



EXPEDIENTE N° 9272/24

LICITACION PUBLICA N° 113/24

FECHA DE APERTURA: 28/10/2024 11:00 hs.

LUGAR DE APERTURA: Dirección General de Compras y Contrataciones – Centro Cívico, tercer piso, Santa Rosa – La Pampa

Planilla de Cotización

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL:

PROVEEDOR INSCRIPTO

Nº

PROVEEDOR INVITADO

DOMICILIO LEGAL:

Contratación del suministro de viandas para el personal de guardia y pacientes internados en el Hospital "Segundo Taladriz" de la ciudad de Toay, de acuerdo al Pliego de Cláusulas Particulares, Especificaciones Técnicas y Modelo de Contrato de Prestación de Servicios adjuntos.

COTIZACIÓN POR VIANDA

\$

COTIZACIÓN MENSUAL (1.200 VIANDAS APROXIMADAMENTE)

\$

COTIZACIÓN TOTAL DEL CONTRATO

\$

Son pesos:

PROPONENTE (FIRMA Y ACLARACION)

Licitación Pública N° 113/24
EXPEDIENTE N° 9272/24

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TECNICAS

El proveedor se obliga a la provisión de viandas todos los días, la cual cambiará día a día, alternándose entre los menús detallados en Anexo "A" del presente.

1. El proveedor adjudicado deberá respetar los siguientes cortes de carne:
 - 1) Carne rellena: colita de cuadril.
 - 2) Carne picada especial: magra.
 - 3) Milanesas: de nalga o bola de lomo.
 - 4) Carne a la cacerola: bola de lomo en trozo.
 - 5) Atún (NO caballa).
 - 6) Bifes: de cuadril.
 - 7) LA CARNE DEBE SER SIN HUESO.
 - 8) Pollo deshuesado.

2. Tendrán un peso mínimo de setecientos (700) gramos y será obligación contractual del adjudicatario, entregar cada menú con sus respectivos aderezos y utensilios (sal, aceite, vinagre, cuchara, cuchillo, tenedor, etc.). Entendiendo por vianda a entrada, plato principal, postre, pan, aderezos (el plato principal debe tener un peso mínimo de 500 gr.).
La entrega se realizara en porciones individuales para cada personal, en envases descartables, cerrados y adecuados a la temperatura a servir.

3. Deberán estar elaboradas con alimentos frescos y de buena calidad, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento de los productos, condiciones de higiene, bien cocinados. Respetando caracteres organolépticos propios de cada alimento (olor, color, sabor, texturas).

4. El proveedor deberá prestar el servicio, sin interrupciones, durante los siete (7) días de la semana, incluyendo feriados y días no laborables, manteniendo la calidad de los alimentos mientras dure el contrato. La provisión será diaria en el horario de:
 - ALMUERZO: DE 11:00 A 11:30 hs.
 - CENA: DE 19:00 A 19:30 hs.

El organismo contratante se reserva el derecho de modificar el horario y adecuarlo a sus necesidades en cualquier momento de la ejecución del contrato.

Las viandas deberán incluir pan, galletitas sin sal o tostadas sin sal, según lo solicite la nutricionista.

Tanto el almuerzo como la cena, los menú deberán tener una entrada. Por ejemplo: ensaladas crudas, ensaladas cocidas, tortillas de verduras hervidas, sopa, caldos, croquetas, etc.

Los gastos de envío correrán por cuenta del adjudicatario.

ANEXO "A": TIPOS DE DIETA Y RECETAS A MODO ILUSTRATIVO

DIETA LIBRE O GENERAL:

LUNES

ALMUERZO

Comida: Milanesa al horno con ensalada de zanahoria rallada, tomate, choclo.

Postre: Una (1) fruta de estación.

CENA

Comida: Fideos tirabuzón con salsa boloñesa.

Postre: Ensalada de frutas.

MARTES

ALMUERZO

Comida: Pastel de papas.

Postre: flan casero de huevo.

CENA

Comida: Una (1) presa de pollo, sin piel, con ensalada mixta (tomate, lechuga, remolacha, huevo duro).

Postre: Gelatina sola o con trozos de frutas.

MIÉRCOLES

ALMUERZO

Comida: Hamburguesas caseras con arroz primavera.

Postre: Una (1) fruta de estación.

CENA

Comida: Bife a la criolla con panaché de verduras.

Postre: Postre de leche.

RECETAS:

SALSA BOLOGNESA:

Ingredientes: carne picada, cebolla picada, pimiento rojo picado, zanahoria, tomate fresco o al natural, caldo **natural** de verduras, agua, condimentos (orégano, pimentón, sal).

Preparación: en un recipiente cocinar la cebolla y el pimiento junto con el caldo y la carne. Cuando la cebolla esté transparente agregar la zanahoria rallada y el tomate previamente licuado. Condimentar y dejar hervir hasta que tome consistencia. Retirar del fuego y agregar una cucharada de aceite puro en crudo. No volver al fuego.

PASTEL DE PAPAS:

Ingredientes: cebolla picada, morrón, carne picada magra, zanahoria rallada, puré de papas.

Preparación: rehogar en caldo de verduras la cebolla, el morrón y la zanahoria rallada, luego agregar la carne picada magra. Condimentar y cocinar. Aparte preparar puré de papas con leche. Condimentar con sal y una cucharada de queso rallado. En una fuente intercalar puré con el picadillo de carne.

HAMBURGUESAS CASERAS:

Ingredientes: carne picada magra, zanahoria rallada, condimentos, huevo batido y pan rallado para unir.

Preparación: mezclar todo y formar hamburguesas. Cocinar en horno sin freír.

ARROZ PRIMAVERA:

Ingredientes: arroz, arvejas, choclo, tomate sal, aceite y limón o vinagre.

Preparación: hervir el arroz, cortar tomate en cubos y agregar arvejas y choclo en lata previamente enjuagadas ambas. Condimentar con aceite, limón o vinagre

BIFES A LA CRIOLLA:

Ingredientes: cebolla picada bifes de carne vacuna.

Preparación: rehogar las cebollas en caldo. No freír. Agregar los bifes. Cocinar y condimentar.

PANACHE DE VERDURAS:

Ingredientes: verduras.

Preparación: hervir verduras de estación en caldo de verduras. Una vez cocidas condimentar con sal y rociar con aceite puro.

DIETA HIPOSODICA: Igual al menú libre o general, pero todo sin agregado de sodio (sal).

DIETA HIPERCALORICA:

COLACIONES

Queso y dulce.
Postre de leche.
Arroz con leche.
Sándwich de queso.
Licuados.
Flan de huevo.
Mix de frutos secos.
Pochoclos.

LUNES

ALMUERZO

Comida: Milanesa con tomate y queso al horno con puré de papas.
Postre: Postre de leche.

CENA

Comida: Fideos con salsa boloñesa, crema (salsa de tomate con carne picada magra) y queso rallado.
Postre: postre de leche con vainillas.

MARTES

ALMUERZO

Comida: Pastel de papas y zapallo con queso fresco y huevo
Postre: yogur entero.

CENA

Comida: Una (1) presa de pollo con fideos a la crema y queso rallado.
Postre: banana.

MIÉRCOLES

ALMUERZO

Comida: Hamburguesas con avena con arroz primavera y huevo.
Postre: Queso y dulce.

CENA

Comida: Bifes a la criolla con papas al horno.
Postre: arroz con leche y canela.

DIETA HIPOCALÓRICA: COLACIONES

Una (1) fruta.
Un (1) yogurt descremado.
Gelatina diet con trozos de frutas.
Licuado de frutas con agua.
Ensalada de frutas.

LUNES

ALMUERZO

Comida: Una (1) milanesa al horno (150 g.) con ensalada de zanahoria rallada, lechuga, tomate.
Postre: Una (1) fruta de estación.

CENA

Comida: Tortilla de acelga. Porción mediana de fideos tirabuzón con salsa de tomates.

Postre: Una porción de gelatina con frutas.

MARTES

ALMUERZO

Comida: Pastel de zapallo.

Postre: 1 yogur descremado.

CENA

Comida: Pechuga provenzal a la plancha con limón y ensalada mixta (tomate, lechuga, huevo duro).

Postre: Una porción de dulce.

MIÉRCOLES

ALMUERZO

Comida: Hamburguesa casera con revuelto de verduras y claras de huevo

Postre: Una (1) fruta de estación o gelatina diet.

CENA

Comida: Bife a la criolla con panaché de verduras.

Postre: Una (1) fruta de estación.

DIETA PARA DIABÉTICO TIPO 2: COLACIONES

Una (1) fruta con piel.

Un (1) yogurt descremado chico.

Gelatina diet con trozos de frutas.

Licuada de frutas con agua sin azúcar.

Ensalada de frutas (sin banana).

*siempre la fruta debe ser nueva. No madurada.

LUNES

ALMUERZO

Comida: Milanesa rebosada con avena extrafina con ensalada de zanahoria rallada, lechuga, tomate.

Postre: Una (1) fruta de estación.

CENA

Comida: Tortilla de acelga. Porción mediana de fideos tirabuzón de sémola o integrales con salsa de tomates.

Postre: Una porción de gelatina diet con frutas.

MARTES

ALMUERZO

Comida: Pastel de zapallo y espinaca.

Postre: 1 yogur descremado.

CENA

Comida: Pechuga provenzal a la plancha con limón y ensalada mixta (tomate, lechuga, huevo duro).

Postre: mix de frutas frescas

MIÉRCOLES

ALMUERZO

Comida: Hamburguesa casera (reemplazar pan rallado por avena) con revuelto de verduras y claras de huevo

Postre: Una (1) fruta de estación o gelatina diet.

CENA

Comida: Bife a la criolla con panaché de verduras (sin papa).

Postre: Una (1) fruta de estación.

DIETA LIQUIDA: Agua, caldos de verduras y frutas, infusión clara de té, glucosa y cloruro de sodio.

DIETA BLANCA:

ALMUERZO

Comida: Sopa. Verduras hervidas (sin papas).

Postre: Gelatina o compotas.

CENA

Comida: Sopa. Puré mixto (papa, zanahoria, zapallo).

Postre: Gelatina.

DIETA HEPATOPROTECTORA Y GASTROPROTECTORA:

LUNES

ALMUERZO

Comida: Sopa. Tortilla de zapallitos.

Postre: Gelatina.

CENA

Comida: Fideos tirabuzón blancos (aderezado con una cucharada de aceite) sin queso rallado.

Postre: Manzana asada.

MARTES

ALMUERZO

Comida: Bife con puré mixto (papas, zanahorias y zapallos).

Postre: Gelatina o compota de peras.

CENA

Comida: Verduras hervidas. Arroz blanco sin queso rallado.

Postre: Manzana asada.

MIÉRCOLES

ALMUERZO

Comida: Pechuga de pollo sin piel con ensalada de remolacha.

Postre: Gelatina o durazno al natural.

CENA

Comida: Bife con verduras hervidas.

Postre: Compota de peras o durazno al natural.

*dependiendo la patología la dieta gastroprotectora y hepatoprotectora pueden llevar carnes rojas sin grasa cocidas por métodos húmedos (hervido, vapor, bolsa para horno)

DIETA PARA DIARREA (SIETE MESES DE EDAD):

Comida: Sopa de sémola con queso

Postre: manzana rallada.

DIETA POSCOLECISTECTOMIA:

PRIMER DIA

De 10 a 24 horas.

Dieta líquida: agua, caldo de verduras y frutas, infusión clara de té, glucosa y cloruro de sodio.

SEGUNDO DIA

Si hay buena tolerancia, incluir: leche descremada, azúcar, pan tostado, jaleas y/o miel, harinas finas, puré de hortalizas ricas en hemicelulosas (zapallos, zapallitos, zanahorias, etc.) y puré de frutas.

TERCER DIA

Continuar con: carnes blancas, hortalizas amiláceas (papas) y aceite (una cucharada)

EN TODAS LAS DIETAS SE DEBE EVITAR EL USO DE CONDIMENTOS PICANTES, SAL Y PREPARACIONES FRITAS EN SU ELABORACIÓN.

Licitación Pública N° 113/24

Pliego de Condiciones Particulares

1. Bases de la Contratación

Este Pliego de Condiciones Particulares y Modelo de Contrato de Suministro/Prestación de Servicios conforman las Bases para la Licitación, en el marco de lo dispuesto por el Reglamento de Contrataciones aprobado por Decreto Acuerdo N° 470/73 y sus modificatorios.

2. Expediente

Expediente que contiene las actuaciones que dan origen al procedimiento de contratación en cuestión:

Expediente	Año
9272	2024

3. Objeto de la Contratación

Descripción específica del bien o servicio requerido (Artículo 1º, inc. b, [Reglamento de Contrataciones](#)).

Este llamado tiene por objeto la provisión de viandas para el personal de guardia y pacientes internados en el Hospital "Segundo Taladriz" de la ciudad de Toay.

4. Duración y resolución de la relación contractual

El contrato regirá por el término de doce (12) meses, con opción a prórroga por un (1) año más si ninguna de las partes manifiesta su intención de no hacer uso de la misma con una antelación de 120 días corridos antes del vencimiento del plazo original. La vigencia de la relación será a partir de la firma del contrato o, en su caso, del 1º de enero de 2025, lo que ocurra último.

Para el supuesto que una de las partes decidiera resolver el contrato previo al vencimiento del mismo, la renunciante deberá comunicarlo a la otra, de manera escrita y por medio notificadorio fehaciente con una anticipación no menor a treinta (30) días corridos respecto de la fecha de cese en caso de "EL MINISTERIO" y ciento veinte (120) días corridos en caso de "EL PROVEEDOR".

La rescisión no le dará derecho a "EL PROVEEDOR" a reclamar indemnización alguna.

5. Monto de la Contratación

Estimación del costo de acuerdo a las cotizaciones de plaza (Artículo 1º, inc. d, Reglamento de Contrataciones). Por el total de ítems y por toda la vigencia de la contratación.

En números	En letras
\$ 12.000.000,00	PESOS DOCE MILLONES (Mensual)

6. Organismo Contratante

Individualización del organismo o área contratante.

Subsecretaría de Administración

7. Comunicaciones, consultas y aclaraciones previas a la apertura.

Todas las consultas y aclaraciones que se realicen sobre el contenido del Pliego de Bases y Condiciones Particulares y de las Especificaciones Técnicas de la presente Licitación, deberán ser dirigidas ante:

Oficina:

V 1.5

[Subsecretaría de Administración]

Dirección:

[9 de Julio N° 382, Santa Rosa, La Pampa]

Teléfono:

[2954-424735]

E-mail:

[licitacionesms@lapampa.gob.ar]

8. Plazos para solicitar consultas y/o aclaraciones

- a. Quienes tengan interés en participar y necesiten solicitar aclaraciones y/o realizar consultas por escrito, para formularlas, contarán con un plazo de hasta CINCO (5) días de antelación a la iniciación del acto de apertura de las ofertas.
- b. El Organismo Contratante deberá, con hasta una antelación de TRES (3) días previos a la apertura de ofertas, resolver las aclaraciones solicitadas.

9. Forma de la cotización

Indicar la moneda de cotización y, en caso de permitir cotización en moneda extranjera (Artículo 30, Reglamento de Contrataciones), indicar mecanismo de conversión a la moneda de curso legal, para la comparación de ofertas (Artículo 55, Reglamento de Contrataciones). Indicar los conceptos que incluyen el precio de la cotización.

[Las ofertas deberán ser presentadas en pesos. Los precios deberán incluir la totalidad de los costos (transporte, descarga, pago de pólizas, impuestos y gravámenes vigentes, IVA, etc.).]

10. Valor del Pliego (Solo para Licitaciones Públicas)

De acuerdo al artículo 103, inciso b. del Reglamento de Contrataciones

En números	En letras
\$ 69.600,00	PESOS SESENTA Y NUEVE MIL SEISCIENTOS

11. Requisitos para la Presentación de Ofertas

Conforme lo establecido en Artículo 24 del Reglamento de Contrataciones.

Quienes tengan interés en formular Oferta deberán:

- a) Contar con inscripción en el **Registro de Proveedores**, en los términos del CAPITULO III del Reglamento de Contrataciones, **excepto** los casos previstos en el artículo 25 de la citada norma.
- b) Contar con **Certificado de Cumplimiento Fiscal** en el Impuesto a los Ingresos Brutos de la Provincia de La Pampa, tanto para el caso de obligados directos como de contribuyentes en Convenio Multilateral. De este requisito quedan **exceptuadas** las invitaciones que se cursen en el marco de lo establecido en el Artículo 25 del Reglamento de Contrataciones.
- c) Adjuntar **Declaración Jurada** en la que conste no encontrarse en Concurso Preventivo,

PROPONENTE (FIRMA Y ACLARACION)

V 1.5

Quiebra o Liquidación (Anexo I).

- d) Presentar **CERTIFICADO DE LIBRE DEUDA** REGISTRADA expedido por el Registro Provincial de Deudores Alimentarios dependiente de la Dirección General del Registro Civil y Capacidad de las Personas, sito en 25 de Mayo 383, Primer Piso, de la ciudad de Santa Rosa, bajo apercibimiento de lo dispuesto por la Ley Nº 2201 y su Decreto Reglamentario Nº 219/06. Las consultas pertinentes podrán realizarse a los teléfonos (02954)-456249 / 421298.

Se considerará cumplida la exigencia de acreditar Libre Deuda Alimentaria, con la presentación, debidamente suscripta, de la **Autorización** que como Anexo II se adjunta al presente pliego.

En caso de tratarse de personas jurídicas, el certificado deberá ser presentado **por la totalidad de los miembros** del órgano directivo, adjuntando además copia del instrumento -acta de distribución de cargos- que acredite la composición del mismo.

La no presentación del citado certificado o la correspondiente Autorización (Anexo II) debidamente suscripta, producirá la invalidez automática de la propuesta.

- e) Reponer **Valor del Pliego**

Nº	1095/7
Banco	De la Pampa
CUIT	30-99907583-1
CBU	09303001/10100000109578

- f) Reponer **tasa retributiva de servicios administrativos** (Tasa General de Actuación por Foja) de **PESOS DOSCIENTOS VEINTICINCO (\$225,00)**, por cada foja de documentación a presentar mediante generación de la boleta en el sitio <https://dgr.lapampa.gob.ar/ServiciosEnLinea/?accion=Pagar> de la Dirección General de Rentas o el que lo reemplace, opción Sellos Tasas Otros/Tasas Retributivas de Servicios - Pagos de Servicios Administrativos/Contaduría General/Tasa General de Actuación por foja.

ATENCIÓN!! Los puntos e) y f) aplican solo para Licitaciones Públicas.

Las constancias del depósito del importe correspondiente al valor pliego y de la tasa retributiva de servicios administrativos deberán presentarse indefectiblemente junto a la oferta económica.

12. Forma de Presentación de Ofertas

Conforme Artículo 24, 25 y 26 del Reglamento de Contrataciones. Aclarar en caso que se permita sólo la adjudicación por renglón completo (art. 28 del Reglamento de Contrataciones).

La propuesta será presentada por duplicado, hasta la hora y día señalados y en el lugar indicado en el pliego, en sobre cerrado sin inscripción alguna salvo la indicación de la contratación a que corresponde y el día y hora de apertura.

La propuesta deberá consignar el número de inscripción en el Registro de Proveedores, cuando corresponda, y estar firmada por quien oferta o su representante legal. Las enmiendas y raspaduras en partes esenciales

PROPONENTE (FIRMA Y ACLARACION)

V 1.5

de la propuesta deberán estar debidamente salvadas. A cada oferta deberá acompañarse la constancia de la constitución de la garantía.

Los oferentes deberán contar con la Habilitación Bromatológica Municipal exigida para el rubro y presentar copia autenticada de la misma junto a la oferta. Responsabilizándose de la calidad y cantidad de los productos suministrados.

Deberá acompañar su oferta con los datos del vehículo con el que se realizará el traslado de los alimentos y la correspondiente Habilitación de SENASA.

13. Apertura de Ofertas

Conforme Artículos 48 y 49 del Reglamento de Contrataciones.

Lugar de Apertura	Día de Apertura	Hora de Apertura
Dirección General de Compras y Contrataciones – Centro Cívico, tercer piso, Santa Rosa – La Pampa	28/10/2024	11:00 hs.

14. Plazo de Mantenimiento de la Oferta

Conforme lo establecido en Artículo 34 del Reglamento de Contrataciones.

Las ofertas deberán ser mantenidas por el término de cuarenta y cinco (45) días hábiles, computables a partir de la fecha de apertura. Si al vencimiento del término de mantenimiento de las ofertas no se hubiere adjudicado la licitación, se prorrogará automáticamente el plazo de mantenimiento por un término de siete (7) días hábiles, salvo que se comunique la decisión en contrario, por un medio fehaciente antes del vencimiento del plazo original.

15. Garantías

De acuerdo al artículo 38 del Reglamento de Contrataciones

Las garantías de oferta y de adjudicación deberán constituirse a la orden del Organismo Licitante.

Se deberá constituir garantía de oferta por el **UNO POR CIENTO (1%)** del monto total cotizado.

La garantía de adjudicación que deberá presentar cada firma adjudicataria será equivalente al **CINCO POR CIENTO (5%)** del monto total adjudicado.

Cuando la cotización se haga en moneda extranjera, el monto de las garantías en pesos se calculará al tipo de cambio vendedor vigente al cierre del día anterior al de su constitución.

16. Forma de constitución de las garantías

- En efectivo, mediante depósito bancario en el Banco de La Pampa, acompañando la boleta pertinente. En aquellos lugares donde no exista sucursal de dicha Institución o por razones de urgencia o excepción, se depositará en el organismo licitante previo al acto de apertura, o adjuntando el monto a la oferta en el sobre respectivo.
- En cheque certificado, contra una entidad bancaria, con preferencia del lugar donde se realice la licitación, o giro postal o bancario; el organismo depositará el cheque dentro de los plazos que rigen para estas operaciones.
- En títulos nacionales, provinciales o municipales aforados a su valor nominal; en caso de ejecución de

PROPONENTE (FIRMA Y ACLARACION)

V 1.5

los valores a que se refiere este apartado, se formulará cargo por los gastos que ella ocasione y por la diferencia que resultare si se liquidare bajo la par. El eventual excedente queda sujeto a las disposiciones de los artículos 45 y 46.

- d) Con aval bancario.
- e) Mediante la afectación de créditos que la empresa proponente o adjudicataria tenga liquidados y al cobro en organismos de la Administración Provincial, a cuyo efecto deberá presentar a la fecha de la constitución de la garantía la certificación pertinente.
- f) Con seguros de caución, mediante pólizas aprobadas por la Superintendencia de Seguros de la Nación, cuyas cláusulas no se opongan a las previsiones de este Reglamento.
- g) Cuando el monto de la garantía a constituirse **no exceda la suma de PESOS CINCO MILLONES QUINIENTOS SESENTA Y OCHO MIL (\$ 5.568.000,00) o el que rija al momento de la apertura de ofertas de acuerdo a lo establecido en el artículo 39 inciso g del Reglamento de Contrataciones**, se podrá integrar con pagaré a la vista sin protesto, por quienes tengan el uso de la razón social o actúen con poderes suficientes. El pagaré a la vista solo puede ser usado como garantía de oferta por las firmas inscriptas en el Registro de Proveedores de la Provincia.

En caso de realizarse mediante depósito bancario, deberá hacerse **a la cuenta**

Nº	347/4
Banco	De la Pampa
CUIT	30-99907583-1
CBU	09303001/10100000034746

En caso de que la garantía sea mediante Seguro de Caución deberá ser certificada por Escribano/a Público/a y legalizada por el respectivo Colegio.

17. Criterio de Evaluación y Selección de Ofertas

- a) La adjudicación deberá recaer en la Oferta más conveniente, entendiéndose por tal la que resulte así de una completa evaluación del cumplimiento de toda la documentación del llamado y la consecuente satisfacción de las necesidades del organismo licitante.
- b) La expresión “más conveniente” no significa necesariamente la Oferta de menor precio (Artículo 58 del Reglamento de Contrataciones)
 - 1. Se verificará que las ofertas cumplan los aspectos formales requeridos por el Reglamento de Contrataciones y de este Pliegos de Condiciones Particulares y Especificaciones Técnicas.
 - 2. Se evaluará la admisibilidad y conveniencia de las ofertas.
 - 3. Las ofertas que se consideren admisibles en los términos del párrafo anterior serán analizadas para comprobar el total cumplimiento de las especificaciones técnicas detalladas en este Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

V 1.5

4. No serán considerados a los fines de la adjudicación, descuentos de ninguna clase que se pudieran ofrecer por pronto pago y aquellos que condicionen la oferta, alterando las bases de la concurrencia.

[]

18. Preadjudicación

Podrá designarse una Comisión de Preadjudicación en los términos del Artículo 50 del Reglamento de Contrataciones, que actuará conforme a lo allí establecido.

19. Exhibición del informe de preadjudicación

De acuerdo al artículo 61 del Reglamento de Contrataciones

Las preadjudicaciones serán consignadas en pizarra destinada a tal efecto, por el término de un día hábil para conocimiento de quienes hayan presentado ofertas, en la Dirección General de Compras y Contrataciones, tercer piso, Centro Cívico, Santa Rosa, La Pampa.

20. Plazo para impugnación

De acuerdo al artículo 61 del Reglamento de Contrataciones

Hasta el día hábil siguiente al de la publicación, quienes hayan realizado ofertas podrán formular impugnación fundada a la preadjudicación.

21. Adjudicación

De acuerdo al artículo 63 del Reglamento de Contrataciones

La adjudicación será comunicada por carta certificada con aviso de retorno u otro medio de comprobación fehaciente, remitida dentro de los cinco (5) días de acordada, mediante orden de provisión o venta y excepcionalmente cualquier otra forma documentada, constituyendo esa comunicación cualquiera fuere la fecha de su recepción la orden para cumplimentar el compromiso en las condiciones estipuladas.

22. Invariabilidad de precios (Marcar lo que corresponda)

De acuerdo al artículo 33 del Reglamento de Contrataciones.

Los precios son invariables

Los precios se redeterminan

Indicar la normativa que permite redeterminar precios:

23. Perfeccionamiento de la Relación Contractual

De acuerdo al artículo 62 del Reglamento de Contrataciones

La relación contractual se perfecciona, con la adjudicación efectuada por autoridad competente y comunicada en los términos del artículo 63 del Reglamento de Contrataciones, dentro del plazo de mantenimiento de las propuestas.

PROPONENTE (FIRMA Y ACLARACION)

V 1.5

24. Recepción Definitiva y forma de entrega de los bienes o de prestación de los servicios

De acuerdo a lo establecido por el Artículo 83 del Reglamento de Contrataciones, la Recepción Definitiva se acordará dentro de los cinco (5) días de la entrega de los elementos o de prestados los servicios.

[La entrega de los bienes se realizará en forma diaria o semanal, según requerimientos de la autoridad.]

25. Forma de Pago

De acuerdo a lo establecido en el Modelo de Contrato de Suministros/Prestación de Servicios adjunto al presente pliego.

26. Incumplimientos y Penalidades

Según CAPITULO XIII del Reglamento de Contrataciones.

27. Transferencia del Contrato

Artículo 68 del Reglamento de Contrataciones.

El contrato no podrá ser transferido ni cedido por la firma adjudicataria sin la previa anuencia de la autoridad competente.

28. Compre Pampeano

De acuerdo a lo estatuido por Ley N° 1863, prorrogada por Ley N° 2000, las firmas inscriptas en el Registro de Producto Pampeano y de Proveedor Pampeano tendrán los beneficios establecidos en su artículo 6°:

“Artículo 6.- En las contrataciones que se lleven a cabo la preferencia se materializará a través de:

a) Cuando se trate de productos pampeanos de acuerdo a lo definido en el artículo 3, se adjudicará cuando el precio de los mismos no supere en un cinco por ciento (5%) en más al de la oferta más conveniente, ante especificaciones técnicas semejantes de calidad y finalidad de uso.

b) Cuando el precio del proveedor pampeano no supere en un dos por ciento (2%) en más, al de la oferta más conveniente, ante especificaciones semejantes de calidad o finalidad de uso y ésta corresponda a un proveedor no definido como pampeano.”

En caso de cotizarse PRODUCTOS PAMPEANOS deberá presentarse indefectiblemente el correspondiente certificado otorgado por la Subsecretaría de Industria.

V 1.5

EXPEDIENTE N° 9272/24

LICITACION PÚBLICA N° 113/24

ANEXO I

DECLARACION JURADA

DECLARO BAJO JURAMENTO NO ENCONTRARME EN ESTADO DE CONCURSO PREVENTIVO, QUIEBRA O LIQUIDACION, NI INHABILITADO JUDICIALMENTE.-

PROPONENTE (FIRMA Y ACLARACION)

V 1.5

EXPEDIENTE N° 9272/24

LICITACION PÚBLICA N° 113/24

ANEXO II

AUTORIZACION

Por este medio AUTORIZO a la Contaduría General de la Provincia de La Pampa, y a toda persona que este organismo designe, a solicitar información ante el Registro de Deudores Alimentarios dependiente de la Dirección General del Registro Civil y Capacidad de las Personas con asiento en la ciudad de Santa Rosa, creado por Ley N° 2201.

A fin de cumplimentar con la información que debe integrar la solicitud a presentarse ante el citado Registro, mis datos personales son:

APELLIDO: _____

NOMBRES: _____

TIPO Y N° DE DOCUMENTO: _____

NACIONALIDAD: _____

DOMICILIO: _____

Firma y Aclaración

PROPONENTE PERSONAS JURIDICAS: Deberán presentar el Anexo II - AUTORIZACION, la totalidad de los integrantes del órgano directivo, adjuntando además copia del instrumento -acta de distribución de cargos- que acredite la composición del mismo.

PROPONENTE (FIRMA Y ACLARACION)

Licitación Pública Nº 113/24
EXPEDIENTE Nº 9272/24

MODELO CONTRATO DE PROVISION

--- Entre el Gobierno de La Pampa, representado en este acto por [el Ministro de Salud] Señor/a [Mario Rubén KOHAN], D.N.I. Nº [], en adelante "EL MINISTERIO" por una parte, y el Señor _____, D.N.I. Nº _____, en adelante "EL PROVEEDOR", por la otra, acuerdan en celebrar el presente Contrato de Provisión, que se integrará por los elementos exigidos por el Artículo 65 del Reglamento de Contrataciones (Decreto Nº 470/73 y modificatorios) y de conformidad a las siguientes cláusulas:

PRIMERA: "EL PROVEEDOR" se obliga a la provisión de viandas a pacientes internados y personal de guardia, en las condiciones establecidas en su oferta, considerándose la misma parte integrante del presente contrato.-----

SEGUNDA: La cantidad mensual de viandas a proveer es de un mil doscientas (1200) aproximadamente a PESOS _____ (\$ _____) cada una.-----

TERCERA: Deberán ser elaboradas en el día, con ingredientes frescos y de buena calidad, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento de los productos y respetando los cortes de carnes, los cuales deberán ser sin hueso.-----

CUARTA: "EL MINISTERIO" cederá, mientras dure el contrato, de un espacio físico destinado a organizar la distribución de las viandas.-----

QUINTA: Se deberá garantizar que las comidas lleguen a destino en forma "individualizada", sin cortar la cadena de temperatura, durante los siete (7) días de la semana, incluyendo feriados y días no laborables.-----

SEXTA: La provisión será diaria, en el horario de:

ALMUERZO: DE 11:00 A 11:30 hs.

CENA: DE 19:00 A 19:30 hs.

El organismo contratante se reserva el derecho de modificar el horario y adecuarlo a sus necesidades, en cualquier momento de la ejecución del contrato.-----

SEPTIMA: Será obligación para "EL PROVEEDOR" entregar cada menú con sus respectivos aderezos y utensilios (sal, aceite, vinagre, cuchara, cuchillo, tenedor).-----

OCTAVA: La contratación tendrá una duración de doce (12) meses contados a partir del día 01 de Enero de 2025 o desde la a fecha de suscripción, lo que suceda con posterioridad.

Si con ciento veinte (120) días corridos de anticipación a su vencimiento ninguna de las parte manifestare su voluntad de dar por concluida la relación, el contrato se entenderá renovado por doce (12) meses.-----

PROPONENTE (FIRMA Y ACLARACION)

NOVENA: “EL MINISTERIO” tendrá derecho a rescindir el contrato sin necesidad de invocar los motivos, debiendo notificar su decisión con una antelación mínima de treinta (30) días corridos respecto de la fecha de cese. La rescisión no le dará derecho a “EL PROVEEDOR” a reclamar indemnización alguna. Del mismo derecho rescisorio gozará “EL PROVEEDOR”, previa notificación fehaciente al Establecimiento, con ciento veinte (120) días corridos de la fecha de cese.-----

DÉCIMA: “EL PROVEEDOR” deberá:

- a) Asumir todas las obligaciones emergentes de las leyes laborales y previsionales, y de las demás normas legales vigentes en relación con el personal afectado.
- b) Contar con seguro que cubra la responsabilidad por accidentes de trabajo y enfermedades profesionales del personal que ocupe para la prestación del servicio. El mismo deberá acreditarse, con la entrega de copia autenticada de la respectiva póliza, previo a la suscripción del contrato.
- c) Poseer Póliza de Responsabilidad Civil más un adicional por alimentos, debiendo mantener vigente dicho seguro durante todo el período que dure la vigencia del contrato.-----

UNDÉCIMA: El adjudicatario no podrá ceder total o parcialmente el contrato. Tampoco podrá subcontratar o asociarse con terceros para la prestación del servicio sin previa autorización dado por escrito por el titular del organismo licitante.-----

DUODÉCIMA: El pago se gestionara desde la Subsecretaria de Administración, siendo la habilitación de Salud el organismo encargado de realizar el pago, dentro de los siete (7) días corridos de recibida la factura, junto a una nota emitida por el Establecimiento, que certifique las cantidades ciertas consumidas.-----

DÉCIMA TERCERA: En caso de que la provisión no se cumpla en conformidad con lo estipulado en los Pliegos de la Licitación Pública N° 113/24 y por lo requerido por “EL MINISTERIO”, “EL PROVEEDOR” será la única responsable de tal situación y se le aplicaran las penalizaciones estipuladas en el Pliego de Especificaciones Técnicas de la mencionada licitación.-----

DECIMA CUARTA: Ante circunstancias que no estén mencionadas en el contrato, será de aplicación el Decreto-Acuerdo N° 470/73 y sus modificatorios.-----

DECIMA QUINTA: Las partes quedan sometidas a la competencia de los Tribunales Ordinarios de la ciudad de Santa Rosa, renunciando al fuero de la jurisdicción que pudiera corresponderle.-----

DECIMA SEXTA: A todos los efectos judiciales o extrajudiciales, “EL MINISTERIO” fija su domicilio en la Calle 9 de Julio N° 382 de la ciudad de Santa Rosa – La Pampa, y “EL PROVEEDOR” en la calle _____ de la ciudad de _____ .-----

Conforme las partes, se firman tres (3) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto, en la ciudad de Santa Rosa, Capital de la Provincia de La Pampa, a los _____ días del mes de _____ del año dos mil