



## **DECRETO N° 902/016**

RÍO TERCERO, 16 de Noviembre de 2016.

**VISTO:** El memorándum proveniente de la Secretaría de Hacienda, solicitando se efectúe llamado a Concurso Público N° 01/2016, para la **Provisión de MIL CUATROCIENTOS CUARENTA Y NUEVE (1449) módulos alimentarios tradicionales y UN (1) módulo alimentario celíaco sin TACC para el servicio P.A.I.Cor. por el receso estival 2016/2017**, de conformidad al Pliego de Condiciones Generales, Pliego de Condiciones Particulares, y Pliego de Especificaciones Técnicas, y Presupuesto Oficial; y

**CONSIDERANDO:**

Que de conformidad a lo establecido en la Ordenanza N°Or.1482/97-C.D. Ordenanza General de Contabilidad y Administración en su Art. 56° y 95\*), deben establecerse las condiciones para la presentación de propuestas, y cumplimentar con el Art. 99°) para la Publicidad del Concurso Público;

Que la publicidad del presente llamado se efectuará en el Boletín Oficial de la Provincia, por un (01) día de publicidad, simultáneamente en medio de difusión local, conforme lo establece la Ordenanza N°Or.1482/97-C.D. en su **Art.99\*)** que dice "**PUBLICIDAD CONCURSO PUBLICO DE PRECIOS:** El llamado a Concurso Público de Precios será publicado durante un (1) día en el Boletín Oficial de la Provincia y publicitado durante dos (2) días en el diario o semanario de mayor circulación de la zona, o en los medios locales de comunicación.";

Atento a ello;

EL INTENDENTE MUNICIPAL DE LA CIUDAD DE RÍO TERCERO

### **DECRETA**

**Art.1º)-** LLÁMASE a Concurso Público de Precios N° 01/2016, para la **Provisión de MIL CUATROCIENTOS CUARENTA Y NUEVE (1449) módulos alimentarios tradicionales y UN (1) módulo alimentario celíaco sin TACC para el servicio P.A.I.Cor. por el receso estival 2016/2017**, de conformidad al Pliego de Condiciones Generales, Pliego de Condiciones Particulares, Pliego de Especificaciones Técnicas, y Presupuesto Oficial.

**Art.2º)-** La venta de Pliegos se efectuará en la Sección Compras y Suministros de la Secretaría de Hacienda, Palacio Municipal, de Lunes a Viernes de 7:30 a 13 hs. El valor de los pliegos asciende a la suma de \$700.- (Pesos setecientos).

**Art.3º)-** Las propuestas serán receptadas en Mesa General de Entradas – Secretaría de Gobierno, 1er. Piso del Palacio Municipal "9 de Setiembre", hasta la hora 09:00. del día 30.11.2016, y la apertura de las propuestas se efectuará el día 30.11.2016 a la hora 10:00, en dependencias del Palacio Municipal.

**Art.4º)-** El presente llamado será dado a publicidad por el término de ley, en los Medios de Comunicación que corresponda.



**Art.5º)-** AUTORIZÁSE a la Secretaría de Hacienda – Sección Compras, a efectuar el pago a favor del Boletín Oficial de la Provincia – C.U.I.T. N° 30-65313950-7, en concepto de publicidad, en cumplimiento a lo establecido en el Art. 98º) de la Ordenanza N°Or.1482/97-C.D. Ordenanza General de Contabilidad y Administración.

**Art.6º)-** IMPÚTESE a la Partida 1.1.03.07) Publicaciones y Propaganda, de la Ordenanza General de Cálculo de Recursos y Presupuesto de Gastos vigente.

**Art.7º)-** COMUNÍQUESE, previa visación del Tribunal de Cuentas, Publíquese y Archívese.

Dr. Alberto C. Martino – Intendente Municipal  
Sr. Marcos Ferrer - Jefe de Gabinete  
Sra. María Alejandra Matar – Sec. de Gobierno



**CONCUERDA CON EL ORIGINAL  
QUE HE TENIDO A LA VISTA**

**Sra. Norma S. CERUTTI  
Responsable Autorizada**



## CONCURSO PUBLICO N°01/2016

### ANEXO I: PLIEGO DE CONDICIONES GENERALES.

#### Art.1º)- PRESENTACIÓN:

Las propuestas para el presente Concurso Público de Precios se presentarán en Mesa de Entradas de la Dirección Administrativa de Gobierno, Primer Piso del Palacio 9 de Setiembre, hasta el día y hora fijados para el Acto de Apertura, en dos sobres cerrados, ambos provistos por esta Municipalidad, denominados Sobre-Presentación y Sobre-Propuesta respectivamente; este último contenido dentro del primero. El Sobre-Presentación no ostentará otro membrete ni marca distintiva aparte de la leyenda ya impresa, y llevará en su interior la siguiente documentación:

- a) Solicitud de Admisión: De acuerdo a modelo facilitado por esta Municipalidad.
- b) Recibo de compra de los pliegos del Concurso Público de Precios, a nombre del oferente.
- c) Pliegos del Concurso Público de Precios firmados y sellados en todas sus páginas por el oferente, en prueba de su conocimiento y conformidad.
- d) Garantía de la propuesta: Los oferentes acompañarán a su propuesta, el comprobante de la garantía de propuesta, equivalente al 1% (uno por ciento) del monto total del Presupuesto Oficial. La garantía podrá constituirse mediante:
  - Depósito en efectivo en la Tesorería Municipal o en Cuenta Corriente bancaria del Municipio indicada al efecto.
  - Cheque emitido a la orden de la Municipalidad, certificado por banco oficial o de primera línea, con validez por el período de validez de oferta, previsto en los pliegos de la licitación.
  - Fianza Bancaria.
  - Seguro de Caución.
- e) Toda otra documentación que se solicite en el pliego particular respectivo.

#### Art.2º)- SOBRE PROPUESTA:

Contendrá únicamente la oferta, en las condiciones que requiera el pliego particular. El sobre deberá estar cerrado, y tener como única leyenda: SOBRE-PROPUESTA, sin señales, marcas, mementos, etc. o elemento identificatorio alguno.

#### Art.3º)- PROPONENTES

Estarán en condiciones de presentarse a este llamado, las firmas que constituyan domicilio legal en la ciudad de Río Tercero, perteneciente al ramo. Sus representantes tendrán que ser mayores de edad, de acreditada solvencia moral y económica, que no registren antecedentes policiales, que no hayan rescindido anteriormente contratos con esta Municipalidad, excepto aquellas que justifiquen que las causales que motivaron la rescisión obedecieron a hechos o circunstancias de fuerza mayor, caso fortuito, ajenos a su responsabilidad o fuera de su ámbito de control. Las personas físicas y/o jurídicas, sociedades o entidades civiles de cualquier naturaleza jurídica, que inicien o mantengan controversias judiciales contra la Municipalidad de Río Tercero, no podrán ser oferentes y/o adjudicatarios en ninguna Licitación, Concurso de Precios, Contratación Directa, Prestación de Servicios, Proveedores de cualquier tipo, compradores de bienes municipales o beneficiarios de cualquier tipo de adjudicación o subsidio por parte de esta municipalidad; desde el inicio de la causa hasta la sentencia firme que ponga finalización definitiva a la causa. Podrán en consecuencia ser excluidos por este Municipio, en forma automática del Registro de Proveedores o Concesionarios de esta Municipalidad quienes se encuadren en esta circunstancia. Quedan excluidos por el alcance de la presente, los que mantengan e inicien juicios originados por causas derivadas del incumplimiento económico o contractual por parte del Municipio.

No podrán ser contratistas de la Municipalidad, ni concurrir a licitación alguna:

- a) Quienes no tuvieran capacidad de hecho o de derecho para realizar actos jurídicos.
- b) Los que por cualquier causa legal no tengan la administración y/o disposición de sus bienes.
- c) Los morosos por deudas de cualquier tipo con la administración municipal.
- d) Los inhábiles en el registro de contratistas municipal.



e) Los que desempeñan cargos en la administración municipal.

**Art.4º)- CONCURSO PUBLICO DE PRECIOS DESIERTO:**

Si nadie concurriere al llamado a Concurso Público de Precios, éste se declarará desierto.

En caso de que las ofertas fueren inadmisibles a criterio del Departamento Ejecutivo, las mismas podrán ser declaradas inadmisibles y ser rechazadas. Si la totalidad de las ofertas fueran declaradas inadmisibles, el concurso también se declarará desierto facultando al Departamento Ejecutivo a realizar una contratación directa según lo contempla la Ordenanza nº 1482/97 C.D. en el Capítulo VI art. nº 101.

**Art.5º)- APERTURA DE SOBRES:**

La apertura de los sobres se realizará en un acto único.

El acto de apertura de propuestas se verificará en el recinto predeterminado para ello, en el día y hora establecidos, con asistencia de los funcionarios autorizados y de todas las personas que deseen concurrir al acto. Una vez iniciado el acto no se permitirá el ingreso de nuevas personas al recinto. Si por cualquier causa la fecha fijada fuese declarada no laborable, el acto se llevará a cabo el siguiente día hábil, a la misma hora.

En el acto se abrirán los sobres y se verificará su contenido, labrándose un acta donde consten los aspectos sustanciales de las propuestas y todas las observaciones que formulen los funcionarios actuantes y/o los proponentes o sus representantes debidamente apoderados. Antes de dar por cumplida cada una de las secuencias del acto previstas en el artículo 68, el funcionario que presida el acto invitará a los presentes a formular observaciones a la misma. Si hay observaciones, se atenderá a las mismas, dando lugar en caso que se refiera a aspectos fundamentales, y si son formales o controvertidas, dejando constancia de las mismas y la oportunidad en que fueron formuladas, en el acta de la ceremonia.

**Art.6º)- ACEPTACIÓN O RECHAZO DE LAS PRESENTACIONES:**

Las presentaciones que no cumplan la totalidad de los requisitos dispuestos, serán agregadas al expediente del Concurso Público de Precios, como simple constancia de su presentación y los sobres-propuesta respectivos serán devueltos en el acto y sin abrir a los oferentes correspondientes. Dichas propuestas quedarán automáticamente y desde ese momento, eliminadas del concurso.

**Art.7º)- APERTURA DE LOS SOBRES-PROPUESTA:**

Una vez verificado el procedimiento de la presentación, se procederá a la apertura de los sobres-propuesta admitidos. Para ello, siguiendo el orden de presentación de las propuestas, se leerán las mismas, dejando constancia de sus elementos esenciales en el acta. Terminada la lectura de cada propuesta, se invitará a los presentes a formular observaciones, las que serán resueltas conforme a las previsiones de los artículos siguientes. Una vez terminada la lectura de las ofertas y evacuadas las eventuales observaciones, se dará por concluido el acto, procediendo según lo previsto en el artículo 70 de la Ordenanza Nº Or.1482/97-C.D. y sus modificatorias.

**Art.8º)- RECHAZO INMEDIATO DE LAS PROPUESTAS:**

El rechazo de propuestas, previsto en los artículos anteriores, procederá cuando la falta sea evidente y pueda establecerse sin lugar a dudas en el mismo acto, en cuyo caso el rechazo será inmediato e inapelable, sin perjuicio de la vía recursiva ordinaria, a la que podrá acceder el oferente eliminado.

**Art.9º)- OBSERVACIONES:**

Las observaciones que se formulen en las distintas oportunidades que se prevén para el desarrollo del acto del concurso, deberán ser concretas y concisas, ajustadas estrictamente a hechos o documentos relacionados y pertinentes con el concurso. Se presentarán en forma verbal y directa, sin admitirse discusión sobre ellas, a excepción de las preguntas que el presidente del acto crea conveniente formular para aclarar debidamente el asunto promovido.

**Art.10º)- ACTA:**



El Acta de la ceremonia consistirá en la narración circunstanciada de todo lo ocurrido y atinente al acto, durante el proceso de apertura de las propuestas, desde la hora de inicio del acto, hasta la firma de la misma. Deberá contener, para constancia y con el mayor detalle posible, además del contenido de las presentaciones, las observaciones que se formulen y las decisiones que adopte el presidente del acto. El acta deberá ser firmada por los funcionarios actuantes y se invitará a suscribirla, a los oferentes y vecinos presentes que quieran hacerlo. La administración municipal proveerá copia certificada del acta, a quien lo solicite.

Art.11º)- Cualquier propuesta complementaria o modificatoria de otra ya presentada, que fuera entregada con posterioridad a la fecha y hora prevista como límite para la presentación de ofertas, será considerada nula e inadmisibles.

Art.12º)- DE LA ADJUDICACIÓN:

Estudio y comparación de las propuestas: La Comisión de Preadjudicación hará el estudio de las propuestas presentadas, verificando las condiciones exigidas de validez, la adhesión técnica a las especificaciones de los pliegos y mérito de las garantías constituidas. La Comisión ordenará las propuestas por su conveniencia, a partir de la de mejor precio, en igualdad o similitud de condiciones y luego las restantes propuestas en orden creciente. Una vez consideradas las propuestas o partes de las mismas referidas estrictamente al objeto básico del concurso, se considerarán las propuestas que ofrezcan alternativas al objeto del concurso, ordenándolas también por su conveniencia, especialmente referido al valor proteico. A continuación producirá un informe fundado para el Departamento Ejecutivo comparando las ofertas básicas y alternativas, si las hubiere, en cuanto a la conveniencia en los aspectos económico, financiero y técnico y proponiendo un orden de adjudicación para las propuestas analizadas.

Art.13º)- ACEPTACIÓN DE LA PROPUESTA Y ADJUDICACIÓN:

Producido el informe técnico, el Departamento Ejecutivo juzgará en definitiva la adjudicación, resolviendo la aceptación de la propuesta que considere más ventajosa o conveniente, de aquellas que se ajusten en un todo a las bases y condiciones establecidas para el concurso.

Entiéndase por propuesta más ventajosa o conveniente a aquella, que ajustada a las bases de la contratación presente la relación precio-atributos técnicos más eficientes.

La autoridad competente podrá decidir frente a la propuesta económicamente más conveniente por otra que, habiendo cumplimentado los requisitos de los Pliegos del Concurso, ofrezca mayores atributos técnicos, siempre que no exceda su mayor precio al 10 % (diez por ciento) de la propuesta considerada más económica. Si la oferta se limitara a una sola firma oferente y aquella estuviera conforme con las actuaciones que sirvieron de base al acto y fuera conveniente a los intereses públicos, la autoridad competente podrá resolver su aceptación.

Art.14º)- RECHAZO DE PROPUESTAS:

El Departamento Ejecutivo podrá, cuando lo estime conveniente por razones de interés público o Municipal, rechazar todas y/o cada una de las propuestas, sin que ello genere derecho a reclamo de ninguna naturaleza a favor de los oferentes eliminados del concurso. Del mismo modo, si el acto del concurso hubiera tenido vicio o si se hubieran violado las disposiciones establecidas en los pliegos, aún por parte de los funcionarios municipales actuantes, se podrá declarar nula el concurso.

Art.15º)- NOTIFICACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN Y CONTRATO:

Resuelta la adjudicación, se procederá a informarla al adjudicatario, mediante notificación fehaciente del decreto respectivo, sea en forma directa o por carta documento. El adjudicatario dispondrá de tres (3) días a partir del momento de la notificación para concurrir al Municipio y suscribir el contrato correspondiente. Antes del vencimiento de dicho plazo, el adjudicatario podrá solicitar la ampliación del mismo por causa justificada. Vencido el plazo y su eventual prórroga, ante la no concurrencia del adjudicatario, el Departamento Ejecutivo podrá anular la adjudicación, con pérdida para el adjudicatario de la garantía



respectiva. Luego se procederá a una nueva adjudicación, que recaerá en la propuesta siguiente en el orden de conveniencia.

**Art.16º)- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO:**

Como condición para la firma del contrato, el adjudicatario deberá garantizar el cumplimiento del mismo con la suma equivalente al 1% (uno por ciento) del monto total de los servicios concursados por todo el periodo del contrato, dentro de los 3 (tres) días de haber sido notificado del Decreto de Adjudicación. La garantía deberá ser integrada en alguna de las formas establecidas en el Art 1º) inc. d), con la salvedad que en lugar de los términos mencionados, para este caso se entenderá que es hasta el cumplimiento total del contrato.

**Art.17º)- PENALIDADES:**

El proponente que no mantenga su oferta durante el término establecido en el Pliego de Condiciones Particulares y los adjudicatarios que no respondan a la intimación de presentarse a contratar, sufrirán la pérdida de la Garantía de Propuesta establecida en el Art. 1º). El contratante que no cumpla con lo convenido en el plazo estipulado contractualmente, perderá la garantía de cumplimiento de contrato, en concepto de multa por el incumplimiento y responderá además por los daños y perjuicios ocasionados.

**Art.18º)- DEVOLUCIÓN DE LAS GARANTÍAS:**

Hasta la firma del contrato sobre el objeto del Concurso con el adjudicatario, se reservarán las garantías de las propuestas que el área técnica interviniente considere convenientes. Firmado el contrato, solamente quedará en poder de la Municipalidad, el depósito de garantía de propuesta del adjudicatario, para que forme parte de la garantía del contrato, si sus características lo permiten.

**Art.19º)- PÉRDIDA DE LA GARANTÍA DEL CONTRATO:**

El incumplimiento de cualquiera de las obligaciones emergentes del contrato, importará la pérdida de la garantía respectiva.

**Art.20º)- CONSULTAS Y RECLAMOS:**

Para toda consulta referente al Llamado, los interesados podrán dirigirse a esta Municipalidad de Río Tercero, Secretaría de Hacienda - Compras y Suministros, diariamente en horario de oficina. No se aceptarán reclamos basados en ignorancia o interpretación errónea de los conceptos de estos Pliegos, ya que la sola presentación implicará pleno conocimiento y aceptación de las disposiciones estipuladas en cada uno de los Artículos de este cuerpo legal.

**Aclaratorias- Circulares:**

A los fines de un mejor desenvolvimiento del Concurso, los adquirentes de pliegos podrán presentar pedidos de aclaratorias, hasta cinco días hábiles anteriores al acto de apertura. Las mismas serán evacuadas en el término de cuarenta y ocho horas hábiles por la Secretaría de Hacienda mediante Circular, la que en copia, junto al pedido de aclaratoria, quedarán a disposición de todos los adquirentes en mesa de entradas, sin necesidad de notificación alguna, e integrarán las condiciones particulares del acto licitatorio, debiendo entregarse copias de las mismas a quienes adquieran pliegos con posterioridad a su dictado. Es obligación de los adquirentes, concurrir tres días hábiles antes al Acto de Apertura, a los fines de imponerse de aclaratorias y circulares existentes.

**Observaciones:** Los proponentes podrán efectuar observaciones en el Acto de Apertura de conformidad al artículo noveno del pliego de Condiciones Generales.

**Impugnaciones:** Los proponentes podrán efectuar impugnaciones en contra del dictamen de la Comisión de Funcionarios, dentro de las cuarenta y ocho horas de producido el acto de elevación, y previo depósito efectivo a la orden de la Municipalidad del uno por ciento (1%) del presupuesto Oficial. La misma será decidida por el departamento Ejecutivo en oportunidad de la adjudicación, en caso de rechazo se producirá la pérdida de la suma depositada a favor de la Municipalidad, en caso de acogerse la misma, o dispensa expresa por razonabilidad suficiente, el importe será reintegrado al impugnante sin accesorios de ninguna índole



Art.21º)- LEGISLACIÓN APLICABLE:

Los servicios que se concursan se rigen por las normas establecidas y en el siguiente orden:

- 1- Carta Orgánica Municipal
- 2- Contrato de concesión.
- 3- Pliegos de Concurso Público de Precios.
- 4-Ordenanzas vigentes y/o a sancionarse que regulen el servicio.
- 5-Código Civil.

Art.22º)- CAUSALES DE EXTINCIÓN DEL CONTRATO:

La relación contractual quedará extinguida por:

1. Vencimiento de plazo contractual y/o prórroga,
2. Incumplimiento del contratista;
3. Quiebra del contratista;
4. Por cesión del contrato;
5. Por mutuo acuerdo.

Dr. Alberto C. Martino – Intendente Municipal  
Sr. Marcos Ferrer - Jefe de Gabinete  
Sra. María Alejandra Matar – Sec. de Gobierno



**CONCUERDA CON EL ORIGINAL  
QUE HE TENIDO A LA VISTA**

**Sra. Norma S. CERUTTI  
Responsable Autorizada**



LICITACIÓN PÚBLICA Nº 01/2016  
ANEXO II: PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES.

Art.1º)- OBJETO DEL LLAMADO:

**Provisión de MIL CUATROCIENTOS CUARENTA Y NUEVE (1449) módulos alimentarios tradicionales y UN (1) módulo alimentario celíaco sin TACC para el servicio P.A.I.Cor. por receso estival 2016/2017.**

A continuación se detalla en un listado de componentes de cada módulo alimentario seco (compuesto por alimentos no perecederos)

MODULO TRADICIONAL

ALIMENTO	CANTIDAD
Leche entera en polvo fortificada con Vit. A y D.	2 cajas por 800 grs. c/u.
Azúcar blanca	2 bolsas por 1 Kg. c/u.
Cacao en polvo	1 sobre por 180 grs.
Fideos guiseros	3 paquetes por 500 grs. c/u.
Fideos tallarines	3 paquetes por 500 grs. c/u.
Arroz blanco parbolizado (grano largo )	2 paquetes por 1 Kg. c/u
Harina de maíz cocción rápida	1 paquete por 500 grs.
Harina común 000	1 paquete por 1 Kg
Harina leudante	1 paquete por 1 Kg.
Lenteja	1 paquete por 500 grs.
Aceite de girasol	2 botellas por 900 c.c. c/u
Puré de tomate	3 tetrapack por 520 grs. c/u.
Jardinera de verduras	2 latas por 350 grs.(neto) c/u.
Arvejas en conserva	3 latas por 350 grs.(neto) c/u.
Choclo en granos en conserva.	1 lata por 350 grs.(neto)
Caballa / jurel en conserva al natural ó Atún en conserva natural (alternativa)	2 latas por 425 grs.(neto) ó 380 grs.(neto) c/u ó 2 latas 170 grs. neto c/u (alternativa)
Flan / Postre en polvo	3 cajas por 120 grs. c/u.





## TIPIFICACION DE LOS ALIMENTOS QUE COMPONEN EL MODULO ALIMENTARIO RECESO ESCOLAR 2016 - 2017

Todos los alimentos y productos alimenticios que componen el Módulo Alimentario deberán ser de primera calidad y marcas reconocidas, ajustándose en todos los casos a las especificaciones del Código Alimentario Argentino (C.A.A) – Ley 18284 -

**LECHE EN POLVO ENTERA** - Art. 567, (Res 2270, 14.09.83).

“Se entiende por leche entera en polvo, Leche entera deshidratada o Leche entera desecada, al producto que se obtiene por deshidratación de la leche entera apta para la alimentación, mediante procesos tecnológicamente adecuados.

1) Se presentará como un polvo uniforme, sin grumos, de color blanco amarillento, con olor agradable, no rancio, semejante al de la leche fluida y sin olores extraños.

No contendrá sustancias extrañas macro o microscópicamente visibles.

Presentará

Lípidos Totales: Mínimo 26%p/p Proteínas Totales: Mínimo 25%p/p Hidratos de Carbono Totales: en lactosa anhidra, 36%,p/p,

Deberá contener solamente proteína Hidratos de Carbono, Grasas y Sustancia Minerales de la leche y en las mismas proporciones relativas.

Deberá estar enriquecida con Vitamina A y D y figurar las mismas en la composición nutricional.

**AZÚCAR BLANCA** - Art. 767, Artículo 768 - (Res 1546, 12.09.90), Art.768bis - (Dec 51, 10.7.74)

Primera calidad refinada, en Envases de Polietileno

**CACAO DULCE** - Art. 1144 — (Res. Conj. 31 y 286/03)

Soluble, con hasta 68% de azúcares: sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas, con o sin agregados de los aditivos consignados en el artículo 1142 del Código Alimentario Argentino.

**FIDEOS SECOS** - Art. 706 - (Res 866, 30.4.79), Art. 707

De primera calidad, sin colorantes artificiales, variados, tallarines, guiseros.

Deben ser elaborados con harina Enriquecida según Ley Nº 25,630 (Hierro, Ácido fólico, Tiamina, Riboflavina y Niacina)

**ARROZ CAROLINA TIPO 00000** - Artículo 647 - (Res 1547, 12.09.90), Artículo 648 - (Res 1547, 12.09.90), Artículo 649 - (Res 1547, 12.09.90), Artículo 650 - (Res 1547, 12.09.90), Artículo 651 - (Res 1547, 12.09.90)

Deberán ser granos enteros, blancos o ligeramente amarillentos, libres de impurezas y parásitos. Parboil.

**HARINA DE MAÍZ** - Art. 694 - (Res 794, 13.12.94), Art. 694bis - (Res 794, 13.12.94)

De primera calidad, libre de sustancias extrañas, última molienda. S rotulará: Harina de Maíz (o Sémola de maíz) para preparar polenta. De cocción rápida

**HARINA DE TRIGO (COMUN)** - Art. 661 - (Res 167, 26.1.82)

De primera calidad, tipo 000 ó 0000, blanca. Libre de sustancias y partículas extrañas.

Enriquecida según Ley Nº 25.630 (Hierro, Ácido fólico, Tiamina, Riboflavina y Niacina).

**LEGUMBRES - LENTEJAS** Art. 861

Con la denominación de Lenteja, se entiende a la semilla seca, entera, uniformes, sin cuerpos extraños. Aumentarán su volumen y al ensayo de cocción será satisfactorio. Calidad seleccionada. En envases de polietileno. No contendrán una cantidad mayor de 13% de agua determinada a100°C



**ACEITE - Art. 520/, Art. 521 (Res 626, 13.8.86)**

Primera calidad, obtenido a partir de semillas o frutos oleaginosos (girasol, maíz, uva, oliva. Presentará aspecto límpido a 25° C, sabor y olor agradables y contendrá solamente los componentes propios del aceite que integra la composición de las semillas o frutos del que provienen y aditivos autorizados.

Envase vidrio o plástico autorizado de 1 a 1 y ½ litro o latas de hasta 5 litros de capacidad.

Solo se acepta el empleo de aceite puro de una sola semilla: uva, maíz, girasol

**PURÉ DE TOMATES - Art. 946 – (Resol. Conj. SPRyRS y SAGPyA N° 66/2007 y N° 187/2007)**

Producto elaborado por los productos obtenidos por concentración del jugo y pulpa que normalmente contienen en sus proporciones naturales los tomates frescos, maduros, sanos, limpios, tamizados a través de una malla no mayor de 1 milímetro y envasados en recipientes bromatológicamente aptos, cerrados herméticamente y sometidos a esterilización industrial.

**JARDINERA DE VERDURAS - Artículo 941ter - (Dec 748, 18.3.77)**

"Con la denominación de Jardinera de hortalizas y legumbres, se entiende la conserva elaborada con: arvejas verdes o secas remojadas, papas y zanahorias frescas, envasadas con un medio líquido apropiado en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y sometido a esterilización industrial. Deberá cumplimentar las siguientes condiciones: a) Los componentes de esta conserva provendrán de materia prima sana, limpia, libres de defectos originados por agentes físicos, químicos o biológicos y estarán libres de parásitos. b) Tendrán una consistencia firme, blanda, pero sin tendencia a deshacerse. c) Las arvejas cumplimentarán las exigencias establecidas en los Artículo 927 o 928, según se trate de arvejas verdes o secas remojadas. d) Las zanahorias estarán peladas; serán de color amarillo rojizo característico; libre de partes verdes, manchas u otros defectos. e) Las papas estarán peladas, de color blanco o blanco amarillento, libre de manchas u otros defectos

**ARVEJAS VERDES EN CONSERVA - Art. 927C**

Conserva de arvejas de tamaño mediano, turgentes, de color verde, tiernas, envasadas en un medio líquido apropiado; en envase cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente.

**MAIZ DULCE O GRANOS DE CHOCLO EN CONSERVA - Artículo 929 - (Res 1039, 26.3.81)**

"Se entiende por Maíz dulce o Grano de choclo en conserva, la conserva elaborada con los granos enteros de las variedades dulces del Zea mays L o variedad saccharata del maíz los que serán blancos, amarillos o dorados y estarán envasados en un medio líquido apropiado. El envase será cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente. Este producto deberá presentar olor y sabor propios y estará exento de olores y sabores extraños. Estará además libre de panojas, estilos, cáscaras, granos descoloridos o manchados, así como de otras substancias y cuerpos extraños. Los granos serán de consistencia razonablemente tierna y ofrecerán cierto grado de resistencia a la masticación, sin llegar a resultar duros o correosos. El contenido de un mismo envase deberá presentar granos de coloración normal para el Tipo respectivo y estará libre de granos de fuera de variedad.

**CABALLA / JUREL EN CONSERVA AL NATURAL Artículo 481 - (Res MSyAS 29, 15.08.95)**

"Se entiende por Conserva de pescado, la conserva de pescado con el agregado de salmuera de baja concentración o caldo. La salmuera o caldo no podrán hallarse en proporción superior al treinta y tres (33) por ciento, ni inferior al cinco (5) por ciento del peso neto total del producto terminado. En el rótulo se declarará expresamente el "peso escurrido" y el "peso neto". Estos productos se rotularán indicando únicamente el nombre del pescado envasado (por ej: Merluza, Caballa, etc) en salmuera o caldo o al natural. Cuando no tengan ningún agregado se rotulará en conserva (por ej: Merluza en conserva o Merluza)".

Artículo 478 - (Res MSyAS 29, 15.08.95) "Para que las conservas de pescados puedan rotularse Al o En aceite, deberán haber sido Elaboradas utilizando en todos los casos aceites alimenticios. La proporción de aceite será del treinta y tres (33) por ciento como máximo y diez (10) por Ciento como mínimo del peso neto total del producto terminado. En el rótulo se declarará expresamente el "peso escurrido" y el "peso neto".



POLVO O MEZCLA PARA PREPARAR POSTRES - Artículo 818 - (Res. Conj. 31 y 286/03)

Polvos o Mezclas para preparar postres, flanes se entienden los productos en forma pulverulenta y que por dispersión en agua y/o leche, con o sin el agregado de edulcorantes nutritivos, huevos o yema, permiten la obtención de las preparaciones correspondientes (flan, postre-cremoso o similares). De sabores varios.

MODULO CELIACO (SIN T.A.C.C.)

ALIMENTO	CANTIDAD
Leche entera en polvo fortificada con Vit. A y D.	2 cajas por 800 grs. c/u
Azúcar blanca	2 bolsas por 1 Kg. c/u.
Cacao en polvo (sin T.A.C.C.)	1 sobre por 180 grs.
Maíz inflado (tutuca)	1 paquete por 500 grs.
Galletas de arroz	10 paquetes por 10 unidades c/u.
Fideos guiseros (sin T.A.C.C.)	1 paquete por 500 grs.
Fideos tallarines (sin T.A.C.C.)	2 paquetes por 500 grs. c/u.
Arroz blanco parbolizado (grano largo fino)	2 paquetes por 1 Kg. c/u.
Harina de maíz cocción rápida	1 paquete por 500 grs.
Fécula de maíz	3 paquetes por 500 grs. c/u.
Pre mezcla para panificación (sin T.A.C.C.)	1 paquete por 1 Kgrs
Lentejas	1 paquete por 500 grs.
Aceite de girasol	2 botellas por 900 c.c. c/u
Puré de tomate	3 tetrapack por 520 grs. c/u.
Jardinera de verduras	2 latas por 350 grs. c/u.
Arvejas en conserva	3 latas por 350 grs. c/u.
Choclo en granos en conserva.	1 lata por 350 grs.
Caballa / jurel en conserva al natural	2 latas por 380 grs. ó 425 grs. c/u.
Flan / Postre en polvo (sin T.A.C.C.)	3 cajas por 120 grs. c/u.

-Los alimentos destinados a beneficiarios con Enfermedad celiaca y otras patologías asociadas deberán ser aquellos que se encuentren comprendidos en el LISTADO ANMAT (Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica): [www.anmat.gov.ar](http://www.anmat.gov.ar) (Alimentos / Listado de Alimentos Libres de Gluten).



Art.2º) – PRESENTACIÓN DE LA OFERTA.

Conjuntamente con la presentación en la forma establecida en el Pliego General y Particular de Condiciones, el oferente deberá acompañar módulo alimentario que reúna las siguientes condiciones: a) Que contenga los elementos que se licitan, correspondiente a la marca y calidad que propone, b) En la forma de presentación del módulo que se solicita, en caja de cartón corrugado identificada en una de sus caras laterales con la inscripción de la leyenda "P.A.I.Cor".

Art.3º)- REQUISITOS: Los oferentes presentarán sus ofertas por duplicado; el original deberá estar firmado y sellado, el duplicado podrá presentarse en fotocopias del principal. No se tomarán en cuenta las propuestas que presenten correcciones, raspaduras o interlíneas que no hubieren sido debidamente salvadas al pie de las mismas con la firma del oferente. Las cantidades deberán consignarse en todos los casos en números y letras, y cuando exista discrepancia entre ambas, se considerará válida la indicada en letras. Cuando se presenten fotocopias en reemplazo de instrumentos originales deberán certificarse notarialmente.

3. 1: Forma de Presentación de las ofertas:

Los oferentes deberán presentar su ofertas el día y a la hora que se señale en el Decreto de llamado, según lo dispuesto en el régimen de contrataciones previsto en la Ordenanza General de Presupuesto vigente, la cual estará contenida en un sobre individualizado con el N° I, con el título "PRESENTACIÓN DE LA EMPRESA", con una cubierta, debidamente cerrada, en cuyo frente se indicará únicamente la designación, fecha y hora de apertura y número del Concurso Público de Precios que se trata. El mismo contendrá toda la documentación requerida a continuación; y un sobre individualizado con el número II, con el título "OFERTA ECONÓMICA", debidamente cerrado, debiendo indicar el nombre del oferente, el número del Concurso, la fecha y hora de apertura que contendrá la oferta económica representativa del precio que incluya el IVA. El número de Concurso Público de Precios, fecha, hora y lugar de apertura, serán provistos por decreto del Departamento Ejecutivo Municipal.

3.2.: Contenido del SOBRE N° I : Además de los requisitos establecidos en el Pliego general de Condiciones, deberá contener:

- a) -Formulario de Libre de Deuda facilitado por la oficina de Compras y Suministros
- b) -Manifestación del domicilio real donde serán válidas todas las notificaciones que se cursen entre las partes.( Formulario)

3.3 -Causal de rechazo:

Será casual de rechazo a solo criterio del Municipio, el incumplimiento de cualquiera de los puntos del Artículo 1 y 2 del Pliego de Condiciones Generales, y de los art. N° 1,2, 3; 3.1; 3.2 del Pliego de Condiciones Particulares, y Art. 1 y 2 del Pliego de Especificaciones Particulares, sin que por ello el oferente tenga derecho a reclamo, pues la sola presentación implica la plena aceptación de estas condiciones.

Art.4º)- ADJUDICACIÓN:

El Concurso Público de Precios se adjudicará en forma global conforme la oferta más favorable en beneficio de la Municipalidad, y la misma, tendrá el derecho de aceptarla o no, no ocasionando esta circunstancia ningún derecho a los oferentes.

Para la determinación de la oferta más favorable, se evaluarán tres ítems:

- Precio.
- Calidad de productos.
- Calidad y seguridad del embalaje.

Art.5º)- FORMA DE COTIZAR:



Los proponentes cotizarán por monto individual, en pesos y con IVA incluido para las condiciones de pago que se establecen en el Art. siguiente. En la cotización se especificará claramente: la marca, calidad y tipo de presentación de los productos ofrecidos.

Art.6º)- FORMA DE PAGO:

El pago se efectuará de contado a los treinta días de la fecha de entrega. A los efectos de la cancelación de las facturas correspondientes, se presentarán en la Secretaría de Hacienda, Sección Compras y Suministros, con una antelación mínima de 7 (siete) días al vencimiento del o los pagos, confeccionada de acuerdo a las disposiciones vigentes y debidamente conformada por la autoridad competente. Al efectuar el pago la Municipalidad, en su carácter de Agente de Retención, descontará el porcentaje que corresponda en concepto de Impuestos, extendiendo al interesado el recibo pertinente.

Art.7º)- DEBER DE VERACIDAD:

Los proponentes comprometen fidelidad y correspondencia con la realidad en toda manifestación contenida en su propuesta, a cuyo fin presentarán declaraciones juradas que así lo indiquen. Si durante el proceso del concurso se acreditase falseamientos que impliquen haber vulnerado la regla anterior, la Municipalidad deberá separar al oferente incumplidor rechazando su propuesta y podrá inibirlo para cualquier contratación ulterior hasta un máximo de diez años. En este supuesto cualquiera de los otros proponentes están facultados para probar circunstancias con entidad suficiente para determinar la sanción prevista.

Art.8º)- CONTRATO:

El Contrato quedará constituido por el Pliego de Condiciones Generales, Particulares y la Oferta, suscripto en todas sus hojas por el proponente, perfeccionados con la notificación de la adjudicación al adjudicatario, en todo aquello que corresponde específicamente a lo adjudicado.

Art.9º)- COMISIÓN DE PREADJUDICACIÓN:

La Comisión de Pre-adjudicación del presente Concurso estará constituida por el Sr. Marcos Ferrer titular de la Jefatura de Gabinete, Sra. María Alejandra Matar Secretaria de Gobierno y la Sra. Laura Devalis; los que a los fines de su cometido podrán solicitar informes y estudios a las demás áreas del Municipio.

Art.10º)- VALOR DEL PLIEGO:

El valor del Pliego se fija en la suma de \$ 700.- (Pesos setecientos).

Art.11º)- DE LA CALIFICACIÓN Y ADJUDICACIÓN:

A los fines de determinar la mejor oferta, la Comisión de Pre-adjudicación calificará de acuerdo al artículo 4 de este Pliego y teniendo en cuenta la calidad de cada uno de los productos que integran el módulo, en base a la muestra y según criterio de confiabilidad de las marcas y componentes nutricionales

Art.12º)- DE LA INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO DE PROVEEDORES DE LA MUNICIPALIDAD:

El o los oferentes que resultaren adjudicados deberán inscribirse ( si no lo estuvieran) como proveedores en la Oficina de Compras de la Municipalidad de Río 3ª.

Art.13º)- MANTENIMIENTO DE OFERTA:

Los proponentes deberán mantener la validez de la oferta por el término mínimo de 30 (treinta) días, a partir de la fecha de apertura del Concurso. Todo plazo menor fijado por el proponente se dará por no escrito.

Art.14º)- IRRECURRIBILIDAD:

La resolución sobre la calificación de propuestas, será irrecurrible, y no dará derecho a reclamo de ninguna naturaleza, por cuanto queda establecido que ello es facultad privativa y exclusiva de la Municipalidad.



**Art.15º)- CÓMPUTOS DE LOS PLAZOS:**

Los plazos establecidos se computan considerando días corridos, conforme a los artículos 23 a 29 del Código Civil.

Sin perjuicio de ello, la Municipalidad podrá establecer expresamente que ciertos actos se cumplimenten en días y horas hábiles administrativos.

**Art.16º)- JURISDICCIÓN ORDINARIA:**

Para todos los efectos legales las partes se someten a la jurisdicción de los Tribunales Ordinarios con competencia administrativa y jurisdicción en la ciudad de Río Tercero, con renuncia a todo otro fuero o jurisdicción que le pudiera corresponder al oferente o contratista.

**Art.17º)-** En caso de desabastecimiento público y notorio de alguno de los productos que se incluyen en este pliego se aceptarán productos alternativos siempre y cuando mantengan los mismos valores energéticos.

Dr. Alberto C. Martino – Intendente Municipal  
Sr. Marcos Ferrer - Jefe de Gabinete  
Sra. María Alejandra Matar – Sec. de Gobierno



**CONCUERDA CON EL ORIGINAL  
QUE HE TENIDO A LA VISTA**

**Sra. Norma S. CERUTTI  
Responsable Autorizada**



CONCURSO PUBLICO DE PRECIOS N° 01/2016  
ANEXO III: PLIEGO DE ESPECIFICACIONES PARTICULARES.

Art.1º)- La mercadería deberá reunir las condiciones de sanidad establecidas en el Código Alimentario Argentino, debidamente rotulada, en perfecto estado de conservación e higiene. La fecha tope de consumo- vencimiento- no deberá ser inferior a los noventa (90) días posteriores a la fecha de entrega.

Art.2º)- CONDICIONES DE EMPAQUETADO.

La mercadería deberá entregarse fraccionada en bultos que contengan los TREINTA Y DOS (32) productos de los 1449 módulos tradicionales y los TREINTA Y TRES (33) productos del módulo celíaco (sin TACC); en cajas de cartón corrugado identificada con la leyenda "P.A.I.Cor." en una de sus caras laterales.

Art.3º)- FECHA DE ENTREGA

La mercadería deberá entregarse antes del 15 de diciembre de 2016.

Art.4º)- LUGAR DE ENTREGA

Los módulos alimentarios deberán ser entregados en los centros educativos cuyo listado será entregado al adjudicatario.

Art.5º)- La Municipalidad se reserva el derecho de modificar el listado de elementos cuando medien razones nutricionales o temporales, siempre que no se modifique en más el precio final contratado.

Dr. Alberto C. Martino – Intendente Municipal  
Sr. Marcos Ferrer - Jefe de Gabinete  
Sra. María Alejandra Matar – Sec. de Gobierno



**CONCUERDA CON EL ORIGINAL  
QUE HE TENIDO A LA VISTA**

**Sra. Norma S. CERUTTI  
Responsable Autorizada**



CONCURSO PUBLICO DE PRECIOS N° 01/2016  
ANEXO IV: PRESUPUESTO OFICIAL.

Para la adquisición de módulos alimentarios para establecimientos educativos con servicio de P.A.I.Cor. el Presupuesto Oficial asciende a la suma de Pesos setecientos veinticinco mil (\$725.000) con IVA incluido. Valor del módulo Pesos Quinientos (\$500.).

Dr. Alberto C. Martino – Intendente Municipal  
Sr. Marcos Ferrer - Jefe de Gabinete  
Sra. María Alejandra Matar – Sec. de Gobierno



**CONCUERDA CON EL ORIGINAL  
QUE HE TENIDO A LA VISTA**

**Sra. Norma S. CERUTTI  
Responsable Autorizada**