ORDENANZA Nº 3297

VISTO:

La necesidad de adquirir módulos alimentarios para alumnos que reciben los beneficios del P.A.I.COR; y

CONSIDERANDO:

I) Que dadas las características y el monto de la compra, debe llamarse a licitación pública, de conformidad a lo dispuesto en el Art.5º de la Ordenanza General de Presupuesto vigente.

II) Que la Secretaria de Economía y Finanzas ha informado la necesidad de adquirir hasta mil ochocientos sesenta (1860) módulos alimentarios para entregar a los alumnos beneficiarios del P.A.I.COR.

III) Que de acuerdo a lo dispuesto en la Ley Provincial Nº 10.303 esta Municipalidad está exceptuada de publicar este tipo de convocatorias en el Boletín Oficial de la Provincia.

Por todo ello, el **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE MORTEROS**, en uso de sus atribuciones, sanciona con fuerza de

O R D E N A N Z A:

Art.1º: AUTORIZASE al Intendente de la Municipalidad de la Ciudad de Morteros a llamar a Licitación Pública para la adquisición de hasta mil ochocientos sesenta (1860) módulos alimentarios para entregar a los alumnos beneficiarios del P.A.I.COR, conforme a los Anexos I y II que se adjuntan a la presente.

Art.2º: Publíquese este llamado en el Boletín Oficial de la Municipalidad de la Ciudad de Morteros, por estar este Municipio exceptuado de publicar este tipo de convocatorias en el Boletín Oficial de la Provincia, según Ley Provincial Nº 10.303.

Art.3º: Comunicase al Departamento Ejecutivo, protocolícese y publíquese.

DADA EN LA SALA DE SESIONES DEL CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE MORTEROS, EN SESION ORDINARIA, A UN DIA DEL MES DE NOVIEMBRE DEL AÑO DOS MIL VEINTITRES.

ANEXO I:

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

1.- *OBJETO:* El presente llamado a Licitación Pública 01/2023 tiene por objeto la adquisición de hasta mil ochocientos sesenta (1860) módulos alimentarios para entregar a los alumnos beneficiarios del P.A.I.COR.

2.- *PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS*: Las propuestas serán presentadas en dos sobres ante Mesa General de Entradas y Salidas, sin membrete comercial, cerrados y sellado por la firma, los que se denominarán "Sobre Presentación" y "Sobre Propuesta".

El SOBRE PRESENTACIÓN contendrá:

a) Constancia de Inscripción Tributaria.
b) Comprobante de adquisición del Pliego de Bases y Condiciones
c) Pliego de Especificaciones Técnicas firmado.
d) Comprobante de pago de la Tasa de Actuación Administrativa de…. de conformidad a la Ordenanza Nº 3238- Tarifaria Anual 2023.
e) Sobre Propuesta.

Las presentaciones que no llenen la totalidad de los requisitos establecidos serán agregadas como simples constancias de presentación y los "sobres propuestas" serán devueltos en el acto y sin abrir. Desde ese momento, dichas propuestas quedarán automáticamente desestimadas.
El "Sobre Presentación" llevará como única leyenda: "Licitación Pública Nº 01/2023 – **"**Adquisición de 1860 bolsones alimentarios".

El SOBRE PROPUESTA contendrá:

a) Propuesta por duplicado, redactada en idioma castellano, con especificaciones y características, firmada en todas sus hojas.
b) Modalidades de pago.

3.- - *APERTURA DE PROPUESTA*: Las propuestas serán abiertas por la Comisión de Preadjudicación en el lugar, día y hora establecidos, en presencia de los proponentes que deseen asistir. Iniciada la apertura de los sobres no se aceptarán nuevas propuestas y se procederá a anular todas aquellas que no reúnan las condiciones de este pliego o presenten enmiendas, raspaduras, entre líneas, que no estén debidamente salvadas por el oferente. Abiertos los sobres y leídas las ofertas, se procederá a labrar un acta que contendrá los nombres de los proponentes, el precio de las cotizaciones de cada una de las propuestas, forma de pago, descuentos y/o intereses, observaciones inherentes al acto que formulen los oferentes y las propuestas rechazadas, expresando a quienes pertenecen y las causales del rechazo, la que será firmada por la Comisión de Preadjudicación y funcionarios presentes.

4.- *MANTENIMIENTO DE LA OFERTA:* Las propuestas deberán mantenerse por un plazo mínimo de 20 días hábiles a contar de la fecha de apertura de las ofertas.

5.- *FORMA DE PAGO*:

De contado.

6.- *PREADJUDICACIÓN*: a) Con posterioridad al Acto de Apertura la Comisión de Preadjudicación podrá solicitar aclaraciones a los oferentes, las que de ninguna forma modificarán la propuesta original o las bases de la contratación.

b) Dentro de los cinco (5) días hábiles de la fecha de apertura, la Comisión procederá a la preadjudicación del objeto de la adjudicación a uno de los oferentes, con comunicación fehaciente a todos los demás.

c) En caso de igualdad de precios y de calidad del objeto, se solicitará a los respectivos proponentes que por escrito y en el término de tres (3) días, formulen mejoras de precios. Las propuestas que en consecuencia se presenten, serán abiertas en el lugar, día y hora que se establezcan, labrándose el acta pertinente. De mantenerse la igualdad, se procederá al sorteo público de las ofertas empatadas.

d) Dentro de los tres (3) días de notificada la preadjudicación, los oferentes podrán formular impugnación fundada a dicho acto. Las impugnaciones serán resueltas por la Comisión, previo a la adjudicación.

e) Si antes de perfeccionada la adquisición, el proponente desistiera por escrito del mantenimiento de su oferta, la adjudicación recaerá en el proponente cuya cotización le siga en orden de conveniencia.

f) En cualquier estado del trámite previo a la adjudicación, se podrá dejar sin efecto la licitación, rechazar todas o parte de las propuestas, así como preadjudicar el objeto que se licita, sin que ello genere derecho alguno a reclamo o indemnización al proponente

7.- *ADJUDICACIÓN:* Dentro de los diez (10) días hábiles, el Departamento Ejecutivo procederá a la adjudicación definitiva que recaerá sobre la propuesta que a su juicio sea la más ventajosa entre aquéllas que se ajusten en un todo a las bases y condiciones establecidas para el presente concurso. Se entenderá como propuesta/s más ventajosa a aquélla que ajustada a las bases de la contratación, sea la de más bajo precio. El Departamento Ejecutivo podrá decidir frente a la propuesta más económica otra más conveniente, que habiendo cumplimentado los requisitos del Pliego y demás especificaciones del llamado, ofrezca mayores atributos técnicos, siempre que no exceda en el mayor precio el 25% de la mencionada anteriormente.

.

8.- *RECHAZO DE LA PROPUESTA*: La Comisión de Preadjudicación podrá desestimar las propuestas y rechazarlas a todas, aún sin fundamento, sin que ello dé derecho a reclamo alguno por parte de los oferentes o proponentes.

9.- *DOMICILIO DE LOS PROPONENTES:* El proponente deberá fijar domicilio legal a los fines de las notificaciones pertinentes en la ciudad de Morteros, sometiéndose a todos los efectos legales a la Justicia Ordinaria con jurisdicción en esta ciudad.

ANEXO II:

MODALIDAD TRADICIONAL
MÓDULO RECESO VERANO 2023/24 DE ALIMENTOS POR TITULAR

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

AZÚCAR BLANCA - Art. 767, Artículo 768 - (Res 1546, 12.09.90), Art.768bis - (Dec 51, 10.7.74) Primera calidad refinada, en Envases de Polietileno Se entregará a los establecimientos educativos en envase original de 1 kg.

ARROZ CAROLINA TIPO 00000: se entregará a los establecimientos educativos en envases originales de1,000 kg. O,500 kg. El arroz grano largo fino similares a la variedad Blue Bonnet (granos enteros).

HARINA DE TRIGO: de primera calidad, tipo 000 ó 0000, blanca. Libre de sustancias y partículas extrañas. Enriquecida según Ley Nº 25.630 (Hierro, Ácido fólico, Tiamina, Riboflavina y Niacina). Se entregará a los establecimientos educativos en envases originales de 1,000 kg.

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

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

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

FIDEOS SECOS: de primera calidad, elaborado con harinas de trigo ricos en gluten o harinas de panificación o semolados sin colorantes artificiales, variados, tallarines, guiseros, mostacholes y tirabuzon. Deben ser elaborados con harina enriquecida según Ley Nº 25,630 (Hierro, Ácido fólico, Tiamina, Riboflavina y Niacina). La harina que se emplee debe ser enriquecida con hierro, ácido fólico, tiamina, riboflavina y niacina, según Ley 158 Nacional Nº 25.630. Se entregará en al establecimiento educativo en envase original de 0,500 kg.

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

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

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

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

ARVEJAS AL NATURAL: Art. 927 Conserva de arvejas de tamaño mediano, turgentes, de color verde, tiernas, envasadas en un medio líquido apropiado; en envase cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente. CONSERVA DE TOMATES PELADOS Y CON PROCESO DE CUBETEADO: comprende el producto elaborado con los frutos frescos, sanos, limpios, maduros, de estructura consistente, lavados, pelados y sin pedúnculos, fraccionados en trozos no mayores de 2 cm, envasados en su propio jugo o el agregado de pulpa, puré o salsa de tomate.

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

CABALLA / JUREL EN CONSERVA AL NATURAL: se entiende por conserva de pescado, la conserva de pescado con el agregado de salmuera de baja concentración o caldo. La salmuera o caldo no podrán hallarse en proporción superior al treinta y tres (33) por ciento, ni inferior al cinco (5) por ciento del peso neto total del producto terminado. En el rótulo se declarará expresamente el "peso escurrido" y el "peso neto". Estos productos se rotularán indicando únicamente el nombre del pescado envasado (por ej.: Jurel, Caballa, etc.) en salmuera o caldo o al natural. Se entregará en latas de 425 g. Neto/ 300 g escurrido Artículo 478 - (Res. MSyAS 29, 15.08.95).utilizando en todos los casos aceites alimenticios. La proporción de aceite será del treinta y tres (33) porciento como máximo y diez (10) por ciento como mínimo del peso neto total del producto terminado. En el rótulo se declarará expresamente el "peso escurrido" y el "peso neto". ATÚN Art. 479 C.A.A Se considera conservas de atún, las conservas preparadas con trozos y filetes de pescados de nombres comunes, albacora, atún patudo, atún rojo, rabil, barrilete, melva y bonito, procedentes de piezas descabezadas, evisceradas y privadas de cola, piel, branquias, espinas, huevas y carne negra, sazonadas con sal, cocidas al vapor o en salmuera y secadas adecuadamente antes del envasado. Se entregará en latas de 170 g neto/120 g escurrido.

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

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

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