

PROVINCIA DE CÓRDOBA



MUNICIPALIDAD
DE LA CIUDAD DE
RÍO TERCERO

BOLETÍN OFICIAL MUNICIPAL
DE LA CIUDAD DE RÍO TERCERO

PUBLICACIONES DE GOBIERNO

AÑO XVIII – Nº1093
Río Tercero (Cba.), 21 de noviembre de 2024
mail:gobiernorio3@gmail.com

LEGISLACIÓN Y NORMATIVA

SUMARIO:

CONCEJO DELIBERANTE:

Ordenanzas Nº 4847/2024- 4848/2024- 4849/2024

DEPARTAMENTO EJECUTIVO MUNICIPAL:

Decretos Nº 1795/2024- 1796/2024- 1797/2024

ORDENANZAS

Río Tercero, 21 de noviembre de 2024

ORDENANZA Nº Or 4847/2024 C.D.

VISTO: El memo proveniente del Instituto Municipal de la Vivienda, dependiente de la Secretaría de Salud y Desarrollo Social solicitando la donación de un lote de terreno para el grupo familiar de la Sra. KRAPCHIK Karen Aylen.

Y CONSIDERANDO: Que, conforme a la elaboración del correspondiente informe socioeconómico y a la inspección realizada a dicho terreno, se constata que en el mismo se encuentra una vivienda en etapa de construcción, por lo que se resolviera la donación del inmueble.

Que, dada la situación de la recurrente y la disposición del Municipio, se resolvió procedente dar curso a la cesión solicitada de manera excepcional, reconociendo la vigencia e importancia de la ORDENANZA Nº Or 4098/2018 C.D. y la necesidad de que se establezca un plan mediante el cual sean adjudicados los terrenos de manera equitativa, evitando todo tipo de especulaciones, de conformidad a lo dispuesto por la norma del Art. 44º de la COM.

Atento a ello

EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE RÍO TERCERO, SANCIONA CON FUERZA DE:

ORDENANZA

Art.1º: DÓNESE a favor de la Sra. KRAPCHIK Karen Aylen D.N.I. Nº 41.993.800, con domicilio actual en Los Andes Nº 2365 de Río Tercero, el inmueble perteneciente al Dominio Privado Municipal que se describe a continuación:

UBICACIÓN: Calle Los Andes Nº 2365, Barrio Monte Grande, de la Ciudad de Río Tercero, Dpto. Tercero Arriba, Pedanía El Salto, Provincia de Córdoba.

DESIGNACIÓN: C03.S01.M086.P006 Manzana 72 Lote 6

MEDIDAS Y LINDEROS: al N. calle Los Andes

al S. C03.S01.M086.P27 Mz.72 Lote 27

al E. C03.S01.M086.P07 Mz.72 Lote 07

al O. C03.S01.M086.P05 Mz.72 Lote 05

SUPERFICIE: 300 m² - Trescientos metros cuadrados.

TITULAR REGISTRAL: Municipalidad de Río Tercero

Nº DE CUENTA: 330109590193

Art.2º: IMPÓNESE el cargo de que el inmueble sea destinado exclusivamente a emplazamiento de vivienda familiar, no pudiendo venderlo o transferirlo a cualquier título hasta transcurridos 10 (diez) años.

Art.3º: Se encuentra a cargo de la beneficiaria el pago de las Tasas, contribuciones e impuestos municipales y provinciales partir de la presente Ordenanza. Los gastos que devengue la escrituración del terreno serán soportados por la beneficiaria.

Art.4º: DÉSE al Departamento Ejecutivo Municipal, para su promulgación.

Dada en la Sala de Sesiones del Concejo Deliberante de la Ciudad de Río Tercero, a los veintinueve días del mes de noviembre del año dos mil veinticuatro.

ABG. ALBERTO C. MARTINO – PRESIDENTE C.D.

PAULA DE BIASE DI PAOLA – SECRETARIA C.D.

PROMULGADA POR DECRETO Nº 1795/2024 DE FECHA 21.11.2024

DECRETO Nº 1795 /2024

RÍO TERCERO, 21 de noviembre de 2024

VISTO Y CONSIDERANDO: La Ordenanza sancionada por el Concejo Deliberante en su sesión de fecha 21.11.2024;

Atento a ello;

EL INTENDENTE MUNICIPAL DE LA CIUDAD DE RÍO TERCERO

DECRETA

Art.1º)- PROMÚLGUESE por el presente Decreto, la Ordenanza NºOr.4847/2024-C.D., por la que se dona a favor de la Sra. KRAPCHIK Karen Aylen, el inmueble perteneciente al Dominio Privado Municipal.

Art.2º)- COMUNÍQUESE, Publíquese y Archívese.

Marcos Ferrer – Intendente Municipal

Lautaro Villafañe- Jefe de Gabinete A/C Sec. Gob. y As. Institucionales

Río Tercero, 21 de noviembre de 2024

ORDENANZA Nº Or 4848 /2024 C.D.

VISTO: Que se ha receptado solicitud para aprobar la obra de provisión de gas natural, según plano DC 05838/000 a los lotes ubicados en Barrio Media Luna sobre calle: **Pablo Neruda:** (lado Oeste) entre calles Cid Campeador y Avda. Del Mirador afectando las parcelas 12,13 y 14 de la designación catastral C 01 S 02 M 89.

Y CONSIDERANDO: Que, dada la proximidad de la Red Distribuidora de Gas Natural existente en la zona, se ha tramitado el Proyecto de Obra, que tiene como objetivo fundamental dotar del servicio a dichos inmuebles.

Que la ejecución se materializará por Contratación Directa entre los propietarios de los inmuebles y una empresa, lo que encuentra amparo en las disposiciones de la Ordenanza N° Or 093/84 C.D. y su modificatoria N° Or 1886/2000C.D., que rige para la ejecución de obras de gas natural.

Que la Resolución G.E. N° 1- 113 del año 1982 reglamenta la realización de obras a ejecutar por terceros contratadas por los futuros usuarios.

Que, por tratarse de una obra de utilidad pública, debe dictarse la Ordenanza Particular que autorice su ejecución y el uso del espacio público.

Atento a ello

EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE RÍO TERCERO, SANCIONA CON FUERZA DE:

ORDENANZA

Art. 1°: AUTORÍCESE la ejecución y el uso del espacio público para la Obra: Red Distribuidora de Gas Natural –suministro de gas natural, según Plano DC 05838/000 a los lotes ubicados en Barrio Media Luna de la Ciudad de Río Tercero sobre calle:

Pablo Neruda: (lado Oeste) entre calles Cid Campeador y Avda. Del Mirador afectando las parcelas 12,13 y 14 de la designación catastral C 01 S 02 M 89.

Art. 2°: AUTORÍCESE a los propietarios de los inmuebles a contratar en forma directa para la ejecución de la obra a la Empresa que se encuentre debidamente habilitada al respecto debiendo el profesional de la empresa certificar previo al inicio de las tareas, por ante la Secretaría de Obras Públicas, los requisitos técnicos y empresariales necesarios para la ejecución de este tipo de obras, presentando toda la documentación que se le solicite, siendo el compromiso de pago asumido por los propietarios y la empresa, de carácter particular, liberando expresamente a la Municipalidad de responsabilidad por cualquier conflicto que se genere en este aspecto.

Art. 3°: Las obras serán construidas en su totalidad con sujeción a la normativa vigente en la materia y en especial a la Resolución GE N° 1- 113/1982 y sus modificatorias.

Art. 4°: El Departamento Ejecutivo Municipal deberá tomar los recaudos pertinentes a los efectos de salvar eventuales incompatibilidades entre la empresa contratada y el profesional municipal que supervise las tareas.

Art. 5°: DÉSE al Departamento Ejecutivo Municipal, para su promulgación.

Dada en la Sala de Sesiones del Concejo Deliberante de la Ciudad de Río Tercero, a los veintinueve días del mes de noviembre del año dos mil veinticuatro.

ABG. ALBERTO C. MARTINO – PRESIDENTE C.D.

PAULA DE BIASE DI PAOLA – SECRETARIA C.D.

PROMULGADA POR DECRETO N° 1796/2024 DE FECHA 21.11.2024

DECRETO N° 1796 /2024

RÍO TERCERO, 21 de noviembre de 2024

VISTO Y CONSIDERANDO: La Ordenanza sancionada por el Concejo Deliberante en su sesión de fecha 21.11.2024;

Atento a ello;

EL INTENDENTE MUNICIPAL DE LA CIUDAD DE RÍO TERCERO

DECRETA

Art.1°)- PROMÚLGUESE por el presente Decreto, la Ordenanza N°Or.4848/2024-C.D., por la que se autoriza la ejecución y el uso del espacio público para la Obra: Red Distribuidora de Gas Natural –suministro de gas natural, según Plano DC 05838/000 a los lotes ubicados en Barrio Media Luna de la Ciudad de Río Tercero sobre calle: Pablo Neruda: (lado Oeste) entre calles Cid Campeador y Avda. Del Mirador afectando las parcelas 12,13 y 14 de la designación catastral C 01 S 02 M 89.

Art.2°)- COMUNÍQUESE, Publíquese y Archívese.

Marcos Ferrer – Intendente Municipal

Lautaro Villafañe- Jefe de Gabinete A/C Sec. Gob. y As. Institucionales

Río Tercero, 21 de noviembre de 2024

ORDENANZA N° Or 4849/2024 C.D.

VISTO: Que mediante Convenio N° 40 de fecha 16 de mayo de 2016 la Municipalidad de Río Tercero adhiera al “Plan de Federalización de la Gestión de Comedores P.A.I.Cor del Interior Provincial” Decreto 474/2016.

Y CONSIDERANDO: Que el Programa prevé la provisión de Módulos Alimentarios durante el receso estival 2024/2025, a todo el padrón de beneficiarios.

Que la Provincia asignará los recursos del Programa para la adquisición de los alimentos, los que deben reunir la cantidad y calidad que se detallan en Pliegos.

Que a los fines de contar con los módulos en tiempo y forma en los establecimientos educativos del sistema para su entrega, y atento los montos de contratación debe procederse al llamado a Licitación Pública.

Que es facultad del Concejo Deliberante aprobar las bases y condiciones para instrumentar dicho llamado

Atento a ello

EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE RÍO TERCERO, SANCIONA CON FUERZA DE:

ORDENANZA

Art.1°: APRUEBENSE las bases y condiciones para llamar a Licitación Pública para la “Provisión de TRES MIL TRESCIENTOS SEIS (3306) módulos alimentarios tradicionales, DOSCIENTOS VEINTE (220) módulos tradicionales DESAYUNO-MERIENDA, OCHO (8) módulos alimentarios celíacos sin TACC, SIETE (7) módulos hipocalórico-diabetes, TRES (3) módulos sin lactosa y UN (1) módulo refuerzo nutricional; para el servicio P.A.I.Cor. por el receso estival 2024/2025.

Art.2°: Las propuestas se ajustarán en un todo de acuerdo a las especificaciones que obran en Anexo I Pliego de Condiciones Generales, Anexo II Pliego de Condiciones Particulares, Anexo III Pliego de Especificaciones Particulares y Anexo IV Establecimientos Educativos; que forman parte del presente dispositivo.

Art.3°: El citado llamado será dado a publicidad por el término de ley, por los medios oficiales y locales que corresponda.

Art.4°: IMPÚTESE a la Partida 03.1.5.05.09.16.140 Gastos Prog. de Asist. Int. de Cba.- P.A.I.Cor de la Ordenanza General de Cálculo de Recursos y Presupuesto de Gastos.

Art.5°: : DÉSE al Departamento Ejecutivo Municipal, para su promulgación.

Dada en la Sala de Sesiones del Concejo Deliberante de la Ciudad de Río Tercero, a los veintinueve días del mes de noviembre del año dos mil veinticuatro.

ABG. ALBERTO C. MARTINO – PRESIDENTE C.D.

PAULA DE BIASE DI PAOLA – SECRETARIA C.D.

LICITACIÓN PÚBLICA N° /2024

ANEXO I: PLIEGO DE CONDICIONES GENERALES.

Art.1º): PRESENTACIÓN:

Las propuestas para la presente Licitación Pública se presentarán en Mesa de Entradas de la Secretaría de Gobierno y Asuntos Institucionales, 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:

- Solicitud de Admisión: De acuerdo a modelo facilitado por esta Municipalidad.
- Recibo de compra de los Pliegos de la Licitación Pública, a nombre del oferente.
- Pliegos de la Licitación Pública firmados y sellados en todas sus páginas por el oferente, en prueba de su conocimiento y conformidad.
- Garantía de la propuesta: Los oferentes acompañarán a su propuesta, el comprobante de la garantía de propuesta, equivalente al uno por ciento (1%) del monto total del Presupuesto Oficial. La garantía podrá constituirse mediante:
 - Depósito en efectivo en 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.

- Cheque electrónico. E-cheq

- Estado de deuda municipal. De acuerdo a modelo facilitado por esta Municipalidad.

- Constitución de domicilio especial y domicilio electrónico a los fines de la presente licitación en la Ciudad de Río Tercero. De acuerdo a modelo facilitado por esta Municipalidad

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, membretes, etc. o elemento identificatorio alguno.

Art.3º): PROPONENTES

Estarán en condiciones de presentarse a este llamado, las firmas que constituyan domicilio especial en la Ciudad de Río Tercero. Sus representantes tendrán que ser mayores de edad, de acreditada solvencia moral y económica, debiendo acreditar la representación invocada acompañando copia debidamente certificada de los poderes y/o estatutos sociales, 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:

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

Art.4º): LICITACIÓN PÚBLICA DESIERTA:

Si nadie concurriera al llamado a Licitación Pública, ésta se declarará desierta.

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, la Licitación también se declarará desierta facultando al Departamento Ejecutivo a realizar una contratación directa según lo contempla la Ordenanza N° Or 1482/97 C.D. en el Capítulo VI Art. 101º.

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 1º 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 de la Licitación Pública, 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 proceso licitatorio.

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 70º de la Ordenanza N° Or1482/97 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 de la Licitación, deberán ser concretas y concisas, ajustadas estrictamente a hechos o documentos relacionados y pertinentes con la Licitación. 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 Pre-adjudicación, integrada por el Secretario de Economía y la Jefa de la Sección Compras y Suministros harán 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 de la Licitación, se considerarán las propuestas que ofrezcan alternativas al objeto de la Licitación, 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 la Licitación.

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 de la Licitación, ofrezca mayores atributos técnicos, siempre que no exceda su mayor precio al diez por ciento (10 %) 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 de la Licitación. Del mismo modo, si el acto de la Licitación 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 la Licitación.

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 cinco por ciento (5%) del monto total de los servicios licitados por todo el periodo del contrato, dentro de los tres (3) 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 de la Licitación 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 Economía – Sección 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 de la Licitación, los adquirentes de Pliegos podrán presentar pedidos de aclaratorias, hasta cinco (5) días hábiles anteriores al acto de apertura. Las mismas serán evacuadas en el término de cuarenta y ocho (48) horas hábiles por la Secretaría de Economía 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 (3) 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 9º del Pliego de Condiciones Generales.

Impugnaciones: Los proponentes podrán efectuar impugnaciones en contra del dictamen de la Comisión de pre-adjudicación, dentro de las cuarenta y ocho (48) horas de producido el acto de elevación, y previo depósito en 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: MEJORA DE OFERTAS:

Si entre las ofertas presentadas y consideradas admisibles, hubiera dos o más que reúnan similares condiciones generales y económicas, la Municipalidad llamará entre ellos a mejorar los precios en propuesta cerrada, los que deberán ofertar nuevamente en fecha y hora que a tal fin se disponga.

Art. 22º: LEGISLACIÓN APLICABLE:

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

- 1- Carta Orgánica Municipal
- 2- Pliegos de la Licitación Pública.
- 3- Contrato de concesión.
- 4- Ordenanzas vigentes y/o a sancionarse que regulen el servicio.
- 5- Código Civil y Comercial.

Art. 23º: 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.

LICITACIÓN PÚBLICA Nº /2024

ANEXO II: PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES.

Art. 1º: OBJETO DEL LLAMADO:

"Provisión de TRES MIL TRESCIENTOS SEIS (3306) módulos alimentarios tradicionales, DOSCIENTOS VEINTE (220) módulos tradicionales DESAYUNO-MERIENDA, OCHO (8) módulos alimentarios celíacos sin TACC, SIETE (7) módulos hipocalórico-diabetes, TRES (3) módulos sin lactosa y UN (1) módulo refuerzo nutricional; para el servicio P.A.I.Cor. por el receso estival 2024/2025.

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

MODULO GENERAL

ALIMENTO	CANTIDAD
Leche entera en polvo fortificada con Vit.A y D.	2 cajas por 800 g. c/u.
Mate cocido en saquitos ó 1 paquete de yerba	2 caja por 50 unidades. ó 2 paquete por 500 g.
Azúcar	1 paquete 1 kg.
Fideos guiseros (de harinas de trigo o semolados)	3 paquetes por 500 g. c/u.
Fideos tallarines (de harinas de trigo o semolados)	3 paquetes por 500 g. c/u.
Arroz blanco grano largo fino (similares ala variedad Blue Bonnet)	2 paquetes por 1 Kg. c/u
Avena instantánea	1 paquete por 300-400 g.
Harina común 000 o 0000	2 paquete por 1 Kg.
Lentejas	2 paquete por 500 g.
Aceite de girasol	2 botellas por 900 cc c/u
Tomate perita en lata (sin sellos)	3 lata por 400 g. c/u.
Jardinera de legumbres secas	2 paquete 400 g.

Arvejas secas	2 paquete por 400 g
Choclo en granos/ cremoso en conserva.	2 lata por 350 g.(neto)
Caballa/jurel en conserva al natural ó atúnen conserva natural	1 lata por 425 g- 380 g (neto) o 2 latas de 170 g c/u

Todos los alimentos deberán cumplir las especificaciones del C.A.A y reglamentaciones vigentes.

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 Se entregará a los establecimientos educativos en envase original de 1 kg.

ARROZ CAROLINA TIPO 00000: se entregará a los establecimientos educativos en envases originales de 1,000 kg. 0,500 kg. El arroz grano largo fino similares a la variedad Blue Bonnet (granos enteros).

HARINA DE TRIGO: de primera calidad, tipo 000 ó 0000, blanca. Libre de sustancias y partículas extrañas. Enriquecida según Ley N° 25.630 (Hierro, Ácido fólico, Tiamina, Riboflavina y Niacina). Se entregará a los establecimientos educativos en envases originales de 1,000 kg.

HARINA LEUDANTE: con la denominación de Harina leudante, se entiende la mezcla de harina y agentes químicos de levantamiento de la masa (levaduras químicas) Se entregará a los establecimientos educativos en envases originales de 1,000 kg.

FÉCULA DE MAÍZ: de primera calidad, libre de sustancias extrañas. Se entregará en el establecimiento educativo en envase original de 0,500 kg o 1,000 kg.

AVENA ARROLLADA: de primera calidad, libre de sustancias extrañas, instantánea. Se entregará en el establecimiento educativo en envase original de 0,500 kg o 1,000 kg.

FIDEOS SECOS: de primera calidad, elaborado con harinas de trigo ricos en gluten o harinas de panificación o semolados sin colorantes artificiales, variados, tallarines, guiseros, mostacholes y tirabuzón. Deben ser elaborados con harina enriquecida según Ley N° 25,630 (Hierro, Ácido fólico, Tiamina, Riboflavina y Niacina) La harina que se emplee debe ser enriquecida con hierro, ácido fólico, tiamina, riboflavina y niacina, según Ley 158 Nacional N° 25.630. Se entregará en el establecimiento educativo en envase original de 0,500 kg.

LEGUMBRES: Art. 819 - Art. 825 (Capítulo XI del C.A.A.) Las legumbres deberán ser secas, enteras, uniformes, sin cuerpos extraños y de calidad seleccionada. Envasarse en envases de polietileno. Las legumbres que se emplean en los menús de PAICor son lentejas, arvejas secas y porotos. Se entregará en el establecimiento educativo en envase original de 0,400 /0,500 kg.

YERBA MATE EN BOLSITA (Yerba Mate en saquitos o Yerba Mate en saquitones) a la yerba contenida en un envase de papel apropiado para realizar la infusión, el que debe reunir los siguientes requisitos: a) El material de la bolsita deberá ser inocuo para la salud, de estructura fibrosa y presentar neutralidad de sabor. Además, deberá responder a características tales que permitan filtrar en caliente y a ebullición, tendrá flexibilidad y resistencia mecánica y permitirá la difusión rápida y completa de la infusión, con retención de las partículas más pequeñas de yerba mate. Deberá estar libre de sustancias capaces de conferir olor o sabor extraño a la infusión de yerba mate. b) Las bolsitas de papel en todos sus tipos o variedades (bolsitas plegadas de 1 o 2 cámaras, saquitos y saquitones) cargadas con la yerba mate mojada, deberán ser resistentes a todas las manipulaciones a que sean sometidas. Para obtener esta resistencia, se autoriza el agregado de fibras artificiales o resinas sintéticas que cumplan con las exigencias del Artículo 207 del presente Código. En todos los casos el material de las bolsitas deberá ser especialmente autorizado para su uso. c) Cuando las bolsitas tengan hilo, este deberá ser de algodón puro, crudo u otro material autorizado para colorear, fino y apto para estar en contacto con productos alimenticios. Su largo será adecuado para los fines a que se destinan. d) El envasado de cierre de las bolsitas deberá practicarse mecánicamente, de manera tal que se las preserve del efecto de la humedad y no se incorporen olores extraños al producto. La yerba Mate contenida en los saquitos deberá responder a las características especificadas en el Artículo 1195. En el rótulo principal y en forma bien visible se deberá consignar la leyenda "En Bolsitas", "En Saquitos" o "En Saquitones", además del peso neto de cada unidad, número de éstas y año de elaboración".

MAÍZ DULCE O GRANO DE CHOCLO EN CONSERVA: granos enteros blancos o amarillos envasados en un medio líquido apropiado y el envase cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente. Deberá presentar olor y sabor propios y estar exento de olores y sabores extraños. Libres de panojas, estilos, cáscara y granos descoloridos o manchados, u otras sustancias y cuerpos extraños.

ARVEJAS AL NATURAL: Art. 927 Conserva de arvejas de tamaño mediano, turgentes, decolor verde, tiernas, envasadas en un medio líquido apropiado; en envase cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente.

CONSERVA DE TOMATES PELADOS Y CON PROCESO DE CUBETEO: comprende el producto elaborado con los frutos frescos, sanos, limpios, maduros, de estructura consistente, lavados, pelados y sin pedúnculos, fraccionados en trozos no mayores de 2 cm, envasados en su propio jugo o el agregado de pulpa, puré o salsa de tomate.

TOMATE TRITURADO: se entiende por tomate triturado la conserva elaborada por trituración mecánica de tomates, sanos, limpios, enteros, libres de pedúnculos y hojas, maduros y de estructura consistente. Debe presentarse en envases bromatológicamente aptos, herméticamente cerrados, esterilizados industrialmente. Se entregará en el establecimiento educativo en envases de 0900 – 1,000 litro.

CABALLA / JUREL EN CONSERVA AL NATURAL: 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.: Jurel, Caballa, etc.) en salmuera o caldo o al natural. Se entregará en latas de 425 g. Neto/ 300 g escurrido 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 por ciento (33%) como máximo y diez por ciento (10%) como mínimo del peso neto total del producto terminado. En el rótulo se declarará expresamente el "peso escurrido" y el "peso neto".

ATÚN Art. 479 C.A.A Se considera conservas de atún, las conservas preparadas con trozos y filetes de pescados de nombres comunes, albacora, atún patudo, atún rojo, rabil, barrilete, melva y bonito, procedentes de piezas descabezadas, evisceradas y privadas de cola, piel, branquias, espinas, huevas y carne negra, sazonadas con sal,

cocidas al vapor o en salmuera y secadas adecuadamente antes del envasado. Se entregará en latas de 170 g neto/120 g escurrido.

ACEITE: los aceites alimenticios se obtendrán a partir de semillas o frutos oleaginosos mediante procesos de elaboración que se ajusten a las condiciones de higiene establecidas por el C.A.A. vigente. Presentarán aspecto límpido a 25°C, sabor y olor agradable y contendrán solamente los componentes propios del aceite que integra la composición de las semillas o frutos de que provienen y los aditivos autorizados. Solo se acepta el empleo de aceite puro de una sola semilla (maíz, girasol, uva) de primera calidad, envasado en vidrio o plástico autorizado novecientos centímetros cúbicos a un litro y medio. Se entregará en envase de 0,900 l, 1 y ½ litro.

LECHE ENTERA PASTEURIZADA: se entiende por Leche Entera Seleccionada Pasteurizada o Leche Entera Seleccionada Pasterizada, la leche que cumpla con el Artículo 556 y que reuniendo las características establecidas en el artículo 555 del CAA, presente sin haber sido sometida a ningún tratamiento previo, un contenido microbiano no mayor de 500.000 bacterias mesófilas/cm³, provenga de plantas pasteurizadoras con inspección oficial de conformidad con las disposiciones en la materia y haya sido sometida a los tratamientos consignados en el Artículo 558, incisos 2 a 9. La Leche entera seleccionada pasteurizada deberá responder a las exigencias consignadas en el Artículo 558, incisos b, c y d. Deberá estar exenta de gérmenes patógenos. Deberá estar fortificada con Vitamina A y D. y su contenido detallado en la información Nutricional del envase. Leche UAT (Ultra Alta Temperatura, UHT) Art. 560 bis - (Resolución Conjunta SPR y RS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) "Se entiende por Leche UAT (Ultra Alta Temperatura, UHT) a la leche homogeneizada, que ha sido sometida durante 2 a 4 segundos a una temperatura entre 130°C y 150°C, mediante un proceso térmico de flujo continuo, inmediatamente enfriada a menos de 32°C y envasada bajo condiciones asépticas en envases estériles y herméticamente cerrados.

LECHE ENTERA EN POLVO: Art. 567 - Resolución Conjunta SPR y RS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006). Fortificada con Vitamina A y Deberá ser instantánea y cumplir con las características físicas, químicas y microbiológicas que establece el C.A.A. vigente. La palabra "instantánea" se agregará en el rotulado del envase como así también deberá estar fortificada con Vitamina A y D. y su contenido detallado en la información Nutricional del envase. Las leches en polvo deberán cumplir con los siguientes requisitos: Características sensoriales: ☐ Aspecto: polvo uniforme, sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles ☐ Color: blanco amarillento ☐ Sabor y Olor: agradable, no rancio, semejante a la leche fluida. Se entregará en envase original de 0,800 kg. No podrá fraccionarse.

MÓDULO DESAYUNO/MERIENDA

ALIMENTO	CANTIDAD
Leche entera en polvo enriquecida con Vit. A y D	2 cajas por 800 g c/u
Mate cocido en saquito	1 caja por 50 unid.
Azúcar blanca	1 bolsa por 1 kg
Avena instantánea	1 paquete por 300/400 g
Harina común 000 o 0000	2 paquetes por 1 kg c/u

MÓDULO SIN TACC

ALIMENTO	CANTIDAD
Leche entera en polvo fortificada con Vit. A y D.	2 cajas por 800 g. c/u.
Mate cocido en saquitos ó 1 paquete de yerba	1 caja por 50 unidades. 1 paquete por 500 g.
Azúcar	1 paquete 1 kg.
Fideos guiseros (sin T.A.C.C.)	3 paquetes por 500 g. c/u.
Fideos tallarines (sin T.A.C.C.)	3 paquetes por 500 g. c/u.
Arroz blanco grano largo fino (similares a la variedad Blue Bonnet)	2 paquetes por 1 Kg. c/u
Galletas de arroz	4 paquetes por 10 unidades c/u.
Pre mezcla para panificación (sin T.A.C.C.).	1 paquete por 1 Kg.
Lentejas (sin T.A.C.C.)*	2 paquete por 500 g.
Aceite de girasol	2 botellas por 900 cc c/u

Tomate perita en lata	3 lata por 400 g. c/u.
Fécula de maíz	1 paquete 500 g.
Arvejas secas (sin T.A.C.C.)*	1 paquete por 400 g
Choclo en granos/ cremoso en conserva.	1 lata por 350 g.(neto)
Caballa/jurel en conserva al natural o atún en conserva al natural.	1 lata por 380-425 g neto ó 2 latas de atún 170 g (neto) c/u

❖ Los alimentos destinados a titulares 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 (Alimentos / Listado de Alimentos Libres de Gluten).

NOTA: En el caso de no conseguir legumbres secas sin T.A.C.C., se optará por entregar legumbres en conserva

- **Lentejas:** 2 latas/tetra de 350 g c/u

- **Arvejas:** 2 latas/tetra de 350 g c/u

- **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 Se entregará a los establecimientos educativos en envase original de 1 kg.

◦ **ARROZ CAROLINA TIPO 00000:** se entregará a los establecimientos educativos en envases originales de 1,000 kg. 0,500 kg. El arroz grano largo fino similares a la variedad Blue Bonnet (granos enteros).

◦ **FÉCULA DE MAÍZ:** de primera calidad, libre de sustancias extrañas. Se entregará en al establecimiento educativo en envase original de 0,500 kg o 1,000 kg.

◦ **LEGUMBRES: Art. 819 - Art. 825 (Capítulo XI del C.A.A.)** Las legumbres deberán ser secas, enteras, uniformes, sin cuerpos extraños. y de calidad seleccionada. Envasarse en envases de polietileno. Las legumbres que se emplean en los menús de PAICor son lentejas, arvejas secas y porotos. Se entregará en al establecimiento educativo en envase original de 0,400 /0,500 kg.

- **YERBA MATE EN BOLSITA (Yerba Mate en saquitos o Yerba Mate en saquitones) Artículo 1197**

- (Res 307, 29.11.90: yerba contenida en un envase de papel apropiado para realizar la infusión, el que debe reunir los siguientes requisitos: a) El material de la bolsita deberá ser inocuo para la salud, de estructura fibrosa y presentar neutralidad de sabor. Además, deberá responder a características tales que permitan filtrar en caliente y a ebullición, tendrá flexibilidad y resistencia mecánica y permitirá la difusión rápida y completa de la infusión, con retención de las partículas más pequeñas de yerba mate. Deberá estar libre de sustancias capaces de conferir olor o sabor extraño a la infusión de yerba mate. b) Las bolsitas de papel en todos sus tipos o variedades (bolsitas plegadas de 1 o 2 cámaras, saquitos y saquitones) cargadas con la yerba mate mojada, deberán ser resistentes a todas las manipulaciones a que sean sometidas. Para obtener esta resistencia, se autoriza el agregado de fibras artificiales o resinas sintéticas que cumplan con las exigencias del Artículo 207 del presente Código. En todos los casos el material de las bolsitas deberá ser especialmente autorizado para su uso. c) Cuando las bolsitas tengan hilo, este deberá ser de algodón puro, crudo u otro material autorizado sin colorear, fino y apto para estar en contacto con productos alimenticios. Su largo será adecuado para los fines a que se destinan. d) El envasado de cierre de las bolsitas deberá practicarse mecánicamente, de manera tal que se las preserve del efecto de la humedad y no se incorporen olores extraños al producto. La yerba Mate contenida en los saquitos deberá responder a las características especificadas en el Artículo 1195. En el rótulo principal y en forma bien visible se deberá consignar la leyenda "En Bolsitas", "En Saquitos" o "En Saquitones", además del peso neto de cada unidad, número de éstas y año de elaboración".

◦ **MAÍZ DULCE O GRANO DE CHOCLO EN CONSERVA Art 929 - (Res 1039, 26.3.81):** granos enteros blancos o amarillos envasados en un medio líquido apropiado y el envase cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente. Deberá presentar olor y sabor propios y estar exento de olores y sabores extraños. Libres de panojas, estilos, cáscara y granos descoloridos o manchados, u otras sustancias y cuerpos extraños.

◦ **ARVEJAS AL NATURAL:** Art. 927

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

◦ **CONSERVA DE TOMATES PELADOS Y CON PROCESO DE CUBETADO Artículo 943 tris:** comprende el producto elaborado con los frutos frescos, sanos, limpios, maduros, de estructura consistente, lavados, pelados y sin pedúnculos, fraccionados en trozos no mayores de 2 cm, envasados en su propio jugo o el agregado de pulpa, puré o salsa de tomate.

◦ **TOMATE TRITURADO Artículo 948:** se entiende por tomate triturado la conserva elaborada por trituración mecánica de tomates, sanos, limpios, enteros, libres de pedúnculos y hojas, maduros y de estructura consistente. Debe presentarse en envases bromatológicamente aptos, herméticamente cerrados, esterilizados industrialmente. Se entregará en al establecimiento educativo en envases de 900 – 1,000 litro.

◦ **ACEITE - Art. 520/, Art. 521 (Res 626, 13.8.86)** Primera calidad, obtenido a partir de semillas o frutos oleaginosos (girasol, maíz). 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 frutos del que provienen y aditivos autorizados. Envase plástico autorizado de 900 c.c. de capacidad. Solo se acepta el empleo de aceite puro de una sola semilla: girasol, maíz.

◦ **CABALLA / JUREL EN CONSERVA AL NATURAL:** 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.: Jurel, Caballa, etc.) en salmuera o caldo o al natural. Se entregará en latas de 425 g. Neto/ 300 g escurrido 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". ATÚN Art. 479 C.A.A Se considera conservas de atún, las conservas preparadas con trozos y filetes de pescados de nombres comunes, albacora, atún patudo, atún rojo, rabil, barrilete, melva y bonito, procedentes de piezas descabezadas, evisceradas y privadas de cola, piel, branquias, espinas, huevas y carne negra, sazonadas con sal, cocidas al vapor o en salmuera y secadas adecuadamente antes del envasado. Se entregará en latas de 170 g neto/120 g escurrido.

° **LECHE ENTERA PASTEURIZADA:** se entiende por Leche Entera Seleccionada Pasteurizada o Leche Entera Seleccionada Pasterizada, la leche que cumpla con el Artículo 556 y que reuniendo las características establecidas en el artículo 555 del CAA, presente sin haber sido sometida a ningún tratamiento previo, un contenido microbiano no mayor de 500.000 bacterias mes ó filas/cm3, provenga de plantas pasteurizadoras con inspección oficial de conformidad con las disposiciones en la materia y haya sido sometida a Los tratamientos consignados en el artículo 558, incisos 2 a 9. La Leche entera seleccionada pasteurizada deberá responder a las exigencias consignadas en el artículo 558, incisos b, c y d. Deberá estar exenta de gérmenes patógenos. Deberá estar fortificada con Vitamina A y D. y su contenido detallado en la información Nutricional del envase. Leche UAT (Ultra Alta Temperatura, UHT) Art. 560 bis - (Resolución Conjunta SPR y RS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) "Se entiende por Leche UAT (Ultra Alta Temperatura, UHT) a la leche homogeneizada, que ha sido sometida durante 2 a 4 segundos a una temperatura entre 130°C y 150°C, mediante un proceso térmico de flujo continuo, inmediatamente enfriada a menos de 32°C y envasada bajo condiciones asépticas en envases estériles y herméticamente cerrados.

° **LECHE ENTERA EN POLVO:** Art. 567 - Resolución Conjunta SPR y RS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006). Fortificada con Vitamina A y Deberá ser instantánea y cumplir con las características físicas, químicas y microbiológicas que establece el C.A.A vigente La palabra "instantánea" se agregará en el rotulado del envase como así también deberá estar fortificada con Vitamina A y D. y su contenido detallado en la información Nutricional del envase. Las leches en polvo deberán cumplir con los siguientes requisitos: Características sensoriales: ☐ Aspecto: polvo uniforme, sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles ☐ Color: blanco amarillento ☐ Sabor y Olor: agradable, no rancio, semejante a la leche fluida. Se entregará en envase original de 0,800 kg. No podrá fraccionarse

MÓDULO REDUCIDO EN LACTOSA

ALIMENTO	CANTIDAD
Leche en polvo reducida en lactosa	2 cajas por 800 g. c/u.
Mate cocido en saquitos ó 1 paquete de yerba	1 caja por 50 unidades. 1 paquete por 500 g.
Azúcar	1 paquete 1 kg.
Fideos guiseros (de harinas de trigo o semolados)	3 paquetes por 500 g. c/u.
Fideos tallarines (de harinas de trigo o semolados)	3 paquetes por 500 g. c/u.
Arroz blanco grano largo fino (similares a la variedad Blue Bonnet)	2 paquetes por 1 Kg. c/u
Avena instantánea	1 paquete por 300-400 g.
Harina común 000 o 0000	2 paquete por 1 Kg.
Lentejas	2 paquete por 500 g.
Aceite de girasol	2 botellas por 900 cc c/u
Tomate perita en lata	3 lata por 400 g. c/u.
Jardinera de legumbres secas	1 paquete 400 g.
Arvejas secas	1 paquete por 400 g
Choclo en granos/ cremoso en conserva.	1 lata por 350 g.(neto)
Caballa/jurel en conserva al natura o atún en conserva al natural.	1 lata por 380-425 g neto ó 2 latas de atún 170 g (neto) c/u

Todos los alimentos deberán cumplir las especificaciones del C.A.A y reglamentaciones vigentes.

- **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 Se entregará a los establecimientos educativos en envase original de 1 kg.
- **ARROZ CAROLINA TIPO 00000:** se entregará a los establecimientos educativos en envases originales de 1,000 kg. 0,500 kg. El arroz grano largo fino similares a la variedad Blue Bonnet (granos enteros).
- **HARINA DE TRIGO:** de primera calidad, tipo 000 ó 0000, blanca. Libre de sustancias y partículas extrañas. Enriquecida según Ley N° 25.630 (Hierro, Ácido fólico, Tiamina, Riboflavina y Niacina). Se entregará a los establecimientos educativos en envases originales de 1,000 kg.
- **AVENA ARROLLADA:** de primera calidad, libre de sustancias extrañas, instantánea. Se entregará en al establecimiento educativo en envase original de 0,500 kg o 1,000 kg.

- **FIDEOS SECOS:** de primera calidad, elaborado con harinas de trigo ricos en gluten o harinas de panificación o semolados sin colorantes artificiales, variados, tallarines, guiseros, mostacholes y tirabuzon. Deben ser elaborados con harina enriquecida según Ley Nº 25,630 (Hierro, Ácido fólico, Tiamina, Riboflavina y Niacina) La harina que se emplee debe ser enriquecida con hierro, ácido fólico, tiamina, riboflavina y niacina, según Ley 158 Nacional Nº 25.630. Se entregará en al establecimiento educativo en envase original de 0,500 kg.
- **LEGUMBRES: Art. 819 - Art. 825 (Capítulo XI del C.A.A.)** Las legumbres deberán ser secas, enteras, uniformes, sin cuerpos extraños. y de calidad seleccionada. Envasarse en envases de polietileno. Las legumbres que se emplean en los menús de PAICor son lentejas, arvejas secas y porotos. Se entregará en al establecimiento educativo en envase original de 0,400 /0,500 kg.
- **YERBA MATE EN BOLSITA (Yerba Mate en saquitos o Yerba Mate en saquitones)** a la yerba contenida en un envase de papel apropiado para realizar la infusión, el que debe reunir los siguientes requisitos: a) El material de la bolsita deberá ser inocuo para la salud, de estructura fibrosa y presentar neutralidad de sabor. Además, deberá responder a características tales que permitan filtrar en caliente y a ebullición, tendrá flexibilidad y resistencia mecánica y permitirá la difusión rápida y completa de la infusión, con retención de las partículas más pequeñas de yerba mate. Deberá estar libre de sustancias capaces de conferir olor o sabor extraño a la infusión de yerba mate. b) Las bolsitas de papel en todos sus tipos o variedades (bolsitas plegadas de 1 o 2 cámaras, saquitos y saquitones) cargadas con la yerba mate mojada, deberán ser resistentes a todas las manipulaciones a que sean sometidas. Para obtener esta resistencia, se autoriza el agregado de fibras artificiales o resinas sintéticas que cumplan con las exigencias del Artículo 207 del presente Código. En todos los casos el material de las bolsitas deberá ser especialmente autorizado para su uso. c) Cuando las bolsitas tengan hilo, este deberá ser de algodón puro, crudo u otro material autorizado sin colorear, fino y apto para estar en contacto con productos alimenticios. Su largo será adecuado para los fines a que se destinan. d) El envasado de cierre de las bolsitas deberá practicarse mecánicamente, de manera tal que se las preserve del efecto de la humedad y no se incorporen olores extraños al producto. La yerba Mate contenida en los saquitos deberá responder a las características especificadas en el Artículo 1195. En el rótulo principal y en forma bien visible se deberá consignar la leyenda "En Bolsitas", "En Saquitos" o "En Saquitones", además del peso neto de cada unidad, número de éstas y año de elaboración".
- **MAÍZ DULCE O GRANO DE CHOCLO EN CONSERVA:** granos enteros blancos o amarillos envasados en un medio líquido apropiado y el envase cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente. Deberá presentar olor y sabor propios y estar exento de olores y sabores extraños. Libres de panojas, estilos, cáscara y granos descoloridos o manchados, u otras sustancias y cuerpos extraños.
- **ARVEJAS AL NATURAL: Art. 927** Conserva de arvejas de tamaño mediano, turgentes, de color verde, tiernas, envasadas en un medio líquido apropiado; en envase cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente.
- **CONSERVA DE TOMATES PELADOS Y CON PROCESO DE CUBETEADO:** comprende el producto elaborado con los frutos frescos, sanos, limpios, maduros, de estructura consistente, lavados, pelados y sin pedúnculos, fraccionados en trozos no mayores de 2 cm, envasados en su propio jugo o el agregado de pulpa, puré o salsa de tomate.
- **TOMATE TRITURADO:** se entiende por tomate triturado la conserva elaborada por trituración mecánica de tomates, sanos, limpios, enteros, libres de pedúnculos y hojas, maduros y de estructura consistente. Debe presentarse en envases bromatológicamente aptos, herméticamente cerrados, esterilizados industrialmente. Se entregará en al establecimiento educativo en envases de 0900 – 1,000 litro.
- **CABALLA / JUREL EN CONSERVA AL NATURAL:** 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.: Jurel, Caballa, etc.) en salmuera o caldo o al natural. Se entregará en latas de 425 g. Neto/ 300 g escurrido 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". ATÚN Art. 479 C.A.A Se considera conservas de atún, las conservas preparadas con trozos y filetes de pescados de nombres comunes, albacora, atún patudo, atún rojo, rabil, barrilete, melva y bonito, procedentes de piezas descabezadas, evisceradas y privadas de cola, piel, branquias, espinas, huevas y carne negra, sazonadas con sal, cocidas al vapor o en salmuera y secadas adecuadamente antes del envasado. Se entregará en latas de 170 g neto/120 g escurrido.
- **ACEITE:** los aceites alimenticios se obtendrán a partir de semillas o frutos oleaginosos mediante procesos de elaboración que se ajusten a las condiciones de higiene establecidas por el C.A.A. vigente. Presentarán aspecto límpido a 25°C, sabor y olor agradable y contendrán solamente los componentes propios del aceite que integra la composición de las semillas o frutos de que provienen y los aditivos autorizados. Solo se acepta el empleo de aceite puro de una sola semilla (maíz, girasol, uva) de primera calidad, envasado en vidrio o plástico autorizado novecientos centímetros cubos a un litro y medio. Se entregará en envase de 0,900 l, 1 y ½ litro.
- **LECHE REDUCIDA EN LACTOSA: Artículo 1372 - (Res 1505, 10.08.88):** Se entiende como alimento de contenido reducido en lactosa a aquel cuyo valor dietario especial resulta de la restricción de los ingredientes que contienen lactosa, la separación de la lactosa del alimento, la descomposición de la lactosa o una combinación de estos métodos. El alimento de contenido reducido de lactosa no contendrá más del 30% de la proporción del alimento corriente correspondiente.
Estos alimentos se rotularán con la denominación del producto de que se trate seguida de la indicación reducido en lactosa y los requisitos de rotulación del Artículo 1345. Además, deberán llevar la indicación del porcentaje de reducción del contenido de lactosa (70%) y del contenido de lactosa y galactosa expresado en miligramos por 100g ó 100 ml.

MÓDULO HIPOCALÓRICO

ALIMENTO	CANTIDAD
Leche descremada en polvo	2 cajas por 800 g. c/u.

Mate cocido en saquitos ó 1 paquete de yerba	1 caja por 50 unidades. 1 paquete por 500 g.
Fideos guiseros integrales (de harinas de trigo o semolados)	3 paquetes por 500 g. c/u.
Fideos tallarines integrales (de harinas de trigo o semolados)	3 paquetes por 500 g. c/u.
Arroz integral grano largo fino (similares a la variedad Blue Bonnet)	2 paquetes por 1 Kg. c/u
Avena instantánea	1 paquete por 300-400 g.
Harina de trigo integral 000 o 0000	2 paquete por 1 Kg.
Lentejas	2 paquete por 500 g.
Aceite de girasol	2 botellas por 900 cc c/u
Tomate perita en lata	3 lata por 400 g. c/u.
Jardinera de legumbres secas	1 paquete 400 g.
Arvejas secas	1 paquete por 400 g
Choclo en granos/ cremoso en conserva	1 lata por 350 g.(neto)
Caballa al natural o atún al natural	1 lata de 425-380 g ó 2 latas de atún de 170 g

Todos los alimentos deberán cumplir las especificaciones del C.A.A y reglamentaciones vigentes.

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

Deberán ser de primera calidad y estar elaborados con sémola de trigo candeal integral.

- **ARROZ INTEGRAL:** Artículo 647- (Res 1547, 12.09.90),

Grano largo fino, calidad 00000.

- **LECHE DESCREMADA/PARCIALMENTE DESCREMADA, FLUIDA:** Artículo 554 -

(Res 22, 30.01.95) Artículo 562 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006); Artículo 563- (Res MSyAS N° 047, 28.01.98) Artículo 1368- (Res 1505, 10.08.88.

La misma será fortificada con Vit. A y D y el contenido de la misma deberá estar incluido en la composición nutricional que figura en el envase. El producto se rotulará "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada o semidescremada" o "Leche UAT (UHT) descremada", según corresponda.

- **HARINA INTEGRAL** Artículo 662 - (Dec. 2370, 28.3.73)

Se entiende por HARINA INTEGRAL o Harina de Graham, el producto que se obtiene por la molienda del grano de trigo que responda a las exigencias de éste. Según el grado de la molienda se admiten y distinguen tres tipos: Gruesa, Mediana y Fina. La humedad de estas harinas no será superior a 15,5 g/100 g y las cenizas no mayor de 2,30 g/100 g determinadas en la misma forma establecida en el Artículo 661. Estos productos se rotularán: Harina integral o Harina de Graham. Por debajo y con caracteres semejantes a los empleados en su denominación, la tipificación que les corresponda: Gruesa, Mediana o Fina".

- **AVENA ARROLLADA** Artículo 655 (Res 101 del 22/02/1993): de primera calidad, libre de sustancias extrañas, instantánea. Se entregará en al establecimiento educativo en envase original de 0,500 kg o 1,000 kg.

- **LEGUMBRES:** Art. 819 - Art. 825 (Capítulo XI del C.A.A.) Las legumbres deberán ser secas, enteras, uniformes, sin cuerpos extraños. y de calidad seleccionada. Envasarse en envases de polietileno. Las legumbres que se emplean en los menús de PAICor son lentejas, arvejas secas y porotos. Se entregará en al establecimiento educativo en envase original de 0,400 /0,500 kg.

- **YERBA MATE EN BOLSITA** (Yerba Mate en saquitos o Yerba Mate en saquitones) Artículo 1197 - (Res 307, 29.11.90): yerba contenida en un envase de papel apropiado para realizar la infusión, el que debe reunir los siguientes requisitos: a) El material de la bolsita deberá ser inocuo para la salud, de estructura fibrosa y presentar neutralidad de sabor. Además, deberá responder a características tales que permitan filtrar en caliente y a ebullición, tendrá flexibilidad y resistencia mecánica y permitirá la difusión rápida y completa de la infusión, con retención de las partículas más pequeñas de yerba mate. Deberá estar libre de sustancias capaces de conferir olor o sabor extraño a la infusión de yerba mate. b) Las bolsitas de papel en todos sus tipos o variedades (bolsitas plegadas de 1 o 2 cámaras, saquitos y saquitones) cargadas con la yerba mate mojada, deberán ser resistentes a todas las manipulaciones a que sean sometidas. Para obtener esta resistencia, se autoriza el agregado de fibras artificiales o resinas sintéticas que cumplan con las exigencias del Artículo 207 del presente Código. En todos los casos el material de las bolsitas deberá ser especialmente autorizado para su uso. c) Cuando las bolsitas tengan

hilo, este deberá ser de algodón puro, crudo u otro material autorizado sin colorear, fino y apto para estar en contacto con productos alimenticios. Su largo será adecuado para los fines a que se destinan. d) El envasado de cierre de las bolsitas deberá practicarse mecánicamente, de manera tal que se las preserve del efecto de la humedad y no se incorporen olores extraños al producto. La yerba Mate contenida en los saquitos deberá responder a las características especificadas en el Artículo 1195. En el rótulo principal y en forma bien visible se deberá consignar la leyenda "En Bolsitas", "En Saquitos" o "En Saquitones", además del peso neto de cada unidad, número de éstas y año de elaboración".

- **MAÍZ DULCE O GRANO DE CHOCLO EN CONSERVA** Art 929 - (Res 1039, 26.3.81): granos enteros blancos o amarillos envasados en un medio líquido apropiado y el envase cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente. Deberá presentar olor y sabor propios y estar exento de olores y sabores extraños. Libres de panojas, estilos, cáscara y granos descoloridos o manchados, u otras sustancias y cuerpos extraños.
- **ARVEJAS AL NATURAL:** Art. 927 Conserva de arvejas de tamaño mediano, turgentes, de color verde, tiernas, envasadas en un medio líquido apropiado; en envase cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente.
- **CONSERVA DE TOMATES PELADOS Y CON PROCESO DE CUBETADO** Artículo 943tris: comprende el producto elaborado con los frutos frescos, sanos, limpios, maduros, de estructura consistente, lavados, pelados y sin pedúnculos, fraccionados en trozos no mayores de 2 cm, envasados en su propio jugo o el agregado de pulpa, puré o salsa de tomate.
- **TOMATE TRITURADO** Artículo 948: se entiende por tomate triturado la conserva elaborada por trituración mecánica de tomates, sanos, limpios, enteros, libres de pedúnculos y hojas, maduros y de estructura consistente. Debe presentarse en envases bromatológicamente aptos, herméticamente cerrados, esterilizados industrialmente. Se entregará en al establecimiento educativo en envases de 0900 – 1,000 litro.
- **ACEITE** - Art. 520/, Art. 521 (Res 626, 13.8.86) Primera calidad, obtenido a partir de semillas o frutos oleaginosos (girasol, maíz). 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 plástico autorizado de 900 c.c. de capacidad. Solo se acepta el empleo de aceite puro de una sola semilla: girasol, maíz.
- **CABALLA / JUREL EN CONSERVA AL NATURAL:** 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.: Jurel, Caballa, etc.) en salmuera o caldo o al natural. Se entregará en latas de 425 g. Neto/ 300 g escurrido 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". ATÚN Art. 479 C.A.A Se considera conservas de atún, las conservas preparadas con trozos y filetes de pescados de nombres comunes, albacora, atún patudo, atún rojo, rabil, barrilete, melva y bonito, procedentes de piezas descabezadas, evisceradas y privadas de cola, piel, branquias, espinas, huevas y carne negra, sazonadas con sal, cocidas al vapor o en salmuera y secadas adecuadamente antes del envasado. Se entregará en latas de 170 g neto/120 g escurrido.

MÓDULO REFUERZO NUTRICIONAL

ALIMENTO	CANTIDAD
Leche entera en polvo fortificada con Vit.A y D.	3 cajas por 800 g. c/u.
Mate cocido en saquitos ó 1 paquete de yerba	1 caja por 50 unidades. 1 paquete por 500 g.
Azúcar	2 paquetes 1 kg c/u.
Fideos guiseros (de harinas de trigo o semolados)	3 paquetes por 500 g. c/u.
Fideos tallarines (de harinas de trigo o semolados)	3 paquetes por 500 g. c/u.
Arroz blanco grano largo fino (similares ala variedad Blue Bonnet)	1 paquete por 1 Kg
Avena instantánea	1 paquete por 300-400 g.
Harina común 000 o 0000	1 paquete por 1 Kg.
Lentejas	1 paquete por 500 g.
Aceite de girasol	2 botellas por 900 cc c/u

Tomate perita en lata	3 latas por 400 g. c/u.
Jardinera de legumbres secas	1 paquete por 400 g. c/u.
Arvejas secas	1 paquete por 400 g. c/u.
Choclo en granos/ cremoso en conserva.	1 lata por 350 g.(neto)
Fécula de maíz	1 paquete por 500 gr
Caballa/jurel en conserva al natura o atúnen conserva al natural.	1 lata por 380-425 g neto ó 2 latas de atún 170 g (neto) c/u

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 los elementos que se licitan, correspondiente a la marca y calidad que propone, y forma de presentación

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 oferta 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 de la Licitación Pública 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 de la Licitación, la fecha y hora de apertura que contendrá la oferta económica representativa del precio que incluya el IVA. El número de la Licitación Pública, 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 de Condiciones Generales, deberá contener:

- Solicitud de Admisión: De acuerdo a modelo facilitado por esta Municipalidad.
- Recibo de compra de los Pliegos de la Licitación Pública, a nombre del oferente.
- Pliegos de la Licitación Pública firmados y sellados en todas sus páginas por el oferente, en prueba de su conocimiento y conformidad.
- 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 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.
 - Cheque electrónico. E-CHEQ
- Estado de deuda municipal. De acuerdo a modelo facilitado por esta Municipalidad.
- Constitución de domicilio especial y domicilio electrónico a los fines de la presente licitación en la ciudad de Río Tercero. De acuerdo a modelo facilitado por esta Municipalidad

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:

La Licitación Pública 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 tipo de módulo, 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 (30) días de la fecha de entrega. A los efectos de la cancelación de las facturas correspondientes, se presentarán en la Secretaría de Economía, Sección Compras y Suministros, con una antelación mínima de siete (7) 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 de la Licitación se acreditase falseamientos que impliquen haber vulnerado la regla anterior, la Municipalidad deberá separar al oferente incumplidor rechazando su propuesta y podrá inhibirlo para cualquier contratación ulterior hasta un máximo de diez (10) años. En este supuesto cualquiera de los otros proponentes está facultado 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 de la presente Licitación estará constituida por representante de la Secretaría de Economía y la Sección Compras y Suministros; 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 Pesos Doscientos Sesenta Mil (\$260.000)

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 4º 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 Sección Compras y Suministros de la Municipalidad de Río Tercero.

Art.13º: MANTENIMIENTO DE OFERTA:

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

Art.14º: IRRECURREBILIDAD:

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 al Artículo 6º del Código Civil y Comercial.

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.

Art. 18º: PRESUPUESTO OFICIAL: El presupuesto oficial es de Pesos Ciento Treinta millones (\$ 130.000.000)

LICITACIÓN PÚBLICA Nº /2024

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 la cantidad indicada de los productos que integran cada tipo de módulo en el Art. 1º del Pliego de Condiciones Particulares.

Art.3º: FECHA DE ENTREGA

Fecha límite de entrega: 11 de diciembre de 2024, inclusive.

Art.4º: LUGAR DE ENTREGA

Los módulos alimentarios deberán ser entregados en los centros educativos según Anexo IV

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.

LICITACIÓN PÚBLICA Nº /2024

ANEXO IV: ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS

NOMBRE ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS	
1	INST. TECNICO RIO TERCERO
2	IPEM 98 LUIS DE TEJEDA
3	IPEM 288 JOSE HERNANDEZ
4	IPEM 288 JOSE HERNANDEZ – PIT
5	JUAN BAUTISTA ALBERDI – RURAL
6	GRAL MARTIN MIGUEL DE GUEMES –RURAL
7	YAPEYU – RURAL
8	REMEDIOS E. DE SAN MARTIN
9	JARDIN INFANTES REMEDIOS ESCALADA
10	PTE. MITRE
11	JARDIN INFANTES PTE MITRE
12	BERTA BIDONDO DE ZEREGA
13	JARDIN INFANTES ZOILA ACUÑA
14	ARMANDO ROTULO
15	JARDIN INFANTILES ARMANDO ROTULO

16	GREGORIA IGNACIA PEREZ
17	JARDIN INFANTES GREGORIA IGNACIA PEREZ
18	JOSE MATIAS ZAPIOLA
19	JARDIN INFANTES ZAPIOLA
20	GRAL. MANUEL BELGRANO
21	JARDIN INFANTES MANUEL BELGRANO
22	ANGELICA PRADO
23	JARDIN INFANTES ANGELICA PRADO
24	PROA
25	GRAL. MANUEL NICOLAS SAVIO
26	JARDIN INFANTES MANUEL NICOLAS SAVIO
27	DOMINGO FAUSTINO SARMIENTO
28	JARDIN INFANTES DR. FELIX VINUESA
29	GRAL. MARTIN DE GUEMES
30	JARDIN INFANTES GRAL. MARTIN DE GUEMES
31	APADIM
32	ESPECIAL. ROSA GOMEZ DE MELLINA
33	ESCUELA ORIENTACION ROBOTICA

DECRETO N° 1797 /2024

RÍO TERCERO, 21 de noviembre de 2024

VISTO Y CONSIDERANDO: La Ordenanza sancionada por el Concejo Deliberante en su sesión de fecha 21.11.2024;

Atento a ello;

EL INTENDENTE MUNICIPAL DE LA CIUDAD DE RÍO TERCERO

DECRETA

Art.1º)- PROMÚLGUESE por el presente Decreto, la Ordenanza N°Or.4849/2024-C.D., por la que se aprueban las bases y condiciones para llamar a Licitación Pública para la "Provisión de TRES MIL TRESCIENTOS SEIS (3306) módulos alimentarios tradicionales, DOSCIENTOS VEINTE (220) módulos tradicionales DESAYUNO-MERIENDA, OCHO (8) módulos alimentarios celíacos sin TACC, SIETE (7) módulos hipocalórico-diabetes, TRES (3) módulos sin lactosa y UN (1) módulo refuerzo nutricional; para el servicio P.A.I.Cor. por el receso estival 2024/2025.

Art.2º)- COMUNÍQUESE, Publíquese y Archívese.

Marcos Ferrer – Intendente Municipal

Lautaro Villafañe- Jefe de Gabinete A/C Sec. Gob. y As. Institucionales

SE IMPRIMIÓ EN EL DEPARTAMENTO DE GOBIERNO Y MESA GENERAL DE ENTRADA DE LA SECRETARÍA DE GOBIERNO Y ASUNTOS INSTITUCIONALES DE LA MUNICIPALIDAD DE RIO TERCERO