



PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

Organismo Contratante: UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA

PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

Tipo: Licitación Privada 14/2022

Clase: De etapa única nacional

Modalidad: Orden de Compra Abierta

Expediente: EXP : EX-2022-00161283- -UNC-ME#SAE/2022

Objeto de la contratación: Adquisición de Productos perecederos y no perecederos para módulos alimentarios y para la elaboración de menús diarios por un periodo de 3 meses Por Orden de Compra abierta.

Rubro: Alimentos

Lugar de entrega único: SECRETARÍA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO Y MODERNIZACIÓN. (CIUDAD UNIVERSITARIA (5000) CORDOBA, Córdoba)

Retiro del pliego		Consulta del pliego	
Dirección:	e-mail: pablo.maimone@unc.edu.ar, (5000), CORDOBA, Córdoba	Dirección:	e-mail: pablo.maimone@unc.edu.ar, (5000), CORDOBA, Córdoba
Plazo y horario:	Desde el 12 de mayo de 2022 hasta el 20 de mayo de 2022 en horario de 8:30 a 12.30 hs	Plazo y horario:	Desde el 12 de mayo de 2022 hasta el 23 de mayo de 2022 en horario de 8:30 a 12.30 hs
Costo del pliego: \$ 0,00			
Presentación de ofertas		Acto de apertura	
Dirección:	e-mail: sae@compras.unc.edu.ar, (5000), CORDOBA, Córdoba	Lugar/Dirección:	e-mail: sae@compras.unc.edu.ar, (5000), CORDOBA, Córdoba
Fecha de inicio:	12/05/2022	Día y hora:	27/05/2022 a las 13:00 hs.
Fecha de finalización:	27/05/2022 a las 10:00 hs.		





RENGLONES

Renglón	Descripción	Unidad de medida	Cantidad
1	ACEITE DE GIRASOL x 900 cc	UNIDAD	2.500,00
2	ARROZ LARGO FINO X 1 KG	UNIDAD	2.500,00
3	FIDEOS GUISEOS x 500 GRS	UNIDAD	2.500,00
4	HARINA DE MAIZ x 400 grs	UNIDAD	2.500,00
5	AVENA ARROLLADA TRADICIONAL x 400 grs	UNIDAD	2.500,00
6	LECHE EN POLVO x 800 grs	UNIDAD	2.500,00
7	CABALLA AL NATURAL x 380 GRS	UNIDAD	5.000,00
8	GARBANZOS SECOS x 500 grs	UNIDAD	2.500,00
9	LENTEJAS SECAS x 400 grs	UNIDAD	2.500,00
10	POROTOS ALUBIA SECOS x 500 grs	UNIDAD	2.500,00
11	ARVEJAS SECAS REMOJADAS EN LATA x 350 grs	UNIDAD	5.000,00
12	CHOCO EN GRANOS AMARILLOS EN LATA x 350 GRS	UNIDAD	5.000,00
13	TOMATE PERITA ENTERO EN LATA x 400 grs	UNIDAD	5.000,00
14	PURE DE PAPA EN COPOS x 125 grs	UNIDAD	2.500,00
15	HUEVO DESHIDRATADO x 75 GRS	UNIDAD	2.500,00
16	ACEITE DE GIRASOL x 900 cc SIN TACC	UNIDAD	100,00
17	ARROZ x 1 kg SIN TACC	UNIDAD	200,00
18	ARVEJAS SECAS REMOJADAS EN LATA DE 350 grs SIN TACC	UNIDAD	200,00
19	CABALLA AL NATURAL EN LATA DE 380 grs SIN TACC	UNIDAD	200,00
20	CHOCO EN GRANOS AMARILLO EN LATA DE 350 grs SIN TACC	UNIDAD	100,00
21	FIDEOS GUISEOS x 500 grs SIN TACC	UNIDAD	200,00
22	GARBANZOS EN LATAS x 350 grs SIN TACC	UNIDAD	100,00
23	HARINA DE MAIZ x 400 grs SIN TACC	UNIDAD	200,00
24	LECHE EN POLVO x 800 grs SIN TACC	UNIDAD	100,00
25	LENTEJAS EN LATA x 350 grs SIN TACC	UNIDAD	100,00
26	TOMATE PERITA ENTERO EN LATA x 400 grs SIN TACC	UNIDAD	200,00
27	NARANJA	KILO	5.200,00
28	ZANAHORIA	KILO	2.600,00
29	BATATA	KILO	1.300,00
30	Carne para horno	KILO	2.220,00
31	costeleta	KILO	6.000,00
32	carne molida	KILO	3.394,00
33	carne de cerdo para horno	KILO	2.220,00
34	patamuslo de pollo (1/4 de pollo)	KILO	5.004,00
35	milanesa de pollo en caja	UNIDAD	1.200,00





Renglón	Descripción	Unidad de medida	Cantidad
36	chorizo colorado	KILO	442,00
37	panceta ahumada	KILO	182,00
38	ristra de ajo	UNIDAD	9,00
39	albahaca	UNIDAD	26,00
40	apio	UNIDAD	78,00
41	remolacha	KILO	420,00
42	calabacin	KILO	91,00
43	cebolla	KILO	780,00
44	espinaca	KILO	260,00
45	limon	KILO	520,00
46	menta	UNIDAD	26,00
47	lechuga	KILO	208,00
48	perejil	UNIDAD	78,00
49	pimiento rojo	KILO	390,00
50	pimiento verde	KILO	390,00
51	puerro	UNIDAD	65,00
52	tomate perita	KILO	1.638,00
53	tomate para salsa	KILO	1.170,00
54	cebolla de verdeo	UNIDAD	91,00
55	repollo blanco	UNIDAD	130,00
56	repollo morado	UNIDAD	65,00
57	cajon de banana	UNIDAD	135,00
58	cajon de manzana	UNIDAD	135,00
59	cajon de naranja	UNIDAD	207,00
60	cajon de mandarina	UNIDAD	135,00
61	batata limpia	KILO	150,00
62	calabacin limpio	KILO	1.300,00
63	papa para pure limpio	KILO	3.380,00
64	papa cubo limpia	KILO	1.300,00
65	papa grille limpia	KILO	975,00
66	zanahoria cubo limpia	KILO	650,00
67	zanahoria limpia rallada	KILO	260,00
68	zanahoria limpia entera	KILO	2.340,00
69	remolacha limpia rallada	KILO	520,00
70	repollo blanco rallado (cortado en juliana)	KILO	3.900,00
71	repollo morado rallado (cortado en juliana)	KILO	1.300,00
72	cebolla limpia entera	KILO	1.560,00
73	huevos	UNIDAD	20,00
74	aceite de girasol	LITRO	3.900,00
75	aceitunas negras fileteadas (en discos)	UNIDAD	10,00





Renglón	Descripción	Unidad de medida	Cantidad
76	aceitunas verdes fileteadas (en discos)	UNIDAD	10,00
77	azucar blanca común	KILO	91,00
78	pure en copos x 20 kg	UNIDAD	3,00
79	caldo de ave x 950 grs	UNIDAD	32,00
80	caldo de carne x 950 grs	UNIDAD	13,00
81	caldo de verduras x 950 grs	UNIDAD	20,00
82	dulce de membrillo en barra x 5 kg	UNIDAD	26,00
83	dulce de batata en barra por 5 kg	UNIDAD	26,00
84	pickles	UNIDAD	4,00
85	fecula	KILO	78,00
86	harina común 000	KILO	140,00
87	Fideos tipo cinta	UNIDAD	390,00
88	ravioles frescos	KILO	1.105,00
89	sal fina	UNIDAD	26,00
90	sal gruesa	UNIDAD	26,00
91	vinagre de alcohol	UNIDAD	26,00
92	vinagre de vino	UNIDAD	66,00
93	vinagre de manzana	UNIDAD	26,00
94	vino blanco	UNIDAD	208,00
95	vino tinto	UNIDAD	104,00
96	yerba mate	KILO	39,00
97	café instantaneo	UNIDAD	10,00
98	café molido x kg	KILO	26,00
99	mayonesa individual SIN TACC	CAJA	7,00
100	jardinera en lata x 350 grs SIN TACC	UNIDAD	624,00
101	aji molido x kg	KILO	20,00
102	tomillo x kg	KILO	5,00
103	comino x kg	KILO	4,00
104	curcuma x kg	KILO	4,00
105	laurel x kg	KILO	2,00
106	nuez moscada molida x kg	KILO	11,00
107	oregano seco x kg	KILO	7,00
108	pimenton dulce x kg	KILO	14,00
109	pimienta blanca molida x kg	KILO	16,00
110	romero seco x kg	KILO	5,00
111	provenzal x kg	KILO	19,00
112	pimienta negra en granos x kg	KILO	3,00
113	crema de leche x 5 kg	UNIDAD	9,00
114	leche en polvo x bolsa 25 kg	UNIDAD	8,00
115	margarina x 5 kg	UNIDAD	60,00



UNC	DIAGUITA - Compras y Contrataciones			
	Universidad Nacional de Córdoba			
Renglón	Descripción	Unidad de medida	Cantidad	
116	manteca x 5 kg	UNIDAD	10,00	
117	Pasta de queso azul untable x 4 kg	UNIDAD	104,00	
118	queso para rallar	KILO	546,00	
119	queso barra tipo tybo	KILO	624,00	
120	jamón cocido	KILO	78,00	
121	arvejas secas remojadas en lata x 3 kg	UNIDAD	65,00	
122	choclo amarillo en granos en lata x 3 kg	UNIDAD	221,00	
123	tomate triturado en lata x 8 kg	UNIDAD	156,00	
124	lentejon	KILO	455,00	
125	porotos negros	KILO	91,00	
126	porotos rojos	KILO	91,00	
127	arvejas enteras secas	KILO	260,00	
128	garbanzos	KILO	390,00	
129	barrita de cereal de 20 grs	UNIDAD	65.000,00	
130	arroz parboil	KILO	2.145,00	
131	trigo burgol	KILO	455,00	
132	salsa de soja x litro	LITRO	104,00	
133	salsa golf en sachet de 3 kg	UNIDAD	26,00	
134	mayonesa en sachet x 3 kg	UNIDAD	39,00	
135	mostaza en sachet x 3 kg	UNIDAD	39,00	

CLAUSULAS PARTICULARES

ARTÍCULO 1: Normativa aplicable

El procedimiento de selección de ofertas se regirá por las disposiciones legales vigentes, los Decretos N°: 1023/2001, 1030/2016 (en la parte pertinente) y 356/2019, el Pliego Único de Bases y Condiciones Generales, Disposición 63/2016 del Ministerio de Modernización Oficina Nacional de Contrataciones (O.N.C.); Manual de procedimientos del régimen de Contrataciones de la Administración Pública Nacional (Disposición ONC N° 62/16), Manual de procedimiento para la incorporación y actualización de datos en SIPRO (Disposición de la ONC 64/16), Resolución General AFIP 4164- E, Comunicación General de la ONC 90/17; la Disposición 06/2018 del Ministerio de Modernización Oficina Nacional de Contrataciones; el presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares y la Ord. 5/2013 de la UNC y sus modificatorias, la Resolución Rectoral 505/2020 (en su parte pertinente) y Resolución SPGI N° 159/12.

La presentación de la oferta importa por parte del oferente, el pleno conocimiento de toda la normativa que rige el llamado a contratación, la evaluación de todas las circunstancias, la previsión de sus consecuencias y la aceptación en su totalidad de las bases y condiciones estipuladas, sin que pueda alegar en adelante el oferente su desconocimiento, por lo que no es necesaria la presentación de los pliegos con la oferta

**ARTÍCULO 2:** Computo de plazos

Todos los plazos establecidos en el presente pliego se computarán en días hábiles administrativos, salvo que en el mismo se disponga expresamente lo contrario.

ARTÍCULO 3: Aclaraciones sobre consultas y retiro o adquisición de pliego

Toda persona que acredite algún interés podrá tomar vista del expediente por el que se tramite el procedimiento de selección, con excepción de la documentación amparada por normas de confidencialidad o la declarada reservada o secreta por autoridad competente. No se concederá vista de las actuaciones, durante la etapa de evaluación de las ofertas, que se extiende desde el momento en que el expediente es remitido a la Comisión Evaluadora hasta la notificación del Dictamen de evaluación.

Se podrá retirar pliegos en días hábiles administrativos de Lunes a Viernes de 8.30 a 12.30 hs a la dirección de correo electrónico pablo.maimone@unc.edu.ar; es decir, se realizara la entrega de la solicitud de pliegos y se responderán las consultas de lunes a viernes de 8.30 a 12.30 hasta el día y hora fijado en el presente pliego de condiciones particulares en su página 1(unos).

ARTÍCULO 4: Relevamiento previo y consultas

Los Oferentes que deseen realizar consultas previas a la presentación de las ofertas a fin de aclarar todos los detalles técnicos que pudieren no estar incluidos en el presente pliego se llevarán a cabo a la Dirección de Nutrición y Servicios Alimentarios “Comedor Universitario” En días hábiles administrativos de Lunes a Viernes de 8.30 a 12.30 hs a la dirección de correo electrónico pablo.maimone@unc.edu.ar; es decir, que se responderán las consultas de lunes a viernes de 8.30 a 12.30 hasta el día y hora fijado en el presente pliego de condiciones particulares en su página 1(unos).

NO SE ACEPTARÁN CONSULTAS TELEFÓNICAS y ni aquellas que se presenten fuera de termino (art. 49 ante último párrafo dcto 1030/2016)

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.

ARTÍCULO 5: Circulares

La Dirección de Nutrición y Servicios Alimentarios “Comedor Universitario” podrá elaborar circulares aclaratorias o modificatorias al Pliego de bases y condiciones particulares, de oficio o como respuesta a consultas.

Las circulares Aclaratorias y modificatorias se comunicarán en el plazo establecido en el art. 50 del Dcto. 1030/2016.

Circulares Aclaratorias: podrán ser emitidas por la Unidad Operativa de Contrataciones (U.O.C.) con Cuarenta y Ocho (48) horas como mínimo de anticipación a la fecha fijada para la presentación de las ofertas.

Circulares Modificatorias: podrán ser comunicadas con Veinticuatro (24) horas como mínimo de anticipación a la fecha originaria fijada para la presentación de ofertas. **IMPORTANTE:** el Pliego de Bases y Condiciones Particulares como así también las Circulares Aclaratorias y Modificatorias





serán publicadas a través de la página web de la Universidad Nacional de Córdoba, en el espacio de Gestión; podrá acceder al mismo en el enlace: <http://diaguita.unc.edu.ar/spgi/diaguita/aplicacion.php?ah=st52811aafc81ca&ai=diaguita%7C%7C110000003>

No será requisito para presentar ofertas, ni para la admisibilidad de las mismas, ni para contratar, haber retirado o comprado pliegos en el organismo contratante o haberlos descargado del sitio de internet, no obstante quienes no los hubiesen retirado, comprado o descargado, no podrán alegar el desconocimiento de las actuaciones que se hubieren producido hasta el día de la apertura de las ofertas, quedando bajo su responsabilidad llevar adelante las gestiones necesarias para tomar conocimiento de aquellas

ARTÍCULO 6: Notificaciones

El acto administrativo de finalización del procedimiento será publicado en la página web del sistema diaguita y en el digesto de la UNC cumpliendo con ello el acto de notificación. Adicionalmente, como cortesía, se enviará un mail a todos los oferentes informando que se encuentran publicados dichos documentos.

Toda notificación que realice esta entidad contratante se hará **por correo electrónico**, motivo por el cual deberá especificarse claramente la dirección en donde se cursarán las comunicaciones.

Constituirá plena prueba de la notificación realizada y de su fecha el documento que en cada caso la registre.

En el caso del correo electrónico el registro se acreditará con la constancia del envío

ARTÍCULO 7: Presentación de las propuestas

El oferente deberá generar su OFERTA como un archivo pdf y sellarlo mediante la herramienta Sello de Tiempo de BFA (Blockchain Federal Argentina) en <https://bfa.ar/sello2> este servicio generará el enlace de verificación que contiene el hash (código encriptado asociado a la oferta) el cual deberá ser enviado por correo electrónico al correo electrónico sae@compras.unc.edu.ar que fue especificado en la invitación a cotizar antes del cumplimiento del plazo establecido para presentar la propuesta.

Culminado el plazo para presentación de oferta establecido, el titular de la Unidad Operativa de Contrataciones procederá a elaborar el acta correspondiente incluyendo a los oferentes y sus resúmenes (hash); para su publicación. Momento en el que el oferente deberá enviar el archivo conteniendo la OFERTA sellada, hasta el día y hora establecido. **Se entenderá por OFERTA tanto a la propuesta económica como así también a la documentación respaldatoria.** Por lo tanto, deberá generarse el archivo pdf y sellar toda la información (propuesta económica y documentación respaldatoria) y remitir el hash en los plazos establecidos.

IMPORTANTE:

1-RECEPCIÓN DE OFERTAS HASTA EL 27 DE MAYO DE 2022 A LAS 10:00 HS.

MOMENTO HASTA EL CUAL DEBERÁ ENVIAR EL RESUMEN (HASH) DE LA OFERTA A sae@compras.unc.edu.ar

2-ENTRE LAS 10:00 HS. Y HASTA LAS 12:00 HS DEL DIA 27 DE MAYO DE 2022 ENVÍO DE LOS ARCHIVOS SELLADOS (LA PROPUESTA ECONOMICA Y DOCUMENTACIÓN RESPALDATORIA) a sae@compras.unc.edu.ar



**3-APERTURA DE OFERTA: 27 DE MAYO DE 2022 A LAS 13:00 hs.**

El titular de la Unidad Operativa de Contrataciones será depositario del sello de tiempo de las ofertas que se reciban por correo permaneciendo reservado hasta el día y hora de vencimiento del plazo límite establecido para presentar ofertas.

La cotización de conformidad con lo estipulado en los artículos siguientes del presente pliego.

Deberán consignar el domicilio especial para el procedimiento de selección en el que se presenten, el que podrá constituirse en cualquier parte del territorio nacional o extranjero. En este último caso, siempre que no cuente con domicilio o representación legal en el país, situación que deberá acreditarse mediante declaración jurada. De no consignarse un domicilio especial en la respectiva oferta se tendrá por domicilio especial el declarado como tal en el Sistema de Información de Proveedores (SIPRO)

Asimismo, deberán ser acompañadas por: 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, en los casos en que se oferten bienes de origen nacional.

Toda oferta relativa al presente procedimiento que se entregue a la UNC después del plazo fijado para el cierre de recepción de propuestas será INDEFECTIBLEMENTE RECHAZADA.

Se extenderá recibo de la recepción de hash. Art. 22 dcto 1030/2016.

Se deberá indicar claramente, en el caso en que se efectúen ofertas alternativas, cuál es la oferta base y cuál es la oferta alternativa. EN TODOS LOS CASOS DEBERÁ EXISTIR UNA OFERTA BASE.

IMPORTANTE: cada oferente podrá participar solamente en una oferta, ya sea por si solo o como integrante de un grupo, asociación o persona jurídica. Artículo 68 del dcto 1030/2016.

1-Los montos de las ofertas estarán expresados en moneda nacional e incluirán el impuesto al valor agregado. No se admitirá bajo ningún concepto que los citados montos contengan condiciones de reajuste según la variabilidad de la cotización de monedas extranjeras.

2-Se deberá indicar claramente, en el caso en que se efectúen ofertas alternativas, cuál es la oferta base y cuál es la oferta alternativa. EN TODOS LOS CASOS DEBERÁ EXISTIR UNA OFERTA BASE.

3-Se aceptará la presentación de ofertas VARIANTES artículo 57 dcto 1030/2016. EN TODOS LOS CASOS DEBERÁ EXISTIR UNA OFERTA BASE.

ARTÍCULO 8: Inmodificabilidad de la oferta

La posibilidad de modificar la oferta precluirá con el vencimiento del plazo para presentarla, sin que sea admisible alteración alguna en la esencia de las propuestas después de esa circunstancia. Si en forma previa al vencimiento del plazo para presentar ofertas, un oferente quisiera corregir, completar o reemplazar una oferta ya presentada en un mismo procedimiento de selección, se considerará como válida la última propuesta presentada en término. Si no se pudiera determinar cuál es la última oferta presentada en término, deberán desestimarse todas las presentadas por ese oferente.

ARTÍCULO 9: Adjuntar en la propuesta

1-Deberán ser redactadas en idioma nacional. Si se presentare en idioma extranjero, la misma





deberá acompañarse de la correspondiente traducción efectuada por traductor matriculado

2-Consignar razón social, domicilio, localidad, provincia, teléfono, código postal y dirección de correo electrónico. Los oferentes, como declaración jurada, deberán constituir domicilio legal en la Ciudad de Córdoba, detallando N.º teléfono, apellido y nombre de la persona encargada, N.º de documento nacional de identidad (DNI.); horarios de atención y dirección de correo electrónico En ese domicilio constituido se podrán efectuar las comunicaciones, reclamos, aclaraciones, etc., las que serán válidas de validez absoluta. En caso de litigio, tanto la U.N.C como el Oferente involucrado se someten a la jurisdicción de los Tribunales Federales de la Ciudad de Córdoba, República Argentina.

Esta entidad contratante realizará las notificaciones por correo electrónico, motivo por el cual deberá especificarse claramente la dirección en donde se cursarán las comunicaciones; de no especificarse se podrá tomar la informada oportunamente en COMPRAR

3-Expresar fehacientemente que no se encuentra incurso en ninguna de las causales de inhabilidad para contratar con el Estado (art. 66 inc. b del dcto 1030/2016 modificado por dcto 356/2019 y art. 28 dcto 1023/2001).

4-Expresar fehacientemente si mantiene o no juicios con el Estado Nacional o sus entidades descentralizadas, individualizando en su caso: caratula, número de expediente, monto reclamado, fuero, Juzgado, Secretaría y entidad demandada (art. 27 Disposición 63/2016).

5-Presentar LIBRE DEUDA PREVISIONAL; es decir, el oferente presentará junto con la oferta una Declaración Jurada respecto de la no existencia de deuda exigible en concepto de aportes, contribuciones y toda obligación previsional.

6-Presentar Declaración Jurada del oferente en la que manifieste el cumplimiento de la legislación laboral vigente, en especial lo que se relaciona con condiciones dignas y equitativas de trabajo y ausencia de trabajo infantil. (art 21 inc. F Disposición 63/2016).

7-Comprobante de Declaración Jurada del F.931 (de corresponder).

8-Consignar el número de la CUIT y la situación ante el IVA, Impuesto a las Ganancias e Ingresos Brutos, acompañando fotocopias de las constancias otorgada por la A.F.I.P. y la Dirección de Rentas de la Provincia, debidamente firmada por el oferente.

9-Documento de garantía de oferta por un importe igual al 5% del valor total de la misma, en cualquiera de las formas previstas en el artículo 39 del ANEXO I de la Disp. 63/2016. En el caso de cotizar con alternativas, la garantía se calculará sobre el MAYOR VALOR propuesto. **SÓLO SE ACEPTARÁ CON PAGARÉS A LA VISTA SUSCRITOS POR QUIENES TENGAN EL USO DE LA FIRMA SOCIAL O ACTUAREN CON PODERES SUFICIENTES, CUANDO EL MONTO DE LA GARANTÍA NO SUPERE LOS CIENTO CINCUENTA MIL PESOS (\$ 150.000,00).**

10-CERTIFICADO FISCAL PARA CONTRATAR expedido por la A.F.I.P. Si el mismo no se encontrara vigente o se encuentra en trámite adjuntar datos de la nota presentada ante la dependencia de la A.F.I.P. en la cual se encuentren inscriptos a los fines de solicitar el "Certificado Fiscal para Contratar". **Se tendrá en cuenta lo establecido por la RG AFIP 4164- E y Comunicación General de la ONC N° 90/17**, en este sentido y, **para cumplir con la consulta respecto de la habilidad para contratar del oferente**. Es obligación del oferente comunicar al organismo contratante la denegatoria a la solicitud del certificado fiscal para contratar dentro de los cinco (5) días de haber tomado conocimiento de la misma.

11-Declaración Jurada de Intereses - Proveedores SIPRO; la Oficina Nacional de Contrataciones informa que el día 22 de marzo de 2017 entró en vigencia el Decreto N° 202/17, el cual establece –con carácter obligatorio– la presentación de una "Declaración Jurada de Intereses", en los términos





y con los alcances indicados tanto en dicha norma como en la Resolución de la OFICINA ANTICORRUPCIÓN N° RESOL-2017-11- APNOA# MJ, publicada en el Boletín Oficial de la República Argentina el día 23 de mayo de 2017. En virtud de ello y de acuerdo con lo establecido en la Comunicación General ONC N° 76, de fecha 19 de junio de 2017, quienes ya estuvieran incorporados en el Sistema de Información de proveedores (SIPRO) deberán:

Ingresar al portal TAD, seleccionar el trámite correspondiente a la actualización y completar el formulario "Declaración Jurada de Intereses". En dicha "Declaración Jurada de Intereses" deberán declarar si se encuentran o no alcanzados por alguno de los supuestos de vinculación establecidos en los artículos 1° y 2° del Decreto N° 202/2017.

En oportunidad de presentarse como oferentes en un procedimiento de selección en particular, deberán verificar si corresponde modificar algo de lo declarado, principalmente con relación a la vinculación referida en el artículo 2° del Decreto N° 202/2017, es decir la relativa a funcionarios de rango inferior a ministro que tenga competencia o capacidad para decidir sobre el procedimiento en cuestión. Para ello, deberán ingresar al portal TAD, seleccionar el trámite correspondiente a la actualización y consignar en el formulario los datos que correspondan.

ACLARACIONES IMPORTANTES:

Los interesados a participar del presente trámite, deberán realizar la PRE-INSCRIPCIÓN al Sistema de Información de Proveedores (SIPRO) accediendo al sitio de COMPR.AR: <https://comprar.gob.ar/Inscripcion.aspx> donde completarán la información requerida en los formularios de preinscripción.

INSCRIPCIÓN: quienes hayan realizado la preinscripción suministrando la información correspondiente según el tipo de personería, a los fines de la incorporación en SIPRO, deberán acompañar la documentación respiratoria, en formato digital, que acredite dicha información, ingresando a la plataforma de Tramitación a Distancia (TAD) con su clave fiscal (<https://tramitesadistancia.gob.ar>). La Oficina Nacional de Contrataciones cotejara los datos ingresados por los interesados en los formularios de preinscripción con la documentación aportada por aquellos. Si los datos se corresponden incorporará al proveedor a SIPRO. Caso contrario, podrá requerir enmiendas, subsanaciones o modificaciones durante el proceso de evaluación según lo considere.

ACTUALIZACIÓN: los proveedores inscriptos interesados en participar en procedimientos de selección deberán mantener actualizada la información modificando los datos que hubieren variado. Se podrá consultar el procedimiento para la inscripción en: https://comprar.gob.ar/Repositorio/Manuales/Material_Apoyo_PROVEEDORES_Inscripcion_COMPRAR.pdf?v766

Los oferentes que ya estuvieran inscriptos en COMPRAR deberán presentar junto con la oferta, completo y firmado el formulario de Declaración jurada de habilidad para contratar con la Administración Pública Nacional y la Declaración Jurada de Elegibilidad. Asimismo, deben presentar la constancia de inscripción que se obtiene del sitio de internet ya citado.

ARTÍCULO 10: Personas habilitadas para Contratar

Podrán contratar con la Administración Nacional las personas humanas o jurídicas con capacidad para obligarse que no se encuentren comprendidas en las previsiones del artículo 28 del dcto 1023/2001. Respecto de la Habilidad para Contratar este organismo dará cumplimiento con lo establecido en la Resolución General AFIP 4164- E y Comunicación General N° 90 de la ONC. Se recuerda especialmente lo establecido en la RG AFIP 4164- E respecto de la Evaluación a





realizar, art. 3º: “A los fines de generar la información relacionada con la habilidad para contratar, respecto de los interesados en participar en cualquier procedimiento de selección - en el marco del Decreto N° 1.023 del 13 de agosto de 2001, sus modificatorios y complementarios-, se evaluarán las siguientes condiciones:

*Que no tengan deudas líquidas y exigibles por obligaciones impositivas y/o de los recursos de la seguridad social por un importe total igual o superior a UN MIL QUINIENTOS PESOS (\$1.500.-), vencidas durante el año calendario correspondiente a la fecha de la consulta, así como las vencidas en los CINCO (5) años calendarios anteriores.

*Que hayan cumplido con la presentación de las correspondientes declaraciones juradas determinativas impositivas y/o de los recursos de la seguridad social vencidas durante el año calendario correspondiente a la fecha de la consulta, así como las vencidas en los CINCO (5) años calendarios anteriores.

En caso de Uniones Transitorias de Empresas (UTE), los controles señalados en los Impreso el inciso a) y b) se deberán cumplir también respecto de la Clave de Identificación Tributaria (CUIT) de quienes la integran. “Para este último caso las UTE deberán adjuntar en la oferta la CUIT de quienes la integran.

ARTÍCULO 11: Cotización

La cotización deberá contener:

1-Precio unitario (con un máximo de 2 dígitos decimales), en números, con referencia a la unidad de medida establecida en el pliego de bases y condiciones particulares, el precio total del renglón, en números, las cantidades ofrecidas y el total general de la cotización, expresado en letras y números, determinados en la moneda de cotización fijada en el pliego de bases y condiciones particulares.

2-El precio cotizado será el precio final que deba pagar la jurisdicción o entidad contratante por todo concepto.

Si el total cotizado para cada renglón no respondiera al precio unitario, se tomará este último como precio cotizado. Si el monto total de la oferta expresado en números no se correspondiera al monto expresado en letras, se tomará este último como precio cotizado.

3-Indicar el plazo de mantenimiento de la oferta;

4-Indicar las condiciones de pago;

5- Indicar la forma de entrega.

NO SE ADMITIRA COTIZACION PARCIAL DE LOS RENGLONES

A los fines de la evaluación de las propuestas, el oferente deberá especificar en su oferta: **Las características generales del servicio, con el mayor grado de detalle posible y toda información complementaria pertinente.**

ARTÍCULO 12: Moneda de cotización

La moneda de cotización es PESOS ARGENTINOS.

ARTÍCULO 13: Mantenimiento de Oferta

Treinta (30) días corridos contados a partir del día siguiente a la fecha de apertura; vencido el plazo





de mantenimiento de esta y sin manifestación expresa contraria del oferente se considerará prorrogada por otro lapso igual conforme lo dispone el Art. 54 del Dcto1030/16.

ARTÍCULO 14: Apertura de las ofertas

En el día y hora establecida en la solicitud de cotización el titular de la Unidad Operativa de Contrataciones (UOC) procederá a abrir las ofertas y labrará el acta de apertura correspondiente indicando las ofertas recibidas y los montos de las ofertas.

Para ello, los oferentes deberán enviar el o los archivos que fueran sellados con el contenido de la oferta. Esta acción se realizará entre el momento en que se cerró la recepción de HASH y el que se fije para la apertura de las ofertas. **SE DEBERA SELLAR LA TOTALIDAD DE LA INFORMACIÓN A REMITIR (OFERTA ECONOMICA Y DOCUMENTACION RESPALDATORIA**

ARTÍCULO 15: Vista de las ofertas

Los interesados que así lo requieran podrán tomar vista de los precios cotizados en las ofertas durante la apertura. Los originales de las ofertas serán exhibidos a los oferentes por el término de DOS (2) días, contados a partir del día siguiente al de la apertura. Los oferentes podrán solicitar copia a su costa.

ARTÍCULO 16: Evaluación de las Ofertas

El análisis y estudio comparativo de las propuestas estará a cargo de la Comisión Evaluadora designada para tal fin.

La Comisión Evaluadora seleccionará la mejor propuesta; la cual **NO** tendrá carácter vinculante, **NO SÓLO POR CRITERIOS ECONÓMICOS**, sino atendiendo a la totalidad de las condiciones técnicas de la oferta, la idoneidad del oferente, y toda otra particularidad que a su criterio implique una ventaja comparativa en beneficio de la UNC, criterios que se detallan a continuación:

Si existieren ofertas inadmisibles explicará los motivos fundándolos en las disposiciones pertinentes. Se entenderá por oferta inadmisibles aquella que no atienda con los requisitos que deben cumplir las ofertas y los oferentes.

Si hubiera ofertas inconvenientes, deberá explicar los fundamentos para excluirlas del orden de mérito. Se entenderá que una oferta es inconveniente cuando por razones de precio, financiación u otras cuestiones no satisfaga adecuadamente los intereses de la entidad o jurisdicción contratante.

Respecto de las ofertas que resulten admisibles y convenientes, deberá considerar los factores previstos por el pliego de bases y condiciones particulares para la comparación de las ofertas y la incidencia de cada uno de ellos, y determinar el orden de mérito.

Seleccionará la mejor propuesta según los siguientes parámetros:

*Análisis exhaustivo de las ofertas con relación a la presentación de documentación solicitada en Pliego de Bases y condiciones Generales y Particulares.

*Análisis de incumplimiento en contratos anteriores con al UNC mediante la Consulta de la Calificación realizada, estipulado por la Resolución Rectoral 2516/2013.

*Análisis y Asesoramiento técnico (de ser necesario) de las ofertas y alternativas por el área de competencia; determinando si las mismas cumplen con las especificaciones solicitadas.





Recomendar la resolución a adoptar para concluir el procedimiento.

Concluida la comparación y estudio de las ofertas la Comisión Evaluadora o la Unidad Operativa de Contrataciones comunicara su decisión a los oferentes; los cuales dispondrán de 3 (tres) días para poder presentar impugnaciones al Dictamen de Evaluación (si así lo considera pertinente) previa integración de la garantía de impugnación.

El dictamen de Evaluación será comunicado según lo establecido en el artículo 6 del presente pliego de bases y condiciones particulares dentro de los dos (2) días de emitido.

Una vez finalizadas las etapas de evaluación y análisis de la oferta, la Autoridad Universitaria podrá proceder con la correspondiente adjudicación (de no mediar opinión en contraria) a favor de la firma oferente seleccionada emitiéndose a posteriori la correspondiente Orden de Compra, la cual deberá ser sellada con el seis (6) por mil, <https://www.rentascordoba.gob.ar/mirentas/rentas.html?page=impuestosellos> y devuelta a la U.O.C Se establece que se le otorga un plazo de 3 (tres) días a partir del día siguiente de la notificación del Dictamen de Evaluación para subsanar los errores u omisiones observados por la comisión designada o la Unidad Operativa de Contrataciones art. 67/2016 dcto 1030/2016.

NO SERÁN ADMISIBLES LAS OFERTAS CUYAS PERSONAS ESTUVIERAN INCLUIDAS EN EL REGISTRO PÚBLICO DE EMPLEADORES CON SANCIONES LABORALES (REPSAL) DURANTE EL TIEMPO QUE PERMANEZCA EN DICHO REGISTRO art 21 inc. H Disp. 63/2016.

Todo error denunciado por el oferente en su cotización antes de la adjudicación producirá la desestimación de la oferta, con la pérdida de la garantía en la proporción que corresponda. Art 53 dcto 1030/2016.

La UNC se reserva el derecho de dejar sin efecto este procedimiento de selección de ofertas, en forma total o parcial, en cualquier momento previo al perfeccionamiento del contrato o emisión de órdenes de provisión o de compras, sin lugar a indemnización alguna en favor de los interesados u oferentes.

ARTÍCULO 17: Causales de desestimación NO subsanables

Serán causales de desestimación NO subsanables las establecidas en el art. 66 del anexo del Decreto 1030/16 y sus modificatorias y Dcto. 356/2019.

ARTÍCULO 18: Causales de subsanación subsanables

Podrán subsanarse las ofertas que presenten algunos de los supuestos del art. 67 del anexo del Decreto 1030/16 y sus modificatorias y Dcto. 356/2019.

ARTÍCULO 19: Pautas de Inelegibilidad

Se desestimará la oferta cuando de la información a que se refiere el art. 16 del Dcto. 1023/01 y sus modificatorios y complementarios o de otras fuentes, se configure, entre otros, algunos de los supuestos establecidos en el art. 68 del Dcto. 1030/16

ARTÍCULO 20: Desempate de Ofertas





En caso de igualdad de precios y calidad se aplicarán en primer término las normas sobre preferencias que establezca la normativa vigente. De mantenerse la igualdad se invitará a los respectivos oferentes para que formulen la mejora de precios. Para ello se fijará día, hora y lugar. Se deberá comunicar a los oferentes llamados a desempatar y se labrará el acta correspondiente. Si un oferente no se presentara, se considerará que mantiene su propuesta original. De subsistir el empate, se procederá al sorteo público de las ofertas empatadas. Para ello se deberá fijar día, hora y lugar del sorteo público y comunicarse a los oferentes llamados a desempatar. El sorteo se realizará en presencia de los interesados, si asistieran, y se labrará el acta correspondiente

ARTÍCULO 21: Adjudicación

Se establece que el presente llamado se realizara la adjudicación por renglón no procediendo a la agrupación de renglones para la selección del o los proveedores que presten el servicio.

ARTÍCULO 22: Plazo de prestación del servicio

Se estipula una duración de 3 meses desde el momento de aceptación de la orden de compra.

ARTÍCULO 23: Entrega de los bienes adquiridos

El presente llamado dividirá en 3 (tres) grupos la entrega de los distintos renglones adjudicados para ello se dividirá en:

1-MÓDULO ALIMENTARIO

Conformado por los renglones 1 a 15 inclusive

Que para la provisión de los mismo se efectuarán tres (3) entregas en el lapso de 3 (tres) meses de 1000 módulos cada una excepto la última que será de 500 módulos, a saber:

La Primera 3 días luego de notificada la orden de compra 1000 módulos

La Segunda 30 días posteriores a la Primera entrega 1000 módulos;

La Tercera 60 días posteriores a la primera entrega 500 módulos;

Todas las entregas serán en la Dirección de Nutrición y Servicios Alimentarios "Comedor Universitario" o en lugar a confirmar, en horario de 8 a 13 previamente pactado.

así mismo se deberá hacer entrega; en el plazo y horario estipulado; de los bienes adjudicados por cada oferente ya agrupados conformando el módulo alimentario, según las cantidades y especificaciones que se otorgaran oportunamente; es decir, no se entregara por bulto cerrado del renglón, sino que deberá preparar el módulo con la cantidad de insumos por renglón.

Con el fin de presentar el módulo alimentario el mismo deberá estar contenido en bolsas de primer uso, aptas para uso alimentario, tipo malla (preferentemente), de color blanco o verde, selladas o anudadas, con excepción del renglón número uno (aceite de 900cc) que será entregado por separado en la caja contenedora de origen.

2-MÓDULO ALIMENTARIO SIN TACC:

Conformado por los renglones 1 a 15 inclusive

Que para la provisión de los mismo se efectuarán tres (3) entregas en el lapso de 3 (tres) meses de 40 módulos cada una excepto la última que será de 20 módulos, a saber:

La Primera 3 días luego de notificada la orden de compra 40 módulos

La Segunda 30 días posteriores a la Primera entrega 40 módulos;





La Tercera 60 días posteriores a la primera entrega 20 módulos;

Todas las entregas serán en la Dirección de Nutrición y Servicios Alimentarios "Comedor Universitario" o en lugar a confirmar, en horario de 8 a 13 previamente pactado.

así mismo se deberá hacer entrega; en el plazo y horario estipulado; de los bienes adjudicados por cada oferente ya agrupados conformando el módulo alimentario, según las cantidades y especificaciones que se otorgaran oportunamente; es decir, no se entregara por bulto cerrado del renglón, sino que deberá preparar el módulo con la cantidad de insumos por renglón.

Con el fin de presentar el módulo alimentario el mismo deberá estar contenido en bolsas de primer uso, aptas para uso alimentario, tipo malla (preferentemente), de color blanco o verde, selladas o anudadas, con excepción del renglón número uno (aceite de 900cc) que será entregado por separado en la caja contenedora de origen.

Los renglones 27 a 29 conforman los módulos alimentarios serán entregados en las mismas condiciones mencionadas en el punto 1 y dos del presente artículo; es decir se realizarán 3 entregas pactando previamente la fecha de recepción.

3-INSUMOS PARA VIANDAS

Conformado por los demás renglones, es decir, desde el renglón N° 30 al renglón N°135

Se establece que los productos cárnicos deberán entregarse de forma diaria según la necesidad por un periodo de 3 meses; realizándose los pedidos los días miércoles de la semana anterior.

Los pedidos de verduras, frutas y hortalizas se realizarán los días viernes de cada para ser entregados la semana siguiente los días lunes, miércoles y viernes.

Los productos de almacén (lácteos, perecederos y no perecederos) se realizarán entregas semanales según el producto adquirido; los pedidos se efectuarán los días Jueves para ser entregado el viernes de cada semana.

ARTÍCULO 24: Recepción de los productos

El proveedor/es seleccionado deberá entregar, junto a la mercadería adjudicada, la totalidad de documentación técnica, de vehículos, productos, de envases (sí correspondiere), habilitación y certificados correspondientes. Los bienes serán entregados a la UNC en la Dirección de Nutrición y Servicios Alimentarios "Comedor universitario" en las sedes a convenir, en los días a convenir y horarios de 7:00 a 10:00 hs.

Al momento de entrega de mercaderías; se confeccionará el acta de recepción provisoria del producto el cual estará debidamente intervenido por quien recepta y por quien lo entrega; como así también el remito de recepción del producto, el cual debe ser oficial y estar sujeto a ley.

El mencionado remito deberá estar correctamente intervenido tanto por quien recepta como por quien entrega el producto debiendo permanecer el original en poder de quien recepta y la copia en poder del adjudicado.

Al momento de recepción de la mercadería por parte del o de los proveedores seleccionados, la UNC se reserva el derecho a ejecutar las pruebas o pruebas de verificación de los rendimientos, capacidades y calidades de los bienes entregados.

Si como consecuencia de las pruebas mencionados en la cláusula anterior, los bienes entregados por el adjudicatario no alcanzaren los rendimientos, capacidades o cualidades exigidas, la UNC intimara al Adjudicatario para la entrega de los bienes faltantes o el recambio de los mismos según el caso. De no satisfacerse la adecuación de lo entregado con lo solicitado la UNC podrá optar por dar por finalizada la adjudicación correspondiente, debiendo el proveedor afectado proceder al retiro





inmediato de los bienes, no reconociendo la UNC NINGÚN tipo de gasto o locación sobre los mismo, como así tampoco tendrá el proveedor derecho a reclamo alguno de cualquier naturaleza. La recepción Definitiva del bien NO podrá exceder el plazo de 10 (diez) días; en caso contrario se tendrá por aceptado el bien.

Una vez recibida el acta de recepción definitiva con el visto bueno y con el/los remitos de recepción, la/s Firma/s Adjudicataria/s hará presentación de las correspondientes facturas en el domicilio de pago estipulado en el presente, en el término de 72 hs hábiles.

A continuación, se detallan las siguientes condiciones para la entrega de provisiones en el Comedor Universitario

*Mantener limpio y desinfectado el transporte

*rociar con alcohol al 70% los empaques/bolsas una vez cargados en el transporte

*respetar el horario indicado por el personal de compras del Comedor Universitario, ya que el mismo se ha establecido para evitar aglomeraciones

Al llegar al establecimiento no ingrese hasta tener autorización

*En lo posible, debe ser una persona quien descargue la mercadería

*Al ingresar el personal de descarga se le entregará una ficha de ingreso que deberá llenar y firmar

Los proveedores seleccionados deberán contar con las habilitaciones Sanitarias y Fiscales correspondientes para la comercialización, transporte y entrega de productos alimenticios El Transporte deberá

La/s persona/s que realizan o prestan el servicio de entrega de los bienes adquiridos deberán contarán con uniforme completo de trabajo (cofia / gorra, casaca, pantalón delantal, barbijo) en perfecto estado de higiene.

SÉ TENDRÁ EN CUENTA AL MOMENTO DE ACEPTACIÓN DEL PEDIDO NO SOLO QUE CONCUERDE EN TIPO, CALIDAD Y CANTIDAD DE LO SOLICITADO, SINO TAMBIÉN QUE ÉL VEHÍCULO DONDE SE HA TRANSPORTADO LA/S MERCADERÍA/S SE ENCUENTRE HABILITADO POR LA DIRECCIÓN DE CALIDAD ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA O ENTIDAD PERTINENTE Y ADEMÁS QUE TANTO ESTE COMO EL TRANSPORTISTA CUMPLAN CON LAS MEDIDAS SANITARIAS PERTINENTES.

ARTÍCULO 25: Forma de pago

Transferencia Bancaria en cuenta a designar una vez prestado el servicio.

El pago de los montos involucrados se llevará a cabo luego de cumplimentados los pasos que se estipulan a continuación:

Entrega por parte del proveedor de lo estipulado en la orden de compra. El Visto Bueno de la inspección y de la correspondiente emisión del Acta de Recepción Definitiva.

Entrega de las correspondientes facturas.

La Universidad actuará como agente de retención impositivo, y deducirá previo a la emisión del mandamiento correspondiente, los impuestos al Valor Agregado, a las Ganancias, a los Ingresos Brutos y a todo otro que correspondiere conforme a la aplicación de las Leyes Nacionales o Provinciales vigentes en la materia. La Firma deberá adjuntar constancias de las exenciones, si las tuviere.

La Universidad está excluida del régimen de la "FACTURA DE CRÉDITO" (Ley 24760, artículo 1º, inciso b).





LA UNIVERSIDAD NO ANTICIPARÁ FONDOS BAJO NINGÚN CONCEPTO.

ARTÍCULO 26: Domicilio de pago y recepción de facturas

Se establece como domicilio de pago el de la Dirección de Nutrición y Servicios Alimentarios – Secretaria de Asuntos Estudiantiles –UNC sita en calle Bv. Juan Filloy s/n – Ciudad Universitaria – CP 5000 – CÓRDOBA – En días hábiles administrativos de 9:00 a 13:00 hs.

Se deberá hacer entrega de la Orden de Compra Sellada con el seis (6) por mil, <https://www.rentascordoba.gob.ar/mirentas/rentas.html?page=impuestosellos> , hasta 3 (tres días posteriores de entregada la misma, acompañando fotocopia de la constancia otorgada por la A.F.I.P., debidamente firmada por el oferente, de inscripción en I.V.A. y Ganancias, de inscripción en Ingresos Brutos de la Provincia de Córdoba, y de la/s excepción/es, si correspondiere

ARTÍCULO 27: Garantías

A-De mantenimiento de Oferta: cinco por ciento (5%) del valor total de la oferta. En el caso de cotizar con alternativas, la garantía se calcula sobre el mayor valor propuesto. En caso de resultar adjudicatario esta garantía se prolongará hasta la constitución de la garantía de cumplimiento del contrato.

LA NO PRESENTACIÓN DE DICHA GARANTÍA DARÁ LUGAR A LA DESESTIMACIÓN DE LA OFERTA PRESENTADA (art 66 inc. K dcto 1030/2016)

La misma podrá constituirse en cualquiera de las formas previstas en el art 39 del ANEXO I de la Disp. 63/2016. Solo se aceptará Pagare a la vista suscriptos por quienes tengan el uso de la firma social o actúen con poderes suficientes, cuando el monto de la garantía no supere los ciento cincuenta mil pesos (\$ 150.000,00).

B-De cumplimiento del contrato: diez por ciento (10%) sobre el valor total de la adjudicación. La misma será integrada de resultar adjudicado el/los proveedores.

C-De Impugnación al dictamen de evaluación: la garantía de impugnación será exigible, únicamente, cuando se encuentre prevista en el pliego de bases y condiciones particulares o en las bases del llamado y el interesado u oferente hubiere presentado más de DOS (2) impugnaciones en un año calendario contra dictámenes de evaluación emitidos en el ámbito de la Unidad Operativa de Contrataciones que gestiona el procedimiento.

El importe de la garantía de impugnación será equivalente al TRES POR CIENTO (3%) del monto de la oferta del renglón o los renglones en cuyo favor se hubiere aconsejado adjudicar el contrato.

Si el dictamen de evaluación para el renglón o renglones que se impugnen no aconsejare la adjudicación a ninguna oferta, el importe de la garantía de impugnación se calculará sobre la base del monto de la oferta del renglón o renglones del impugnante.

Si el impugnante fuera alguien que no reviste la calidad de oferente en ese procedimiento o para el renglón o los renglones en discusión y el dictamen de evaluación para el renglón o renglones que se impugnen no aconsejare la adjudicación a ninguna oferta, el importe de la garantía de impugnación será equivalente a 10 (diez) módulos. Se entiende por 1 (un) modulo \$ 45.836 (pesos cuarenta y cinco mil ochocientos treinta y seis) Res. SGI 12/2022.

Cuando se impugne la recomendación efectuada sobre uno o varios renglones específicos y, además, cuestiones generales o particulares del dictamen de evaluación, el importe de la garantía de impugnación se calculará acumulando los importes que surjan de aplicar los criterios estipulados





con anterioridad.

ARTÍCULO 28: Registro de Evaluación de Proveedores de la U.N.C.

Todo adjudicatario será evaluado y calificado en el Registro de Evaluación de Proveedores de la Universidad Nacional de Córdoba (REP. U.N.C) de acuerdo con lo establecido por la Resolución Rectoral 2516/2013.

ARTÍCULO 29: jurisdicción en caso de conflicto

La UNIVERSIDAD NACIONAL DE CÓRDOBA fija domicilio en calle Haya de la Torre s/nro. - Pabellón Argentina 2do. Piso, de la Ciudad Universitaria para todos los efectos legales las partes se someten a la jurisdicción de los Tribunales Federales de la Ciudad de Córdoba.

ARTÍCULO 30: Penalidades y sanciones

Los oferentes, adjudicatarios y cocontratantes serán pasibles de las penalidades establecidas en el artículo 29 del Decreto delegado No 1.023/01 y sus modificatorios y complementarios, cuando incurran en las causales reguladas en el reglamento aprobado por el Decreto No 1030/16.

Los oferentes, adjudicatarios o cocontratantes podrán ser pasibles de las sanciones establecidos en el artículo 29 del dcto 1023/2001, las cuales están establecidas en el artículo 106 del dcto 1030/2016.

Rescisión del Contrato: Serán causales de rescisión, sin perjuicio por lo dispuesto en el dcto 1023/2001, dcto 1030/2016 y la legislación complementaria vigente:

*Infracciones reiteradas en el cumplimiento de las demás obligaciones establecidas en la legislación aplicable o en los Pliegos de bases y Condiciones Particulares

ARTÍCULO 31: Caso fortuito o de fuerza mayor

Las penalidades no serán aplicadas cuando el incumplimiento de la obligación provenga de caso fortuito o de fuerza mayor, debidamente documentado por el interesado y aceptado por la jurisdicción o entidad contratante o de actos o incumplimientos de autoridades públicas nacionales o de la contraparte pública, de tal gravedad que coloquen al cocontratante en una situación de razonable imposibilidad de cumplimiento de sus obligaciones. La existencia de caso fortuito o de fuerza mayor, deberá ser puesta en conocimiento de la jurisdicción o entidad contratante dentro de los DIEZ (10) días de producido o desde que cesaren sus efectos. Transcurrido dicho plazo no podrá invocarse el caso fortuito o la fuerza mayor.

ARTÍCULO 32: Revocación, modificación o sustitución

La revocación, modificación o sustitución de los contratos por razones de oportunidad, mérito o conveniencia, no generará derecho a indemnización en concepto de lucro cesante, sino únicamente a la indemnización del daño emergente, que resulte debidamente acreditado

ARTÍCULO 33: Consecuencias





Una vez aplicada una sanción de suspensión o inhabilitación, ella no impedirá el cumplimiento de los contratos que el proveedor tuviere adjudicados o en curso de ejecución, ni de sus posibles ampliaciones o prórrogas, pero no podrán adjudicársele nuevos contratos desde el inicio de la vigencia de la sanción y hasta la extinción de aquélla

ARTÍCULO 34: Perfeccionamiento del contrato

1-El Contrato se perfeccionará con la emisión de la Orden de Compra art 75 dcto 1030/2016.; la cual deberá ser timbrada al 6/00 (seis por mil) en <https://www.rentascordoba.gob.ar/mirentas/rentas.html?page=impuestosellos>

2-Una vez recibida y aceptada la Orden de Compra deberá entregarse un documento de garantía dentro del plazo de 5 (cinco) días de recibida la misma, por un importe tal que corresponda al 10 % de la suma total adjudicada (artículos 77 y 78 inc. "b" del dcto 1030/2016. La misma podrá constituirse en cualquiera de las formas previstas en el art 39 de la Disp. 63/2016. **SÓLO SE ACEPTARÁ CON PAGARÉS A LA VISTA SUSCRITOS POR QUIENES TENGAN EL USO DE LA FIRMA SOCIAL O ACTUAREN CON PODERES SUFICIENTES, CUANDO EL MONTO DE LA GARANTÍA NO SUPERE LOS CIENTO CIENTO MIL PESOS (\$ 150.000,00)**

3-No se aceptarán adicionales de ningún tipo y bajo ningún concepto.

4-Se deberá indicar claramente, en el caso en que se efectúen ofertas alternativas, cual es la oferta base y cuál es la oferta alternativa. EN TODOS LOS CASOS DEBERÁ EXISTIR UNA OFERTA BASE.

5-Se aceptará la presentación de ofertas VARIANTES artículo 57 dcto 1030/2016. EN TODOS LOS CASOS DEBERÁ EXISTIR UNA OFERTA BASE

6-NO se permitirán ofertas parciales por los renglones.

La UNIVERSIDAD podrá en cualquier momento rescindir de pleno derecho el contrato celebrado cuando los incumplimientos detallados precedentemente fuesen reiterados y sin motivo debidamente fundamentado.

ARTÍCULO 35: Acrecentamiento de valores

La UNIVERSIDAD NACIONAL DE CÓRDOBA no abonará intereses por los depósitos de valores otorgados en garantía, en tanto que los que devengaren los mismos pertenecerán a sus depositantes.

ARTÍCULO 36: Información Complementaria

DOTACIÓN DE PERSONAL:

El adjudicatario deberá asumir la responsabilidad total de las relaciones con el personal empleado para la prestación del servicio, cumpliendo para ello con las normas establecidas para el régimen del personal en relación de dependencia temporal o permanente, tanto como con los convenios colectivos de trabajo.

Todo el personal afectado no tendrá en ningún caso relación de dependencia con la Universidad, corriendo por cuenta del adjudicatario, los Salarios, Seguros, Leyes Sociales y Previsionales y cualquier otra erogación sin excepción. Quedando debidamente establecido que la Universidad no asumirá responsabilidad alguna y estará desligada de todo conflicto o litigio entre el adjudicatario y el personal que éste ocupara para ejercer la actividad que se ha contratado.



**SEGUROS:**

*Seguro de Vida Obligatorio de todo el personal asignado a la prestación del mismo presentando los comprobantes pertinentes.

*Seguro del vehículo.

*La obligación de cumplimentar exclusiva y excluyentemente y sin derecho a reembolso o resarcimiento alguno, la totalidad de las normas administrativas, comerciales, laborales, impositivas, previsionales, de cobertura aseguradora o de cualquier otra índole - tanto nacionales, provinciales o municipales- que resulten inherentes como consecuencia de la actividad que desarrolle por el presente, asumiendo idéntica responsabilidad con relación a su personal. La Universidad podrá, a su solo juicio y en cualquier oportunidad, requerir la documentación que acredite dicho cumplimiento.

AUTORIDAD DE CONTROL:

Mediante la confección de un libro con el parte diario estará a cargo de los BROMATÓLOGOS Licenciado Carlos Humberto Pérez. y/o Técnica Superior Fernanda Farias

ARTÍCULO 37: Características técnicas generales

-Del Protocolo de Aprobación de los Productos: Normas generales a tener en cuenta al momento de la entrega del producto:

A LOS FINES DE SU TRANSPORTE, los productos serán trasladados en vehículos habilitados. La cabina estará separada de la cúpula, ésta podrá ser de material plástico o similar, chapa, aluminio o acero inoxidable.

En la parte posterior podrá tener tarimas, las que deberán ser lavables. Queda expresamente prohibido el traslado de otra mercadería en la caja del vehículo que no sean las determinadas por la Ordenanza N° 13139/21 de la Municipalidad de Córdoba,

Se verificarán las condiciones del vehículo: habilitación, puertas cerradas o caja cubierta, temperatura e higiene;

Se ingresará la mercadería solicitada a través de nota de pedido. Si no coincide con lo solicitado la mercadería se rechazará;

Se realizará una inspección visual de los alimentos que se reciben verificando que tengan un aspecto normal y no presenten signos de deterioro o falta de higiene, se controlará el rotulado de aquellos productos envasados en origen según la normativa vigente del Código Alimentario Argentino;

Se controlará la temperatura de recepción de los alimentos;

Se anotará en planilla de recepción: fecha y hora de entrega, producto, proveedor y si enviaron o no los papeles correspondientes;

Se toma nota si la mercadería es rechazada y la razón del rechazo; Se controlarán todos los documentos y registros obligatorios;

Para productos de origen animal sin rotulo el proveedor debe enviar el papel con la inspección veterinaria correspondiente; dirigiéndola al Departamento técnico.

Se verificará la existencia de rótulos de identificación del producto, de corresponder.

-De las Especificaciones Técnicas para la Recepción de Alimentos: Los vehículos con los que se transportará la mercadería deberá presentar un completo estado de higiene, seguridad, valores de temperatura requeridos y documentación correspondiente, atendiendo lo siguiente:

Frutas y Hortalizas: temperatura ambiente, rotulado según Código Alimentario Argentino;

Hortalizas Procesadas: temperatura 2°C a 5°C, rotulada según el Código Alimentario Argentino;





LOS VEHÍCULOS DE TRANSPORTE deberán ajustarse a la Ordenanza N° 13139/21 art. 102 de Transporte de Sustancias Alimenticias.

Llevarán la leyenda "TRANSPORTE DE SUSTANCIAS ALIMENTICIAS" con el número de habilitación municipal del establecimiento, dirección del mismo y número de bromatología. Y DEBERÁ CONTAR CON EQUIPO DE FRIO.

El responsable y su acompañante deberán tener habilitación mediante carnet de manipulación y vestir chaquetas conforme a la reglamentación que se establezca,

LOS VEHÍCULOS DE TRANSPORTE habilitados conforme a la Ordenanza 13139/21 art. 102 de la Municipalidad de Córdoba podrán ser pintados con colores que los caracterice uniformemente a todos los del mismo ramo, lo cual podrá ser establecido por vía reglamentaria.

Frutas y hortalizas se deben descargar a cajones plásticos. **NO PUDIENDO PERMANECER EN CAJONES DE MADERA;**

hortalizas procesadas se presentarán en envase plásticos aptos para uso alimentario, de primer uso; rotulada, sellada y translúcida. Enlatados: temperatura ambiente, R.N.E., R.N.P.A., fecha de vencimiento y/o fecha de elaboración;

No Perecederos: temperatura ambiente, R.N.E., R.N.P.A., fecha de vencimiento y/o fecha de elaboración.

Aderezos: temperatura ambiente, R.N.E., R.N.P.A., fecha de elaboración y vencimiento;

Huevos: temperatura 8°C a 15°C, presentarse de manera termo sellada con N° de SENASA y fecha de vencimiento;

Lácteos y fiambres: temperatura no superior a 9° C, R.N.E.; R.N.P.A. fecha de caducidad.

Carne Vacuna o Carne de Cerdo: -1°C a 4°C, Certificado de SENASA;

Pollo: -2°C a 2°C, R.N.E., R.N.P.A., fecha de vencimiento y de faena en envase de origen.

Chorizo: -1°C a 4°C, R.N.E.; R.M.A. fecha vencimiento

No se recibirá carne congelada o envasada al vacío (excepto milanesas y hamburguesas)

Los productos cárnicos elaborados (chorizo de cerdo, chorizo colorado, morcilla, hamburguesas, milanesas), deberán venir SIN EXCEPCIÓN con el rótulo correspondiente y la fecha de vencimiento con caracteres visibles.

VERDURAS

-De la Característica del Producto: se tendrán en cuenta los siguientes ítems para la aceptación definitiva de las mercaderías:

Frutas y Hortalizas: Limpia, sana, presentar un grado madurez optimo (a convenir) rotulada según Código Alimentario Argentino, se deberá descargar a cajones de plástico NO PUDIENDO dejar en cajones de madera el pedido.

Hortalizas Procesadas: en envases de primer uso rotulado y con una capacidad máxima de hasta 10 Kg (*solicitar indicación del tamaño de corte del producto*).

ALMACEN

De la Característica del Producto: se tendrán en cuenta los siguientes ítems para la aceptación definitiva de las mercaderías:

Enlatados: Latas intactas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas y limpias;

No perecederos: Envases íntegros, características organolépticas según el Código Alimentario Argentino;

Aderezos: Envases íntegros, rotulados y claramente identificados; Huevos: Enteros, limpios, sanos;

Los quesos para rallar deberán venir sin hongos superficiales y envueltos con una cubierta plástica





(ej. film)

CARNES

-De la característica del producto: para la aceptación del producto deberá presentar las siguientes características:

- . Carne Vacuna o Carne de Cerdo: Olor, color y consistencia característica;
- . Milanesa de Pollo: temperatura según envase, presentarse en la caja rotulada no mayor a 5(cinco) Kg, con unidades del producto separadas con film antiadherente;
- . Pollo: Color blanco, ligeramente amarillento;

-De las características particulares del corte: Requerimientos técnicos indispensables a tener en cuenta para cada corte en particular:

- . Carne Molida Vacuna: La misma no podrá contar con más de un 10% de grasa fresca;
- . Carne Molida Vacuna Especial: La misma no podrá contar con más de un 5% de grasa fresca;
- . Carne para Horno: puede ser de Novillito Liviano.
- . Costeleta Vacuna: puede ser de Novillito Liviano; debe presentarse cortada y no pesar más de 220 grs aproximadamente cada una;
- . Milanesa de Pollo congelada, debe tener un peso tal que entren 6 unidades por Kg,
- . Pata Muslo: debe ser fresco, con un rinde de aproximadamente 3 (tres) unidades por Kg del producto.

DE RESULTAR ADJUDICADO DEBERÁ PRESENTAR ADEMÁS DE TODA LA DOCUMENTACIÓN ANTES MENCIONADA: .

Habilitación municipal o provincial del transporte en caso de encontrarse fuera de la ciudad de Córdoba.

Habilitación Municipal del establecimiento, habilitación provincial o RNE en caso de encontrarse fuera de la ciudad de Córdoba

Carnet de Manipulador de alimentos del transportista.

RMA o RNPA de los productos

Certificado de desinfección vigente del establecimiento

Para el caso de los proveedores de carnes que se encuentren fuera de la ciudad de Córdoba, cada entrega de mercadería deberá estar acompañada del permiso de tránsito firmado por el profesional veterinario.

SE TENDRÁ EN CUENTA AL MOMENTO DE ACEPTACIÓN DEL PEDIDO NO SOLO QUE CONCUERDE EN TIPO, CALIDAD Y CANTIDAD DE LO SOLICITADO, SINO TAMBIÉN QUE ÉL VEHÍCULO DONDE SE HA TRANSPORTADO LA/S MERCADERÍA/S SE ENCUENTRE HABILITADO POR LA DIRECCIÓN DE CALIDAD ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA O ENTIDAD PERTINENTE Y ADEMÁS QUE TANTO ESTE COMO EL TRANSPORTISTA CUMPLAN CON LAS MEDIDAS SANITARIAS PERTINENTES.

ARTÍCULO 38: Aspectos técnicos definiciones

Mediante el Decreto 4238/68 de SENASA que reglamenta la de inspección de productos, subproductos y derivados de origen animal. Se ha definido que: Milanesa. Según el punto 16. 9. 25 (Res. SAGyP N° 1082 del 19/12/88).

Se entenderá por “MILANESA” al producto consistente en una rebanada o un filete de carne que ha sido rebozado.





Producto preparado como milanesa 16. 9. 26 (Res. SAGyPN° 1082 del 19/12/88).

Se entiende por “PRODUCTO PREPARADO COMO MILANESA” a todo alimento cárneo que se obtenga de líneas de tecnología específicas (picado, escamado, compactado, etc.), que responda en sus caracteres físicos (dimensiones) a los que son propios de la “milanesa” y que sea sometido a un rebozado.

La presencia de un filete de Carne/pollo desde el punto de vista del consumidor mantiene las ventajas generales de la Carne/Pollo, mejora algunas características de la carne/pollo en forma de trozo entero (variabilidad de consistencia, contenido de grasa, forma de cocción) y disminuye alguno de los inconvenientes del manejo de la carne/pollo picado como tal (limitaciones por su vida útil microbiológica y sensorial). Y que según Estudio de INTI en base al Código Alimentario Argentino (C.A.A.) – declara:

Leche en polvo Artículo 567 - (Res Conj. SPyRS y SAGPA N° 33/2006 y N° 563/2006)

Se entiende por Leche en Polvo al producto que se obtiene por deshidratación de la leche, entera, descremada o parcialmente descremada y apta para la alimentación humana, mediante procesos tecnológicamente adecuados.

La leche en polvo deberá contener solamente las proteínas, azúcares, grasas y sustancias minerales de la leche y en las mismas proporciones relativas, salvo por las modificaciones originadas por un proceso tecnológicamente adecuado.

OBSERVACIONES GENERALES

IMPORTANTE:

- 1- RECEPCIÓN DE OFERTAS HASTA EL 27 DE MAYO DE 2022 A LAS 10:00 HS.
MOMENTO HASTA EL CUAL DEBERÁ ENVIAR EL RESUMEN (HASH) DE LA OFERTA A
sae@compras.unc.edu.ar
- 2- ENTRE LAS 10:00 HS. Y HASTA LAS 12:00 HS DEL DIA 27 DE MAYO DE 2022
ENVÍO DE ARCHIVOS CON LA PROPUESTA ECONOMICA Y DOCUMENTACIÓN
RESPALDATORIA a
sae@compras.unc.edu.ar
- 3- APERTURA DE OFERTA: 27 DE MAYO DE 2022 A LAS 13:00 hs

El presente llamado consta del Pliego de Bases y Condiciones Particulares, su respectivo anexo;

El instructivo de uso de herramienta Sello de Tiempo de BFA;

Declaración Jurada de Habilidad para Contratar con la Administración Pública Nacional;

Declaración Jurada de Elegibilidad;

Declaración Jurada de Interés;

Declaración Jurada de Datos del Oferente.





PD: SE SOLICITA A LOS SEÑORES OFERENTES COTIZAR DE LA SIGUIENTE MANERA:

PRECIO UNITARIO Y TOTAL DE CADA RENGLÓN; (se entenderán los precios finales con I.V.A. incluido)

TOTAL GENERAL DE LA OFERTA.

