

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CATAMARCA
Dirección Área Compras en Rectorado

Esquiú n° 799 esq. Tucuman – Tel .

E-mail : **dirección_compras@unca.edu.ar**

San Fernando del Valle de Catamarca

EXPEDIENTE N° 0442/2020

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 05/2020

APERTURA: 28 de mayo de 2020

HORA: 11:00.-

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

PARTICULARES

Artículo 1º OBJETO DE LA CONTRATACIÓN: La elaboración de 46 viandas diarias (almuerzo y cena) de lunes a viernes con precios máximos, destinado a 23 estudiantes de la Universidad Nacional de Catamarca

El Servicio a contratar comprende las siguientes características:

a) Elaboración de viandas para Almuerzo y Cena, cuyo menú consiste en: plato principal, postre y pan, destinando a 23 estudiantes de la UNCA, en caso de necesidad, la Universidad podrá incrementar las cantidades de alumnos a prestar el servicio, lo que permitiría el incremento de las viandas, que serán al mismo precio de la cotización presentada, no podrá el oferente, bajo ninguna circunstancia incrementar el valor del menú ofrecido.

b) El adjudicatario deberá preparar las viandas en instalaciones propias, bajo ningunas circunstancias se podrán utilizar instalaciones de la Universidad

Artículo 2º) PERIODO DE CONTRATACION: 01/06/2020 al 31/07/2020, con opción a prórroga.

Artículo 3º) PRESUPUESTO OFICIAL: Valor de cada vianda \$ 220.00

Artículo 4º) MODALIDAD DEL SERVICIO A CONTRATAR:

El adjudicatario deberá elaborar las viandas (almuerzo y cena) en forma diaria durante la mañana y ser entregadas, ambas a las 11 y 30 hs. al personal que la Universidad disponga para retirar.

La universidad se encargará de la distribución de las mismas

Artículo 5º) DETALLES DEL SERVICIO:

Menú: plato principal, postre y pan.

Tipo de menú: cíclico.

Recomendaciones nutricionales:

Cada ración servida en el almuerzo y la cena deberá cubrir el 40% de la cuota calórica que una persona con actividad física ligera requiere diariamente, calculándose aproximadamente en 850 kilocalorías por ración. Del total de energía necesario, aproximadamente un 15% debe proceder de las proteínas, un 58% de los hidratos de carbono, un 27% de las grasas. Cada menú deberá incorporar frutas o verduras frescas, así como leche o productos lácteos para cubrir las necesidades de calcio, hierro y otros nutrientes de vital importancia.

Población: sana, jóvenes - adultos.

Horarios de entrega: almuerzo y cena 11.30 hs.

Tipo envase: descartable con film.

Modalidad de servicio: vianda

Especificaciones

Los alimentos deberán ser frescos, crudos y/o cocidos según el menú ofrecido y envasados, listos para su consumo, deberán ser de primera calidad, de elaboración diaria, en óptimas condiciones de higiene, preparación y presentación.

La fruta no se podrá repetir en la semana, la misma debe cumplir con las condiciones higiénicas sanitarias que rige el CAA

La ración debe tener estos rangos de peso en gramos:

- Plato principal 300 a 400 gramos
- Postre 120 a 150 gramos
- Fruta 150 a 180 gramos
- Pan: 50 gramos
-

LA EMPRESA QUE BRINDARA SERVICIO DE VIANDAS DEBEN CONTAR CON:

- ✓ Lugar apto para elaboración de alimentos
- ✓ Certificado de habilitación
- ✓ Control de plagas

Sugerencia de Menú: considerando la distribución calórica y alimentaria

Menú 1 Lunes	Menú 2 Martes	Menú 3 Miércoles	Menú 4 Jueves	Menú 5 Viernes
Pastel de papas	Suprema con anquin y batata	Carne al horno con lechuga tomate y zanahoria	Ravioles con salsa mixta	Risotto de pollo
Terrina de vegetales a la pizza	Fideos tirabuzón con verduras y carne salteadas con queso	Tarta de atún	Keppi con ensalada remolacha zanahoria cocida y arveja	Pizza napolitana

Menú 6 Lunes	Menú 7 Martes	Menú 8 Miércoles	Menú 9 Jueves	Menú 10 Viernes
Tallarines con carne estofada	Milanesa de ternera con ensalada rusa	Guiso de arroz con carne cubeteada con queso rallado	Locro con salsa con queso	1/4 Pollo al horno con anquin perejilado
Estofado de verduras y legumbres	Canelones con salsa blanca con queso	Tortilla de papas con queso con ensalada de lechuga y zanahoria	Zapallitos rellenos con carne	Tarta de choclo y queso

POSTRES

- Frutas frescas
- Fruta cocida al horno, en almíbar
- Arroz con leche
- Flan con caramelo
- Queso con dulce
- Postre de maicena con caramelo
- Ensalada de frutas
- Gelatina frutada
- Budín de pan

LAS PRESENTES SUGERENCIAS SON MERAMENTE INDICATIVAS. LOS OFERENTES PODRAN OFRECER MENU ALTERNATIVO.

Artículo 6º) SUPERVISION DE LA PRESTACION DEL SERVICIO

La Universidad a través de la Secretaria de Bienestar Universitario y Asuntos Estudiantiles designará a los profesionales para la función de control del servicio, lo que se notificará fehacientemente al adjudicatario.

Licenciada en Nutrición

- ✓ Supervisará el cumplimiento del menú, cualquier cambio será acordado entre ambas partes.

Licenciado en Bromatología

- ✓ Supervisará el lugar de elaboración: Control de las BPM, cumplimiento de las condiciones higiénicas adecuadas y control de calidad.

Artículo 07.-) OPORTUNIDAD Y FORMA DE PRESENTAR LAS OFERTAS: LAS OFERTAS, DEBERAN SER PRESENTADAS: MEDIANTE CORREO ELECTRÓNICO AL E-MAIL direccion_compras@unca.edu.ar; HASTA LAS ONCE (11:00) HORAS DEL DÍA 28 DE MAYO DE 2020 **debiéndose respetar las siguientes formalidades:**

- a) Serán redactadas en idioma nacional en original.
- b) Las ofertas deberán estar firmadas en todas sus hojas por el oferente o su representante legal autorizado, con aclaración de la firma; tipo y n° de documento de identidad.
- c) Las enmiendas y raspaduras en partes esenciales de la oferta serán debidamente salvadas por el oferente.

Artículo 08.-) MANTENIMIENTO DE OFERTA: La validez de las ofertas se extenderá por treinta (30) días hábiles a partir del día siguiente de recibidas las presentes propuestas.

Artículo 09.-) EFECTO DE LA PRESENTACION DE LA OFERTA: La presentación de oferta significa de parte del proponente el pleno conocimiento y aceptación de las presentes cláusulas, por lo que no resulta necesario la devolución de éste pliego. -

Artículo 10.-) INADMISIBILIDAD Y DESESTIMACION DE LAS OFERTAS:

Las ofertas podrán ser declaradas inadmisibles en los siguientes supuestos:

- a) Que no estuvieran firmadas por el oferente o su representante legal.
- b) Que estuvieran escritas con lápiz.
- c) Que fuera efectuada por personas inhabilitadas o suspendidas para contratar con el Estado Nacional.
- d) Que contuviera condicionamientos.
- e) Que tuviera raspaduras, enmiendas o interlíneas y no estuvieran debidamente salvadas.
- f) Que contuvieran cláusulas en contraposición con las normas del presente Pliego.

Artículo 11.-) EVALUACION Y ADJUDICACION: La Universidad por medio de una comisión evaluadora designada para este trámite, será la encargada de aconsejar la adjudicación más conveniente para la Universidad, teniendo en cuenta el precio, la calidad del menú y los antecedentes del oferente. La Resolución por la que se adjudique el trámite será notificada fehacientemente al adjudicatario y al resto de los oferentes dentro de los tres (03) días de dictada la misma.

Artículo 12.-) CUIT E INGRESOS BRUTOS: Los oferentes deberán acompañar a su propuesta la constancia de inscripción a los impuestos: ganancias, IVA e ingresos brutos. -

Artículo 13.-) MODALIDAD DE PAGO: El pago por el servicio prestado se efectuará en forma mensual previo informe de la SBUYAE. La factura correspondiente (en original y copia) deberá ser presentada en la Secretaria de Bienestar.

Artículo 14.-) DECLARACIONES JURADAS QUE ACOMPAÑARAN LA OFERTA: Los oferentes deberán acompañar a su propuesta una declaración jurada donde conste que no se encuentra inhabilitado para contratar con el Estado Nacional e igualmente en la misma deberá denunciar si mantiene o no juicios con el Estado Nacional o sus entidades descentralizadas. En caso afirmativo, deberá individualizar: carátula, número de expediente, monto reclamado, fuero, juzgado, secretaría y entidad demandada.
