RESOLUCION N° 571

JOSÉ C. PAZ, 25 AGO 2023

VISTO,

El Estatuto de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE JOSÉ CLEMENTE PAZ, aprobado por la Resolución del MINISTERIO DE EDUCACIÓN Nº 584 del 17 de marzo de 2015; el Decreto Delegado N° 1023 del 13 de agosto de 2001 y sus normas modificatorias y complementarias; el Reglamento del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional, aprobado por el Decreto N° 1030 del 15 de septiembre de 2016 y sus normas modificatorias y complementarias; el Expediente Nº 06/2023 del Registro de esta UNIVERSIDAD; y

CONSIDERANDO:

Que, por medio de las actuaciones citadas en el visto, tramita la contratación de un servicio de catering con criterios sostenibles para los actos académicos y ceremonias que se llevan a cabo en la UNIVERSIDAD NACIONAL DE JOSÉ C. PAZ, a solicitud del DEPARTAMENTO DE CEREMONIAL Y PROTOCOLO, dependiente de la SECRETARÍA GENERAL.

Que la DIRECCIÓN DE COMPRAS, CONTRATACIONES, PATRIMONIO Y SUMINISTROS ha verificado que no existe ningún Acuerdo Marco vigente generado por la OFICINA NACIONAL DE CONTRATACIONES, órgano rector del sistema de contrataciones, por el cual se tramite la prestación del servicio que se pretende contratar.

UNPAZ

Que el presente trámite queda encuadrado dentro de lo establecido por el artículo 25, inciso c), del Decreto Delegado Nº 1023/2001 y por los artículos 12, 13, 25, inciso c) y 27, inciso b), del Reglamento del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional, aprobado por el Decreto N° 1030/2016, y sus respectivas normas modificatorias y complementarias, debiendo registrarse como Licitación Privada de Etapa Única Nacional Nº 14/2023, bajo la modalidad de Orden de Compra Abierta.

Que, en consecuencia, resulta procedente autorizar la respectiva contratación y aprobar el Pliego de Condiciones Particulares y sus Anexos A, B, C, D, E, F, G, H e I que regirán la presente contratación.

Que, asimismo, en el presente procedimiento se utiliza el Pliego Único de Bases y Condiciones Generales del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional, aprobado por la Disposición de la OFICINA NACIONAL DE CONTRATACIONES N° 63/2016 y sus modificatorias, cuya utilización es obligatoria en aquellos que se rijan por el Reglamento del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional, aprobado por el Decreto N° 1030/2016.

Que deberá autorizarse a la DIRECCIÓN DE COMPRAS, CONTRATACIONES, PATRIMONIO Y SUMINISTROS a establecer la forma de adquisición del Pliego de Condiciones Particulares y sus Anexos, la fecha, horario y dirección de correo electrónico para la presentación de ofertas y el enlace de la plataforma de Google Meet donde se podrá visualizar la recepción de ofertas y su posterior apertura.

UNPAZ

Que, mediante la Resolución (R) N° 25 de fecha 24 de enero de 2017 y sus modificatorias, fueron designados los integrantes de la COMISIÓN EVALUADORA, de acuerdo a lo dispuesto en los artículos 62 y 63 del Reglamento del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional, aprobado por el Decreto N° 1030/2016.

Que, mediante la Resolución (R) N° 02 de fecha 24 de enero de 2017 y sus modificatorias, fueron designados los integrantes de la COMISIÓN DE RECEPCIÓN, de acuerdo a lo dispuesto en los artículos 84 y 85 del Reglamento del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional, aprobado por el Decreto N° 1030/2016.

Que la DIRECCIÓN DE PRESUPUESTO Y PROGRAMAS informó que existe crédito presupuestario para atender el gasto que demanda la presente medida.

Que la DIRECCIÓN DE COMPRAS, CONTRATACIONES, PATRIMONIO Y SUMINISTROS y la DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN de la SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN, han tomado la intervención que les compete.

Que la DIRECCIÓN DE ASUNTOS JURÍDICOS de la SECRETARÍA LEGAL Y TÉCNICA ha tomado la intervención de su competencia.

Que la presente medida se adopta en el ejercicio de las atribuciones conferidas por el artículo 74, inciso e), del Estatuto de esta UNIVERSIDAD, y por el artículo 9° y su Anexo, del Reglamento del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional, aprobado por Decreto N° 1030/2016.

Por ello,

UNPAZ

EL RECTOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE JOSÉ CLEMENTE PAZ

RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.- Autorizar el procedimiento y la convocatoria de oferentes a la Licitación Privada de Etapa Única Nacional Nº 14/2023, bajo la modalidad de Orden de Compra Abierta, encuadrada dentro de lo establecido por el artículo 25, inciso c), del Decreto

Delegado Nº 1023/2001 y por los artículos 12, 13, 25, inciso c) y 27, inciso b), del Reglamento del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional, aprobado por el Decreto N° 1030/2016, y sus respectivas normas modificatorias y complementarias, que tiene como objeto contratación de un servicio de catering con criterios sostenibles para los actos académicos y ceremonias que se llevan a cabo en la UNIVERSIDAD NACIONAL DE JOSÉ C. PAZ, a solicitud del DEPARTAMENTO DE CEREMONIAL Y PROTOCOLO, dependiente de la SECRETARÍA GENERAL.

ARTÍCULO 2º.- Aprobar el Pliego de Condiciones Particulares junto a sus Anexos A, B, C, D, E, F, G, H e I que, como Anexo I, forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 3º.- Autorizar a la DIRECCIÓN DE COMPRAS, CONTRATACIONES, PATRIMONIO Y SUMINISTROS a establecer la forma de adquisición del Pliego de Condiciones Particulares y sus Anexos, la fecha, horario y dirección de correo electrónico para la presentación de ofertas y el enlace de la plataforma de Google Meet donde se podrá visualizar la recepción de ofertas y su posterior apertura.

ARTÍCULO 4º.- Autorizar el gasto, que será imputado con cargo a las siguientes partidas presupuestarias: A.0001.001.002.001.11.01.02.06.03.00.3.0.0.0000.1.21.3.4.

ARTÍCULO 5º.- Registrar y comunicar. Publicar en el Boletín Oficial de esta UNIVERSIDAD. Cumplido, archivar.

Abog. DARIO KUSINSKY
RECTOR
Universidad Nacional de
José Clemente Paz

UNPAZ

RESOLUCION Nº 571

ANEXO
RESOLUCION N° 571

UNPAZ
Universidad Nacional de José C. Paz

"1983/2023 - 40 AÑOS DE DEMOCRACIA"

ANEXO I

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

Organismo Contratante: Universidad Nacional de José Clemente Paz

PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

Tipo:	Licitación Privada 14/2023
Clase:	De etapa única nacional
Modalidad:	Orden de Compra Abierta
Expediente:	EXP : 6/2023
Objeto de la contratación:	Contratación de un servicio de catering con criterios sostenibles para los actos académicos y ceremonias que se llevan a cabo en la UNIVERSIDAD NACIONAL DE JOSÉ CLEMENTE PAZ, a solicitud del DEPARTAMENTO DE CEREMONIAL Y PROTOCOLO.
Rubro:	Alimentos
Lugar de entrega único:	Secretaría General (Leandro N. Alem 4560, 1° Piso. (1665) JOSE C. PAZ, Buenos Aires)

Retiro del pliego		Consultas del pliego	
Dirección:	https://comprar.gob.ar/BuscarAvanzadoPublicacion.aspx, (1665), JOSE C. PAZ, Buenos Aires	**Dirección:**	comprasycontrataciones@unpaz.edu.ar, (1665), JOSE C. PAZ, Buenos Aires
Plazo y horario:	Disponibe en el sitio oficial de la UNIVERSIDAD y de la OFICINA NACIONAL DE CONTRATACIONES	**Plazo y horario:**	Lunes a viernes de 10 a 16 hs.
Costo del pliego:	$ 0,00		
Presentación de Oferta		**Acto de apertura**	
Dirección:	oferta@unpaz.edu.ar, (1665), JOSE C. PAZ, Buenos Aires	**Lugar/Dirección:**	Leandro N. Alem 4560, 2° piso, Of. 3, (1665), JOSE C. PAZ, Buenos Aires
Fecha de inicio:		**Día y hora:**	a las hs.
Fecha de finalización:			

UNPAZ

RENGLONES

Renglón	Especificación	Unidad de medida	Cantidad
1	DESAYUNO/MERIENDA ESTÁNDAR PARA 30 PERSONAS	UNIDAD	10,00
2	DESAYUNO/MERIENDA ESTÁNDAR PARA 60 PERSONAS	UNIDAD	2,00
3	DESAYUNO/MERIENDA CALIDAD MEDIA PARA 10 PERSONAS	UNIDAD	10,00
4	ALMUERZO/CENA CALIDAD ESTÁNDAR PARA 30 PERSONAS	UNIDAD	6,00
5	ALMUERZO/CENA CALIDAD ALTA PARA 10 PERSONAS	UNIDAD	4,00
6	MEDIA JORNADA (DESAYUNO/MERIENDA-ALMUERZO)CALIDAD ESTÁNDAR PARA 100 PERSONAS	UNIDAD	2,00
7	JORNADA COMPLETA (DESAYUNO-ALMUERZO-MERIENDA-COFEE BREAK) CALIDAD ESTÁNDAR PARA 100 PERSONAS	UNIDAD	2,00
8	PARTY (EMPANADAS PIZZAS) PARA 400 PERSONAS	UNIDAD	1,00

CLAUSULAS PARTICULARES

ARTÍCULO 1: NORMATIVA APLICABLE

La presente contratación se rige por las disposiciones del Decreto Delegado Nº 1023/2001; el Reglamento del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional, aprobado por el Decreto N° 1030/2016, y sus respectivos modificatorios y complementarios; por el Pliego Único de Bases y Condiciones Generales del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional, aprobado por la Disposición de la OFICINA NACIONAL DE CONTRATACIONES Nº 63/2016 y sus modificatorias, cuya utilización es obligatoria en los procedimientos de selección que lleven a cabo las jurisdicciones y entidades que se rijan por el Reglamento del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional; y por el presente Pliego de Condiciones Particulares y sus Anexos.

ARTÍCULO 2: CONSULTAS AL PLIEGO

Las consultas al Pliego de Condiciones Particulares y/o sus Anexos deberán efectuarse a la dirección institucional de correo electrónico perteneciente a la DIRECCIÓN DE COMPRAS, CONTRATACIONES, PATRIMONIO Y SUMINISTROS: comprasycontrataciones@unpaz.edu.ar.

En oportunidad de realizar una consulta al pliego, los consultantes que no lo hubieran hecho con anterioridad, deberán suministrar obligatoriamente su nombre o razón social, domicilio y dirección de correo electrónico en los que serán válidas las comunicaciones que deban cursarse hasta el día de apertura de las ofertas.

No se aceptarán consultas telefónicas y no serán contestadas aquéllas que se presenten fuera de término Dichas consultas podrán ser efectuadas hasta TRES (3) días antes de la fecha fijada para la apertura.

ARTÍCULO 3: CIRCULARES ACLARATORIAS Y MODIFICATORIAS AL PLIEGO

Si la DIRECCIÓN DE COMPRAS, CONTRATACIONES, PATRIMONIO Y SUMINISTROS considera que una consulta es pertinente y contribuye a una mejor comprensión e interpretación del Pliego de Condiciones Particulares y/o del Pliego de Especificaciones Técnicas, se elaborará una circular aclaratoria y se comunicará con DOS (2) días como mínimo de anticipación a la fecha de apertura, a todas las personas que hubiesen retirado el Pliego y al que hubiere efectuado la consulta que origina la circular.

La DIRECCIÓN DE COMPRAS, CONTRATACIONES, PATRIMONIO Y SUMINISTROS podrá, de oficio, realizar las aclaraciones que sean oportunas, debiendo comunicarlas, siguiendo el procedimiento mencionado precedentemente e incluirlas en el Expediente.

En cuanto a las modificaciones al Pliego de Condiciones Particulares y/o al Pliego de Especificaciones Técnicas, del mismo modo que las aclaraciones, podrán derivar de consultas de los interesados o efectuarse de oficio por UNIVERSIDAD, fijándose como límite para su procedencia, que no se altere el objeto de la contratación.

Sin perjuicio de lo dicho, es obligación del oferente verificar la existencia de circulares emitidas previo a presentar su cotización.

ARTÍCULO 4: FORMALIDADES DE LA OFERTA

La propuesta de cada oferente se deberá enviar por correo electrónico a la dirección que se encuentra en la carátula del presente Pliego y estará sujeta al cumplimiento de las siguientes formalidades:

1. En el asunto del correo electrónico de oferta se deberá consignar:

   a. Razón social.

   b. CUIT.

   c. Tipo y número de procedimiento.

2. La propuesta deberá enviarse en el transcurso de UNA (1) hora previa a la apertura, sin excepción. Cualquier correo electrónico enviado fuera del término antes señalado, será rechazado automáticamente y el remitente recibirá el correspondiente aviso de rechazo. La recepción de ofertas se podrá seguir a través de Google Meet.

3. La documentación solicitada en el presente Pliego de Condiciones Particulares deberá cumplir con los siguientes requisitos:

   a. Estar digitalizada en formato documento portátil (PDF).

   b.Estar adjunta en el correo electrónico. No se podrá enviar la oferta a través de un servicio de alojamiento de archivos multiplataforma en la nube del tipo Google Drive o Dropbox.

   c. En caso de que el archivo de la oferta supere el límite permitido para ser adjuntado en un correo electrónico, se podrá enviar más de un correo electrónico con la numeración correspondiente.

   d. El formulario de oferta deberá ser enviado en un archivo individual adjunto al correo electrónico.

e. Estar redactada en idioma nacional.

f. Las testaduras, enmiendas o raspaduras o interlíneas, si las hubiere, deberán estar debidamente salvadas por el firmante de la oferta.

g. Estar firmada de puño y letra por el/los titular/es de la firma, o por un apoderado debidamente acreditado en todas y cada una de sus hojas.

4. La cotización debe ser en moneda nacional y debe estar expresada con hasta DOS (2) decimales. No podrá referirse, en ningún caso, a la eventual fluctuación de su valor. El precio cotizado será el precio final que deba pagar la UNIVERSIDAD por todo concepto. En caso de cotizar con más decimales de los indicados, sólo se tomarán en cuenta los dos primeros. Deberá contener:

a. Precio unitario y cierto, en números, con referencia a la unidad de medida establecida en las especificaciones técnicas.

b. Precio total del renglón, en números.

c. Cantidades ofrecidas.

d. Total general de la cotización, expresado en letras y números.

e. No se aceptarán cotizaciones parciales

ARTÍCULO 5: DOCUMENTACIÓN QUE CONFORMA LA OFERTA

1. Constancia de Inscripción ante la ADMINISTRACIÓN FEDERAL DE INGRESOS PÚBLICOS (AFIP).

2. Constancia de inscripción al Impuesto de Ingresos Brutos.

3. Declaración Jurada de constitución de domicilio, conforme el Anexo A del presente Pliego.

4. Declaración Jurada de Intereses, conforme el Anexo B del presente Pliego.

5. Declaración Jurada de Autenticidad de Documentación, conforme el Anexo D del presente Pliego.

6. Declaración Jurada - Sistema de Protección Integral de los Discapacitados - Decreto N° 312/2010, conforme el Anexo E del presente pliego.

7. Declaración Jurada de Antecedentes, conformeel Anexo F del presente pliego.

8. Declaración Jurada sobre nocividad de productos, conforme el Anexo G del presente pliego.

9. Formulario de oferta, conforme el Anexo H del presente Pliego.

UNPAZ

10. Características técnicas de la oferta, documentación técnica o fotos que permitan conocerla e identificarla claramente.

11. La Garantía de Oferta, en los casos que corresponda.

12. Declaración Jurada de oferta nacional, mediante la cual se acredite el cumplimiento de las condiciones requeridas para ser considerada como tal, de acuerdo a la normativa vigente sobre la materia (artículo 13, inciso i, apartado 3 del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales, aprobado por Disposición ONC N° 63/2016).

13. En caso de no poder constatarse en el sistema COMPR.AR, la UNIVERSIDAD podrá requerir documentación complementaria a los oferentes tales como copia del contrato/estatuto social inscripto y/o acreditación de representación. La duración de la sociedad o consorcio deberá alcanzar como mínimo hasta la finalización del contrato.

El oferente podrá suministrar toda aquella documentación complementaria que considere de interés para ilustrar mejor su propuesta.

Los Anexos A, B, C, D, E, F, G, H e I forman parte integrante del presente Pliego de Condiciones Particulares.

La sola presentación de la oferta implica el total conocimiento y aceptación de todas las normas que rigen el presente procedimiento de selección, conforme dispone el artículo 52 del Reglamento del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional aprobado por Decreto Nº 1030/2016.

ARTÍCULO 6: SISTEMA DE INFORMACIÓN DE PROVEEDORES

Dentro de los DOS (2) días hábiles siguientes de efectuado el acto de apertura de las ofertas, la DIRECCIÓN DE COMPRAS, CONTRATACIONES, PATRIMONIO Y SUMINISTROS verificará en el Sistema de Información de Proveedores (SIPRO), el estado en que se encuentra cada uno de los oferentes y, en su caso, les comunicará que realicen las gestiones necesarias ante la OFICINA NACIONAL DE CONTRATACIONES para que se encuentren inscriptos y con los datos actualizados al momento de la emisión del dictamen de evaluación.

ARTÍCULO 7: PLAZO DE MANTENIMIENTO DE LA OFERTA

Los oferentes estarán obligados a mantener sus propuestas por el término de SESENTA (60) días corridos, contados a partir de la fecha del acto de apertura (conforme el artículo 54 del Reglamento del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional, aprobado por el Decreto N° 1030/2016, y el artículo 12 del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional, aprobado por Disposición ONC N° 63/2016).

El mencionado plazo se prorrogará automáticamente por iguales períodos, salvo comunicación en contrario por parte del oferente. Dicha comunicación deberá efectuarse con una antelación mínima de DIEZ (10) días corridos al vencimiento del plazo, caso contrario se considerará prorrogado por un lapso igual al inicial y así sucesivamente.

Si el oferente manifestara su negativa a prorrogar el mantenimiento de su oferta dentro del plazo indicado, quedará excluido del procedimiento de selección. Si por el contrario, el oferente manifestara su voluntad de no mantener su oferta fuera del plazo fijado para realizar tal manifestación o retirara su oferta sin cumplir con los plazos de mantenimiento, quedará excluido del procedimiento y se procederá a incorporar en los asientos correspondientes el incumplimiento a los efectos de complementar la evaluación en contrataciones posteriores.

UNPAZ

ARTÍCULO 8: APERTURA DE OFERTAS Y VISTA

La apertura de ofertas tendrá lugar en acto público en la sede de la DIRECCIÓN DE COMPRAS, CONTRATACIONES, PATRIMONIO Y SUMINISTROS sita en Leandro N. Alem Nº 4560, Piso 2° oficina "3", de José C. Paz, Provincia de Buenos Aires, C.P. 1665. Asimismo, se podrá seguir el acto a través de Google Meet: https://meet.google.com/usw-rtpi-pca.

Se procederá a la apertura de los correos electrónicos y de los archivos que incluya, conforme su orden de llegada. A partir de la hora fijada como término para la recepción de las ofertas por correo electrónico no serán tomadas en cuenta, aun cuando el acto de apertura no se haya iniciado. Si el día señalado para la apertura de las ofertas deviniera inhábil, el acto tendrá lugar el día hábil siguiente, a la misma hora y en el mismo lugar.

Se labrará un acta que será firmada por los funcionarios intervinientes y los oferentes presentes que desearen hacerlo. El Acta de Apertura será notificada a los oferentes por medio del correo electrónico declarado en sus ofertas.

Las ofertas se exhibirán a los oferentes por el término de DOS (2) días hábiles, contados a partir del día hábil siguiente al de la apertura. Los interesados podrán solicitar su vista a la DIRECCIÓN DE COMPRAS, CONTRATACIONES, PATRIMONIO Y SUMINISTROS.

ARTÍCULO 9: EXCEPCIÓN A LA OBLIGACIÓN DE PRESENTAR GARANTÍAS

No será necesario presentar garantías cuando el monto de la oferta, de la Orden de Compra, venta o contrato, no supere la suma de PESOS OCHO MILLONES ($ 8.000.000), como así tampoco en los supuestos a los que se refiere el artículo 80 del Reglamento del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional, aprobado por el Decreto N° 1030/2016.

ARTÍCULO 10: CLASES DE GARANTÍAS

En aquellos casos en los que corresponda, los oferentes o los cocontratantes deberán constituir garantías de acuerdo al artículo 78 del Reglamento del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional, aprobado por el Decreto N° 1030/2016:

a) De mantenimiento de la oferta: CINCO POR CIENTO (5%) del monto total de la oferta. En el caso de cotizar con descuentos, alternativas o variantes, la garantía se calculará sobre el mayor monto propuesto.

b) De cumplimiento del contrato: DIEZ POR CIENTO (10%) del monto total del contrato.

c) De impugnación al dictamen de evaluación de las ofertas: TRES POR CIENTO (3%) del monto de la oferta del renglón o los renglones en cuyo favor se hubiere aconsejado adjudicar el contrato.

Las garantías deberán constituirse mediante las formas y condiciones respectivas establecidas en el artículo 39 del Pliego de Bases y Condiciones Generales del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional aprobado por Disposición ONC Nº 63/2016.

Cuando la garantía no fuera electrónica, el original o el certificado pertinente de la garantía individualizada en la oferta, deberá ser presentado entre el plazo que va desde la fecha y hora de apertura y hasta un plazo de DOS (2) días contados a partir del día hábil siguiente al del acto de apertura, en la DIRECCIÓN DE COMPRAS, CONTRATACIONES, PATRIMONIO Y SUMINISTROS sita en Leandro N. Alem Nº 4560, Piso 2° oficina "3", de José C. Paz, Provincia de Buenos Aires, C.P. 1665. Caso contrario la oferta será desestimada.

Cuando la garantía fuera una póliza electrónica de seguro de caución no se presentará en

forma física. No obstante, deberá tener las certificaciones notariales correspondientes.

Las coberturas de seguros de caución deberán ser contratadas en una empresa aseguradora habilitada por la Superintendencia de Seguros de la Nación de primera línea, preservándose la UNIVERSIDAD el derecho a solicitar su modificación en caso de que lo considere.

ARTÍCULO 11: DEVOLUCIÓN DE LAS GARANTÍAS

De acuerdo a lo estipulado por el artículo 81 del Reglamento del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional, aprobado por el Decreto N° 1030/2016, si los oferentes, adjudicatarios o cocontratantes, no retirasen las garantías dentro del plazo de SESENTA (60) días corridos a contar desde la fecha de la notificación, implicará la renuncia tácita a favor de la UNIVERSIDAD de lo que constituya la garantía y la DIRECCIÓN DE TESORERÍA deberá:

a) Realizar el ingreso patrimonial de lo que constituye la garantía, cuando la forma de la garantía permita tal ingreso.

b) Destruir aquellas garantías que hubiesen sido integradas mediante pagarés o aquellas que no puedan ser ingresadas patrimonialmente, como las pólizas de seguro de caución, el aval bancario u otra fianza.

ARTÍCULO 12: CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

A los fines de analizar las ofertas, se tendrá en cuenta el cumplimiento de los aspectos formales en la presentación de la oferta, el cumplimiento de las especificaciones técnicas solicitadas, la calidad de los bienes y servicios propuestos, su relación con el precio ofrecido y los antecedentes del oferente.

Asimismo, a los efectos del orden de mérito y/o precalificación de ofertas, constituirán elementos de juicio suficientes, los antecedentes de incumplimientos en esta UNIVERSIDAD, los antecedentes de incumplimientos de entrega y/o suspensiones, sanciones en la OFICINA NACIONAL DE CONTRATACIONES y los antecedentes de deudas tributarias y/o previsionales (conforme el artículo 28, incisos a) y f) del Decreto Delegado N° 1023/2001).

Las ofertas que reúnan cualidades o prestaciones superiores a las requeridas, también serán evaluadas y podrán ser objeto de adjudicación si la relación precio/calidad/prestación/idoneidad de lo ofertado fuese conveniente para la UNIVERSIDAD.

ARTÍCULO 13: ORDEN DE COMPRA. NOTIFICACIÓN. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

La Orden de Compra deberá notificarse al adjudicatario dentro de los DIEZ (10) días de la fecha de comunicación del acto administrativo de adjudicación a la dirección de correo electrónico declarado en el Anexo A del presente Pliego, y producirá el perfeccionamiento del contrato (conforme el artículo 75 del Reglamento del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional, aprobado por el Decreto N° 1030/2016).

UNPAZ

ARTÍCULO 14: PRESENTACIÓN DE LAS FACTURAS

Las facturas deberán remitirse a la dirección institucional de correo electrónico perteneciente a la COMISIÓN DE RECEPCIÓN de la UNIVERSIDAD: cdr@unpaz.edu.ar.

Para gestionar el pago de las facturas presentadas, deberán estar acompañadas con la

documentación que se le requiera en cada oportunidad, dependiendo del bien o servicio de que se trate.

La omisión de presentar alguna de la documentación requerida, impedirá la liquidación de la factura presentada, y su gestión quedará aplazada hasta su presentación completa en debida forma.

Las facturas tipo "B" o "C" deberán contar con los siguientes datos:

-Ser emitidas a nombre de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE JOSÉ CLEMENTE PAZ

-CUIT: 30-71165548-0

-IVA: exenta

-IIBB: exenta

-Domicilio: Leandro N. Alem N° 4731 de José C. Paz, Provincia de Buenos Aires, C.P. 1665

-Número de expediente de la contratación

-Número y fecha de la Orden de Compra

-Descripción e importe de cada renglón

-Importe total

Para la emisión de las facturas, se deberá observar lo establecido por la Resolución General AFIP Nº 2884/2010, en caso de corresponder.

Dado que la UNIVERSIDAD es agente de retención tanto de IVA como del Impuesto a las Ganancias, en el caso de que las firmas adjudicatarias cuenten con una exención a dichas retenciones, deberán presentar documentación que acredite tal situación junto con la factura, de lo contrario, se procederá oportunamente a efectuar las retenciones que pudieran corresponder por dichos conceptos.

ARTÍCULO 15: FORMA Y CONDICIÓN DE PAGO

El plazo para el pago de las facturas será de TREINTA (30) días corridos a partir de la emisión del Acta de Recepción Definitiva por parte de la COMISIÓN DE RECEPCIÓN (conforme el artículo 91 del Reglamento del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional, aprobado por el Decreto N° 1030/2016). La recepción definitiva se dará luego de verificar el cumplimiento total de las obligaciones del cocontratante y de la presentación de la documentación pertinente.

Las facturas se cancelarán por transferencia bancaria.

UNPAZ

ARTÍCULO 16: CLASES DE PENALIDADES

De conformidad con lo prescripto en el Decreto Nº 1030/2016, los oferentes, adjudicatarios y cocontratantes serán pasibles de penalidades cuando incurran en las siguientes causales:

a) Pérdida de la garantía de mantenimiento de oferta:

1. Si el oferente manifestara su voluntad de no mantener su oferta fuera del plazo fijado para realizar tal manifestación o retirara su oferta sin cumplir con los plazos de mantenimiento.

b) Pérdida de la garantía de cumplimiento del contrato:

1. Por incumplimiento contractual, si el cocontratante desistiere en forma expresa del contrato antes de vencido el plazo fijado para su cumplimiento, o vencido el plazo de cumplimiento original del contrato o de su extensión, o vencido el plazo de las intimaciones que realizara la COMISIÓN DE RECEPCIÓN, en todos los casos, sin que los bienes fueran entregados o prestados los servicios de conformidad.

2. Por ceder el contrato sin autorización de la jurisdicción o entidad contratante.

c) Multa por mora en el cumplimiento de sus obligaciones:

1. Se aplicará una multa del CERO COMA CERO CINCO POR CIENTO (0,05%) del valor de lo satisfecho fuera de término por cada día hábil de atraso.

2. En el caso de los contratos de servicios o de tracto sucesivo, los pliegos de bases y condiciones particulares podrán prever la aplicación de multas por distintas faltas vinculadas a las prestaciones a cargo del proveedor.

3. En ningún caso las multas podrán superar el CIEN POR CIENTO (100%) del valor del contrato.

d) Rescisión por su culpa:

1. Por incumplimiento contractual, si el cocontratante desistiere en forma expresa del contrato antes de vencido el plazo fijado para su cumplimiento, o vencido el plazo de cumplimiento original del contrato o de su extensión, o vencido el plazo de las intimaciones que realizara la Comisión de Recepción, en todos los casos, sin que los bienes fueran entregados o prestados los servicios de conformidad.

2. Por ceder el contrato sin autorización de la UNIVERSIDAD.

3. En caso de no integrar la garantía de cumplimiento del contrato luego de la intimación cursada por la jurisdicción o entidad contratante, quedando obligado a responder por el importe de la garantía no constituida de acuerdo al orden de afectación de penalidades establecido en el presente reglamento.

La rescisión del contrato y la consiguiente pérdida de la garantía de cumplimiento del contrato podrán ser totales o parciales, afectando en este último caso a la parte no cumplida de aquél.

La UNIVERSIDAD se abstendrá de aplicar penalidades cuando el procedimiento se deje sin efecto por causas no imputables al proveedor que fuera pasible de penalidad.

Sin perjuicio de las penalidades antes descriptas, los oferentes o cocontratantes podrán ser pasibles de las sanciones establecidas en los artículos 29 inciso b) del Decreto N° 1023/2001 y 106 del Reglamento del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional, aprobado por el Decreto N° 1030/2016.

UNPAZ

ARTÍCULO 17: INTIMACIÓN. INICIO DE ACCIONES

La UNIVERSIDAD se reserva el derecho de intimar al oferente, adjudicatario o cocontratante incumplidor por cualquiera de los medios habilitados a que realice el depósito en efectivo del importe de la multa o garantía perdida, en la cuenta bancaria que indique y dentro del plazo que a tal efecto le fije. La iniciación de las acciones destinadas a obtener el cobro de las mismas, tendrán lugar sin perjuicio de la aplicación de las multas que correspondan o de las acciones que se ejerzan para obtener el resarcimiento integral de los daños que los incumplimientos de los oferentes o proveedores hubieran ocasionado.

ARTÍCULO 18: INDEMNIDAD

El cocontratante se compromete y acuerda en forma irrevocable mantener indemne a la UNIVERSIDAD por cualquier reclamo, acción judicial, demanda, daño o responsabilidad de cualquier tipo o naturaleza que sea entablada por cualquier persona pública o privada, física o jurídica, o dependientes del contratista, cualquiera fuera la causa del reclamo, responsabilidad que se mantendrá aún terminado el contrato por cualquier causa. La responsabilidad se extenderá a indemnización, gastos y costas provenientes de la relación laboral con su personal sin que la enunciación sea limitativa.

ARTÍCULO 19: JURISDICCIÓN

Todas las cuestiones que se originen en el proceso de selección, adjudicación y ejecución del contrato, se someterán expresamente a la jurisdicción de los Tribunales en lo Contencioso Administrativo Federal de San Martín con renuncia a cualquier otro fuero o jurisdicción, como también a la posibilidad de recusar sin causa. La sola presentación de la propuesta, importa la aceptación de esta jurisdicción.

ANEXO A

DECLARACIÓN JURADA CONSTITUCIÓN DE DOMICILIO

El que suscribe, con poder suficiente para este acto, declara bajo juramento que el/la oferente constituye el siguiente domicilio dentro del territorio nacional y donde serán válidas todas las notificaciones que se debieran cursar en el marco de este procedimiento.

Razón social:

CUIT N°:

Domicilio constituido:

Localidad/Ciudad:

Código postal:

Teléfono:

E-mail:

Firma:

Aclaración:

Tipo y Número de Documento:

UNPAZ

ANEXO B

DECLARACIÓN JURADA DE INTERESES - DECRETO N° 202/2017

El que suscribe, con poder suficiente para este acto, declara bajo juramento que:

☐ **NO**

☐ **SÍ**

se encuentra alcanzado por alguno de los siguientes supuestos de vinculación respecto del Presidente, Vicepresidente de la Nación, Jefe de Gabinetes de Ministros y demás Ministros -aunque éstos no tuvieran competencia para decidir sobre la presente contratación- y respecto de autoridades de igual o inferior rango en el sector público nacional–con competencia para decidir sobre la contratación-:

a) Parentesco por consanguinidad dentro del cuarto grado y segundo de afinidad.

b) Sociedad o comunidad.

c) Pleito pendiente.

d) Ser deudor o acreedor.

e) Haber recibido beneficios de importancia.

f) Amistad pública que se manifieste por la familiaridad y frecuencia en el trato.

En cumplimiento de lo establecido por la Comunicación General de la OFICINA NACIONAL DE CONTRATACIONES N° 76/2017, se informa que el funcionario con competencia para autorizar la convocatoria y elección del procedimiento, aprobar los pliegos y la preselección en etapa múltiple, dejar sin efecto, declarar desierto, aprobar el procedimiento y adjudicar y declarar fracasado; es:

-Darío KUSINSKY, Rector de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE JOSÉ CLEMENTE PAZ.

En caso de que el declarante sea una persona jurídica, deberá consignarse cualquiera de los vínculos anteriores, existentes en forma actual o dentro del último año calendario, entre los funcionarios alcanzados y los representantes legales, sociedades controlantes o controladas o con interés directo en los resultados económicos o financieros, director, socio o accionista que posea participación, por cualquier título, idónea para formar la voluntad social o que ejerza una influencia dominante como consecuencia de acciones, cuotas o partes de interés poseídas.

UNPAZ

Razón social:

Firma:

Aclaración:

Tipo y Número de Documento:

ANEXO C

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS BANCARIOS

En caso de resultar adjudicado en el presente procedimiento, se informa que los pagos correspondientes deberán realizarse a la cuenta bancaria cuyos datos se transcriben a continuación:

Razón social/nombre y apellido:

CUIT N°:

Banco:

Número de cuenta:

CBU:

Alias:

Sucursal:

Tipo de cuenta (CA o CC):

Se deberá acompañar la constancia de CBU emitida por el banco con su debida firma y aclaración.

Razón social:

Firma:

Aclaración:

Tipo y Número de Documento:

UNPAZ

ANEXO D

DECLARACIÓN JURADA DE AUTENTICIDAD DE DOCUMENTACIÓN

El que suscribe, con poder suficiente para este acto, declara bajo juramento que los archivos presentados corresponden a documentación auténtica y que se compromete a exhibir y/o presentar la documentación original que corresponda a solicitud de la UNIVERSIDAD.

Razón social:

Firma:

Aclaración:

Tipo y Número de Documento:

UNPAZ

ANEXO E

DECLARACIÓN JURADA - SISTEMA DE PROTECCION INTEGRAL DE LOS DISCAPACITADOS – DECRETO N° 312/2010

El que suscribe, con poder suficiente para este acto, declara bajo juramento que el/la oferente, de resultar adjudicatario, se obliga a ocupar a personas con discapacidad, en una proporción no inferior al CUATRO POR CIENTO (4%) de la totalidad del personal afectado a la prestación del servicio, de conformidad con lo dispuesto por el artículo 7 del Decreto Nº 312/2010 y por artículo 13, inciso i), punto 4, del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional, aprobado por la Disposición ONC Nº 63/2016.

Razón social:

Firma:

Aclaración:

Tipo y Número de Documento:

UNPAZ

ANEXO F

DECLARACIÓN JURADA DE ANTECEDENTES

El que suscribe, con poder suficiente para este acto, declara bajo juramento que el/la oferente se ha desempeñado como ejecutor principal en servicios de naturaleza y complejidad similar a lo exigido en el Pliego de Condiciones Particulares en los últimos CINCO (5) años, conforme el siguiente detalle:

Licitante	Nombre del contrato	Lugar	Monto del contrato	Fecha de inicio/Fecha de finalización del contrato	Cantidad de comensales	Contacto del licitante

Se deberá adjuntar contratos y especificaciones técnicas de los contratos declarados, certificaciones, actas de recepciones provisorias o definitivas, etc. Dicha documentación respaldatoria deberá estar certificada por escribano público o autoridad competente.

Razón social:

Firma:

Aclaración:

Tipo y Número de Documento:

UNPAZ

ANEXO G

DECLARACIÓN JURADA SOBRE NOCIVIDAD DE PRODUCTOS

El que suscribe, con poder suficiente para este acto, declara bajo juramento que los productos a utilizar en la ejecución del servicio no incluyen sustancias nocivas para la salud ni ingredientes prohibidos o restringidos, conforme la normativa vigente de la autoridad sanitaria nacional.

Razón social:

Firma:

Aclaración:

Tipo y Número de Documento:

UNPAZ

ANEXO H

FORMULARIO DE OFERTA

LICITACIÓN PRIVADA DE ETAPA ÚNICA NACIONAL N° 14/2023

EXPEDIENTE UNPAZ N° 06/2023

RENGLÓN	UNIDAD	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO ($)	PRECIO TOTAL (4)
1	SERVICIO	10	DESAYUNO/MERIENDA ESTÁNDAR PARA 30 PERSONAS		
2	SERVICIO	2	DESAYUNO/MERIENDA ESTÁNDAR PARA 60 PERSONAS		
3	SERVICIO	10	DESAYUNO/MERIENDA CALIDAD MEDIA PARA 10 PERSONAS		
4	SERVICIO	6	ALMUERZO/CENA CALIDAD ESTÁNDAR PARA 30 PERSONAS		
5	SERVICIO	4	ALMUERZO/CENA CALIDAD ALTA PARA 10 PERSONAS		
6	SERVICIO	2	MEDIA JORNADA (DESAYUNO/MERIENDA-ALMUERZO)CALIDAD ESTÁNDAR PARA 100 PERSONAS		
7	SERVICIO	2	JORNADA COMPLETA (DESAYUNO-ALMUERZO-MERIENDA-COFEE BREAK) CALIDAD ESTÁNDAR PARA 100 PERSONAS		
8	SERVICIO	1	PARTY (EMPANADAS – PIZZAS) PARA 400 PERSONAS		
			TOTAL		

SON PESOS: _____

La cotización debe estar expresada con hasta DOS (2) decimales. En caso de cotizar con más decimales de los indicados, sólo se tomarán en cuenta los dos primeros.

Tanto el precio unitario como el precio total deberán incluir el IVA.

Deberá indicarse claramente, en los casos en que se efectúen ofertas alternativas y/o variantes, cuál es la oferta principal y cuáles las alternativas o variantes. En todos los casos deberá existir una oferta principal.

La sola presentación de la oferta implica el total conocimiento y aceptación de todas las normas que rigen el presente procedimiento de selección, conforme dispone el artículo 52 del Reglamento del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional aprobado por Decreto N° 1030/2016.

UNPAZ

Razón social:

Firma:

Aclaración:

ANEXO I

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ARTÍCULO 1°. - OBJETO: Contratación de un servicio de catering con criterios sostenibles para los actos académicos y ceremonias que se llevan a cabo en la UNIVERSIDAD NACIONAL DE JOSÉ CLEMENTE PAZ, a solicitud del DEPARTAMENTO DE CEREMONIAL Y PROTOCOLO.

ARTÍCULO 2°. - PLAZO E INICIO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO: La contratación del servicio tendrá una duración de DOCE (12) meses contados a partir del primer día del mes siguiente a la fecha de notificación de la Orden de Compra Abierta, o cuando se agote la cantidad máxima de servicios solicitada, lo que ocurra primero. La contratación será prorrogable por el mismo periodo y en iguales condiciones.

ARTÍCULO 3°. - LUGAR DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO: El servicio deberá prestarse en los edificios pertenecientes a la UNIVERSIDAD, ubicados en Leandro N. Alem N° 4560, N° 4593, N° 4731, y Av. Héctor Arregui 501, todos de la Localidad y Partido de José C. Paz, Provincia de Buenos Aires.

ARTÍCULO 4°. - MODALIDAD DE LA CONTRATACIÓN: La contratación del servicio se realizará bajo la modalidad de Orden de Compra Abierta, es decir:

- Con respecto a las cantidades mínimas: la UNIVERSIDAD estará obligada a abonar al adjudicatario la cantidad mínima de servicios que surge del artículo 5° del presente Pliego de Especificaciones Técnicas, aunque no haya hecho uso de las mismas durante el período de ejecución del contrato (DOCE meses).

- Con respecto a las cantidades máximas: la UNIVERSIDAD estará obligada a abonar al adjudicatario únicamente los servicios efectivamente utilizados, que deberán ser iguales o menores a la cantidad máxima que surge del artículo 5° del presente Pliego de Especificaciones Técnicas.

UNPAZ

ARTÍCULO 5°. - CANTIDAD MÍNIMA Y MÁXIMA DE SERVICIOS A CONTRATAR DURANTE EL PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO (DOCE MESES):

RENGLÓN	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD MÁXIMA	CANTIDAD MÍNIMA
1	DESAYUNO/MERIENDA ESTÁNDAR PARA 30 PERSONAS	SERVICIO	10	8
2	DESAYUNO/MERIENDA ESTÁNDAR PARA 60 PERSONAS	SERVICIO	2	1
3	DESAYUNO/MERIENDA CALIDAD MEDIA PARA 10 PERSONAS	SERVICIO	10	1
4	ALMUERZO/CENA CALIDAD ESTÁNDAR PARA 30 PERSONAS	SERVICIO	6	1
5	ALMUERZO/CENA CALIDAD ALTA PARA 10 PERSONAS	SERVICIO	4	1
6	MEDIA JORNADA (DESAYUNO/MERIENDA-ALMUERZO) CALIDAD ESTÁNDAR PARA 100 PERSONAS	SERVICIO	2	1
7	JORNADA COMPLETA (DESAYUNO-ALMUERZO-MERIENDA-COFEE BREAK) CALIDAD ESTÁNDAR PARA 100 PERSONAS	SERVICIO	2	1
8	PARTY (EMPANADAS – PIZZAS) PARA 400 PERSONAS	SERVICIO	1	1

ARTÍCULO 6° - CARACTERÍSTICAS DE LA CONTRATACIÓN: El oferente deberá cotizar, incluyendo IVA y costo del envío, lo siguiente:

Aspectos generales de la contratación:

I. El adjudicatario deberá definir un medio para la solicitud de prestación de servicios, una dirección de e-mail y un número de teléfono donde serán válidas todas las comunicaciones. Tal información deberá ser comunicada al DEPARTAMENTO DE CEREMONIAL Y PROTOCOLO en un plazo no mayor a SIETE (7) días hábiles contados a partir de la notificación de la Orden de Compra Abierta. Además, deberá brindar un teléfono de contacto de quien se designe como responsable del servicio.

UNPAZ

a) El área requirente, efectuará las solicitudes de servicios, con una antelación de CINCO (5) días corridos a través de la dirección de correo electrónico constituida por el proveedor. Si por eventualidad de urgencia se requiere un servicio con una antelación menor a los cinco (5) días, se coordinará entre las partes, según el renglón solicitado, la necesidad o no de alguna alteración de las características técnicas que lo conforman.
b) En cada solicitud de servicio se detallará toda la información suministrada por el área requirente, tal como: lugar del evento; horario y fecha, duración, renglón solicitado, cantidad de personas, así como toda otra especificación necesaria para su correcta prestación. Asimismo, designará un responsable para la coordinación.
c) El cocontratante deberá arbitrar los medios necesarios para cubrir los servicios solicitados. Comprometerse a incluir el mobiliario necesario para la presentación del catering en cada servicio, y demás equipamiento necesario para mantener los alimentos a la temperatura adecuada según corresponda al frío/calor. (Ej: hornos, cafeteras, microondas, equipo de refrigeración, carros de traslado, bachas ambulatorias, entre otros.)
d) Los servicios con personal de calidad estándar deben incluir: vajilla descartable, mantelería para las mesas de apoyo de color oscuro, servilletas descartables, coordinador de la empresa, personal de cocina y camareros acorde a la cantidad de personas del evento.
e) Los servicios con personal de calidad media y calidad alta deben incluir: vajilla de loza, cristalería, mantelería para las mesas de apoyo de color oscuro, servilletas descartables, coordinador de la empresa, metre, personal de cocina y camareros acorde a la cantidad de personas del evento.

Todos los menús deberán incluir opciones para celíacos, diabéticos e hipertensos, y deberán encontrarse debidamente identificados.

UNPAZ

Renglón 1: DESAYUNO/MERIENDA ESTÁNDAR PARA 30 PERSONAS

Características técnicas:

1. Comensales sin restricciones alimentarias, contemplar UNA (1) unidad por comensal del renglón:

Té/saborizados. Mate cocido. Café. Leche común/descremada de primera marca, tipo "La Serenísima" o calidad similar. Azúcar/edulcorante. Jugo de naranja de primera marca, tipo "Citric" o calidad similar (tipo exprimido). Medialunas de manteca, medialunas de grasa, cupcake.

2. Comensales con restricciones alimentarias (apto para celíacos, diabéticos, hipertensos, vegetarianos), contemplar un 30% de comensales por renglón:
   Té/saborizados. Mate cocido. Café. Leche común/descremada, de primera marca, tipo "La Serenísima" o calidad similar. Azúcar/edulcorante. Jugo de naranja de primera marca, tipo "Citric" o calidad similar (tipo exprimido). Galletitas dulces. Frutas frescas de estación.

- Con personal acorde a la cantidad de personas del ítem solicitado, se sugiere como mínimo, UNA (1) persona por cada DIEZ (10) comensales.

Código SIByS: 3.9.9-9871-2

Renglón 2: DESAYUNO/MERIENDA ESTÁNDAR PARA 60 PERSONAS

Características técnicas:

1. Comensales sin restricciones alimentarias: contemplar UNA (1) unidad por comensal del renglón:
   Té/saborizados. Mate cocido. Café. Leche común/descremada, de primera marca, tipo "La Serenísima" o calidad similar. Azúcar/edulcorante. Jugo de naranja de primera marca, tipo "Citric" o calidad similar (tipo exprimido). Medialunas de manteca, medialuna de grasa, cupcake.

2. Comensales con restricciones alimentarias (apto para celíacos, diabéticos, hipertensos, vegetarianos), contemplar un 20% de comensales por renglón:
   Té/saborizados. Mate cocido. Café. Leche común/descremada, de primera marca, tipo "La Serenísima" o calidad similar. Azúcar/edulcorante. Jugo de naranja de primera marca, tipo "Citric" o calidad similar (tipo exprimido). Galletitas dulces. Frutas frescas de estación.

- Con personal acorde a la cantidad de personas del ítem solicitado, se sugiere como mínimo, UNA (1) persona por cada DIEZ (10) comensales.

Código SIByS: 3.9.9-9871-2

Renglón 3: DESAYUNO/MERIENDA CALIDAD MEDIA PARA 10 PERSONAS

Características técnicas:

1. Comensales sin restricciones alimentarias: contemplar UNA (1) unidad por comensal del renglón:

   Té/saborizados. Mate cocido. Café. Leche común/descremada, de primera marca, tipo "La Serenísima" o calidad similar. Jugo de naranja de primera marca, tipo "Citric" o calidad similar. Yogurt entero/descremado con frutos secos o granola, de primera marca, tipo "La Serenísima" o calidad similar. Azúcar/edulcorante. Medialuna de manteca. Factura rellena.

   Comensales con restricciones alimentarias (apto para celíacos, diabéticos, hipertensos, vegetarianos), contemplar un 30% de comensales por renglón:
   Té/saborizados. Mate cocido. Café. Leche común/descremada, de primera marca, tipo "La Serenísima" o calidad similar. Azúcar/ Edulcorante. Jugo de naranja de primera marca, tipo "Citric" o calidad similar (tipo exprimido). Yogurt entero/descremado con frutos secos o granola, de primera marca, tipo "La Serenísima" o calidad similar. Galletitas dulces. Cereales (30grs). Muffins de avena y banana. Fruta fresca de estación.

- Con personal acorde a la cantidad de personas del ítem solicitado, se sugiere como mínimo, UNA (1) persona por cada DIEZ (10) comensales.

Código SIByS: 3.9.9-9871-2

Renglón 4: ALMUERZO/CENA CALIDAD ESTÁNDAR PARA 30 PERSONAS

Características técnicas:

1. Comensales sin restricciones alimentarias: contemplar UNA (1) unidad por comensal del renglón:
   a) Sándwiches de miga en pan blanco de jamón y queso. Sándwiches de miga en pan negro de jamón crudo y queso. Chips de salame español y queso. Empanaditas de carne, pollo, y verdura.
   b) Postre:
      I. Flan con dulce de leche.

UNPAZ

II. Ensalada de frutas.

2. Comensales con restricciones alimentarias (apto para celíacos, diabéticos, hipertensos, vegetarianos), contemplar un 30% de comensales por renglón:
   a) Festival de ensaladas. Montaditos de berenjenas y tomates. Tomates rellenos con verduras asadas.
   b) Postre:
      I. Flan con dulce de leche.
      II. Ensalada de frutas.

3. Bebidas:

Cantidad: contemplar un total de CINCUENTA Y UNA (51) unidades conforme al siguiente detalle:

I. Gaseosa de primera marca regular, tipo "Coca-Cola" o calidad similar, botella de 500 ml., VEINTIÚN unidades.
II. Gaseosa de primera marca light, tipo "Coca-Cola" o calidad similar, botella de 500 ml., NUEVE unidades.
III. Agua mineral de primera marca sin gas, tipo "Villavicencio" o calidad similar, botella de 500 ml., VEINTIÚN unidades.

- Con personal acorde a la cantidad de personas del ítem solicitado, se sugiere como mínimo, UNA (1) persona por cada DIEZ (10) comensales.

Código SIByS: 3.9.9-9871-2

Renglón 5: ALMUERZO/CENA CALIDAD ALTA PARA 10 PERSONAS

Características técnicas:

1. Comensales sin restricciones alimentarias: contemplar UNA (1) unidad por comensal del renglón:
   a) Entrada:
      I. Buffet de quesos criollos y fiambres premium (50 grs. queso – 50 grs. fiambre por persona).
      II. Figacitas de quinoa con pollo al curry.
      III. Pinchos de lomo en reducción de malbec.
   b) Plato:

UNPAZ

I. Locatelli de queso y lomo a las finas hierbas.
II. Pata de pernil fileteada a la vista con salsa de champiñones (80 grs., aproximadamente, por persona).

c) Postre:
I. Bocha de helado de crema y salsa de frutos rojos.

2. Comensales con restricciones alimentarias (apto para celíacos, diabéticos, hipertensos, vegetarianos), contemplar un 30% de comensales por renglón:
a) Entrada:
I. Bastoncitos de pollo con nuggets de acelga, papa o zapallo.
II. Tofu crispy con vegetales.

b) Plato:
I. Festival de ensaladas.
II. Pasta con carbonara de champiñones.
III. Alcachofas a la sartén.

c) Postre:
I. Bocha de helado de crema y salsa de frutos rojos.

3. Bebidas:
I. Vino de primera marca malbec / sauvignon blanco, tipo "Trumpeter" o calidad similar (DOS (2) botellas de 750 ml. de vino – fraccionar).
II. Cantidad: contemplar un total de QUINCE (15) unidades conforme al siguiente detalle:
- Gaseosa de primera marca regular, tipo "Coca-Cola" o calidad similar, botella de 500 ml., SIETE unidades.
- Gaseosa de primera marca light, tipo "Coca-Cola" o calidad similar, botella de 500 ml., TRES unidades.
- Agua mineral de primera marca sin gas, tipo "Villavicencio" o calidad similar, botella de 500 ml., CINCO unidades.

UNPAZ

- Con personal acorde a la cantidad de personas del ítem solicitado, se sugiere como mínimo, UNA (1) persona por cada DIEZ (10) comensales.

Código SIByS: 3.9.9-9871-2

Renglón 6: MEDIA JORNADA (DESAYUNO/ALMUERZO/MERIENDA) CALIDAD ESTÁNDAR PARA 100 PERSONAS

Características técnicas:

1. Comensales sin restricciones alimentarias: contemplar UNA (1) unidad por comensal del renglón:
   a) Desayuno/merienda
      I. Té/saborizados. Mate cocido. Café. Leche común/descremada, de primera marca, tipo "La Serenísima" o calidad similar. Azúcar, edulcorante. Medialunas de manteca. Medialuna de grasa. Cup cake.
   b) Almuerzo:
      I. Sándwiches de miga en pan blanco de jamón y queso. Sándwiches de miga en pan negro de jamón crudo y queso. Empanadita de carne, pollo y verdura. Fosforito de jamón crudo y queso.
   c) Postre:
      I. Flan con dulce de leche.
      II. Ensalada de frutas.

2. Comensales con restricciones alimentarias (apto para celíacos, diabéticos, hipertensos, vegetarianos), contemplar un 20% de comensales por renglón:
   a) Desayuno/merienda
      I. Té/saborizados. Mate cocido. Café. Leche común/descremada, de primera marca, tipo "La Serenísima" o calidad similar. Azúcar, edulcorante. Galletitas dulces. Frutas frescas de estación.
   b) Almuerzo:
      I. Festival de ensaladas.
      II. Dip de espinacas, alcachofas y queso.
      III. Tortitas de papas.
   c) Postre:
      I. Flan con dulce de leche.
      II. Ensalada de frutas.

3. Bebidas:

Cantidad: contemplar un total de CIENTO TREINTA (130) unidades conforme al siguiente detalle:

UNPAZ

I. Gaseosa de primera marca regular, tipo "Coca-Cola" o calidad similar, botella de 500 ml., SESENTA unidades.
II. Gaseosa de primera marca light, tipo "Coca-Cola" a o calidad similar, botella de 500 ml., VEINTE unidades.
III. Agua mineral de primera marca sin gas, tipo "Villavicencio" o calidad similar, botella de 500 ml., CINCUENTA unidades.

- Con personal acorde a la cantidad de personas del ítem solicitado, se sugiere como mínimo, UNA (1) persona por cada DIEZ (10) comensales.

Código SIByS: 3.9.9-9871-2

Renglón 7: JORNADA COMPLETA (DESAYUNO/ALMUERZO/MERIENDA/COFFE BREAK) CALIDAD ESTÁNDAR PARA 100 PERSONAS

Características técnicas:

1. Comensales sin restricciones alimentarias: contemplar UNA (1) unidad por comensal del renglón:
   a) Desayuno:
      I. Té/saborizados. Mate cocido. Café. Leche común/descremada., de primera marca, tipo La Serenísima o calidad similar. Azúcar, edulcorante. Medialuna de manteca. Medialuna de grasa.
   b) Almuerzo:
      I. Sándwiches de miga en pan blanco de jamón y queso.
      II. Sándwiches de miga en pan negro de jamón crudo y queso.
      III. Empanadita de carne, pollo, verdura.
      IV. Fosforito de jamón cocido y queso.
   c) Postre
      I. Flan con dulce de leche.
      II. Ensalada de frutas.
   d) Merienda:
      I. Té/saborizados. Mate cocido. Café. Leche común/descremada, de primera marca, tipo "La Serenísima" o calidad similar. Azúcar/edulcorante. Cupcake.

UNPAZ

2. Comensales con restricciones alimentarias (apto para celíacos, diabéticos, hipertensos, vegetarianos), contemplar un 20% de comensales por renglón:
   a) Desayuno:
      I. Té/saborizados. Mate cocido. Café. Leche común/descremada., de primera marca, tipo La Serenísima o calidad similar. Azúcar, edulcorante. Galletitas dulces. Barra de cereal de primera marca, tipo "zafrán" o calidad similar. Frutos secos (50 grs.).
   b) Almuerzo:
      I. Festival de ensaladas.
      II. Montaditos de berenjenas y tomates.
      III. Tomates rellenos con verduras asadas.
   c) Postre:
      I. Flan con dulce de leche (apto celíacos, diabéticos, 15% de comensales por renglón.)
      II. Ensalada de frutas.
   d) Merienda:
      I. Té/saborizados. Mate cocido. Café. Leche común/descremada, de primera marca, tipo "La Serenísima" o calidad similar. Azúcar/edulcorante. Galletitas dulces. Frutas frescas de estación.

3. Bebida:

Cantidad: contemplar un total de CIENTO TREINTA (130) unidades conforme al siguiente detalle:

   I. Gaseosa de primera marca regular, tipo "Coca-Cola" o calidad similar, botella de 500 ml., SESENTA unidades.
   II. Gaseosa de primera marca light, tipo "Coca-Cola" o calidad similar, botella de 500 ml., VEINTE unidades.
   III. Agua mineral de primera marca sin gas, tipo "Villavicencio" o calidad similar, botella de 500 ml., CINCUENTA unidades.

4. Coffee break, contemplar UNA (1) unidad por comensal del renglón:
   I. Café regular y descafeinado. Leche entera y descremada, de primera marca, tipo "La Serenísima" o calidad similar. Té (variedad). Azúcar, edulcorante.

UNPAZ

- Con personal acorde a la cantidad de personas del ítem solicitado, se sugiere como mínimo, UNA (1) persona por cada DIEZ (10) comensales.

Código SIByS: 3.9.9-9871-2

Renglón 8: PARTY (EMPANADAS/PIZZAS) CALIDAD MEDIA PARA 400 PERSONAS

Características técnicas por persona:

a) Variedad de empanadas: jamón y queso, carne, pollo, capresse, roquefort y jamón, humita, verdura, cebolla y queso, etc.
b) Variedad de pizzetas individuales: muzzarella, napolitana, rúcula y parmesano, primavera, fugazzeta, jamón y morrones.
c) Festival de ensaladas (apto celíacos, diabéticos, 5% de comensales por renglón.)
d) Postre:
   I. Ensalada de frutas de estación.
   II. Helado de paleta (agua – crema, apto celíacos, diabéticos, 15% de comensales por renglón).
e) Bebida:

Cantidad: contemplar un total de CUATROCIENTAS CUARENTA (440) unidades conforme al siguiente detalle:

I. Gaseosa de primera marca regular, tipo "Coca-Cola" o calidad similar, botella de 500 ml., DOSCIENTAS CUARENTA unidades.
II. Gaseosa de primera marca light, tipo "Coca-Cola" o calidad similar, botella de 500 ml., OCHENTA unidades.
III. Agua mineral de primera marca sin gas, tipo "Villavicencio" o calidad similar, botella de 500 ml., CIENTO VEINTE unidades.
IV. Brindis vino espumante, tipo "Chandon" o calidad similar, una copa por comensal del renglón (total 400).

UNPAZ

- Con personal acorde a la cantidad de personas del ítem solicitado, se sugiere como mínimo, UNA (1) persona por cada DIEZ (10) comensales.

Código SIByS: 3.9.9-9871-2

ARTÍCULO 7° - INFORMACIÓN TÉCNICA DE LA OFERTA: El oferente deberá describir detalladamente las características, cualidades, calidades, marcas y elementos de su oferta y podrá suministrar folletos y fotos para su identificación. Las especificaciones deberán tener firma y aclaración en todas sus hojas.

ARTÍCULO 8° - DEGUSTACIÓN: A los fines de evaluar técnicamente las ofertas se considerará la calidad del menú degustado. La degustación será sobre el renglón nro. 5 y se realizará la semana posterior a la apertura de ofertas, para dos comensales, en lugar a confirmar.

ARTÍCULO 9° - CALIDAD EXIGIDA: El adjudicatario deberá prestar el servicio de catering, cumpliendo las siguientes condiciones, en el marco de lo normado en el Código Alimentario Argentino en lo que corresponda:

1- Mercadería de primera calidad. Todos los productos utilizados para la elaboración de los alimentos y servicios que en el presente Pliego de Especificaciones Técnicas se detallan, deben ser de Primera línea y de reconocida trayectoria en el mercado.
2- Caracteres organolépticos satisfactorios.
3- Óptimas condiciones de higiene, preparación y presentación.
4- Perfecto estado de conservación.
5- Temperatura adecuada y apta para el consumo:
   a) Para el caso de comidas preparadas que deberán permanecer como máximo TREINTA (30) minutos a temperatura ambiente, en el momento de servirse no deberá encontrarse a una temperatura inferior a 65°C.
   b) Todas ellas deberán ser mantenidas en recipientes adecuados.
   c) Las fechas de vencimiento que surjan de los envases contenedores de los alimentos a consumir, deberán responder por lo menos a DIEZ (10) días de anticipación a la fecha de efectiva utilización/consumo.
   d) Todo lo no previsto en el presente pliego, en relación directa con las características para este tipo de aprovisionamiento, se regirá por lo previsto por el Código Alimentario vigente.
   a) Se deberá acreditar la habilitación de la planta de elaboración mediante constancia de habilitación a nombre del oferente de la planta elaboradora de comidas propias o contratada, otorgada por los organismos técnicos que rigen en

UNPAZ

la materia, competentes en el lugar donde esté ubicado el local para la elaboración de comidas de consumo.

ARTÍCULO 10. - LIMPIEZA E HIGIENE: El adjudicatario se compromete a mantener en condiciones óptimas de aseo e higiene el espacio donde prestará el servicio.
Los vehículos utilizados para el transporte de las mercaderías, como así también las plantas elaboradas y depósitos que utilice para la prestación del servicio cuya contratación se propicia, deberán contar con la adecuada higienización, corriendo por cuenta del adjudicatario todo gasto que demande la adquisición de los elementos destinados para el logro de tales fines.

ARTÍCULO 11.- PERSONAL: El personal deberá estar capacitado en normas de seguridad e higiene y será competente para su cometido. Deberán ser mayores de dieciocho (18) años de edad y contar con libreta sanitaria, habilitante y vigente. Correrá por cuenta del adjudicatario estimar la cantidad de personal necesario para dar acabado cumplimiento con el servicio de camarería, teniendo en cuenta la cantidad mínima sugerida.
El adjudicatario proveerá a su personal de todas las prendas de vestir y accesorios necesarios para la función que desempeñen, ajustada a las condiciones que exige la reglamentación vigente.
El personal deberá presentarse a tomar servicio con su vestimenta completa y en perfectas condiciones de presentación e higiene, en colores claros (Código Alimentario Argentino).
Toda persona que trabaje en manipulación de alimentos deberá mantener una adecuada higiene, tanto personal como en su indumentaria. Asimismo, deberán exhibir su identidad mediante una plaqueta identificatoria (o leyenda bordada).
El comportamiento del personal deberá ser en todo momento correcto y eficiente, pudiendo la UNIVERSIDAD intimar al adjudicatario para la separación e inmediato reemplazo sin demora y/o trámite previo, de aquel que así no lo hiciere.

UNPAZ

ARTÍCULO 12. - ADJUDICACIÓN GLOBAL: Los oferentes deberán cotizar todos y cada uno de los renglones de los que consta la presente contratación, ya que la adjudicación se realizará de manera global, es decir, todos los renglones serán adjudicados a un mismo oferente.

ARTÍCULO 13. - INDEMNIDAD: El adjudicatario mantendrá indemne a su costa a la UNIVERSIDAD y a su personal, ante los daños que pudieren sufrir los elementos aportados por el adjudicatario a los efectos de satisfacer la prestación del servicio.

ARTÍCULO 14. - OFERTAS ALTERNATIVAS: Se aceptarán. Se entiende por oferta alternativa a aquella que, cumpliendo en un todo con las especificaciones técnicas de la prestación previstas en presente pliego, ofrece distintas soluciones técnicas que hace que pueda haber distintos precios para el mismo producto o servicio, conforme el artículo 56 del Reglamento del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional, aprobado por el Decreto N° 1030/2016.

ARTÍCULO 15. - OFERTAS VARIANTES: Se aceptarán. Se entiende por oferta variante a aquella que, modificando las especificaciones técnicas de la prestación previstas en el presente pliego, ofrece una solución con una mejora que no sería posible en caso su cumplimiento, conforme el artículo 57 del Reglamento del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional, aprobado por el Decreto N° 1030/2016.

UNPAZ