

LA MATANZA, 25 de Octubre de 2021.

**SEÑOR GERENTE DE LA FIRMA:**

\_\_\_\_\_  
**Calle:** \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_ - LA MATANZA

**Tel/Fax:** \_\_\_\_\_

El Consejo Escolar de La Matanza **lo invita a participar** de la Cotización de modulos de alimentos para comedores escolares, que se tramita por Expte. Interno n° 080/2021, tendiente a lograr la compra de los mismos para ser distribuidos en los Establecimientos Educativos del distrito.

**Apertura de Sobres:** 27 de Octubre de 2021 - 14,00 horas.

Recordamos que el acto de apertura **NO SERÁ PRESENCIAL PARA LOS PROVEEDORES**, sin excepción alguna, atento las limitaciones impuestas por el Decreto 297/2020 del Poder Ejecutivo Nacional.

**Consulta y Retiro de formulario de Cotización:** Vía mail a [licitaciones.saematanza@gmail.com](mailto:licitaciones.saematanza@gmail.com) o telefónicamente al 4441-5583 / 4484-2036 a **partir del día 25 de Octubre** en el horario de 10,00hs. a 14,00hs y hasta **2 horas** antes del día de presentación de ofertas.

**Presentación de Propuestas:** Las mismas se recibirán hasta las 12 hs del día 27 de Octubre de **2021.**

Por último, se informa que cada proveedor puede participar, siempre que se encuentre inscripto en el rubro a licitar correspondiente en AFIP y ARBA respectivamente y que, a la vez, cumpla con todos los requisitos detallados en el pliego de bases y condiciones.

**Sin otro particular saludamos a Usted atentamente.**

**CONSEJO ESCOLAR LA MATANZA**

**NOTIFICADO:** \_\_\_\_\_  
**FIRMA – ACLARACIÓN – DNI**

**Corresponde al expediente N°00-80-2021**

**Contratación Directa con precio máximo - Por excepción en el marco de la Emergencia Sanitaria N°10 /2021**

## **PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES**

### **ARTÍCULO 1 – OBJETO**

El presente llamado tiene por objeto la adquisición de Módulos Alimentarios para Establecimientos Educativos del Distrito de LA MATANZA, para el programa de COMEDOR para el periodo comprendido entre el **1° de noviembre al 10 de Diciembre inclusive.**

***DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN***

***CONSEJO ESCOLAR DE LA MATANZA***

**Domicilio: MONSEÑOR MARCÓN 3265 SAN JUSTO- LA MATANZA - Provincia de Buenos Aires.**

**Expediente interno N° 00-080-2021**

**Aprobado por Disposición N° 307/21**

**Fecha de apertura: 27/10/2021**

**Hora de apertura: 14:00 hs.**

Las ofertas serán admitidas hasta las 12 horas del día 27 de Octubre de 2021.

Está integrado por la cantidad de renglones, detallados en la planilla de cotización adjunta que figura como Anexo

### **ARTÍCULO 2 – ENCUADRE DE LA CONTRATACIÓN**

La presente contratación se encuadra en el artículo 18, inciso 2, apartado c) de Decreto No 59/19

(DECTO-2019-59-GDEBA-GPBA), reglamentario de la Ley No 13.981, en el marco de la Emergencia Sanitaria decretada por DECNU-2020-260-APN-PTE y el DECRE-2020-132-GDEBA-GPBA en el ámbito de la Provincia de Buenos Aires a tenor de la enfermedad por el nuevo coronavirus (COVID-19).

Atento a ello resulta de aplicación el Decreto N° 59/19, reglamentario de la ley 13.981, el “Procedimiento de Contrataciones de Bienes y Servicios” (IF-2020-08163177-GDEBA-DPAJSGG) aprobado como Anexo I mediante DECRE-2020-263-GDEBA-GPBA relativo a los procedimientos de selección de contratación de bienes y servicios que instrumenten los Consejeros Escolar en el marco de “Servicio Alimentario Escolar”.

Así mismo rige el Pliego de Bases y Condiciones Generales para la Contratación de Bienes y Servicios aprobado por RESOL-2019-76-GDEBA-CGP del contador General de la Provincia, RESOL-2017-5-E GDEBA-CGP y RESOL-2018-547-GDEBA-CGP, el presente Pliego de Bienes y Condiciones Particulares, con su ANEXO I – OFERTA ECONÓMICA y Especificaciones Técnicas.

El presente procedimiento de selección se realizará de acuerdo a la modalidad “PRECIO MÁXIMO” contemplada en el artículo 17, apartado 3, inciso d) del Decreto No 59/19.

### **ARTÍCULO 3 – RETIRO DE PLIEGO.CONSTITUCIÓN DE DOMICILIO.COMUNICACIÓN.**

Todas las notificaciones que hayan de efectuarse, se entenderán realizadas, el día hábil administrativo posterior desde que el organismo contratante publique el acto objeto de la notificación en la página web del Consejo Escolar.

Los avisos, citaciones, notificaciones, intimaciones, así como cualquier tipo de comunicaciones que efectúe la autoridad del Consejo Escolar en el Marco de la Ley No 13.981/09 y el Decreto No 59/19 serán practicados digitalmente en el domicilio electrónico establecido en el Registro de Proveedores y Licitadores, conforme lo dispuesto en art 12 de la mencionada normativa, resoluciones N° RESOL-2019-76-GDEBA-CGP y N°713/16 de la Contaduría General de la Provincia de Buenos Aires.

El domicilio electrónico gozará de plena validez y eficacia jurídica y producirá en el ámbito administrativo los efectos del domicilio constituido, siendo válidas y vinculantes los avisos, citaciones, notificaciones, intimaciones y comunicaciones en general que allí se practiquen.

### **ARTÍCULO 4 – CÓMPUTO DE PLAZOS.**

Todos los plazos deben computarse en días hábiles administrativos, salvo que se establezca lo contrario.

### **ARTÍCULO 5 – CONSULTAS Y ACLARACIONES.**

Las consultas relacionadas con los distintos procesos licitatorios se realizan ante el Consejo Escolar

hasta dos (2) días previos a la fecha establecida para la apertura de ofertas. A los efectos del cómputo del plazo no se tendrá en cuenta el día de la apertura de ofertas.

El organismo licitante podrá elaborar circulares aclaratorias y/o modificatorias al Pliego de Bases y Condiciones Particulares, de oficio o como respuesta a consultas.

Dichas circulares serán notificadas en el domicilio electrónico de los oferentes inscriptos en el rubro y clase correspondiente y se publicarán en la página web del Consejo Escolar.

## **ARTÍCULO 6 – PERSONAS HABILITADAS PARA CONTRATAR.**

Se encuentran habilitadas para contratar las personas humanas o jurídicas con capacidad para obligarse que hayan iniciado el trámite de inscripción en el Registro de Proveedores al momento de la apertura de ofertas en el Rubro Alimentos (Rubro 50 – Clase 190.000).

Es condición para la adjudicación que el proveedor acredite en las actuaciones administrativas respectivas que se encuentra inscrito en el Registro de Proveedores y Licitadores en el rubro correspondiente al objeto de la contratación y con credencial vigente expedida por la referida autoridad. Si se trata de licitaciones o concursos de etapa múltiple, el proveedor también debe acreditar estar inscripto con carácter previo a la adjudicación.

Admisibilidad de ofertas de proponentes no inscriptos: Podrán ser admitidas ofertas de proponentes no inscriptos en los casos previstos en el último párrafo del punto I, del apartado 3, del artículo 11 del Decreto N° 59/19.

## **ARTÍCULO 7 -PERSONAS NO HABILITADAS PARA CONTRATAR**

No pueden presentarse en los procedimientos de selección:

- 1) Los que no puedan ejercer el comercio de acuerdo a la legislación vigente.
- 2) Las sociedades cuyos directores, representantes, socios, síndicos, gerentes registren condena firme por la comisión de delitos penales económicos y contra la Administración Pública. En todos los casos hasta 10 (diez) años de cumplida la condena.
- 3) Las sociedades integradas por personas humanas y/o jurídicas cuyos miembros del Directorio, Consejo de Vigilancia, Síndicos, Gerentes, Socios, Representantes o apoderados sean agentes y/o funcionarios, bajo cualquier forma de modalidad contractual, de la Administración Pública Nacional, Provincial o Municipal.
- 4) Las sociedades de la Sección IV de la Ley General de Sociedades 19.550, excepto para el caso de contrataciones encuadradas en el artículo 18, inciso 1) de la Ley.
- 5) Las sociedades que se encontraren suspendidas o inhabilitadas en el Registro Proveedores y

Licitadores de la Provincia de Buenos Aires.

6) Las personas jurídicas e individualmente sus socios o miembros del directorio, según el caso, que hayan sido sancionadas con suspensión o inhabilitación por parte de alguno de los Poderes Ejecutivo, Legislativo y Judicial, los órganos creados por la Provincia de Buenos Aires o las empresas y sociedades del Estado, mientras dichas sanciones sigan vigentes.

7) Las personas humanas que hayan sido sancionadas con suspensión o inhabilitación por parte de alguno de los Poderes Ejecutivo, Legislativo y Judicial, los órganos creados por la Provincia de Buenos Aires o las empresas y sociedades del Estado, mientras dichas sanciones sigan vigentes.

8) Las personas humanas o jurídicas en estado de quiebra o liquidación.

9) Los evasores en el orden nacional y local y los deudores morosos previsionales y alimentarios declarados tales por autoridad competente.

10) Las personas humanas y los miembros del Directorio, Consejo de Vigilancia, Síndicos, Gerentes, Socios, Representantes o apoderados de sociedades que tengan parentesco hasta dentro del cuarto grado de consanguinidad, o segundo de afinidad con funcionarios de la administración provincial centralizada o descentralizada que tengan la facultad de decidir sobre el proceso de selección del oferente.

11) Las personas humanas o jurídicas que no se encuentren al día en el pago de sus obligaciones fiscales por los impuestos sobre los Ingresos Brutos, Inmobiliario y a los Automotores, correspondientes a los períodos no prescriptos al momento de la adquisición del Pliego de Bases y Condiciones Particulares de la formalización de la oferta, según el caso. El cumplimiento de dichas obligaciones deberá acreditarse conforme lo determine la Agencia de Recaudación de la Provincia de Buenos Aires.

12) El proveedor que en el plazo de los últimos tres (3) meses ha acumulado tres (3) o más multas.

Sin perjuicio de lo expuesto, la Comisión de Preadjudicación podrá verificar la veracidad de los datos en cualquier etapa del procedimiento.

La falsedad de los datos implicará la pérdida de las garantías y la suspensión del oferente por el plazo máximo previsto en el presente régimen. Si la falsedad fuera detectada durante el plazo de cumplimiento del contrato, el adjudicatario se hará pasible de la aplicación de las sanciones previstas para la rescisión del contrato por causas imputables al contratista.

## **ARTÍCULO 8 – OFERTAS**

### **Presentación**

Las ofertas se presentan en un sobre común, con o sin membrete del oferente, o en cajas o paquetes si son voluminosas, perfectamente cerrados y por duplicado debiendo contener en su frente o cubierta la

indicación de:

**Organismo contratante y domicilio: Consejo Escolar de LA MATANZA con domicilio en calle MONSEÑOR MARCÓN 3265 SAN JUSTO- LA MATANZA - Provincia de Buenos Aires.**

**Expediente N°00-080-2021.**

**Aprobado por Disposición N°307/21**

La presentación de los sobres se realizará desde el momento de la publicación de la licitación en el horario de 10 a 14 Hs. y hasta las **12 Hs. del día 27 de Octubre de 2021 en la sede del Consejo Escolar**. Pasado el horario de recepción de la oferta toda oferta que se reciba tardíamente se tendrá por no presentada y será rechazada, no existiendo facultad en el Consejo Escolar para justificar y aceptar la presentación de una oferta fuera del plazo.

La apertura de los sobres se realizará en presencia de los Consejeros Escolares el día **27 de Octubre de 2021, a las 14:00 hs.**

El acto de apertura no es presencial para los proveedores atento las limitaciones impuestas por el Decreto 297/2020 del Poder Ejecutivo Nacional. El acto de apertura será grabado y el acta de apertura será publicada en la página web del Consejo Escolar.

***La presentación de ofertas implica el conocimiento y aceptación del Pliego de Bases y Condiciones, el sometimiento a todas sus disposiciones, a las de la Ley 13981/09 (y sus modificatorias) y del Decreto N° 59/19 del Gobierno de la Provincia de Buenos Aires que aprueba la reglamentación de la Ley N° 13.981.***

Las propuestas se presentarán preferentemente en cualquiera forma impresa y cada hoja será firmada por el proponente o su representante legal.

Las enmiendas y raspaduras en partes esenciales de la oferta, deben ser debidamente salvadas.

## **Contenido**

La propuesta deberá contener:

- 1) La indicación de los domicilios real, legal que se fije en la Provincia de Buenos Aires y electrónico del oferente
- 2) Toda la documentación establecida en el ARTÍCULO 9 del presente pliego.
- 3) El número de inscripción en el Registro de Proveedores y Licitadores o la constancia de haber iniciado el trámite.
- 4) El pliego de bases y condiciones generales para la contratación de bienes y servicios, y el pliego de condiciones particulares y especificaciones técnicas firmados en todas sus hojas.

5) **La Oferta Económica**, la que debe:

- a) Especificar el precio unitario y la cantidad ofertada, el total por renglón y el total general, expresándose éste último también en letras y no podrá superar el precio máximo establecido en el Formulario de Oferta. Se debe consignar el precio neto, es decir, con sus descuentos e incluyendo impuestos. La misma, no deberá prestarse a ningún tipo de interpretación: Deberá ser clara y determinada.
- b) Consignar la marca de los productos secos y lácteos ofertados que integran el renglón. Deberá indicarse una única marca por producto. En caso que se informen más de una marca por razones de mercado, las mismas deberán ser de igual calidad. El comprador al momento de analizar la oferta podrá rechazar algunas de las marcas indicadas en la oferta y el oferente deberá mantener la oferta con las marcas aceptadas

En el caso en que el total de cada renglón no responda al precio unitario del mismo, se tomará como base este último y la correcta suma de los renglones así calculados se utilizará para determinar el total de la propuesta, si hubiere discordancia.

El error evidente puede ser corregido de oficio por la Comisión de Preadjudicación antes de notificar su dictamen y por el oferente hasta el mismo momento.

Todo otro tipo de error en la cotización importa la desestimación de la oferta o la aplicación de las penalidades previstas para la deserción, en su caso.

Las enmiendas y raspaduras en partes esenciales de la oferta, deben ser debidamente salvadas.

Las propuestas deberán confeccionarse en idioma español y se formularán en pesos.

En caso que dos o más ofertas presenten precios con una diferencia menor al dos por ciento (2%) entre las ofertas más convenientes se solicitará a los proponentes se encuentren en dicha circunstancia que por escrito y dentro de los tres (3) días **formulen una mejora de precios**, ello sin afectar los derechos de los oferentes que inicialmente tuvieron mejores cotizaciones y que las cantidades por ellos ofrecidas no alcanzaron a cubrir la cantidad de los módulos requeridos.

Las nuevas propuestas que se presenten, son abiertas en el lugar, día y hora establecidos en el requerimiento, labrándose el Acta pertinente.

El silencio del oferente invitado a desempatar, se entiende como mantenimiento de la propuesta sin modificación.

De mantenerse el empate, se analizará la posibilidad de adjudicar en base a otras ventajas como: mayor cantidad de criterios sustentables incorporados a la oferta, mayor cantidad de elementos de mejor calidad o características diferenciales similares.

Si ninguno de estos criterios resultará de aplicación, se preadjudicará finalmente a la oferta económica más baja.

## **ARTÍCULO 9 - DOCUMENTOS A ACOMPAÑAR EN LA OFERTA**

La documentación a acompañar deberá ser solo la solicitada y estar en el orden indicado a continuación:

- a) El documento de garantía pertinente, cuando corresponda.
- b) Datos filiatorios de la/s persona/s responsable/s
- c) La indicación de los domicilios real, legal que se fije en la Provincia de Buenos Aires y electrónico del oferente. Asimismo debe informar un número de contacto telefónico.
- d) El formulario de oferta económica, donde consten la cantidad ofertada, el precio unitario precio total por renglón y total ofertado.
- e) La descripción de los elementos del bolsón, indicando las marcas ofrecidas en cada caso; f) En el caso de sociedades comerciales y cooperativas, el estatuto societario o instrumento que acredite su constitución y personería jurídica.
- g) Declaración jurada que manifieste la inexistencia de las causales de inhabilidad previstas en el artículo 16, apartado III del Decreto Reglamentario de la Ley N° 13.981.
- h) Formulario A-404.
- i) Certificado que acredite su condición de pequeña, mediana empresa o asociación de pymes, en caso de corresponder, para que sea de aplicación la preferencia establecida en el artículo 22 de la ley 13.687
- j) Credencial Registro de Proveedores: El número de inscripción en el Registro de Proveedores y Licitadores o la constancia de haber iniciado el trámite.
- k) Constancia de Inscripción de AFIP.
- l) Constancia de inscripción en el impuesto sobre los Ingresos Brutos (Arba o Convenio Multilateral CM5 actualizado).
- m) El certificado del Registro de Deudores Alimentarios Morosos de la Provincia de Buenos Aires en cumplimiento a la exigencia establecida por la Ley N° 13.074, incluyendo a sus directivos y responsables.
- n) Habilitación Municipal del Local Comercial
- o) Inscripción en Bromatología de la Municipalidad, si corresponde al rubro comercial y así lo establece la normativa local.
- p) Referencias Bancarias -Constancia de CBU. Declaración del número de cuenta corriente o cajas de ahorro, en moneda nacional operativa en el Banco de la Provincia de Buenos Aires de la cual fuera titular, indicando el número de sucursal.
- q) Antecedentes de contratos: tres (3) similares en los últimos dos (2) años, adjuntando carta de referencia de la/s instituciones correspondientes indicando su cumplimiento satisfactorio. Solo se considerarán las ofertas de los proveedores que acrediten los antecedentes similares.
- r) Indicar si el transporte a utilizar es propio o de terceros. En ambos casos deberá acreditar capacidad suficiente para distribuir la mercadería, la preservación de la cadena de frío, en el plazo previsto. Deberá presentar la siguiente documentación de cada vehículo de la flota: (a) Título. (b) Patente. (c) Habilitación para transporte de sustancias alimentarias. (d) Verificación Técnica Vehicular vigente.

- (e) seguro del vehículo y (f) Datos del Chofer (CUIT, DNI y carnet de conductor)
- s) Indicar el domicilio del frigorífico o proveedor mayorista de productos cárnicos, del proveedor mayorista de frutas y verduras y depósito donde se acopiarán los productos secos y lácteos.
- t) Adjuntar el compromiso de provisión del proveedor mayorista o frigorífico que abastecerá productos cárnicos y del proveedor mayorista de frutas y verduras para entregar los productos requeridos en el período del contrato y de acuerdo a la oferta realizada.

Durante el proceso de evaluación o al momento de la adjudicación podrá requerirse la documentación que habilita el vehículo como transporte de sustancias alimentarias.

**Toda la documentación debe ser integrada a la oferta aún cuando haya sido presentada previamente.**

#### **ARTÍCULO 10 - SUBSANACIÓN DE DEFICIENCIAS**

En todos los casos serán subsanables:

- a) La insuficiencia de la garantía de mantenimiento de oferta de hasta un diez por ciento (10%);
  - b) Las omisiones insustanciales, debiendo la Comisión de Preadjudicación requerir a los oferentes las aclaraciones que sean necesarias a fin de subsanar deficiencias siempre que ello no contravenga los principios generales establecidos en el artículo 3° de la Ley.
- En ningún supuesto, será subsanable la omisión de presentar la cotización debidamente formulada y suscrita, ni la falta de presentación de la garantía de mantenimiento de oferta.

#### **ARTÍCULO 11 - PLAZO DE MANTENIMIENTO Y RENOVACIÓN.**

La oferta presentada tiene un plazo de vigencia de quince (15) días.

Si el oferente no manifestara en forma fehaciente su voluntad de no renovar la garantía de mantenimiento de oferta con una antelación mínima de diez (5) días anteriores al vencimiento del plazo, aquélla se considera tácitamente mantenida por un lapso igual al inicial.

Manifestado el retiro de la oferta, ésta pierde vigencia al completarse el plazo que se encuentre corriendo.

El desistimiento en otras condiciones, se encuentra sujeto a las penalidades previstas en esta reglamentación.

#### **ARTÍCULO 12 – APERTURA DE LAS OFERTAS**

En el lugar, día y hora fijados para realizar el acto, se procede a abrir las propuestas en presencia de las autoridades de la repartición contratante.

Los organismos de asesoramiento y control pueden destacar asistentes.

**Se labra acta que debe contener:**

- a) Fecha, hora, e identificación de la contratación y de los presentes.
- b) Número de orden asignado a cada oferta;
- c) Monto de cada oferta y sus variantes y descuentos;
- d) Nombre del oferente y número de C.U.I.T.;
- e) Monto y forma de la garantía cuando corresponda su presentación;
- f) Observaciones que se hicieran en el acto de apertura;

El acta se firma por los funcionarios intervinientes y por los asistentes que deseen hacerlo y se incorpora al expediente.

Los originales de las ofertas foliados y rubricados por el funcionario que presida el acto, también se agregan al expediente.

Los duplicados quedan reservados en el organismo licitante y están a disposición de los interesados que deseen examinarlos, pudiendo tomarse notas, fotografías y fotocopias.

Ninguna oferta puede ser desestimada en el acto de la apertura.

**ARTÍCULO 13 – GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA.**

La garantía de oferta es del cinco por ciento (5 %) del valor total de la oferta.

**Debe acompañarse con la oferta.**

En caso de resultar adjudicada, esta garantía se mantendrá vigente hasta la constitución de la de cumplimiento del contrato.

**ARTÍCULO 14 – GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO.**

La garantía de cumplimiento de contrato será del diez por ciento (10 %) del valor total de la adjudicación.

Debe acreditarse dentro de los siete (7) días posteriores a la notificación del acto de adjudicación.

Deberá presentarse sin límite temporal de validez.

Para la presente contratación y de conformidad al apartado 2 del artículo 19 del del Decreto N° 59/19 Reglamentario de la Ley N° 13.981, la garantía de cumplimiento de contrato podrá constituirse mediante cualquiera de las formas de dicho apartado y tendrá vigencia hasta el total cumplimiento del contrato.

#### **ARTÍCULO 15 – GARANTÍA DE IMPUGNACIÓN AL PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES.**

Será el tres por ciento (3 %) del presupuesto oficial o monto estimado de la compra.

#### **ARTÍCULO 16 – GARANTÍA DE IMPUGNACIÓN A LA PREADJUDICACIÓN DE LAS OFERTAS .**

Será el cinco por ciento (5 %) del monto de la oferta del renglón o los renglones impugnados.

Si el dictamen de la preadjudicación no aconsejare la aceptación de ninguna oferta, el importe de la garantía de impugnación se calculará sobre la base del monto ofertado por el impugnante por el renglón o renglones cuestionados.

Los importes correspondientes a las garantías de impugnación serán reintegrados al impugnante si la impugnación es resuelta favorablemente.

#### **ARTÍCULO 17 – FORMAS DE CONSTITUCIÓN DE LAS GARANTÍAS.**

Las garantías pueden constituirse de las siguientes formas o combinaciones de ellas:

1. En efectivo, mediante depósito bancario en la cuenta que a tal efecto destine la Tesorería General de la Provincia.
2. Mediante aval bancario u otra fianza a satisfacción del organismo contratante, constituyéndose el fiador en deudor solidario, principal pagador, en los términos del artículo 1.591 del Código Civil y Comercial.
3. Mediante seguro de caución a través de pólizas emitidas por compañías de seguros autorizadas por la Superintendencia de Seguros de la Nación, extendidas a favor del organismo contratante.

4. Mediante títulos públicos emitidos por la Provincia de Buenos Aires, que deben ser depositados en el Banco de la Provincia de Buenos Aires a la orden del organismo contratante, identificándose el procedimiento de selección de que se trate. El monto se debe calcular tomando la cotización de los títulos al cierre del penúltimo día hábil anterior a la constitución de la garantía, lo que debe ser certificado por las autoridades bancarias al recibir dicho depósito. En caso de liquidación de los valores a que se refiere este inciso, se formulará el cargo por los gastos que ello ocasione. El eventual excedente queda sujeto a las disposiciones que rigen para la devolución de garantías. Los intereses de los títulos pertenecen al propietario y no acrecentará la garantía.

5. Afectación de créditos que el oferente o adjudicatario tenga liquidados, firmes y a disposición para su cobro en organismos de la Administración de la Provincia de Buenos Aires (incluido cobros en el Consejo Escolar), conforme el procedimiento que establezca la Tesorería General de la Provincia.

El proveedor tiene la elección de la forma de garantía.

**Las garantías deben constituirse a entera satisfacción del organismo contratante.**

Podrán ser sustituidas por otras de igual magnitud, a pedido del impugnante, oferente o adjudicatario, previa aprobación por parte del organismo.

Si el adjudicatario no integra la garantía de cumplimiento del contrato dentro del plazo establecido, se lo intimará en forma fehaciente.

Vencido el plazo sin que se haya cumplido, se revocará la adjudicación y se aplicarán en el mismo acto las penalidades pertinentes.

**ARTÍCULO 18 - CONTINGENCIAS POSTERIORES.**

Resuelta la adjudicación, se procederá a devolver las garantías a quienes no resultaron adjudicatarios.

Del mismo modo, cumplido el contrato sin observaciones, se devolverán de oficio las garantías a los adjudicatarios.

En la ejecución de una garantía constituida por títulos, del importe de su venta se tomará el importe necesario para cubrir el monto afianzado más penalidades y gastos, restituyendo el sobrante al proveedor.

Cuando el producido de la garantía resultara insuficiente, el adjudicatario integrará la diferencia en los plazos que determine la autoridad contratante.

Una vez realizada la adjudicación, cada proveedor deberá presentar, hasta 48 Hs. posteriores confeccionada la orden de compra, una hoja de ruta que detalle ESCUELA, CANTIDAD DE MÓDULOS ASIGNADOS. FECHA Y HORA DE ENTREGA.

## **ARTÍCULO 19 - OBSERVACIONES E IMPUGNACIONES.**

Toda observación, impugnación, reclamo o presentación similar no tendrá efectos suspensivos y se tramitarán por el mismo medio que el fijado para la contratación a las que se refieran; con excepción de los recursos administrativos, los que, en su trámite, se articularán de conformidad a los Capítulos VII y XIII del Decreto-Ley 7.647/70.

## **ARTÍCULO 20 – RECHAZO DE LAS OFERTAS.**

Las propuestas de personas físicas o jurídicas que participen con más de una oferta dentro de una misma contratación, ya sea que lo hagan por sí solas o como integrantes de un grupo, asociación o persona jurídica, serán rechazadas del proceso sin más trámite.

## **ARTÍCULO 21 - MUESTRAS**

Deberán entregarse, conjuntamente con la documentación de oferta, las respectivas muestras de productos secos que eventualmente serán entregadas. El Consejo Escolar se reserva el derecho de efectuar en forma aleatoria los estudios pertinentes sobre el producto recibido a fin de corroborar la calidad del mismo.

## **ARTÍCULO 22 – ADJUDICACIÓN.**

Atento la cantidad de bolsones requeridos se podrá realizar la **adjudicación parcial** del renglón de acuerdo a las cantidades ofrecidas por cada oferente.

La adjudicación se realizará a las ofertas más convenientes, teniendo en cuenta para ello el precio, la calidad y demás condiciones fijadas en los pliegos.

En caso que dos o más ofertas presenten precios con una diferencia menor al dos por ciento (2%) entre las ofertas más convenientes se solicitará a los proponentes se encuentren en dicha circunstancia que por escrito y dentro de los tres (3) días formulen **una mejora de precios**, ello sin afectar los derechos de los oferentes que inicialmente tuvieron mejores cotizaciones y que las cantidades por ello ofrecidas no alcanzaron a cubrir la cantidad de los módulos requeridos.

El Organismo contratante podrá rechazar la totalidad de las ofertas en todo o en parte, sin derecho a indemnización alguna.

Se desestimarán con causa las ofertas de aquellos proponentes que hayan incurrido en reiterados incumplimientos de sus obligaciones, cuando ello estuviera acreditado.

El organismo contratante puede dejar sin efecto el procedimiento de contratación en cualquier momento anterior al perfeccionamiento del contrato, sin lugar a indemnización alguna en favor de los interesados

u oferentes.

Puede adjudicarse aun cuando se haya presentado una sola oferta.

**Los oferentes deberán cumplimentar las exigencias previstas en la Ley N°13.074 y Decreto N°340/04 en forma previa al dictado del acto administrativo de adjudicación. (Constancia de no ser deudor moroso alimentario).**

#### **ARTÍCULO 23 – PREFERENCIAS.**

En el caso de que concurren personas físicas o jurídicas, micro, pequeñas y medianas empresas y asociaciones de Pymes, se deberá adjudicar a la oferta formulada por el oferente de productos, bienes y servicios argentinos que cumpla el requisito de pequeña y mediana empresa, aunque supere hasta en un cinco por ciento (5%) las ofertas presentadas por oferentes que no califican como micro, pequeñas y medianas empresas o asociaciones de pymes.

#### **ARTÍCULO 24 – PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO.**

Los contratos quedarán perfeccionados con la notificación de la orden de compra o del instrumento que lo sustituya.

##### **Emisión.**

Resuelta la adjudicación el Contrato deberá emitirse no más allá de los treinta (30) días corridos de dictado el acto administrativo.

En el caso de contratos de tracto sucesivo y dentro del límite temporal previsto en el párrafo precedente, los efectos de su perfeccionamiento podrán retrotraerse a la fecha de inicio de la prestación.

##### **Contenido, diferencias e integración.**

El contrato no deberá contener estipulaciones distintas o no previstas en la documentación que diere origen al mismo. Todos los documentos que integran el contrato se consideran recíprocamente explicativos, pero en caso de existir discrepancias se seguirá el siguiente orden de prelación:

a) La Ley N° 13.981/09;

b) Decreto reglamentario N° 59/19;

c) El Pliego de Bases y Condiciones Generales para la Contratación de Bienes y Servicios aprobado por RESOL-2019-76-GDEBA-CGP del Contador General de la Provincia;

- d) El Pliego de Bases y Condiciones Particulares;
- e) La oferta y las muestras que se hubieren acompañado;
- f) La adjudicación;
- g) La orden de compra.

## **ARTÍCULO 25 – MODIFICACIONES AL CONTRATO.**

El Consejo Escolar, se reserva el derecho de aumentar hasta en un cien por ciento (100%) o disminuir hasta en un cincuenta por ciento (50%) las cantidades conforme el artículo 7 inciso b) de la Ley N° 13.981/09 y el Decreto N° 59/19 (según variación de cupos asignados por el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad, asignación de cupos por parte del Municipio y/o asistencia media), en las **mismas condiciones y precios cotizados**, previstas en el presente Pliego.

## **ARTÍCULO 26 - INSTANCIAS COMPETENTES**

Las instancias administrativas o técnicas competentes del Organismo Contratante, con la intervención de la Contaduría General de la Provincia de Buenos Aires y de los Órganos de Asesoramiento y Control cuando corresponda según la materia, serán quienes se expedirán respecto de la interpretación del presente Pliego de Bases y Condiciones y demás documentación que, posteriormente, integre el contrato.

Serán también quienes intervendrán en todas las cuestiones que el Pliego de Bases y Condiciones prevé, autoriza, reserva o impone al Comitente.

EL CONSEJO ESCOLAR, al respecto:

1- Verificará el cumplimiento por parte de los prestatarios de las cláusulas del contrato respectivo, siendo estos los únicos responsables por su negligencia e incumplimientos, siendo pasibles de las penalidades y sanciones previstas en el artículo 24 del Decreto N° 59/19.

2- Sin perjuicio de las inspecciones que por el presente está facultado el Consejo Escolar en nombre de la Dirección General de Cultura y Educación, los Directivos de los Servicios Educativos (respecto de los cuales se efectúa el servicio) notificarán fehacientemente al Consejo Escolar, la falta de prestación o cualquier irregularidad comprobada en los servicios contratados. Asimismo, trabajarán en conjunto, y enviarán al Consejo Escolar respectivo los remitos firmados de la mercadería entregada.

3- Toda factura deberá estar debidamente firmada (conformada) por las autoridades del Consejo Escolar y giradas a su Tesorería del Consejo Escolar dentro de las 48 horas de recibida.

## **ARTÍCULO 27 – FACTURACIÓN Y PAGO.**

### **Presentación de facturas.**

Los proveedores presentarán las facturas en forma mensual, en original y confeccionadas de acuerdo con las normas establecidas por la AFIP, en el Consejo Escolar. Deben contener la identificación de la orden de compra o acto que haga sus veces.

La mercadería a facturar será la efectivamente entregada en los establecimientos del distrito, de acuerdo al pedido realizado por el Consejo Escolar y debidamente **respaldado con el Remito conforme firmado por la autoridad educativa de cada establecimiento educativo que recibió las colaciones..**

Los recibos o remitos que se firmen en el momento de la entrega de los artículos en los Establecimientos Educativos tendrán el carácter de recepción provisional, sujeta a verificación posterior. La recepción definitiva se efectuará previa confrontación con las especificaciones contractuales. Cuando la adquisición no se haya realizado sobre las bases de muestras, o no se haya establecido la calidad de los artículos, queda entendido que éstos deben ser de los calificados en el comercio como de primera calidad.

El Consejo Escolar emitirá el certificado de recepción definitiva de los insumos o servicios.

### **Plazo de pago.**

Los pagos por las contrataciones de bienes y servicios se efectuarán dentro de los cuarenta y cinco (45) días de la presentación de la factura y documentación requerida en forma completa o las condiciones que se establezcan en las ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El término se interrumpe hasta la subsanación del vicio si existen observaciones sobre la documentación presentada u otros trámites a cumplir imputables al acreedor.

### **Forma de pago.**

Los pagos se efectivizarán, cualquiera fuere la fuente de financiamiento, mediante pago electrónico a través de interdepósitos o transferencias bancarias sobre la cuenta en moneda nacional que los proveedores deberán tener operativa en el Banco de la Provincia de Buenos Aires. Estos recaudos no serán aplicables cuando los pagos deban disponerse a favor de terceros cesionarios u otros titulares eventuales, en tanto no revistan habitualidad en esa condición, librándose en tales casos cheques “no a

la orden".

Las retenciones impositivas y los pagos se regirán por las reglas que establezca la Contaduría General de la Provincia, teniendo en cuenta las restantes disposiciones nacionales y provinciales de aplicación. Los oferentes deberán informar al momento de presentar su oferta o en forma previa a la adjudicación y como requisito sustancial para ello, el número de sucursal y de cuenta corriente o caja de ahorro de la cual fueren titulares.

### **Mora.**

Si el pago no se realizará en el plazo estipulado, se devengarán intereses por pago fuera de término, a la tasa de interés promedio que pague el Banco de la Provincia de Buenos Aires en operaciones a treinta (30) días, que se calcularán entre el día siguiente al vencimiento y hasta la puesta a disposición de los fondos.

El acreedor deberá presentar su reclamo o reserva por intereses dentro de los treinta (30) días corridos posteriores de transferidos los fondos a su cuenta. Si el pago se realiza mediante cheque, el reclamo debe realizarse dentro del mismo día de la recepción o retiro del mismo. Vencidos los plazos indicados, perderá todo derecho al respecto.

La Contaduría General de la Provincia evaluará si la demora en la tramitación resulta justificada o si corresponde el inicio de actuaciones sumariales por el perjuicio fiscal ocasionado en el pago de intereses moratorios.

### **28 – PENALIDADES – APLICACIÓN DE MULTAS:**

El incumplimiento de las obligaciones contraídas por los proponentes, preadjudicatarios o adjudicatarios, dará lugar a la aplicación de las penalidades correspondientes. (Art. 24 de la Ley 13.981/09 y Decreto No 59/19 del Gobierno de la Provincia de Buenos Aires).

La prestación del servicio contratado en disconformidad por parte de la firma adjudicataria, de las condiciones de cumplimiento de la Orden de Compra dará lugar a la aplicación de una multa:

**El monto de la multa será: el tres por ciento (3%) del valor del módulo \* la cantidad de módulos afectados en la entrega al establecimiento.**

Serán causales de aplicación de multas:

CAUSAL	MULTA
--------	-------

El incumplimiento del horario de entrega en el establecimiento, a partir de las 3 horas del horario fijado para la recepción de la mercadería	2% del valor del módulo* cantidad de módulos afectados en la entrega
La falta de capacidad operativa para realizar la descarga de los productos en los establecimientos educativos	3% del valor del módulo* cantidad de módulos afectados en la entrega
La entrega de un producto de distinta marca y/o gramaje a la cotizada en el módulo, sin la previa autorización escrita del Consejo Escolar	3% del valor del módulo*cantidad de módulos afectados en la entrega de productos
La entrega de dos o más producto de distinta marca y/o gramaje a la cotizada, sin la previa autorización escrita del Consejo Escolar	6% del valor del módulo*cantidad de módulos afectados en la entrega de productos
La entrega parcial de la mercadería en el plazo establecido	2% del valor del módulo* cantidad de módulos afectados en la entrega
Cuando la entrega fuera del cronograma alcance dos (2) días consecutivos o alternados	6% del valor del módulo*cantidad de módulos afectados en la entrega de productos
Falta de calidad en los productos frescos entregados (carnes, verduras, frutas y lácteos)	2% del valor del módulo* cantidad de módulos afectados en la entrega

Incumplimiento de la cadena de frío en cualquiera de las entregas.	6% del valor del módulo*cantidad de módulos afectados en la entrega de productos
Incumplimiento parcial del contrato	10% del valor del módulo*cantidad de módulos afectados en la entrega de productos

El proveedor podrá presentar un descargo por causal de fuerza mayor previo a la aplicación de la multa. En caso de verificarse la causal no será de aplicación la multa.

Las multas serán descontadas de la factura perteneciente al mes en que se produjo el incumplimiento u otras facturas emergentes del contrato o en trámite.

Cuando la no prestación del servicio alcance a los cuatro (4) días consecutivos o alternados dentro de la vigencia del contrato y no mediara causa fundada, el Consejo Escolar, tendrá derecho a rescindir el contrato por los módulos no entregados, sin lugar a indemnización o reclamo alguno por parte de la firma prestataria y ejecutar la garantía de contrato.

En todos los casos el incumplimiento de las condiciones por el proveedor se constatará mediante certificación de la autoridad a cargo de la recepción del servicio, que se agregará a las actuaciones, pudiendo dictarse sin más trámite el acto administrativo que disponga la rescisión de la contratación por culpa del contratante y la aplicación de las penalidades contractuales que correspondan. Se gestionará una nueva contratación sin aguardar la firmeza del acto que resuelva el contrato primitivo, en la forma prevista en el artículo 18 inciso b) del decreto N° 59/19.

El Consejo Escolar se reserva el derecho de rescindir el contrato en cualquier momento de su ejecución, cuando se infrinjan las Cláusulas contenidas en el mismo y en el Pliego de Bases y Condiciones, sin que la adjudicataria tenga derecho a exigir compensación o indemnización alguna.

**LA APLICACIÓN DE UNA MULTA NO LIBERA AL CONTRATISTA DE LAS DEMÁS PENALIDADES QUE CORRESPONDIEREN.**

En todos los casos no previstos por la normativa del presente Pliego de Bases y Condiciones, será de aplicación– Ley N° 13.981/09 y Decreto Reglamentario N° 59/2019.

**29 – PADRON NEGATIVO POR APLICACIÓN DE MULTAS:**

El Consejo Escolar realizará un registro de las multas aplicadas y con ello elaborará un padrón negativo de oferentes. Todo proveedor que acumule tres (3) multas en un periodo de tres (3) meses será desestimado de la siguiente licitación

---

FIRMA Y SELLO DEL OFERENTE

## **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

El **MÓDULO DE COMEDOR** incluye cinco (5) días de insumos de alimentos frescos (carne, verduras, frutas y lácteos) y secos necesarios para preparar los menús que se adjuntan como Apéndice I al presente.

El equipo responsable de la escuela deberá notificar semanalmente los insumos requeridos para la preparación de los menús de la semana a los fines de la entrega. La comunicación se realizará con una semana de anticipación. Estos productos deberán entregarse por separado debidamente identificados.

La entrega de condimentos será solicitada en la primera semana del contrato para las 6 semanas de provisión.

### **CANTIDAD DE MÓDULOS POR SEMANA A ENTREGAR**

Las **primeras tres (3) semanas el proveedor entregará las cantidades de módulos** de acuerdo a lo establecido en la orden de compra y el desagregado por establecimiento educativo. La **cuarta y sexta semana de la contratación** se ajustarán las cantidades de módulos de colación a entregar de acuerdo a la asistencia media de los estudiantes al establecimiento.

El responsable del establecimiento educativo informará al proveedor la cantidad de módulos que deberá entregar la 4ta. y 6ta semana a los fines de adecuar el requerimiento de insumos a la asistencia media. Esa comunicación deberá ser entregada al Consejo Escolar junto con la facturación.

### **CALIDAD DE PRODUCTOS**

Los productos deberán cumplir las Especificaciones Técnicas adjuntas en el Apéndice I del presente.

Los productos secos y lácteos a ofertar deberán ser de primera calidad y contar con autorización de comercialización del ANMAT vigente y sin sanciones. **En el caso que alguna de las marcas ofrecidas no tengan el requisito de calidad exigido se rechazará la oferta.**

Por los productos cárnicos se deberá informar el frigorífico faenador y adjuntar sus autorizaciones de SENASA.

Por los productos vegetales deberán informar el comercializador que los proveerá y adjuntar la documentación municipal o provincial que lo habilita a comercializar ese tipo de producto.

En caso que algunos de los productos requeridos no pueda ser provistos por faltantes del mercado

podrán ser reemplazados. **Los cambios de las marcas cotizadas deben tener previa aprobación del Consejo Escolar cuando ocurrieran durante la ejecución del contrato.**

#### **PLAZO DE ENTREGA:**

Deberá entregarse todas las semanas de acuerdo al cronograma previsto. En caso de día inhábil deberá completarse la entrega a partir del primer día hábil posterior al feriado.

#### **FORMA DE ENTREGA:**

La mercadería requerida deberá ser entregada en los Establecimientos Educativos, indicados en Anexo Adjunto, siendo por cuenta del adjudicatario los gastos de **flete, acarreo y descarga**.

El adjudicatario deberá entregar cada módulo comedor de acuerdo al siguiente embalaje:

- Productos secos: en cajas de cartón.
- Productos frescos en embalaje que de cumplimiento a la cadena de frío.
- Productos vegetales en cajones o bolsas plásticas o bolsas de mayor peso de acuerdo al requerimiento.

Las entregas deberán efectuarse de acuerdo a cantidades informadas por las escuelas de acuerdo a la cantidad de módulos por escuela informados por este Consejo Escolar (en Apéndice II se adjunta listado de escuelas por localidad y cantidad de módulos), con la correspondiente documentación respaldatoria.

Aquellos productos que no requieran refrigeración o resguardo específico (carnes, quesos, frutas, verduras), podrán ser proveídos en menos entregas semanales, siempre que el establecimiento educativo receptor cuente con el espacio para ello.

#### **DOCUMENTACIÓN QUE DEBE ACOMPAÑAR LA ENTREGA:**

El remito que deberá acompañar cada entrega indicará la cantidad de módulos COMEDOR entregados, Deberá adjuntarse al remito el detalle de los productos incluidos en los módulos entregados indicando: (i) cantidad; (II) marca, (III) peso y (IV) fecha de vencimiento.

#### **CONDICIONES DEL TRANSPORTE DE MERCADERÍA:**

Los vehículos para transportar la mercadería **se adecuarán a las reglamentaciones provinciales** vigentes para el TRANSPORTE DE SUSTANCIAS ALIMENTICIAS y seguros sobre riesgos y/o accidentes en el traslado de las mismas.

El transporte a utilizar debe garantizar la cadena de frío.

Mantendrán actualizada toda documentación correspondiente, de cada vehículo afectado al servicio contratado.

**CONDICIONES DE PAGO:**

Las 4 semanas del mes de noviembre se presentarán en una factura. La misma será abonada dentro de los CUARENTA Y CINCO (45) días posteriores a la presentación de la entrega de la facturación.

Las 2 semanas del mes de diciembre se facturarán al término del período de contratación. La misma será abonada dentro de los CUARENTA Y CINCO (45) días posteriores a la presentación de la entrega de la facturación.

**APÉNDICE I**  
**MENÚ COMEDOR**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>SALTEADO DE POLLO CON FIDEOS  TIRABUZONES</b>	<b>ESTOFADO CON ARROZ</b>	<b>CAZUELA DE VERDURAS , LEGUMBRES Y POLLO</b>	<b>SALPICÓN DE AVE</b>	<b>MILANESA DE CARNE CON ENSALADA DE PAPA, ARVEJA Y ZANAHORIA</b>
-Pollo sin piel 80 g -Cebolla 25 g -Ají/ Morrón Rojo 5 g -Aceite de Girasol 9 g -Fideos Secos 70 g -Queso Rallado 5 g -Condimentos: pimentón dulce, laurel, ajo, perejil, 0.16g -sal fina 0.36 g -Pan 30 g	-Pan 30 g -Carne 60 g -Arroz 50 g -Puré de Tomate 60 g -Cebolla 25 g -Zanahoria 20 g -Ají Morrón 7 g -Ajo 0.1g -Orégano 0.1 g -Aceite 9 g -Sal fina 0.36 g	-Pollo sin piel 80 g -Cebolla 25 g -Ají/ Morrón Rojo 5 g -Zanahoria 15 g -Zapallitos 30 g -Puré de tomate 60 g -Papa 90 g -Poroto / garbanzo/ lenteja 60 g -Aceite de Girasol 9 g -Sal fina 0.36 g -Pan 30 g	-Pollo 80 g -Cebolla 25 g -Ají Morrón 5 g -Tomate 50 g -Zanahoria 15 g -Papa 50 g -Huevo 10 g -Aceite 9 g -Sal fina 0.31 g - Pan 30 g	-Carne vacuna 50 g -Huevo 10 g -Pan Rallado 30 g -Aceite de girasol 9 g -Papa 50 g -Zanahoria 15 g -Arvejas 20 g -Condimentos 0.2 g -Sal fina 0.31g -Pan 30 g
<b>Fruta de Estación</b>	<b>Banana / gelatina</b>	<b>Fruta de Estación</b>	<b>Fruta Cítrica / gelatina</b>	<b>Fruta de Estación</b>

## **APÉNDICE II**

### **MENÚ VIANDA**

**LUNES:** Milanesa de pollo con lechuga y tomate + fruta cítrica

**MARTES:** Empanada / Tarta de acelga y zanahoria con queso + dulce de batata

**MIÉRCOLES:** Pizza con tomate y huevo + fruta de estación

**JUEVES:** Sandwich de pollo, queso y tomate + dulce de batata o membrillo

**VIERNES:** Milanesa de carne , lechuga, tomate + fruta cítrica

### **VIANDAS APTOS CELÍACOS / DIABÉTICOS**

Aquellos establecimientos educativos que informen de estudiantes con celiaquía / diabetes, deberán ser proveídos de VIANDAS DIFERENCIALES, garantizando que éstas se encuentren elaboradas y confeccionadas con los recaudos necesarios y con los productos aptos para tales fines.

Se prevé un 2% de cupos diferenciales sobre el total de módulos.

## **APÉNDICE III**

### **ESPECIFICACIONES ALIMENTOS**

Arvejas secas partidas verdes. Presentación en envases de plástico con termosellado,

que permita visualizar el contenido. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 877; 878, 879 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Envasados en envases íntegros y limpios. Granos sin signos de deshidratación-envejecimiento. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin puntos negros ni perforaciones, libre de polvo, gorgojos y otros parásitos. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Presentación: contenido de 400/ 500 grs.

Avena arrollada instantánea: Presentación en envase limpios, de polietileno herméticamente cerrado, en perfecto estado de conservación, libres de sustancias o materias extrañas Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. art. 643, 655, y exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: envases por 300gr.

Arroz pulido o arroz blanco, tipo largo fino o mediano 00000. Presentación en bolsa de polietileno termosellada con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643, 648, 649, 650 y 651. No es excluyente la variedad parboil detallada en el artículo 652. Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. No deberá contener impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos. Presentación: Conteniendo de 500 o 1000 gr.

Aceite comestible de girasol. Deberá presentar aspecto límpido, sabor y olor agradable y característico; libre de sustancias extrañas. Debe declararse si tiene adición de antioxidantes y sinergistas permitidos en C.A.A. Art. 523 bis. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 520, 521 punto 1, 523, 524, 525, y 528. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: en envase PET x 900cc /1500cc según corresponda.

Fruta fresca: sanas, que no presenta enfermedades de origen biológico, fisiogénico o lesión de cualquier origen que afecte su apariencia y/o conservación, limpias, en condiciones de madurez apropiada, bien desarrolladas y formadas, secas, de tamaño uniforme, sin manchas, golpes ni machucones y bien coloreadas de acuerdo a la variedad. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados. De calidad comercial de mejor calidad. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 887 - (Resolución Conjunta RESFC- 2019-5-APN-SRYGS#MSYDS N°5/2019), Artículo 887 bis, 887 tris, 887 penta - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013) Art 888,( 890, 891,

892 para fruta cítrica) 893 Peso aprox por unidad: 150 gr (variación permitida hasta el

10% de su peso)

Fideos secos tipo "guiseros" elaborados a base de sémola y/o harina de trigo, que cumpla con exigencias de la ley 25630, sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin y sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitidos para esta clase de productos. Presentación en paquete transparente bilaminado, bio-orientado 20/20, herméticamente cerrado termosellado con pestaña ancha, de por lo menos UN (1) cm. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 706, 707, y rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se aceptarán en sus posibles tres variedades tipo guiseros codo/ celentano; hélice/tirabuzón; mostachol. Libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos. En adecuado estado de conservación, no alterados, averiados ni fermentados. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Presentación: paquetes de 500 grs.

Fideos secos largos tipo tallarines, spaghetti, elaborados a base de sémola y/o harina de trigo, que cumpla con exigencias de la ley 25630 sin la adición de sustancias colorantes autorizadas. a este fin y sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos. Presentación en paquete transparente bilaminado, bio-orientado 20/20, herméticamente cerrado termosellado con pestaña ancha, de por lo menos UN (1) cm., Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 706, 707, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se aceptarán en sus posibles dos variedades tipo tallarines o spaghetti. Libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos. En adecuado estado de conservación, no alterados, averiados ni fermentados. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Presentación: paquetes de 500 grs.

Harina de trigo, tipo 000. Deberá cumplimentar exigencias de la Ley 25.630 (enriquecida). Presentación en paquete de papel herméticamente cerrado y sin perforaciones. Libre de impurezas, cuerpos extraños o parásitos. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643; 661; 661 bis y rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: en paquetes de 1 kg.

Hortalizas: enteros, sanos, que no presenta enfermedades de origen biológico, fisiogénico o lesión de cualquier origen que afecte su apariencia y/o conservación, limpios, en perfecto estado, de tamaño uniforme, sin manchas, golpes ni machucones, y bien coloreadas con piel íntegra, firmes, secos y turgentes, sin brotes. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados de acuerdo a la variedad. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Capítulo XI Alimentos Vegetales, especialmente Art. 819, 820, 822 Peso aproximado: correspondiente a unidades medianas, ajustándose a la cantidad requerida.

Huevo fresco de gallina: Huevos enteros, limpios, sanos, en perfecto estado de conservación, secos y sin rajaduras. Envases limpios, de primer uso, separado por unidades, que permitan su integridad y adecuada conservación, ajustado al Decreto Nacional-4238-1968-SENASA - Cumpliendo con las especificaciones técnicas del C.A.A. Art 491; 492; 492 bis; 493; 496. Se aceptará según clasificación por peso: unidades de 48 grs (mediano o grado 2) o unidades de mayor peso. En envases según corresponda ajustándose a la cantidad requerida.

Leche parcialmente descremada/entera homogeneizada y pasteurizada mediante sistema de Ultra Alta Temperatura -UAT- fluida Larga Vida; (no se aceptaran leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia)

Fortificada con vitamina A y D. Libre de Gluten sin TACC. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 560 bis y el "REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE" UAT (UHT) De aspecto líquido color blanco, sabor y olor característico sin

sabores ni olores extraños. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se rotulará Leche UAT (UHT) entera Leche UAT (UHT) parcialmente descremada o semidescremada, según corresponda. Deberá indicarse en el rótulo de Leche UAT (UHT) parcialmente descremada y Leche UAT (UHT) semidescremada el porcentaje de materia grasa correspondiente."

Presentación en envases tetra pack o botellas de pet x 1 litro.

Leche entera/parcialmente descremada homogeneizada y ultra pasteurizada - fluida - (no se aceptaran leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia) Fortificada con vitamina A y

D. Libre de Gluten sin TACC. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 559 tris y el REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE.

De aspecto líquido color blanco, sabor y olor característico sin sabores ni olores extraños. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Deberá indicarse en el rótulo Leche parcialmente descremada/ semidescremada el porcentaje de materia grasa correspondiente."

Presentación en envases x 1 litro (tipo sachet, tetra pack, botellas de pet) .

Lentejas Secas. Presentación en envases de plástico con termosellado que permita visualizar el contenido. Ajustado a las especificaciones técnicas del

C.A.A. Art. 877; 883 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. En envases íntegros y limpios.

No deberá contener más de un 1% de materias extrañas, de las cuales no más de 0.25% será de materia mineral. Se considerará materia extraña al material vegetal proveniente de la misma u otras plantas y al material mineral como tierra, arena y piedras. Granos sin signos de deshidratación, envejecimiento, las lentejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin puntos negros ni perforaciones, libre de polvo, gorgojos y otros parásitos. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Presentación Paquetes de 400 grs/500 grs.

Pan fresco blanco Debe responder a las siguientes características: miga porosa (con agujeros no tan grandes, ni minúsculos), elástica y homogénea, corteza superior de color uniforme amarillo-dorado, de olor y sabor agradables Ajustado a las especificaciones del C.A.A.. Artículo 725 – (Resolución Conjunta RESFC- 218-1APN- SRYGS#MSN N° 1/2018), 726, 727, 728, 746, 747 Presentación según

variedad, de tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa cristal de primer uso apta para alimentos.

Puré de Tomate/ Tomate triturado. Presentación en tetra brick, lata, doy pack . Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 926 ; 942 y 946 (puré de tomate); 948 (tomate triturado) y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tendrá el color, sabor y aroma propios del tomate maduro, sin olores ni sabores extraños. Presentación: entre 500 a 530 grs.

Queso Danbo / Tybo / Pategras Sandwich feteados. Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículos 605;610;611 conforme a la RESOLUCIÓN GMC N° 079/94 REGLAMENTO TÉCNICO GENERAL

MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESOS. Envases herméticamente cerrados o que cumplan con los dispuesto en el Artículo 612 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 630 bis - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 632 tris (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N°563/2006) y 633- (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006). El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida.

Queso cuartirolo o tipo cremoso. Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículos 605;610;611 conforme a la RESOLUCIÓN GMC N° 079/94 REGLAMENTO TÉCNICO GENERAL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESOS. Envases herméticamente cerrados o que cumplan con los dispuesto en el Artículo 612 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 621 y 622. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida.

## **APENDICE IV**

### **LISTADO DE ESCUELAS**

<b>ESCUELA</b>	<b>CUPOS</b>	<b>MODALIDAD</b>
ESPECIAL N° 501	210	COMEDOR
ESPECIAL N° 504	320	COMEDOR
ESPECIAL N° 505	160	COMEDOR
ESPECIAL N° 506	200	COMEDOR
ESPECIAL N° 507	200	COMEDOR
ESPECIAL N° 508	220	COMEDOR
ESPECIAL N° 510	169	COMEDOR
ESPECIAL N° 511	140	COMEDOR
ESPECIAL N° 512	260	COMEDOR
ESPECIAL N° 513	250	COMEDOR
ESPECIAL N° 515	120	COMEDOR
ESPECIAL N° 516	150	COMEDOR
ESPECIAL N° 517	200	COMEDOR
ESPECIAL N° 519	190	COMEDOR
ESPECIAL N° 520	50	COMEDOR
LABORAL 1	204	COMEDOR
JARDIN DE INFANTES N° 903	290	COMEDOR
JARDIN DE INFANTES N° 908	290	COMEDOR
JARDIN DE INFANTES N° 912	240	COMEDOR
JARDIN DE INFANTES N° 920	200	COMEDOR
JARDIN DE INFANTES N° 924	200	COMEDOR
JARDIN DE INFANTES N° 925	280	COMEDOR
JARDIN DE INFANTES N°930	245	COMEDOR
JARDIN DE INFANTES N° 938	240	COMEDOR
JARDIN DE INFANTES N° 944	150	COMEDOR
JARDIN DE INFANTES N° 947	360	COMEDOR

JARDIN DE INFANTES N° 948	130	COMEDOR
JARDIN DE INFANTES N°952	210	COMEDOR
JARDNI DE INFANTES N° 953	210	COMEDOR
JARDIN DE INFANTES N° 965	210	COMEDOR
JARDIN DE INFANTES N° 967	180	COMEDOR
JARDIN DE INFANTES N° 968	200	COMEDOR
JARDIN DE INFANTES N° 974		COMEDOR
JARDIN DE INFANTES N° 977	300	COMEDOR
JARDIN DE INFANTES N° 978	210	COMEDOR
JARDIN DE INFANTES N° 980	300	COMEDOR
JARDIN DE INFANTES N° 981	270	COMEDOR
JARDIN DE INFANTES N° 982	310	COMEDOR
JARDIN DE INFANTES N° 987	250	COMEDOR
JARDIN DE INFANTES N° 989	275	COMEDOR
JARDIN DE INFANTES N° 991	255	COMEDOR
JARDIN DE INFANTES N° 992	300	COMEDOR
JARDIN DE INFANTES N° 994	190	COMEDOR
JARDIN DE INFANTES N° 995	250	COMEDOR
JARDIN DE INFANTES N° 996	210	COMEDOR
JARDIN DE INFANTES N° 997	210	COMEDOR
JARDIN DE INFANTES N° 998	250	COMEDOR
JARDIN DE INFANTES N° 999	250	COMEDOR
JARDIN DE INFANTES N° 1001	190	COMEDOR

<b>JARDIN DE INFANTES N° 1002</b>	<b>30</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>JARDIN DE INFANTES N° 1003</b>	<b>260</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>JARDIN DE INFANTES N° 1004</b>	<b>260</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>JARDIN DE INFANTES N° 1005</b>	<b>220</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>JARDIN DE INFANTES N° 1006</b>	<b>210</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>JARDIN DE INFANTES N° 1007</b>	<b>205</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>JARDIN DE INFANTES N° 1008</b>	<b>250</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>JARDIN DE INFANTES N° 1010</b>	<b>265</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>JARDIN DE INFANTES N° 1011</b>	<b>250</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>JARDIN DE INFANTES N° 1013</b>	<b>210</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>JARDIN DE INFANTES N° 1014</b>	<b>215</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>JARDIN DE INFANTES N° 1015</b>	<b>175</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>JARDIN DE INFANTES N° 1016</b>	<b>155</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>JARDIN DE INFANTES N° 1017</b>	<b>110</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>JARDIN DE INFANTES N° 1018</b>	<b>210</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>JARDIN DE INFANTES N° 1019</b>	<b>210</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>JARDIN DE INFANTES N° 1020</b>	<b>200</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>JARDIN DE INFANTES N° 1021</b>	<b>210</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>JARDIN DE INFANTES N° 1022</b>	<b>180</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>JARDIN DE INFANTES N° 1023</b>	<b>215</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>JARDIN DE INFANTES N° 1024</b>	<b>210</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>JARDIN DE INFANTES N° 1026</b>	<b>200</b>	<b>COMEDOR</b>

<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°5</b>	<b>200</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°22</b>	<b>490</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°28</b>	<b>464</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA PRIMARIA N°31</b>	<b>850</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°33</b>	<b>230</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA PRIMARIA N° 35</b>	<b>300</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°37</b>	<b>280</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA PRIMARIA N°40</b>	<b>840</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA PRIMARIA N° 42</b>	<b>100</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°44</b>	<b>380</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°45</b>	<b>90</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°57</b>	<b>820</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°58</b>	<b>620</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°59</b>	<b>420</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA PRIMARIA N°60</b>	<b>260</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA PRIMARIA N° 61</b>	<b>230</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA PRIMARIA N°64</b>	<b>360</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA PRIMARIA N° 65</b>	<b>530</b>	<b>COMEDOR</b>

<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°66</b>	<b>750</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°67</b>	<b>890</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°68</b>	<b>580</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°76</b>	<b>610</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°77</b>	<b>620</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°78</b>	<b>640</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°84</b>	<b>380</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°91</b>	<b>265</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA PRIMARIA N°92</b>	<b>300</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA PRIMARIA N° 93</b>	<b>380</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°95</b>	<b>540</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°98</b>	<b>180</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA PRIMARIA N°99</b>	<b>550</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°103</b>	<b>750</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°105</b>	<b>770</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°106</b>	<b>950</b>	<b>COMEDOR</b>

<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°107</b>	<b>500</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°108</b>	<b>620</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA PRIMARIA N°115</b>	<b>310</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°116</b>	<b>315</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°118</b>	<b>360</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°119</b>	<b>380</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°120</b>	<b>730</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°121</b>	<b>580</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°122</b>	<b>750</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°123</b>	<b>300</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°124</b>	<b>545</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°125</b>	<b>350</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°126</b>	<b>885</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°127</b>	<b>640</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°130</b>	<b>730</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°131</b>	<b>350</b>	<b>COMEDOR</b>

<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°133</b>	<b>520</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°134</b>	<b>420</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°137</b>	<b>650</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°141</b>	<b>475</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°144</b>	<b>590</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°145</b>	<b>620</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°151</b>	<b>290</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°152</b>	<b>350</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA PRIMARIA N° 156</b>	<b>500</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°161</b>	<b>610</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°162</b>	<b>230</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°170</b>	<b>350</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°171</b>	<b>335</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°177</b>	<b>270</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°179</b>	<b>840</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA PRIMARIA N° 183</b>	<b>510</b>	<b>COMEDOR</b>

<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°185</b>	<b>450</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°186</b>	<b>430</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°188</b>	<b>440</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°191</b>	<b>630</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°194</b>	<b>915</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°195</b>	<b>780</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°197</b>	<b>980</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°198</b>	<b>420</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°202</b>	<b>790</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°209</b>	<b>560</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°210</b>	<b>900</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°211</b>	<b>410</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°214</b>	<b>310</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°215</b>	<b>315</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>CEC 802</b>	<b>210</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>CEC 801</b>	<b>210</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>SC (CEC) 2614</b>	<b>210</b>	<b>COMEDOR</b>

<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°4</b>	<b>342</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°10</b>	<b>232</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°12</b>	<b>175</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA PRIMARIA N°21</b>	<b>240</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°23</b>	<b>236</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°29</b>	<b>300</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°36</b>	<b>200</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA PRIMARIA N°47</b>	<b>269</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA PRIMARIA N°48</b>	<b>247</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA PRIMARIA N° 51</b>	<b>248</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°62</b>	<b>180</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°63</b>	<b>524</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°82</b>	<b>284</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°86</b>	<b>240</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA PRIMARIA N°89</b>	<b>299</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA PRIMARIA N° 100</b>	<b>256</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°101</b>	<b>224</b>	<b>COMEDOR</b>

<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°104</b>	<b>176</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°155</b>	<b>304</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°159</b>	<b>180</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°176</b>	<b>144</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°180</b>	<b>284</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°181</b>	<b>435</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°212</b>	<b>413</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>EES 65 (BS 171)</b>	<b>310</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>EES 27 (BS 4)</b>	<b>200</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>EES 70 (BS 5)</b>	<b>264</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>EES 186 (BS 183)</b>	<b>113</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>EES 139 (BS 94)</b>	<b>120</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>EES 187 (BS 2)</b>	<b>208</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>EES 54 (BS 160)</b>	<b>401</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>EES 55 (BS 40)</b>	<b>675</b>	<b>COMEDOR</b>
<b>ESPECIAL N° 503</b>	<b>267</b>	<b>VIANDA</b>
<b>ESPECIAL N° 518</b>	<b>190</b>	<b>VIANDA</b>
<b>LABORAL 2</b>	<b>164</b>	<b>VIANDA</b>
<b>JARDIN DE INFANTES N° 906</b>	<b>390</b>	<b>VIANDA</b>
<b>JARDIN DE INFANTES N° 922</b>	<b>220</b>	<b>VIANDA</b>
<b>JARDIN DE INFANTES N° 976</b>	<b>260</b>	<b>VIANDA</b>
<b>JARDIN DE INFANTES N° 983</b>	<b>260</b>	<b>VIANDA</b>
<b>JARDIN DE INFANTES N° 986</b>	<b>410</b>	<b>VIANDA</b>
<b>JARDIN DE INFANTES N°1000</b>	<b>260</b>	<b>VIANDA</b>

<b>JARDIN DE INFANTES N° 1012</b>	<b>190</b>	<b>VIANDA</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°19</b>	<b>505</b>	<b>VIANDA</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°32</b>	<b>640</b>	<b>VIANDA</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°34</b>	<b>480</b>	<b>VIANDA</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°46</b>	<b>580</b>	<b>VIANDA</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°69</b>	<b>490</b>	<b>VIANDA</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°87</b>	<b>235</b>	<b>VIANDA</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°88</b>	<b>800</b>	<b>VIANDA</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°97</b>	<b>550</b>	<b>VIANDA</b>
<b>ESCUELA PRIMARIA N° 102</b>	<b>220</b>	<b>VIANDA</b>
<b>ESCUELA PRIMARIA N° 109</b>	<b>280</b>	<b>VIANDA</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°110</b>	<b>640</b>	<b>VIANDA</b>
<b>ESCUELA PRIMARIA N°111</b>	<b>340</b>	<b>VIANDA</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°112</b>	<b>380</b>	<b>VIANDA</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°117</b>	<b>405</b>	<b>VIANDA</b>
<b>ESCUELA PRIMARIA N°128</b>	<b>380</b>	<b>VIANDA</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°135</b>	<b>310</b>	<b>VIANDA</b>

<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°138</b>	<b>500</b>	<b>VIANDA</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°148</b>	<b>520</b>	<b>VIANDA</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°157</b>	<b>610</b>	<b>VIANDA</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°163</b>	<b>585</b>	<b>VIANDA</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°167</b>	<b>500</b>	<b>VIANDA</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°168</b>	<b>480</b>	<b>VIANDA</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°172</b>	<b>720</b>	<b>VIANDA</b>
<b>ESCUELA PRIMARIA N°174</b>	<b>420</b>	<b>VIANDA</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°175</b>	<b>590</b>	<b>VIANDA</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°184</b>	<b>820</b>	<b>VIANDA</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°189</b>	<b>310</b>	<b>VIANDA</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°196</b>	<b>996</b>	<b>VIANDA</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°199</b>	<b>720</b>	<b>VIANDA</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°201</b>	<b>550</b>	<b>VIANDA</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°203</b>	<b>680</b>	<b>VIANDA</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°204</b>	<b>520</b>	<b>VIANDA</b>

<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°208</b>	<b>550</b>	<b>VIANDA</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°216</b>	<b>520</b>	<b>VIANDA</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°20</b>	<b>254</b>	<b>VIANDA</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°49</b>	<b>130</b>	<b>VIANDA</b>
<b>ESCUELA PRIMARIA N° 52</b>	<b>145</b>	<b>VIANDA</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°70</b>	<b>415</b>	<b>VIANDA</b>
<b>ESCUELA PRIMARIA N°71</b>	<b>288</b>	<b>VIANDA</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°164</b>	<b>408</b>	<b>VIANDA</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°166</b>	<b>293</b>	<b>VIANDA</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°173</b>	<b>104</b>	<b>VIANDA</b>
<b>ESCUELA DE EDUCACION PRIMARIA N°187</b>	<b>705</b>	<b>VIANDA</b>
<b>EES 86 (BS 143)</b>	<b>212</b>	<b>VIANDA</b>
<b>EES 174 (BS 134)</b>	<b>285</b>	<b>VIANDA</b>
<b>JARDIN DE INFANTES N° 1009</b>	<b>180</b>	<b>VIANDA</b>

## **ANEXO I – OFERTA ECONÓMICA**

Proveedor:

CUIT:

PRECIO UNITARIO MÁXIMO DEL RENGLÓN 1, QUE CORRESPONDE AL CUPO SEMANAL – CINCO (5) DÍAS - DE CADA ESTUDIANTE PESOS CUATROSCIENTOS VENTICINCO (\$425) -

PRECIO UNITARIO MÁXIMO DEL RENGLÓN 2, QUE CORRESPONDE AL CUPO SEMANAL – CINCO (5) DÍAS - DE CADA ESTUDIANTE PESOS QUINIENTOS NOVENTA Y CINCO (\$595) -

RENLÓN	DESCRIPCIÓN	CANTIDA D SOLICITADA (A)	CANTIDAD OFRECIDA (B)	PRECIO UNITARIO SEMANAL (C)	SEMANAS (D)	PRECIO TOTAL (E=B*C*D)
1	ENTREGA MÓDULOS DE COMEDOR DURANTE EL PERIODO COMPRENDIDO DESDE EL 1 DE NOVIEMBRE AL 10 DE DICIEMBRE	65.355			6	
2	ENTREGA MÓDULOS DE VIANDAS DURANTE EL PERIODO COMPRENDIDO DESDE EL 1 DE NOVIEMBRE AL 10 DE DICIEMBRE	23.856			6	

### **III. DETALLE DE LAS MARCAS PROPUESTAS DE PRODUCTOS SECOS**

PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA PROPUESTA
Aceite de girasol	Envase 5 lts	
Condimentos		
Lentejas	Paquete 1 kg	
Arroz	Paquete 1 kg	
Pan rallado	Paquete 1 kg	

Avena	Paquete 1 kg	
Manteca	Paquete 5 kg	
Queso de pasta blanca	Horma de 5 kg	
Sal fina	Paquete de 1 kg	
Puré de tomate	Envase 520 gr	
Tomate triturado	Envase de 1 lt	
Fideos secos guiseros	Paquete 1 kg	
Fideos secos tipo tallarín	Paquete 1 kg	
Ricota	Envase 5 kg	
Harina	Paquete 1 kg	
Caballa	Lata 250 gr	
Atún	Lata 250 gr	
Azúcar	Paquete 1 kg	
Queso rallado	Paquete 850 gr	

### III. INDICAR PROVEEDOR DE PRODUCTOS CÁRNICOS (FRIGORÍFICO)

### IV. INDICAR PROVEEDOR DE PRODUCTOS VEGETALES.

Los MÓDULOS DE COMEDOR serán entregados en los establecimientos educativos indicados por el Consejo Escolar dentro del distrito de La Matanza de acuerdo al detalle de establecimientos que constan en Apéndice II. Los establecimientos serán agrupados por proximidad geográfica. La asignación de cupos se realizará de forma tal que un solo proveedor tenga asignada una escuela.