

Facultad de Ciencias Económicas de la UNLP

Departamento de Compras y Contrataciones - UOC 118-019

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES

FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS DE LA UNLP

LICITACIÓN PRIVADA N°1/2018

EXPEDIENTE: 900-009026/18-000

OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

CONCESIÓN DE USO Y EXPLOTACIÓN DE UN LOCAL – BUFFET DESTINADO A BAR Y ANEXOS EN LAS INSTALACIONES DEL 1° SUBSUELO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS DE LA UNLP

RETIRO DE PLIEGOS

FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS DE LA UNLP

DEPARTAMENTO DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

CALLE 6 N° 777 E/ 47 Y 48 PLANTA BAJA, LA PLATA (1900), BUENOS AIRES

PLAZOS: DESDE EL 19/2/2018 AL 2/3/2018 de 8:00 a 14 hs.

www.argentinacompra.gov.ar

<http://www.fce.econo.unlp.edu.ar>

VISITA AL ESTABLECIMIENTO

FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS DE LA UNLP

DEPARTAMENTO DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

CALLE 6 N° 777 E/ 47 Y 48 PLANTA BAJA, LA PLATA (1900), BUENOS AIRES

VISITA AL 1° SUBSUELO DE LA FACULTAD

PLAZOS: DESDE EL 19/2/2018 AL 2/3/2018 de 10:00 a 14 hs.

CONSULTAS DEL PLIEGO

DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO: compras@econo.unlp.edu.ar

HASTA EL 2/3/2018 - HASTA LAS 14 hs

PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS

FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS DE LA UNLP

DEPARTAMENTO DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

CALLE 6 N° 777 E/ 47 Y 48 PLANTA BAJA, LA PLATA (1900), BUENOS AIRES.

FECHA: 5/3/2018 – HASTA 13 hs.

APERTURA DE LAS OFERTAS

FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS DE LA UNLP

DEPARTAMENTO DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

CALLE 6 N° 777 E/ 47 Y 48 PLANTA BAJA, LA PLATA (1900), BUENOS AIRES.

FECHA: 6/3/2018 – 11.30 hs.

“El Pliego de Bases y Condiciones Particulares de este procedimiento podrá ser consultado, o retirado con el fin de presentarse a cotizar ingresando con usuario y contraseña, en el sitio web de la Oficina Nacional de Contrataciones www.argentinacompra.gov.ar – acceso directo “contrataciones vigentes”.

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES

Artículo 1. LLAMASE a Licitación Privada N° 1/18, destinada al otorgamiento de la CONCESIÓN DE USO Y EXPLOTACIÓN DE UN LOCAL – BUFFET DESTINADO A BAR Y ANEXOS EN LAS INSTALACIONES DEL 1° SUBSUELO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS DE LA UNLP, en adelante FCE, de acuerdo a las características señaladas en el presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

I. REQUISITOS DE LA OFERTA

Artículo 2. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA: La oferta deberá presentarse por duplicado, en sobre único, perfectamente cerrado, consignándose en su cubierta los datos de la contratación a la que corresponde –tipo, número, día y hora del acto de apertura-, e identificación del oferente.

La oferta deberá ser redactada en idioma castellano y firmada en todas sus fojas por el oferente o su representante legal, en cuyo caso deberá acompañarse la documentación correspondiente que acredite la calidad invocada.

Las ofertas deberán cumplir, como mínimo, con los requisitos establecidos en el Artículo 70 del texto adoptado por la Resolución 1053/16 del Presidente de la UNLP. LOS OFERENTES NO TENDRÁN OPCIÓN DE PRESENTAR SUS OFERTAS ELECTRÓNICAMENTE.

Artículo 3. DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR POR EL OFERENTE: Al momento de presentar la oferta y formando parte de la misma, los interesados deberán suministrar la siguiente documentación:

1. GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE LA OFERTA del cinco por ciento (5%) del valor total de la misma, en MONEDA NACIONAL y constituida por:

I. Cheque certificado contra una entidad bancaria, con preferencia en la ciudad de La Plata;

II. Aval bancario, constituyéndose el fiador en deudor solidario, liso, llano y principal pagador con renuncia a los beneficios de división y excusión, en los términos del artículo 1584 inciso d) del Código Civil y Comercial de la Nación, así también como al beneficio de interpelación judicial previa;

III. Póliza de seguro de caución, de compañías de seguros aprobadas por La Superintendencia de Seguros de La Nación, extendidas a favor de la UNLP;

2. CERTIFICADO FISCAL PARA CONTRATAR VIGENTE, otorgado por la Administración Federal de Ingresos Públicos -AFIP-, para ofertas a partir de PESOS CINCUENTA MIL (\$ 50.000), de acuerdo a Resolución General 1814/2005 de AFIP.

3. DECLARACIONES JURADAS:

I. Domicilio Real;

II. Constitución de dirección de Correo Electrónico;

III. Constitución de domicilio en la ciudad de La Plata;

4. CONSTANCIA DE INSCRIPCIÓN EN AFIP.

5. EL RECIBO CORRESPONDIENTE A LA ADQUISICIÓN DEL PLIEGO.

6. DOCUMENTACIÓN QUE ACREDITA LA CALIDAD INVOCADA POR EL FIRMANTE DE LA OFERTA.

7. CONSTANCIA DE INSCRIPCIÓN AL SIPRO.

8. ANTECEDENTES EMPRESARIALES REFERENTES A LA IDONEIDAD TÉCNICA DEL OFERENTE.

9. CAPACIDAD ECONÓMICO-FINANCIERA.

10. CONSTANCIA DE VISITA AL ESTABLECIMIENTO OBLIGATORIA.

11. PLIEGO FIRMADO POR EL OFERENTE.

Artículo 4. Los oferentes tienen la obligación de asistir al establecimiento objeto del presente llamado, desde el día 19/2/18 al 2/3/18; en el horario de 10:00 a 14:00 hs, en la FCE – Calle 6 e/ 47 y 48 N° 777 – La Plata - Provincia de Buenos Aires ; Dirección Económico Financiero – Departamento de Compras y Contrataciones – Planta Baja.-

La presente Visita al Establecimiento se encontrará a cargo de las autoridades de la FCE, quienes otorgarán a los oferentes Constancia que deberán acompañar junto con la oferta.

II. PROPUESTA DE EXPLOTACION Y CANON

Artículo 5. El PERÍODO del Contrato de Concesión será de DOS (2) años y SIETE (7) meses (período básico), con opción a prórroga por UN (1) año más. Dicha prórroga se registrará por lo establecido por el Inciso b) del artículo 124 del texto adoptado por la Resolución 1053/16 del Presidente de la UNLP.

Artículo 6. El período básico del Contrato de Concesión dará comienzo a partir de la firma del contrato, y por el período establecido en el Art. 5 del presente Pliego. Se establece como fecha de inicio de la explotación el día 1° de junio de 2018, fecha en que deberán iniciar las actividades objeto de la concesión por parte del concesionario.

Artículo 7. Se establece como CANON por el período de DOS (2) años y SIETE (7) meses (período básico), para el otorgamiento de Contrato de Concesión por el uso del local destinado a buffet la cantidad de \$ 110.000 (PESOS CIENTO DIEZ MIL) para el año 2018; \$237.500 (PESOS DOSCIENTOS TREINTA Y SIETE MIL QUINIENTOS) para el año 2019 y, \$ 296.875 (PESOS DOSCIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y CINCO) para el año 2020, total del presente contrato \$ 644.375 (PESOS SEISCIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL TRESCIENTOS SETENTA Y CINCO);

El canon se pagará según el siguiente cronograma:

Año 2018	Valor Canon \$20,000	
junio	1 mes	\$ 20.000,00
julio	medio mes	\$ 10.000,00
agosto a noviembre	4 meses	\$ 80.000,00
total 2018		\$ 110.000,00
Año 2019	Valor Canon \$25,000	
febrero a junio	5 meses	\$ 125.000,00
julio	medio mes	\$ 12.500,00
agosto a noviembre	4 meses	\$ 100.000,00
total año 2019		\$ 237.500,00
año 2020	Valor Canon \$31,250	
febrero a junio	5 meses	\$ 156.250,00
julio	medio mes	\$ 15.625,00
agosto a noviembre	4 meses	\$ 125.000,00
TOTAL AÑO 2020		\$ 296.875,00
total período BASE		\$ 644.375,00

Artículo 8. El CANON de explotación será ABONADO EN FORMA ANTICIPADA, dentro de los primeros DIEZ (10) días hábiles comenzado cada mes, mediante cheque librado por el concesionario contra bancos con sede en la ciudad de La Plata, a la orden de la Facultad de Ciencias Económicas - UNLP, o transferencia bancaria, a la cuenta N° 161881/59 del Banco de la Nación Argentina.

La Mora será automática en caso de incumplimiento, debiendo abonar el Concesionario la suma que se considere de acuerdo al interés que cobra el Banco de la Nación Argentina para sus operaciones (Tasa Activa) por cada día de retraso. Transcurridos QUINCE (15) días desde el vencimiento de la obligación, si aun se encuentra impaga, la FCE podrá intimar el pago inmediato por medio de carta documento al concesionario bajo apercibimiento de rescindir el contrato suscripto y cobrar judicialmente la deuda. Para ello se considerara que el Contrato suscripto es suficiente título ejecutivo. En caso de duda se interpretara la situación o norma considerando que el riesgo comercial es del concesionario.

III. CRITERIO DE EVALUACION DE LAS OFERTAS

Artículo 9: La adjudicación recaerá sobre la propuesta de explotación que resulte más conveniente para la satisfacción de los intereses de la FCE, producto de una evaluación integral de todas las características de la oferta.

IV. COMISION DE RECEPCION DEL SERVICIO

Artículo 10. La FCE designará, por Acto Administrativo por Autoridad Competente una Comisión de Recepción integrada por 6 (seis) personas, dicha Comisión tendrá la responsabilidad de verificar si la prestación cumple o no las condiciones establecidas en el presente Pliego, así como en el contrato. Dicha Comisión se regirá por lo establecido en la Resolución N° 1053/16 de la UNLP (texto Capítulo II – RECEPCION - del Decreto 893/2012 - art.109 al 115)

V. PERIODO DE LA CONCESION Y OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO

Artículo 11. El concesionario tomará posesión del sector de explotación en el estado que este se encuentre y efectuará por su exclusiva cuenta todos los trabajos de remodelación y adecuación detallados en la propuesta de la presente licitación.

El concesionario será responsable en todos los casos de los deterioros ocasionados al bien objeto de la concesión, que no obedezca al uso normal de los mismos.

Artículo 12. Toda modificación que el concesionario considere oportuno introducir en el proyecto de adecuación referido en el artículo anterior, solamente podrá concretarla con la previa autorización expresa otorgada por la Comisión de Recepción en forma escrita, para lo cual la peticionante expresará en detalle todas y cada una de las modificaciones propuestas, y fundamentará debidamente la necesidad de realizarlas en procura de una óptima prestación del servicio a brindar.

Todas las mejoras edilicias permanentes, tecnológicas, o de cualquier tipo que el concesionario introduzca en el bien concesionado, quedarán incorporados al patrimonio de la FCE, y no darán lugar a compensación alguna.

Artículo 13. El concesionario no podrá tomar posesión de la unidad antes de la firma del contrato correspondiente. Asimismo, el Concesionario deberá cumplir, previo otorgamiento de la posesión del local, la integración de la garantía de cumplimiento de

contrato, y contratación del Seguro solicitado en el Inciso 3º al ART.18 del presente Pliego, dentro de los CINCO (5) días de firmado el contrato.

Artículo 14. Si por motivos imputables al concesionario, la FCE dispusiera la rescisión del contrato, dentro del período básico, se invitará por CINCO (5) días al oferente que en el orden de merito resultante de la presente Licitación hubiere ocupado el segundo puesto, a concurrir a firmar un contrato en los mismos términos que el anterior y con vigencia idéntica a partir de la firma del mismo, dándosele posesión de la unidad previo cumplimiento de lo reglado en el ART.12 del presente Pliego. La no concurrencia en término se entenderá como negativa y podrá procederse a nuevo llamado a Licitación.

Artículo 15. La FCE no se hará cargo de la vigilancia del buffet, ni será responsable de robos ni hurtos.

Artículo 16. Los oferentes deberán acreditar idoneidad técnica y presentar antecedentes para la realización de la explotación de referencia, que será verificada por la FCE. Asimismo deberán acompañar una propuesta completa y vinculante de explotación del servicio del Buffet detallando estilo, calidad y condiciones mínimas en que se prestará el servicio. Todo formara parte de la propuesta.

Artículo 17. La FCE otorgará con carácter de Contrato de Concesión, un local de trescientos sesenta metros cuadrados (360 m2) de área cubierta total, con instalación eléctrica, agua corriente y gas natural, para la explotación de un buffet afectado a la venta de bebidas frías, emparedados, golosinas, alfajores y minutas, y, servicio de cafetería; con obligación de brindar un menú diario (ver Anexo IV), variado, equilibrado y económico. Asimismo deberá contar diariamente con un menú apto celíacos (sin tac). El concesionario deberá contratar los servicios de un Bromatólogo (profesional con título habilitante para cumplimentar este servicio), que deberá auditar y verificar el cumplimiento de Buenas Practicas en la Manipulación de Alimentos y con el Manejo Integral de Plagas en el establecimiento. El "Bromatólogo" visitará el establecimiento semanalmente, y elevará su informe al concesionario y a las autoridades de la FCE.

Artículo 18. Sin perjuicio de lo establecido, en los restantes artículos del presente Pliego, serán OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO las siguientes:

1º. El concesionario será responsable de la conducta de su personal dentro de la FCE, de la relación laboral y/o legal que los vincule, del cumplimiento de los requisitos de seguridad e higiene dentro y fuera del local, sanitarios, presentación, vestimenta adecuada y trato con el público usuario.

En toda contratación del personal el Concesionario deberá respetar las leyes Nacionales de Trabajo, y deberá presentar la libreta sanitaria correspondiente.

Asimismo el personal afectado al servicio deberá contar con la cobertura de una Aseguradora de Riesgos de Trabajo y seguro colectivo de vida obligatorio, por el tiempo que esté bajo su dependencia.

2º. Cumplimentar estrictamente las disposiciones legales que sean de aplicación, de acuerdo a la naturaleza de la concesión, y afrontar por su exclusiva cuenta todos los impuestos, tasas, contribuciones y demás obligaciones que afecten la actividad comercial a desarrollar.

3º. Contratar por su exclusiva cuenta un seguro contra todo riesgo que cubra íntegramente los bienes e instalaciones de la unidad de explotación, como así también de responsabilidad civil hacia terceros. La cobertura de estos seguros abarcará todo el período

de prestación del servicio, y las pólizas respectivas estarán endosadas a favor de la FCE, como así sus constancias de renovación, y se presentaran a las autoridades de la Comisión de Recepción antes del comienzo de la actividad comercial.

4º. La unidad otorgada con carácter de contrato de concesión deberá estar indefectiblemente habilitada desde el 1º de Enero al 31 de Diciembre de cada año. Los horarios serán: de lunes a viernes de 07.30 a 22.00 hs. y sábados de 09.00 a 13.00 hs.; quedando supeditado el horario de cierre a las actividades de la FCE que serán comunicadas con 48hs. de anticipación (fiesta, bailes, cenas, etc.).

5º. En el horario de lunes a viernes de 07.30 a 22.00 hs, funcionará el servicio de cafetería, kiosco y anexos; de 11.00 a 15.00 hs. funcionará el servicio de buffet con "Menú del día" (ver Anexo IV), quedando el adjudicatario obligado a prestar los Menús del día en la cantidad necesaria para satisfacer la demanda que se presente en esta franja horaria. El mismo deberá garantizar la disponibilidad de los Menús en dicha franja horaria. Los sábados el servicio será de cafetería, kiosco y anexos.

6º. El concesionario deberá CONTAR CON DOS MENÚS DIARIOS DE AMPLIA VARIEDAD ECONÓMICO Y ACCESIBLE PARA LOS ESTUDIANTES. Dichos Menús deberán ser diferentes entre sí de modo que resulte una real alternativa de consumo para el estudiante. Los Menús deberán elaborarse en un todo de acuerdo con lo detallado en el Informe de "Buffet Saludable" (Anexo IV) del presente Pliego, respetando los estándares nutricionales, porciones recomendadas, grupos de alimentos, etc., a fin de que dichos Menús resulten alternativas alimentarias saludables en términos de dicho Anexo. Los mismos deberán variarse de lunes a viernes rotando durante las distintas semanas del mes.

7º. El concesionario deberá en forma permanente tener a requerimiento del usuario la mercadería o artículos de consumo considerados básicos, siendo obligatoria la disponibilidad del Menú del día (inciso precedente) y, mantener una lista de precios bien legible a la vista de los usuarios la cual deberá ser previamente aprobada por la FCE.

8º. Concretar su actividad a la comercialización de productos correspondientes al rubro buffet en concordancia con las normas legales actuales y futuras que rigen la materia.

9º. Condicionar la elaboración de alimentos y comidas de manera tal que eviten la invasión de humos y olores, garantizando la evacuación de los residuos sólidos, semisólidos y líquidos.

10º. Mantener en forma permanente la higiene y conservación de todo el sector de explotación, acatando las indicaciones que sobre el particular pueda efectuar la FCE a través de su personal autorizado. En caso contrario la FCE dispondrá los trabajos necesarios, cuyo costo le será cobrado al concesionario junto con el canon.

11º. Mantener permanente buen trato a los clientes para lo cual prestará el máximo de cuidado en la elección del personal que desarrolle tareas de atención al público.-

12º. Posibilitar todas las inspecciones que la FCE disponga, permitiendo el acceso a todos los sectores que integran la unidad, registros y documentación que avalen el cumplimiento de las obligaciones contractuales.

Asimismo, La FCE podrá solicitar los controles de salubridad del Municipio. Es causa suficiente de Rescisión la observación de la Dependencia Bromatológica Municipal relativa al estado de Higiene o Salubridad del servicio del Concesionario. La FCE también podrá requerir la inspección laboral por el Ministerio de Trabajo para el control del cumplimiento de las obligaciones correspondientes.

13º. Hacer entrega del sector a la finalización del contrato o dispuesta su rescisión por la FCE con las instalaciones fijas en perfecto estado de conservación. Salvo los deterioros naturales causados por el buen uso y el transcurso del tiempo. Asimismo y durante el mes de julio - vacaciones de invierno- deberá procederse al pintado general de la unidad y de los elementos que la integran y que a juicio de la Comisión de Recepción de la FCE así lo requieran.

14º. El adjudicatario será responsable en todos los casos de los deterioros ocasionados a los bienes de propiedad de la FCE afectados a la concesión, que no obedezcan al uso normal de los mismos. Si en el momento de recibir las instalaciones y los bienes el adjudicatario no formulara observación, se entenderá que los recibe en perfectas condiciones.

15º. Los bienes e instalaciones de la unidad concesionada, comprendidas las ventanas, aleros, cristales, puertas de acceso y mejoras interiores de carácter fijo son de pertenencia de la FCE, no pudiendo ser retirados ni modificados sin la previa autorización escrita de la FCE. Todas las mejoras que efectúe el adjudicatario pasaran a la terminación del contrato a propiedad de la FCE sin que ello de derecho a compensación o indemnización alguna.

16º. Durante el término de la Explotación el Concesionario asumirá la responsabilidad patrimonial exclusiva por los daños y perjuicios que pudiera ocasionar a personas o cosas, por sí o por medio de su personal, empleados, sus proveedores, o cosas que sirva dentro del área de concesión. Será igualmente responsable por el incumplimiento de la reglamentación e indicaciones de la FCE.

17º. Los gastos de luz, gas y teléfono estarán a cargo de la FCE.

18º. Cumplir con las obligaciones enumeradas en el artículo 183 del Anexo al Decreto 893/2012 - Reglamento del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional.

19º. Cumplir con el servicio diario permanente de limpieza general de los baños del buffet de la FCE; deberá asegurar diariamente la existencia permanente de papel higiénico, papel seca manos y jabón, como así también es de su exclusiva responsabilidad el mantenimiento y reparación de canillas y demás artefactos de los baños, para el uso de las personas que concurran al buffet.

Artículo 19. Sin perjuicio de las cláusulas del presente pliego quedan establecidas para el adjudicatario las siguientes prohibiciones:

1º. Realizar modificaciones en la estructura del sector de explotación, sin el previo consentimiento escrito otorgado por la FCE.

2º. Transferencia de sus derechos y obligaciones contractuales, total o parcialmente.

3º. Permitir toda clase de juegos por dinero, naipes, dados, etc.

4º. Instalar aparatos mecánicos o electromecánicos de juego mediante el uso de monedas, fichas o discos.

5º. Exhibir mercadería fuera del local.

6º. Obstruir o clausurar con muebles u otros objetos las aberturas de ventilación o tomas de aire.

7º. Exender cigarrillos y bebidas alcohólicas.

8º. Instalar aparatos de audio, salvo para música dentro del sector de explotación.

Artículo 20. Queda establecido que el incumplimiento del adjudicatario a sus obligaciones emergentes del presente pliego, en los casos que las restantes cláusulas no determinen penalidad expresa, dará derecho a la FCE a disponer sanciones de Apercibimiento, Multa, o Rescisión de contrato, de acuerdo a la gravedad de la falta cometida.

Artículo 21. El importe de multa a aplicar será equivalente al UNO POR CIENTO (1%) del monto anual del canon vigente al momento de la infracción, y la cantidad resultante de su aplicación deberá ser abonado en la FCE en un plazo máximo de TRES (3) días hábiles contados a partir de la fecha de su notificación. En caso de no cumplir con el pago dentro del término, sufrirá un recargo del CINCUENTA POR CIENTO (50%) sobre dicho importe, o se resolverá la caducidad de la concesión rescindiéndose el contrato.

Artículo 22. Se entenderá por cada infracción una o más que reconozca motivo idéntico y que hayan sido constatadas en un mismo procedimiento.

Artículo 23. Para los casos de apercibimiento o aplicación de multa el adjudicatario estará obligado a corregir en forma inmediata las causas que originen tales sanciones.

Artículo 24. Sin perjuicio de lo que determinan los restantes artículos para la aplicación de la sanción de rescisión de contrato, la FCE podrá concretarla también en los siguientes casos:

- a) Cuando el adjudicatario incurra en el incumplimiento en el pago del canon dentro del plazo previsto en el ART 5.
- b) Cuando se efectúen modificaciones no autorizadas por la FCE en las instalaciones fijas que integran la unidad de explotación.
- c) Cuando se compruebe el incumplimiento a la cobertura de seguros a que obliga el Inciso 3 del ART. 18.
- d) Cuando se compruebe el incumplimiento a la obligatoriedad contemplada por el Inciso 12 del ART. 18.
- e) Cuando en un periodo menor de tres (3) meses el adjudicatario se hubiere hecho pasible a la aplicación de más de dos (2) multas por incumplimiento a sus obligaciones contractuales.
- f) Cuando se declare la quiebra, liquidación sin quiebra o concurso de acreedores del adjudicatario.
- g) Cuando el oferente que resulte adjudicatario no concurra dentro de los cinco (5) días de comunicada la correspondiente resolución aprobatoria del concurso.
- h) Falta de concurrencia al acto de entrega de la concesión o negativa a su habilitación, salvo causas justificadas a juicio de la FCE.
- i) Destinar los bienes a un uso o goce distinto del estipulado.
- j) Cuando el contrato sea transferido en todo o parte.

Artículo 25. Dispuesta la caducidad del Contrato de Concesión, por causas atribuibles al adjudicatario, quedará de hecho rescindido el contrato respectivo y el adjudicatario perderá a favor de la FCE los depósitos de garantías constituidos, sin perjuicio de las acciones legales a que el organismo pertinente haga lugar por derecho.

Artículo 26. Finalizado el contrato o rescindido el mismo, o por la facultad prevista en el ART. 25 del presente Pliego, la totalidad de las instalaciones fijas que integran la unidad de explotación pasarán a ser de propiedad exclusiva de la FCE, sin derecho a reclamo de ninguna naturaleza.

Artículo 27. El incumplimiento de lo reglado por el Inciso 15 del ART 18, y los Incisos 2º, 3º, 4º, y 8º del ART 19 del presente Pliego, determinará la caducidad inmediata del Contrato de Concesión, con pérdida del depósito de garantía respectivo, pudiendo además establecerse la inhabilitación del adjudicatario por el término de cuatro (4) años, lo que supone la pérdida de derecho a presentarse a nueva licitación por la unidad perdida.

VI. DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 28. Para cualquier situación de incumplimiento no prevista en el presente Pliego de Bases y Condiciones, la FCE se regirá por lo dispuesto en el artículo 29 del Decreto Delegado Nº 1023/2001 y, los artículos 126 al 135 texto adoptado por la Resolución 1053/16 del Presidente de la UNLP.

Artículo 29. Los oferentes presentarán como alternativas, en caso de considerarlo conveniente, proyectos de modificación de modalidad de trabajo, de organización y de atención al público, y de menú, como una manera de mejorar su oferta.

Artículo 30. MANTENIMIENTO DE OFERTA: El mantenimiento de la oferta será de SESENTA (60) DÍAS HÁBILES ADMINISTRATIVOS, contados a partir de la fecha de apertura de ofertas. El plazo de mantenimiento de la oferta se prorrogará en forma automática por un lapso igual al inicial, y así sucesivamente, salvo que el oferente manifestara en forma expresa su voluntad de no renovar el plazo de mantenimiento con una antelación mínima de DIEZ (10) DÍAS CORRIDOS al vencimiento de cada plazo.

Artículo 31. Las consultas al Pliego de Bases y Condiciones Particulares deberán efectuarse por escrito a la dirección de correo electrónico compras@econo.unlp.edu.ar o personalmente al Departamento de Compras y Contrataciones de la Facultad de Ciencias Económicas - Universidad Nacional de La Plata, calle 6 nº 777 e/ 47 y 48 de la ciudad de La Plata en el horario de 8 a 14 horas, hasta el día 29/10/2014.-

No se aceptarán consultas telefónicas y no serán contestadas aquellas que se presenten fuera de término.

Artículo 32. Se acompaña al presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares, formando parte del mismo; el Anexo I - Cláusulas Generales; Anexo II – Disposición 58/2014 ONC Pliego Único de Bases y Condiciones Generales , Anexo III Constancia de Retiro de Pliego y, Anexo IV Informe de Menú saludable para el Buffet

ANEXO I

CLÁUSULAS GENERALES

Cláusula 1 NORMATIVA APLICABLE: El procedimiento licitatorio, el contrato y su posterior ejecución, como cualquier otra cuestión no prevista en el presente Pliego, se regirán por el Decreto 1023/2001 - Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional - y sus modificatorias; el Anexo al Decreto 893/2012 - Reglamento del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional - (ESPECIALMENTE LO ESTIPULADO POR LOS ARTÍCULOS 176 A 189); y el Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

Todos los documentos que integren el contrato serán considerados como recíprocamente explicativos.

En caso de existir discrepancias se seguirá el siguiente orden de prelación:

- A). Decreto 1023/2001 y sus modificatorias;
- B). Texto adoptado por la Resolución 1053/2016 del Presidente de la UNLP;
- C). El Pliego Único de Bases y Condiciones Generales;
- D) El presente Pliego de Bases y Condiciones;
- E) El contrato;
- D). La oferta;
- E). La adjudicación;

La presentación de ofertas sin observaciones significará por parte del oferente la aceptación lisa y llana, y el pleno conocimiento de todas las estipulaciones y la normativa que rigen el llamado, sin que pueda alegar en adelante su desconocimiento.

Cláusula 2 PRESENTACIÓN DE LA OFERTA: La oferta deberá presentarse en sobre único, perfectamente cerrado, consignándose en su cubierta los datos de la contratación a la que corresponde –tipo, número, día y hora del acto de apertura-; e identificación del oferente.

La oferta deberá ser redactada en idioma castellano y firmada en todas sus fojas por el oferente o su representante legal, en cuyo caso deberá acompañarse la documentación correspondiente que acredite la calidad invocada.

Las ofertas deberán cumplir, como mínimo, con los requisitos establecidos en el Artículo 70 del Anexo al Decreto 893/2012 - Reglamento del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional -.

LOS OFERENTES NO TENDRÁN OPCIÓN DE PRESENTAR SUS OFERTAS ELECTRÓNICAMENTE.

Cláusula 3 SIPRO: Dentro de los DOS (2) días siguientes al acto de apertura de las ofertas, la Unidad Operativa de Contrataciones deberán ingresar al sitio de internet de la Oficina Nacional de Contrataciones y verificar el contenido de la información que el oferente en cuestión hubiese cargado al realizar la preinscripción.

En caso de constatarse que los datos ingresados por los interesados se corresponden íntegramente con la documentación respaldatoria aportada por aquellos, la Unidad Operativa de Contrataciones deberá proceder a autorizarlos, y de esta manera permitir que la Oficina Nacional de Contrataciones pueda tener acceso a los mismos a los fines de realizar las gestiones necesarias para que los oferentes que cumplimenten los requisitos pertinentes puedan estar incorporados en el Sistema de Información de Proveedores - SIPRO -, en el comienzo del período de evaluación de las ofertas.

El oferente debe tener válida su preinscripción al momento de la evaluación de ofertas, a los efectos de su incorporación.

En caso de constatarse algún error u omisión en los datos ingresados por los interesados al realizar la preinscripción o bien cuando el interesado omitiera presentar algún formulario o documentación respaldatoria o bien cuando no hubiera realizado la preinscripción será intimado por la Unidad Operativa de Contrataciones a subsanar los defectos dentro del término de DOS (2) días hábiles.

Si no fuere subsanado en el plazo establecido, no será incorporado al mencionado sistema en esa oportunidad y su oferta no podrá ser considerada en el procedimiento de selección en trámite.

Es de destacar que será desestimada la oferta sin posibilidad de subsanación, cuando el oferente que la presenta, a la fecha de comienzo del período de evaluación, no se encuentre incorporado en el SIPRO, con su inscripción debidamente renovada y actualizada.

Cláusula 4 DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR POR EL OFERENTE: Al momento de presentar la oferta y formando parte de la misma, los interesados deberán suministrar la siguiente documentación:

1. GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE LA OFERTA del cinco por ciento (5%) del valor total de la misma, en MONEDA NACIONAL y constituida por:
 - I. Cheque certificado contra una entidad bancaria, con preferencia en la ciudad de La Plata;
 - II. Aval bancario, constituyéndose el fiador en deudor solidario, liso, llano y principal pagador con renuncia a los beneficios de división y excusión, en los términos del artículo 2013 del Código Civil, así también como al beneficio de interpelación judicial previa;
 - III. Póliza de seguro de caución, de compañías de seguros **aprobadas por La Superintendencia de Seguros de La Nación**, extendidas a favor de la UNLP;
2. INFORMACIÓN REFERENTE AL SISTEMA DE PROVEEDORES DEL ESTADO NACIONAL –SIPRO–:
 - I. Los oferentes **INCORPORADOS** al SIPRO, con su inscripción **RENOVADA** de acuerdo a lo establecido por el artículo 8 de la Disposición 6/2012 de la Subsecretaría de Tecnologías de Gestión de la Jefatura de Gabinete de Ministros, deberán presentar
CONSTANCIA DE INSCRIPCIÓN.

RENOVACIÓN DE INSCRIPCIÓN: cuando la inscripción tenga una antigüedad mayor a un año desde su incorporación, los oferentes deberán renovarla dentro de los ciento ochenta (180) días de la entrada en vigencia de la disposición 6/2012 de la Subsecretaría de Tecnologías de Gestión de la Jefatura de Gabinete de Ministros -Publicación en el Boletín Oficial: 06/09/2012-. Si fuere menor a un año deberán renovar la inscripción transcurrido un año a partir de la fecha de alta del sistema. En todos los casos, renovada la vigencia de la inscripción, la misma tendrá una vigencia de un año.
 - II. Los oferentes **PREINSCRIPTOS** en el SIPRO, y aquellos que deban **RENOVAR SU INSCRIPCIÓN O ACTUALIZAR SUS DATOS** incorporados al sistema, deberán presentar por declaración jurada la información detallada en los artículos 234 a 236 del Decreto 893/2012, según corresponda, en los FORMULARIOS ESTÁNDAR que a tal efecto estableció la Oficina Nacional de Contrataciones como Anexo III a la Disposición 6/12 de la Subsecretaría de Tecnologías de Gestión de la Jefatura de Gabinete de Ministros, conjuntamente con la totalidad de la DOCUMENTACIÓN RESPALDATORIA de los datos cargados en la preinscripción, a los fines de ser incorporados.
3. CERTIFICADO FISCAL PARA CONTRATAR VIGENTE, otorgado por la Administración Federal de Ingresos Públicos -AFIP-; para ofertas a partir de PESOS CINCUENTA MIL (\$ 50.000), de acuerdo a Resolución General 1814/2005 de AFIP.
4. DECLARACIONES JURADAS:
 - I. Domicilio Real;
 - II. Constitución de Domicilio en La Ciudad de La Plata;
 - III. Constitución de dirección de Correo Electrónico;
5. CONSTANCIA DE INSCRIPCIÓN EN AFIP.
6. CONSTANCIA DE VISITA AL ESTABLECIMIENTO.

7. ANTECEDENTES E INFORMACIONES relativas a la realización de tareas similares.

Cláusula 5 VISTA: Los oferentes podrán tomar vista del expediente por un lapso de DOS (2) días, a partir del día hábil siguiente de producida la apertura. El oferente autorizado deberá exhibir en forma fehaciente dicha autorización.

Cláusula 6 EVALUACIÓN DE OFERTAS: Concluida la fecha de toma de vista del expediente, intervendrá la Comisión Evaluadora de Ofertas, quien dictaminará atendiendo a lo establecido en el Capítulo IX del Anexo al Decreto 893/2012 - Reglamento del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional -.

Cláusula 7 CAUSALES DE DESESTIMACIÓN NO SUBSANABLES:

- a) Las ofertas que no sean redactadas en idioma nacional;
- b) Que no estuvieran firmadas por el oferente o su representante legal en ninguna de las fojas que la integran;
- c) Que estuvieran escritas con lápiz o con un medio que permita el borrado y reescritura sin dejar rastros;
- d) Que careciera de la garantía exigida, o la misma fuera insuficiente en mas de un DIEZ POR CIENTO (10%) del monto correcto;
- e) Que fuera formulada por personas que tuvieran una sanción vigente de suspensión o inhabilitación al momento de la apertura, en la etapa de evaluación o en la adjudicación;
- f) Que no estuvieran incorporadas al Sistema de Información de Proveedores –SIPRO- durante el periodo de evaluación o a la fecha de adjudicación;
- g) Que fuera formulada por personas físicas o jurídicas no habilitadas para contratar con la Administración Pública Nacional al momento de la apertura, en la etapa de evaluación o en la adjudicación;
- h) Que contuviera condicionamientos o cláusulas en contraposición con las normas que rige la contratación.;
- i) Que impidiera la exacta comparación con las demás ofertas;
- j) Cuando contuviera errores u omisiones esenciales; si el precio cotizado mereciera la calificación de vil o no serio;
- k) Si el oferente fuera inelegible de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 86 del Decreto 893/2012;
- l) Si transgrediese la prohibición prescripta en el Artículo 67 del Decreto 893/2012;
- m) Si las muestras no fueran acompañadas en el plazo fijado en el Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

Cláusula 8 CAUSALES DE DESESTIMACIÓN SUBSANABLES: la Unidad Operativa de Contrataciones o la Comisión Evaluadora de Ofertas, se encuentra facultada para intimar al oferente dentro del termino de CINCO (5) días a subsanar los siguientes errores u omisiones:

- A) Constatación de datos o información;
- B) Si la oferta estuviera firmada en parte de sus fojas;
- C) Si la Garantía de Mantenimiento de la Oferta fuera insuficiente en el importe de la misma no mayor al DIEZ POR CIENTO (10%);
- D) Si no acompañare la documentación exigida en el Pliego de Bases y Condiciones Particulares, se intimara a subsanarla, si no lo hiciere o los requisitos exigibles no estuvieran vigentes se desestimara la oferta;

Desde el momento en que la Comisión intime a los oferentes a subsanar errores u omisiones hasta el vencimiento del plazo previsto para subsanarlos, se suspenderá el plazo que la Comisión Evaluadora de Ofertas tiene para expedirse.

Cláusula 9 NOTIFICACIÓN: El Dictamen de Evaluación será notificado dentro de los DOS (2) días de emitido, a la dirección de correo electrónico declarado por el oferente.

Cláusula 10 IMPUGNACIONES: Los interesados podrán interponer impugnaciones dentro de los CINCO (5) DÍAS HÁBILES ADMINISTRATIVOS de notificado, durante ese término el expediente estará a disposición de los oferentes para su vista.

Cláusula 11 CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y SELECCIÓN DE OFERTAS: La adjudicación recaerá sobre la propuesta que se ajuste a lo solicitado y resulte más conveniente para la satisfacción de los intereses de la UNLP, producto de una evaluación integral de todas las características de la oferta.

Cláusula 12 ADJUDICACIÓN: La adjudicación será notificada al adjudicatario o adjudicatarios y al resto de los oferentes, dentro de los TRES (3) días de dictado el acto respectivo. Si se hubieran formulado impugnaciones contra el dictamen de evaluación de las ofertas, éstas serán resueltas en el mismo acto que disponga la adjudicación.

Cláusula 13 CONTRATO: El perfeccionamiento del Contrato de Concesión se producirá en la oportunidad de firmarse el instrumento respectivo.

La unidad operativa de contrataciones de la FCE notificará al adjudicatario, dentro de los DIEZ (10) días de la fecha de notificación del acto administrativo de adjudicación, que el contrato se encuentra a disposición para su suscripción por el término de TRES (3) días. Si vencido ese plazo el proveedor no concurriera a suscribir el documento respectivo, el organismo podrá notificarlo por correo electrónico y en este caso la notificación producirá el perfeccionamiento del contrato.

Cláusula 14 OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO: El que en el marco de la contratación de referencia resultare adjudicatario tiene obligación de:

- A. Integrar la Garantía de Cumplimiento de Contrato, del DIEZ POR CIENTO (10%) del valor total de la adjudicación, a presentar dentro de los CINCO (5) DÍAS de recibida la orden de compra. Vencido dicho plazo se rescindirá el contrato con la pérdida de la Garantía de Mantenimiento de la Oferta.
- B. Realizar Facturación Electrónica, para montos superiores a PESOS CINCUENTA MIL -\$ 50.000-, según Resolución General 2853/2010 de AFIP.
- C. Informar número de cuenta bancaria en moneda nacional, corriente o de ahorro, la que deberá hallarse abierta en alguno de los bancos adheridos al sistema, autorizados a operar como agentes pagadores, que se indican a continuación:
 - I) BANCO DE GALICIA Y BUENOS AIRES SA;
 - II) BANCO DE LA NACIÓN ARGENTINA;
 - III) BANCO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES;
 - IV) CITIBANK NA
 - V) BBVA BANCO FRANCES SA;
 - VI) BANCO SUPERVIELLE SA;
 - VII) BANCO CIUDAD DE BUENOS AIRES;
 - VIII) BANCO PATAGONIA SA;
 - IX) BANCO HIPOTECARIO SA;
 - X) BANCO SAN JUAN SA;

- XI) BANCO DEL TUCUMÁN SA;
- XII) BANCO SANTANDER RÍO SA;
- XIII) BANCO DEL CHUBUT SA;
- XIV) BANCO PROVINCIA DEL NEUQUÉN SA;
- XV) HSBC BANK ARGENTINA SA;
- XVI) BANCO CREDICOOP COOPERATIVO LIMITADO;
- XVII) BANCO DE VALORES SA;
- XVIII) BANCO ITAÚ ARGENTINA SA;
- XIX) BANCO PROVINCIA DE TIERRA DEL FUEGO;
- XX) BANCO MACRO SA;
- XXI) NUEVO BANCO DEL CHACO SA;
- XXII) NUEVO BANCO DE SANTA FE SA;
- XXIII) NUEVO BANCO DE ENTRE RÍOS SA;
- XXIV) INDUSTRIAL AND COMMERCIAL BANK OF CHINA (ARGENTINA) SA.

Cláusula 15 PENALIDADES Y SANCIONES: los oferentes podrán ser pasibles a las siguientes penalidades y sanciones:

A. Pérdida de la Garantía de Mantenimiento de la Oferta:

- 1- Si el oferente manifestara su voluntad de no mantener su oferta fuera del plazo fijado para realizar tal manifestación o retirara su oferta sin cumplir con los plazos de mantenimiento.
- 2- Errores en la cotización denunciados por el oferente o detectados por la UNLP, antes del perfeccionamiento del contrato.

B. Pérdida de la Garantía de Cumplimiento de Contrato:

- 1- Incumplimiento contractual;
- 2- En caso de no integrar la Garantía de Cumplimiento de Contrato, se rescindirá el mismo y deberá abonar el importe equivalente al valor de la mencionada garantía.
- 3- Cesión del contrato sin autorización de la UNLP.

C. Rescisión por culpa del adjudicatario

- 1- Incumplimiento contractual
- 2- Desistimiento del contrato en forma expresa antes del vencimiento del plazo fijado.
- 3- Vencido el plazo del cumplimiento original o de sus prorrogas.
- 4- Vencido el plazo de intimaciones de la UNLP.

Se ejecutara la Garantía de Cumplimiento de Contrato en forma total o parcial, afectándose en este último caso la parte no cumplida.

En los casos que exista la posibilidad de adjudicar el contrato, al oferente que siga en orden de merito, los daños y perjuicios en principio serán equivalentes a la diferencia de monto que deba abonarse al oferente que resulte adjudicatario en segundo termino.

Cláusula 16 CATEGORIZACIÓN DE LA FCE FRENTE A LOS IMPUESTOS: La Facultad de Ciencias Económicas de La Plata - Universidad Nacional de La Plata, se encuentra inscripto en la AFIP bajo el CUIT 30-54666670-7, siendo considerada su condición como Responsable Exento.

La FCE - UNLP actúa como agente de retención de los impuestos IVA, Ganancias y aportes del Sistema Único de la Seguridad Social.

Cláusula 17 JURISDICCIÓN: En caso de cualquier tipo de conflicto a resolverse en sede judicial, ambas partes se someten a la jurisdicción de los tribunales federales, con asiento en la ciudad de La Plata, provincia de Buenos Aires, renunciando a toda otra jurisdicción.

Artículo 18º PERSONAL AFECTADO AL SERVICIO: El personal afectado por la firma adjudicataria a la prestación del servicio objeto de la presente contratación, no será considerado, bajo ningún concepto y en ningún caso, en relación de dependencia con el FCE; siendo por cuenta exclusiva de la firma adjudicataria todos los gastos referentes a la ejecución de estos trabajos, remuneraciones, cargas sociales, indemnizaciones, seguros, aguinaldos, accidentes de trabajo, despidos, jubilaciones, demandas y cualquier otra obligación o responsabilidad originada en relaciones de carácter Laboral o de la Seguridad Social.

Cláusula 19º. Está impedido de concurrir a esta contratación, bajo ninguna forma ni por interpósita persona, el que fuere deudor del fisco por cualquier concepto, el que se hallare en estado de interdicción judicial, el incapaz de contratar según la legislación común, el empleado y funcionario de la Administración Pública Nacional, Provincial y Municipal, y las firmas integradas total o parcialmente por estos. Igualmente no podrán participar las firmas, personas, empresas, etc., con arreglo a lo prescripto en el artículo 28 del Decreto 1023/2001 - Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional -. Tampoco podrá presentarse aquella persona que haya sido sancionada con "caducidad de permiso precario" y/o "caducidad de contrato de concesión", siempre y cuando no haya vencido el período de inhabilitación que fija la disposición general respectiva.

ANEXO II

PLIEGO ÚNICO DE BASES Y CONDICIONES GENERALES (DISP. 58/2014 DE LA ONC)

ARTICULO 1°.- COMPUTO DE PLAZOS. Todos los plazos en el presente pliego se computarán en días hábiles administrativos, salvo que se disponga expresamente lo contrario.

ARTICULO 2°.- NOTIFICACIONES. Todas las notificaciones entre la jurisdicción o entidad contratante y los interesados, oferentes, adjudicatarios o cocontratantes, podrán realizarse válida e indistintamente por cualquiera de los medios indicados en el artículo 56 del Reglamento aprobado por el Decreto Nº 893/12.

Cuando se notificara por acceso directo de la parte interesada, su apoderado o representante legal al expediente, se deberá dejar constancia de tal situación en las actuaciones indicando la fecha en que se tomó vista y se tendrá por notificado el día de acceso al expediente.

Si se notificara por presentación espontánea de la parte interesada, su apoderado o representante legal, de la que resulte estar en conocimiento de la actuación respectiva, se tendrá por notificado el día en que se realizó la presentación, salvo que de la misma resulte que haya tomado conocimiento en una fecha anterior.

En los casos en que la notificación se curse por cédula, por carta documento o por otros medios habilitados por las empresas que brinden el servicio de correo postal deberá remitirse al domicilio constituido y se tendrá por notificada en la fecha indicada en el respectivo acuse de recibo o en la constancia en donde se informe el resultado de la diligencia. Los datos del seguimiento de envío que se obtengan desde el sitio de internet oficial de las empresas que brinden el servicio de correo postal serán válidos para acreditar la notificación.

Las notificaciones cursadas por el ente o jurisdicción contratante mediante fax o correo electrónico se tendrán por notificadas el día en que fueron enviadas, sirviendo de prueba suficiente, las constancias que tales medios generen para el emisor, certificadas por el titular de la unidad operativa de contrataciones.

En los casos en que el organismo decida notificar mediante la difusión en el Sitio de Internet de la OFICINA NACIONAL DE CONTRATACIONES se deberá dejar constancia en los pliegos de bases y condiciones particulares o en las bases del llamado, indicando la dirección de dicho sitio de Internet. En esos casos, se tomará como fecha de notificación el primer día de difusión en el sitio.

Para que la notificación sea válida se deberá transcribir íntegramente el contenido de la actuación administrativa que se pretende notificar, resultando de aplicación lo dispuesto en los artículos 40, 43 y 44 del “Reglamento de procedimientos administrativos. Decreto 1759/72 TO 1991” en lo pertinente.

ARTICULO 3°.- CONSTITUCION DE DOMICILIO ESPECIAL. Los pliegos de bases y condiciones particulares o las bases del llamado deberán permitir la constitución de domicilio especial en cualquier territorio nacional o extranjero, en éste último caso, siempre que no cuente con domicilio o representación legal en el país, situación que deberá acreditarse mediante declaración jurada. En el

caso en que no se constituyera un domicilio especial en la respectiva oferta se tendrá por domicilio constituido el declarado bajo el título "Domicilio especial para los procedimientos que se realicen en el ámbito de la Oficina Nacional de Contrataciones" en la base de datos que administra ese órgano rector.

ARTICULO 4°.- FAX Y CORREO ELECTRONICO. Los pliegos de bases y condiciones particulares o las bases del llamado deberán permitir la constitución de un número de fax y una dirección de correo electrónico para el procedimiento de selección de que se trate. Para el caso de que el interesado no constituya uno o ambos domicilios electrónicos, se tendrán por válidos los informados en la base de datos administrada por la OFICINA NACIONAL DE CONTRATACIONES, se encuentre preinscripto o incorporado, bien sea que la inscripción se encuentre vigente o no. Las notificaciones de los trámites que se realicen en el ámbito de la OFICINA NACIONAL DE CONTRATACIONES, en especial aquellos en los que se apliquen sanciones, cuando se utilicen estos medios de notificación, se harán a las direcciones de fax y correo electrónico informadas en la base de datos administrada por esta última.

ARTICULO 5°.- VISTA DE LOS ORIGINALES DE LAS OFERTAS. Durante el acto de apertura, cualquiera de los presentes podrá requerir la vista de las propuestas cotizadas en las ofertas presentadas.

La vista del resto de los originales de las ofertas se llevará a cabo por el término de DOS (2) días hábiles, contados a partir del día hábil siguiente al de la apertura, de conformidad con el artículo 76 del Reglamento aprobado por el Decreto N° 893/2012. El titular de la unidad operativa de contrataciones deberá, de oficio o a pedido de parte, ampliar dicho plazo cuando el volumen o la complejidad de la contratación lo amerite.

ARTICULO 6°.- PRESENTACION DE LAS OFERTAS. Las ofertas se deberán presentar en el lugar y hasta el día y hora que determine la jurisdicción o entidad contratante en la convocatoria.

Como constancia de su recepción el oferente podrá solicitar que se le extienda un recibo.

La comprobación de que una oferta presentada en término y con las formalidades exigidas en el Reglamento aprobado por el Decreto N° 893/12, en este Pliego Unico y en el respectivo pliego de bases y condiciones particulares o en las bases del llamado no estuvo disponible para ser abierta en el momento de celebrarse el acto de apertura, dará lugar a la revocación inmediata del procedimiento, cualquiera fuere el estado de trámite en que se encuentre, y a la iniciación de las actuaciones sumariales pertinentes.

ARTICULO 7°.- INMODIFICABILIDAD DE LA OFERTA. La posibilidad de modificar la oferta precluirá con el vencimiento del plazo para presentarla, sin que sea admisible alteración alguna en la esencia de las propuestas después de esa circunstancia.

Si en forma previa al vencimiento del plazo para presentar ofertas, un oferente quisiera corregir, completar o reemplazar una oferta ya presentada en un mismo procedimiento de selección, se considerará como válida la última propuesta presentada en término.

ARTICULO 8°.- PLAZO DE MANTENIMIENTO DE LA OFERTA. Los oferentes deberán mantener las ofertas por el término de SESENTA (60) días corridos contados a partir de la fecha del acto de apertura, salvo que en el respectivo pliego de bases y condiciones

particulares o en las bases del llamado se fijara un plazo diferente, pudiendo ser mayor o menor al indicado en el presente artículo. El plazo de mantenimiento de la oferta deberá ser razonable a los fines de evitar consecuencias desvaliosas o inconvenientes.

El plazo de mantenimiento de oferta se prorrogará en forma automática por un lapso igual al inicial o por el que se fije en el correspondiente pliego de bases y condiciones particulares o en las bases del llamado y así sucesivamente, salvo que el respectivo oferente, manifieste en forma expresa, su voluntad de no renovar el plazo de mantenimiento, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 66 del Reglamento aprobado por el Decreto N° 893/12.

El plazo de mantenimiento de oferta prorrogado en forma automática por períodos consecutivos no podrá exceder de UN (1) año contado a partir de la fecha del acto de apertura.

El oferente podrá manifestar en su oferta que no renueva el plazo de mantenimiento de la misma al segundo período o que la mantiene por una determinada cantidad de períodos.

ARTICULO 9°.- COTIZACION. Los oferentes podrán presentar ofertas por uno, varios o todos los renglones que integren el pliego de bases y condiciones particulares o las bases del llamado. Cuando se trate de procedimientos bajo la modalidad llave en mano o se hubiere establecido la cotización por grupo de renglones deberán cotizar todos los renglones que integren el pliego de bases y condiciones particulares o las bases del llamado o el grupo de renglones respectivamente.

Cuando de conformidad con el artículo 70 inciso g) punto 2 y artículo 197 del Reglamento aprobado por Decreto N° 893/12 las micro, pequeñas y medianas empresas y los oferentes que cumplan con los criterios de sustentabilidad realicen cotizaciones en los porcentajes fijos que se establezcan en los pliegos de bases y condiciones, el resto de los interesados podrá cotizar diferentes precios considerando los diferentes porcentajes de adjudicación posibles, sin perjuicio de que deberán presentar la oferta pertinente por la cantidad total indicada para cada renglón. En los casos donde no se permita la presentación de cotizaciones parciales, deberán únicamente cotizar por la cantidad total indicada para cada renglón.

En los casos en que el porcentaje de cotización parcial permitido no arrojará una cantidad exacta y por la naturaleza de la prestación exista imposibilidad de entregar dicha cantidad, las ofertas deberán ser efectuadas por la cantidad exacta en más o en menos más cercana a la cantidad que resulte de aplicar el porcentaje dispuesto en el pliego de bases y condiciones particulares o en las bases del llamado.

ARTICULO 10.- DOCUMENTACION A PRESENTAR. Junto con la oferta y formando parte de la misma:

a) Todos los oferentes deberán acompañar:

1.- La garantía de mantenimiento de la oferta o la constancia de haberla constituido, en los casos en que corresponda.

2.- Las muestras, si así lo requiriera el pliego de bases y condiciones particulares o las bases del llamado.

3.- La declaración jurada referida en el artículo 70, inciso g), apartado 3 del Reglamento aprobado por el Decreto Nº 893/12, sólo en los casos en que se oferten bienes de origen nacional, de acuerdo a la normativa vigente en la materia.

4.- La declaración jurada referida en el artículo 70, inciso g), apartado 4 del Reglamento aprobado por el Decreto Nº 893/12, sólo en los casos en que se trate de bienes a importar.

5.- La restante información y documentación requerida en los respectivos pliegos de bases y condiciones particulares o en las bases del llamado.

b) Los oferentes no inscriptos en el Sistema de Información de Proveedores deberán acompañar la documentación respaldatoria de los datos cargados en la preinscripción, según lo detallado en el Anexo I del presente.

c) Los oferentes inscriptos en el Sistema de Información de Proveedores deberán acompañar la documentación respaldatoria de los datos que hubieren variado según lo detallado en el Anexo I del presente.

Los interesados podrán solicitar, verbalmente o por escrito, a la autoridad administrativa la autenticación de copias de documentos que deban presentar en un procedimiento, quien las certificará mediante el cotejo de las copias con el documento original.

ARTICULO 11.- OFERENTES EXTRANJEROS. Junto con la oferta y formando parte de la misma:

a) Todos los oferentes extranjeros deberán presentar la documentación referenciada en el artículo 10 inciso a) del presente.

b) Las personas físicas no residentes en el país deberán presentar:

1. Copia fiel del pasaporte o documento de identificación del país de origen en caso de no poseer pasaporte.

2. Copia fiel del formulario de inscripción en el ente tributario del país de origen o constancia equivalente.

c) Las personas jurídicas que tengan la sede principal de sus negocios en el extranjero y no tengan sucursal debidamente registrada en el país deberán presentar:

1. Documentación que acredite la constitución de la persona jurídica conforme a las normas que rijan la creación de dichas instituciones.

2. Documentación que acredite la personería (mandato, acta de asamblea en el que se lo designe como representante de la entidad respectiva, etc.) del apoderado o mandatario que actúe en representación de la entidad respectiva.

3. Nota, con carácter de declaración jurada, conteniendo la enumeración de las normas que regulan la constitución, funcionamiento, eventual disolución de las mismas y la representación legal.

4. Copia fiel del formulario de inscripción en el ente tributario del país de origen o constancia equivalente.

d) La documentación mencionada precedentemente, deberá ser acompañada de la pertinente legalización efectuada conforme se indica:

1. De tratarse de actos que no fueron celebrados en países signatarios de la Convención de La Haya la legalización deberá ser practicada por autoridad consular argentina.

2. Cuando se trate de actos celebrados en países signatarios de la Convención mencionada en el punto anterior la documentación deberá contar con la pertinente “apostilla” que dispone el primer párrafo del artículo 3° del referido tratado, en tanto se tratare de:

2.1. Documentos emitidos por una autoridad o un funcionario perteneciente a un tribunal del Estado signatario, inclusive los extendidos por un fiscal de justicia, un secretario o un oficial de justicia.

2.2. Documentos administrativos.

2.3. Actas notariales.

2.4. Certificaciones oficiales en documentos firmados por personas privadas (tal como la certificación del registro de un documento o de una fecha determinada) y la autenticación de firmas en documentos de carácter privado.

Cuando se trate de documentos no comprendidos en los puntos 2.1. al 2.4. del presente inciso d), deberán aplicarse las disposiciones del punto 1.

3. La traducción certificada por traductor público nacional matriculado en la República Argentina —la que deberá comprender inclusive, el texto de la apostilla mencionada precedentemente—, cuando la documentación aportada esté redactada en idioma extranjero.

ARTICULO 12.- CERTIFICADO FISCAL PARA CONTRATAR. No podrá desestimarse una oferta cuando el oferente hubiere solicitado antes de la presentación de la oferta, a la ADMINISTRACION FEDERAL DE INGRESOS PUBLICOS, la emisión del certificado fiscal para contratar y durante el procedimiento de selección, desde el acto de apertura hasta el perfeccionamiento del contrato, ésta no lo emita o no comunique su denegatoria.

Es obligación del oferente comunicar al organismo contratante la denegatoria a la solicitud del certificado fiscal para contratar emitida por la ADMINISTRACION FEDERAL DE INGRESOS PUBLICOS dentro de los CINCO (5) días de notificada la misma.

En el caso de que se constate que el proveedor con quien se perfeccionó el contrato poseía deudas tributarias o previsionales deberá remitir los antecedentes a la OFICINA NACIONAL DE CONTRATACIONES a fin de tramitar la aplicación de una sanción de apercibimiento.

ARTICULO 13.- VISITAS. Cuando en el respectivo pliego de bases y condiciones particulares o en las bases del llamado se estipulara la obligación de efectuar visitas, la jurisdicción o entidad contratante deberá justificar los motivos por los cuales las mismas resultan necesarias. En todos los casos, las visitas podrán realizarse en los días hábiles que tengan lugar durante el plazo de antelación a la fecha fijada para la apertura de las ofertas, según el tipo de procedimiento, en los horarios establecidos en el respectivo pliego de bases y condiciones particulares o en las bases del llamado, en los que también se podrá habilitar días inhábiles para su realización.

ARTICULO 14.- ERRORES DE COTIZACION. En todos los casos en que se detecte un error en los montos totales cotizados, bien sea por renglón, por grupo de renglones o por el total general de la oferta, se tomará como válido el precio unitario cotizado.

Si como consecuencia de la aplicación de la solución establecida en el presente artículo el monto de la garantía de mantenimiento de oferta acompañada deviniera insuficiente, el organismo contratante intimará al oferente a integrar el valor correspondiente dentro del término de DOS (2) días de notificado, como mínimo, salvo que en el pliego de bases y condiciones particulares o en las bases del llamado se fijara un plazo mayor.

Todo otro error en la cotización denunciado por el oferente o detectado por el organismo contratante, de oficio o por intervención de terceros, antes de la adjudicación, producirá la desestimación de la oferta en los renglones pertinentes, con pérdida de la garantía de mantenimiento de la oferta en la proporción que corresponda.

ARTICULO 15.- MEJORA DE PRECIO. Además de las situaciones en que expresamente se permite la mejora de precios, el organismo contratante podrá solicitar al oferente que se encuentre primero en el orden de mérito una mejora de precios.

Si el oferente no mejorara el precio de su oferta igualmente podrá ser adjudicado si su oferta se entiende conveniente.

ARTICULO 16.- GARANTIA DE IMPUGNACION. La garantía de impugnación se constituirá de la siguiente forma:

a) De impugnación al dictamen de evaluación: la garantía de impugnación será exigible, únicamente, cuando se encuentre prevista en el pliego de bases y condiciones particulares o en las bases del llamado y el interesado u oferente hubiere presentado más de DOS (2) impugnaciones en un año calendario contra dictámenes de evaluación emitidos en el ámbito de la Unidad Operativa de Contrataciones que gestiona el procedimiento.

El importe de la garantía de impugnación será equivalente al TRES POR CIENTO (3%) del monto de la oferta del renglón o los renglones en cuyo favor se hubiere aconsejado adjudicar el contrato.

Si el dictamen de evaluación para el renglón o renglones que se impugnen no aconsejare la adjudicación a ninguna oferta, el importe de la garantía de impugnación se calculará sobre la base del monto de la oferta del renglón o renglones del impugnante.

Si el impugnante fuera alguien que no reviste la calidad de oferente en ese procedimiento o para el renglón o los renglones en discusión y el dictamen de evaluación para el renglón o renglones que se impugnen no aconsejare la adjudicación a ninguna oferta, el importe de la garantía de impugnación será equivalente al monto fijo que se estipule en el respectivo pliego de bases y condiciones particulares o en las bases del llamado.

Cuando lo que se impugnare no fuere uno o varios renglones específicos, sino cuestiones generales o particulares del dictamen de evaluación, el importe de la garantía de impugnación será equivalente al monto fijo que se estipule en el pliego de bases y condiciones particulares o en las bases del llamado.

Cuando se impugne la recomendación efectuada sobre uno o varios renglones específicos y, además, cuestiones generales o particulares del dictamen de evaluación, el importe de la garantía de impugnación se calculará acumulando los importes que surjan de aplicar los criterios estipulados con anterioridad.

b) De impugnación al dictamen de preselección: en los casos de impugnaciones contra la precalificación, en las licitaciones o concursos de etapa múltiple, la garantía será por el monto determinado en el pliego de bases y condiciones particulares.

En aquellos procedimientos de selección en los que se previera que las cotizaciones pudieran contemplar la gratuidad de la prestación, o bien implicar un ingreso para la jurisdicción o entidad contratante, las garantías de impugnación al dictamen de evaluación e impugnación al dictamen de preselección serán establecidas en un monto fijo en los respectivos pliegos de bases y condiciones particulares o bases del llamado.

ARTICULO 17.- PROCEDIMIENTO PARA LA IMPUGNACION DEL DICTAMEN DE EVALUACION. Los oferentes o interesados podrán impugnar el dictamen de evaluación en el plazo estipulado en el artículo 93 del Reglamento aprobado por el Decreto Nº 893/12, previa integración de la garantía de impugnación, en caso de corresponder.

Si la jurisdicción o entidad contratante verificara que el impugnante no ha constituido la garantía de impugnación, o que la misma no se encuentra debidamente constituida, cualquiera fuera la omisión o defecto, será intimado por la unidad operativa de contrataciones a subsanar dicha omisión o defecto dentro del término mínimo de DOS (2) días de notificada dicha intimación. Si dicha omisión o defecto no fuera subsanado en el plazo establecido, la impugnación podrá ser rechazada sin más trámite.

ARTICULO 18.- ALTA EN EL PADRON UNICO DE ENTES. Para resultar adjudicatario el oferente deberá estar dado de alta en el Padrón Unico de Entes del SISTEMA DE INFORMACION FINANCIERA que administra la SECRETARIA DE HACIENDA dependiente del MINISTERIO DE ECONOMIA Y FINANZAS PUBLICAS, de conformidad con lo dispuesto por la Disposición Nº 40 de la CONTADURIA GENERAL DE LA NACION y Nº 19 de la TESORERIA GENERAL DE LA NACION de fecha 8 de julio de 2010, ambas de la citada cartera de Estado, o las que en el futuro las reemplacen.

ARTICULO 19.- ADJUDICACION. La adjudicación deberá recaer sobre la oferta más conveniente para la jurisdicción o entidad contratante. Podrá adjudicarse aun cuando se hubiera presentado una sola oferta.

La adjudicación podrá realizarse por renglón o por grupo de renglones, de conformidad con lo que dispongan los pliegos de bases y condiciones particulares o las bases del llamado.

Cuando el mismo ítem del catálogo generado por el Sistema de Identificación de Bienes y Servicios de Utilización Común creado por Decisión Administrativa N° 344 de fecha 11 de junio de 1997, sea distribuido en varios renglones, en virtud de lo previsto en el artículo 47 del Reglamento aprobado por Decreto N° 893/12, las adjudicaciones se realizarán teniendo en cuenta el ítem cotizado independientemente del renglón ofertado.

En los casos en que se permita la cotización parcial, la adjudicación podrá ser parcial, aun cuando el oferente hubiere cotizado por el total de la cantidad solicitada para cada renglón.

ARTICULO 20.- EXCEPCIONES A LA OBLIGACION DE PRESENTAR GARANTIAS. Las excepciones a la obligación de presentar garantías dispuestas en el artículo 103 y en el Capítulo I del Título IV del Reglamento aprobado por el Decreto N° 893/12 no incluyen a las contragarantías, las que deberán constituirse en todos los casos en que se reciba un monto como adelanto salvo que el oferente sea una jurisdicción o entidad perteneciente al Sector Público Nacional en los términos del artículo 8° de la Ley N° 24.156, o un organismo provincial, municipal o del Gobierno de Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

ARTICULO 21.- REQUISITOS MINIMOS QUE DEBEN CONTENER LOS PLIEGOS DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES O LAS BASES DEL LLAMADO. Los pliegos de bases y condiciones particulares o las bases del llamado deberán contener los siguientes requisitos mínimos:

1. Nombre de la jurisdicción o entidad contratante.
2. Denominación de la Unidad Operativa de Contrataciones que gestiona el procedimiento.
3. Identificación del expediente administrativo por el que tramita el procedimiento de selección.
4. Costo del pliego, cuando corresponda.
5. Domicilio, correo electrónico institucional, y número de fax en los que serán válidas las comunicaciones e impugnaciones que los interesados, oferentes, adjudicatarios o cocontratantes realicen en ellos.
6. Tipo, número y ejercicio, clase o causal y modalidad del procedimiento de selección.
7. Rubro y objeto del procedimiento.
8. Plazo de duración del contrato, cuando corresponda.
9. Prever la opción a prórroga, cuando corresponda.

10. Dejar constancia si se pretendiera notificar por el sitio de internet de la Oficina Nacional de Contrataciones indicando la dirección de dicha página.
11. Especificaciones técnicas de conformidad con lo establecido por el artículo 45 del Reglamento aprobado por el Decreto N° 893/12.
12. Lugar, plazo y horario en que las muestras patrón podrán ser examinadas por los interesados, en caso de corresponder.
13. Lugar, plazo y horario para presentar muestras en caso de corresponder.
14. Lugar y horario para realizar visitas en caso de corresponder.
15. Moneda de cotización.
16. Forma y moneda de cotización de los seguros y fletes en las cotizaciones en condición C.I.F.
17. Si se admitirán ofertas alternativas y/o variantes, conforme los términos del artículo 198 del Reglamento aprobado por Decreto N° 893/12.
18. El porcentaje fijo en el que las micro, pequeñas y medianas empresas podrán presentar ofertas por parte del renglón, que no podrá ser inferior al VEINTE POR CIENTO (20%) ni superior al TREINTA Y CINCO POR CIENTO (35%) del total del renglón.
19. El porcentaje fijo en el que los oferentes que cumplan con los criterios de sustentabilidad podrán presentar ofertas por parte del renglón, que no podrá ser inferior al VEINTE POR CIENTO (20%) o bien indicar que no existe tal posibilidad.
20. Cantidad de copias que los oferentes deberán presentar de las fojas de su oferta en donde consten los precios cotizados.
21. Cuando existan razones fundadas, elegir la forma de garantía.
22. Cuando se previera que las cotizaciones a recibir pudieran contemplar la gratuidad de la prestación, o bien implicar un ingreso para la jurisdicción o entidad contratante, establecer el monto fijo para constituir las garantías de mantenimiento de la oferta, de cumplimiento del contrato y de impugnación.
23. Requisitos que deberán reunir las compañías aseguradoras con el fin de preservar el eventual cobro del seguro de caución, en caso de corresponder.
24. Si se exigirá garantía de impugnación al dictamen de evaluación y establecer los montos fijos para su constitución.
25. Plazo de mantenimiento de la oferta y de su prórroga.

26. Criterio de evaluación y selección de las ofertas, ya sea mediante la inclusión de fórmulas polinómicas o la clara determinación de los parámetros que se tendrán en cuenta a dichos fines, tomando en consideración el grado de complejidad, el monto y el tipo de contratación a realizar.
27. Fijar el plazo que la comisión evaluadora o la unidad operativa de contrataciones otorgará para subsanar los errores u omisiones cuando se pretenda que sea mayor al establecido en el Reglamento aprobado por el Decreto Nº 893/12.
28. En su caso se deberá estipular fundadamente si la adjudicación se efectuará por grupo de renglones.
29. Definir el plazo para la integración de la garantía de cumplimiento del contrato en los casos de licitaciones o concursos internacionales, cuando se pretenda fijar un plazo menor al de VEINTE (20) días establecido en el Reglamento aprobado por el Decreto Nº 893/12.
30. Plazo o fecha de entrega de los bienes o de prestación de los servicios. Para ello, el organismo contratante deberá considerar la normativa impositiva, aduanera o cualquier otra disposición que pudiera incidir en dichos plazos.
31. Forma de entrega de los bienes o de prestación de los servicios.
32. Lugar de entrega de los bienes o de prestación de los servicios.
33. Plazo en que se va a otorgar la recepción definitiva, si se fijara un plazo distinto al previsto en el Reglamento aprobado por el Decreto Nº 893/12 y el momento en el cual comenzará a contarse dicho plazo.
34. Forma, plazo, lugar y horario de presentación de las facturas.
35. Forma de pago.
36. Plazo de pago si se fijara uno distinto al previsto en el Reglamento aprobado por el Decreto Nº 893/12.
37. En su caso, establecer las causas y los porcentajes de multas en los contratos de servicios o de tracto sucesivo, dentro de los límites establecidos por el artículo 127 del Reglamento aprobado por Decreto Nº 893/12.
38. En las contrataciones que se encuadren en el apartado 2 del inciso d) del artículo 25 del Decreto Delegado Nº 1.023/01 los requisitos mínimos serán, en lo pertinente, los estipulados en el presente artículo y en especial se deberá establecer en las bases del llamado que el cocontratante actuará bajo su propia y exclusiva responsabilidad y sin relación de dependencia con el Estado Nacional.
39. Cuando se tratare de procedimientos de etapa múltiple los requisitos mínimos serán, en lo pertinente, los estipulados en el presente artículo y en especial se deberá determinar la cantidad de etapas e indicarse los factores que serán tenidos en cuenta para la evaluación de cada uno de los sobres y el puntaje mínimo y máximo asignado a cada uno, el puntaje mínimo para la

precalificación, el sistema que se aplicará para la determinación de la oferta más conveniente y el monto de la garantía de mantenimiento de la oferta.

40. Cuando se utilice la modalidad llave en mano los requisitos mínimos serán, en lo pertinente, los estipulados en el presente artículo y en especial se podrá prever que los oferentes acompañen información acerca del financiamiento del proyecto, que se hagan cargo de la provisión de repuestos, ofrezcan garantías de calidad y vigencia apropiadas, detallen los trabajos de mantenimiento a realizar y todo otro requisito conducente al buen resultado de la contratación.

41. Cuando se utilice la modalidad orden de compra abierta los requisitos mínimos serán, en lo pertinente, los estipulados en el presente artículo y en especial deberá indicarse para cada renglón, el número máximo de unidades que podrán requerirse durante el lapso de vigencia del contrato y la frecuencia aproximada con que se realizarán las solicitudes de provisión y opcionalmente la cantidad mínima que la jurisdicción o entidad contratante se obliga a contratar.

42. En los casos de concesión de uso de los bienes del dominio público y privado del Estado, los requisitos mínimos serán, en lo pertinente, los estipulados en el presente artículo y en especial el canon base y las pautas para el pago del canon, las cláusulas particulares indicadas en el artículo 177 del Reglamento aprobado por el Decreto Nº 893/12 siempre que fuera pertinente, el criterio de selección cuando la adjudicación no recaiga en la propuesta que ofrezca el mayor canon, las causales de rescisión cuando se quieran fijar otras a las previstas en el artículo 184 del aludido reglamento y la graduación de las multas por incumplimientos.

43. Fijar la jurisdicción de los tribunales competentes en caso de conflicto.

ARTICULO 22.- ANEXOS AL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES O A LAS BASES DEL LLAMADO. Cuando una norma establezca la obligación de entregar copia de la misma junto con los respectivos pliegos de bases y condiciones particulares o las bases del llamado, se tendrá por cumplida dicha obligación cuando en los mismos se consigne la dirección del sitio de internet en donde puede ser consultada.

Junto con el pliego de bases y condiciones particulares o la base del llamado se deberá entregar el anuncio de la convocatoria o la invitación con los requisitos indicados en el artículo 57 del Reglamento aprobado por el Decreto Nº 893/12.

DISPOSICION TRANSITORIA

Los oferentes extranjeros se encuentran exceptuados de incorporarse en el Sistema de Información de Proveedores hasta tanto la OFICINA NACIONAL DE CONTRATACIONES habilite los medios para proceder a su inscripción. No obstante lo expuesto, deberán presentar junto con la oferta la documentación solicitada en el artículo 11 del presente pliego y la declaración jurada que como Anexo II forma parte del presente. Una copia de dicha declaración jurada deberá ser remitida por la unidad operativa de contrataciones pertinente por correo electrónico a ondc@jefatura.gob.ar, dentro de los DIEZ (10) días siguientes a la apertura de ofertas del respectivo procedimiento.

ANEXO III

RETIRO PLIEGO LICITACIÓN PRIVADA Nº 1/2018

La Plata, de de 2018.

REFERENCIA: LICITACION PRIVADA Nº 1/2018

EXPTE: 900-009026/18-000

EN EL DÍA DE LA FECHA EL REPRESENTANTE DE LA FIRMA

RETIRA EL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES DE LA LICITACIÓN PRIVADA Nº 1/2018 DESTINADA A LA CONTRATACIÓN DE UNA FIRMA PARA LA CONCESIÓN DEL BUFET DE LA FCE, CON FECHA DE APERTURA DE OFERTAS PREVISTAS PARA EL DÍA DE _____ DE _____ DE 2018, A LAS _____ HS.

FIRMA:

ACLARACIÓN:

DOMICILIO:

E- MAIL:

TEL:

ANEXO IV

BUFFET SALUDABLE

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA

Dra. María Fernanda Mateos

Médica Especializada en Nutrición. MP 112.803

INTRODUCCION:

Las enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT) representan la principal causa de mortalidad en todo el mundo incluyendo Argentina. Dentro de este grupo de enfermedades, las más frecuentes son la enfermedad cardiovascular, la diabetes, el cáncer y la enfermedad crónica respiratoria.

De acuerdo a datos publicados por la Organización Mundial de la Salud (OMS), el 62,4% de las muertes en el mundo se debieron en el 2004 a ECNT. Por su parte en la Región de las Américas, y particularmente en Argentina, las ECNT constituyen casi el 80% de las muertes. Entre los factores de riesgo evitables más vinculados a dichas enfermedades se encuentran: el consumo de tabaco, el consumo excesivo de alcohol, una alimentación inadecuada en cantidad y calidad, sedentarismo, altos niveles de presión arterial, colesterol y glucosa, sobrepeso y obesidad.

A pesar de este escenario desalentador, estas enfermedades son prevenibles. Se estima que cerca de un 80% de los casos de enfermedades cardíacas, accidentes cerebrovasculares y diabetes tipo 2, y más de un 40% de los cánceres pueden evitarse. Esto puede lograrse mediante medidas que involucren el abordaje de los factores de riesgo comunes a estas entidades, principalmente el tabaquismo, la alimentación inadecuada y el sedentarismo.

Considerando el valor significativo que tienen las Instituciones Educativas y los lugares de trabajo en la promoción de hábitos alimentarios y estilos de vida saludables se considera necesario contar con un ámbito, en este caso particular un Buffet Saludable, con la finalidad que todos los estudiantes y personal de la institución, tengan acceso a una alimentación adecuada en cantidad y calidad a un costo económicamente comparable con una alimentación tradicional no saludable.

Una persona bien alimentada no solo crece y se desarrolla en forma adecuada sino que tiene un mayor rendimiento físico e intelectual.

2

Teniendo como sustento dicho marco teórico, se considera necesario tener en cuentas las siguientes recomendaciones alimentario nutricionales con la finalidad de que todas las personas que puedan elegir una opción saludable para su alimentación.

ELABORACION Y DISTRIBUCION DE MENUES SALUDABLES

La alimentación saludable es la que aporta todos los *NUTRIENTES* esenciales y *ENERGÍA* que cada persona necesita para mantenerse sana. Los nutrientes esenciales son: proteínas, hidratos de carbono, lípidos, vitaminas, minerales y agua.

Alimentarse bien significa comer a lo largo del día alimentos variados (de los seis grupos de alimentos) y en cantidades suficientes, ya que ningún alimento por si solo proporciona todos los nutrientes que el cuerpo necesita. Los seis grupos de alimentos necesarios son:

1. CEREALES y LEGUMBRES son fuente principal de Hidratos de Carbono y de Fibras.
2. VERDURAS Y FRUTAS: son fuente principal de Vitaminas C y A, de Fibra y de minerales como el Potasio y el Magnesio.
3. LECHE, YOGURT, Y QUESO: son fuente de proteínas, vitaminas del grupo D, B, y calcio.
4. CARNES Y HUEVOS: son fuente de proteínas, vitaminas de grupo B y Hierro.
5. ACEITES, FRUTAS SECAS, SEMILLAS Y GRASAS: son fuente principal de energía y ácidos grasos mono y poliinsaturados y Vitamina E.
6. AZÚCAR Y DULCES: dan energía y son agradables por su sabor. No ofrecen sustancias nutritivas indispensables.

Agua: En los adultos se calcula el requerimiento de líquidos en función de 1 ml de agua/ Kcal ingerida (35 ml/kg. de peso corporal o 2,5 litros para el varón adulto, con un mínimo recomendado en 1,5 l/día). A partir de los 70 años este cálculo se realiza por 35-45 ml/kg de peso corporal/ día, estimando un requerimiento mínimo de 1,5 a 2 litros de agua de bebidas (8 vasos diarios) aún sin tener sed, ya que por lo general en el anciano esta sensación reguladora se ve disminuida.

3

RECOMENDACIONES NUTRICIONALES

Teniendo en cuenta datos nacionales y requerimientos de FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations/Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) se calculó un requerimiento de energía de:

EDAD MUJERES HOMBRES

18-30 años 2300 Kcal/día 2800 Kcal/día

30-60 años 2200 Kcal/día 2700 Kcal/día

>60 años 2000 Kcal/día 2300 Kcal/día

Recomendaciones diarias de macronutrientes:

Proteínas: 10-15% del Valor Calórico Total (VCT) de la alimentación.

Lípidos: 30-35% del Valor Calórico Total (VCT) de la alimentación.

_ **Ácidos grasos saturados:** menos del 10% del Valor Calórico Total (VCT) de la alimentación.

_ **Ácidos grasos monoinsaturados:** entre el 15-20% del Valor Calórico Total (VCT) de la alimentación.

_ **Ácidos grasos Poliinsaturados:** en torno al 5% del Valor Calórico Total (VCT) de la alimentación.

_ **Colesterol:** por debajo de los 300 mg./día.

Hidratos de Carbono: 50-55% del Valor Calórico Total (VCT) de la alimentación.

Fibra: mínimo 22g. /día. Aconsejable: entre 25 y 30g. /día.

Recomendaciones diarias de micronutrientes:

Calcio 800 mg

Hierro 18 mg

Vitamina A 500 microgramos

Vitamina C 60 mg

Vitamina D 5 microgramos o 200 UI

Vitamina K 60 microgramos

4

Tiamina 1.1 mg

Rivoflavina 1.1 mg

Niacina 14 mg

Vitamina B 6 1.6 mg

Vitamina B12 2.4 microgramos

Fosforo 1200 mg

Magnesio 280 mg

Zinc 12 mg

Yodo 150 microgramos

Selenio 55 microgramos

El consumo de sal debe estar por debajo de los 6g. /día. Si se agrega sal, alcanza con 1 cucharada tamaño té por día, ya que la sal está presente naturalmente en casi todos los alimentos.

PORCIONES DE ALIMENTOS RECOMENDADOS PARA CUBRIR LOS

REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES:

GRUPOS DE

ALIMENTOS

NO DE

PORCIONES

PESO ORIENTATIVO POR

PORCION

MEDIDA

Leche, yogurt

y

Quesos

3-4 por día 200-250 ml. de leche

200- 250 g. de yogurt
20 g. cada rodaja de queso
80-100 g. de queso fresco
15g
5g
1 vaso/taza*
1 pote/taza/vaso
2-3 rodajas de queso
1 pedazo del tamaño de una caja
de fósforos.
6 cucharadas soperas de queso
untable entero.
3 cucharadas tamaño té de
queso de rallar.
Carnes rojas magras
(peceto, lomo, cuadril)
Carnes blancas (pollo sin
piel)*
y
Huevos
3 a 4 por semana
2 -3 por semana
3-4 por semana
150 g
150g
53-62 g (Medianos)
1 churrasco mediano o 1 bife de
costilla.
½ plato de carne picada o en
cubitos.
2 hamburguesas caseras chicas.
1 milanesa grande o 2 chicas.
5
15-20 g por feta
2 rodajas gruesas de carne
magra (peceto, lomo, cuadril,
paleta, etc.).
¼ pollo chico sin piel.
2 costillitas pequeñas de cerdo.
1 vez por semana se puede
reemplazar por: 4 fetas de
fiambre desgrasado tipo jamón
cocido, paleta o pavita.
Cereales, derivados
y
Legumbres
(porotos, lentejas, arvejas.)
4-6/día (aumentar
los integrales)
2-4 porciones por
semana
60-80 g de pasta o arroz
60-80 g
40-60 g cada porción de pan*
1 plato de arroz, pastas, polenta
u otros cereales cocidos (que,
hasta 2 veces por semana puede
reemplazarse por 2 porciones de
pizza o tarta o 2 empanadas).
MÁS

1 cucharada chica de legumbres
para enriquecer sopas, ensaladas
u otras preparaciones o ½ plato
de legumbres a la semana.

MÁS

3 pancitos chicos.

1 pancito chico es igual a:

4 tostadas de pan francés.

2 rebanadas de pan lactal.

2 rebanadas de pan integral.

6 Galletitas tipo de agua

½ taza de copos de cereales.*

Verduras

y

Frutas

2 por día

3 por día

150- 200 gramos

150-200 gramos

1 plato de verduras crudas de
diferentes colores (lechuga,
zanahoria o remolacha rallada,
ají, tomate, etc.).

MÁS

1 plato de verduras cocidas de
diferentes colores (chauchas,
remolachas, zanahoria, zapallo,
zapallito, papa*, batata*etc.).

MÁS

3 frutas medianas o 6 chicas o 3
tazas de frutas cortadas o sus
jugos.

Aceites

y

grasas (Ocasional y
moderado)

3-6 porciones/día 10-15 ml

5 g

3 cucharadas soperas de aceite.

MÁS

1 cucharada tamaño té de

6

10-15 g

manteca o margarina.

o

1 cucharada tamaño té
mayonesa.

MÁS

Una o dos veces por semana:

1 puñadito de frutas secas
(nueces, almendras, avellanas,
maníes sin sal ni azúcar)

Azúcares y Dulces Ocasional y
Moderado

6 cucharadas tamaño café de
azúcar.

MÁS

3 cucharadas tamaño te de
mermelada o dulce.

o

1 feta fina de dulce compacto.

2 veces por semana se puede reemplazar el azúcar y los dulces por 1 alfajor chico o 1 porción de postre o helado.

Fuente: Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas-Dietistas (AADyND)

*1 taza de leche líquida es igual a alguna de estas opciones: 2 cucharadas soperas de leche en polvo, 1 pote de yogurt, 1 porción tamaño caja de fósforos de queso fresco, 3 fetas de queso de máquina, 6 cucharadas soperas de queso untable entero, 3 cucharadas de queso de rallar.

* Por cuestiones de seguridad en la manipulación y conservación de pescado se aconseja no ofrecerlo.

*2 veces por semana se puede reemplazar un pancito por 6 galletitas dulces o 1 factura.

* El pan árabe y la rodaja de pan flauta tienen menor peso (entre 35 y 20 g respectivamente).

*La papa y la batata se aconseja consumirlas no más de tres veces a la semana.

¿CÓMO SE PUEDEN CUMPLIR LAS RECOMENDACIONES POR GRUPOS DE ALIMENTOS?

LECHE, YOGURT Y QUESOS:

Ofrecer licuados con leche. Ofrecer la posibilidad de consumir leche descremada.

Ofrecer yogures enteros y descremados, solos o con cereales.

Agregar salsa blanca y queso de rallar en las pastas y arroz.

Agregar queso untable a ensaladas, relleno de tartas, empanadas y purés.

Agregar 2-3 rodajas de queso de máquina en sándwiches o ensaladas.

Agregar queso fresco, mozzarella, rallado a purés, salsas, bocaditos.

7

Ofrecer 2-3 veces a la semana flanes, arroz con leche o budín de pan.

CARNES ROJAS, BLANCAS Y HUEVOS:

Elegir las carnes de menor contenido graso y seleccionar cortes magros (peceto, lomo, cuadril).

Quitar antes de cocinar la piel a las aves y la grasa visible de las carnes.

Elegir preparaciones tales como al horno, parrilla, plancha y evitar fritos y rehogados en manteca o grasa.

Reemplazar las carnes por legumbres una o dos veces por semana.

Ofrecer las carnes bien cocidas, con color uniforme (marrón) y su jugo transparente, para evitar su contaminación.

Se pueden preparar las carnes en budines, panes o pasteles.

Se aconseja no recalentar varias veces una preparación, ya que a mayor calentamiento y temperatura, mayores son las pérdidas de nutrientes.

Incluir e huevo en la preparación de distintos platos: ensaladas, tartas, budines, tortillas, croquetas, rellenos, revueltos, bocadillos, etc.

CEREALES, DERIVADOS Y LEGUMBRES:

Ofrecer los cereales en copos como una buena alternativa del pan en desayunos y meriendas, combinados con frutas y leche o yogurt.

Ofrecer cereales integrales y fortificados ya que contienen vitaminas y minerales.

Preparar sándwiches con carnes magras frías y verduras utilizando preferiblemente pan árabe, flauta o fugaza.

Combinar el arroz y otros cereales con lentejas y otras legumbres.

Combinar arroz, lentejas y otras legumbres con verduras.

Combinar las pastas con salsas que tengan verdura.

Preparar pastas rellenas con verduras.

VERDURAS Y FRUTAS:

Ofrecer todos los días verduras crudas y cocidas.

Ofrecer verduras en milanesas preparadas al horno (calabaza, berenjenas, zapallitos)

Ofrecer revuelto de zapallo, zapallitos o berenjenas con huevo.

8

Agregar a las ensaladas huevo, queso o carnes frías.

Ofrecer las verduras en puré simple o mixto (papa, zanahoria, calabaza).

Incluir las verduras como relleno de tartas y empanadas.

ACEITES Y GRASAS:

Elegir aceites puros de girasol, uva, maíz, soja, oliva, maní, y agregarlos una vez terminada la preparación, cuando ésta se retira del fuego.

Agregar frutas secas (nueces, almendras, pasas de uvas, etc.) cortadas o picadas en

ensaladas.

Utilizar las semillas de sésamo y girasol para espolvorear tartas y ensaladas o incluirlas en rellenos, mezclas de carne y verduras, masas de panes, tortas y budines.

AZUCARES Y DULCES:

Ofrecer agua, soda y jugos naturales en lugar de gaseosas y bebidas dulces artificiales.

Las frutas frescas, secas y las barras de cereales son una alternativa de las golosinas

Ofrecer endulzantes no nutritivos (edulcorantes) para las infusiones

**RECOMENDACIONES NUTRICIONALES ESPECIFICAS PARA
PLANIFICAR ALTERNATIVAS ALIMENTARIAS SALUDABLES**

- No ofrecer bebidas alcohólicas.

- Disponer de agua potable y de bebidas con endulzantes no nutritivos (edulcorantes) o jugos de frutas naturales.

- En almuerzo y cena la mitad del plato deben ser verduras que se pueden combinar con: legumbres y/o cereales integrales (como arroz integral o pastas a base de harinas integrales) o carnes rojas de menor contenido graso o pollo sin piel.

- Las frutas deben estar presentes en todas las comidas y en variedad de colores. Lo ideal es consumirlas crudas o con el menor tiempo posible de cocción a fin de conservar las vitaminas.

- No ofrecer alimentos con contenido de grasas trans de origen industrial o que en su rótulo nutricional indiquen contener aceite vegetal parcialmente hidrogenado.

- Se aconseja no agregar paneras con pan y tostadas. En caso de ser solicitadas, se aconseja ofrecer 2 rodajas de pan o tostadas por persona.

9

- No colocar salero o sobrecitos con sal en la mesa ni tampoco al entregar la comida. En caso que se la solicite se aconseja ofrecer 1 sobre con sal de 0,5 a 1 gr.

- Aprovechar las hierbas y condimentos naturales para resaltar el sabor natural de los alimentos.

Condimentos que se puedan utilizar:

· Aceite de oliva, maíz canola, girasol (en crudo) y mayonesa libre de colesterol: 1 cucharada tamaño té por porción de comida.

· Vinagre y limón: libre

Especias que se pueden utilizar:

Laurel, albahaca, canela, clavos de olor, ajo (fresco), ajo en polvo, cebolla fresca, cebolla en polvo, orégano, nuez moscada, pimienta, romero, estragon.

- Incorporar en cada comida fuentes de ácidos grasos mono y poliinsaturados: aceite de oliva, de canola, alto oleico, de maíz, de girasol, de uva, de soja, frutas secas, aceitunas. Por cuestiones de seguridad en su conservación y manipulación se aconseja no ofrecer pescado natural ni envasado.

**NORMAS PARA LA HIGIENE Y ADECUADA MANIPULACIÓN DE LOS
ALIMENTOS**

Las enfermedades causadas por alimentos contaminados constituyen uno de los problemas sanitarios más difundidos en la actualidad. Aplicando prácticas adecuadas durante la manipulación de alimentos, se reducirá considerablemente el riesgo que entrañan las enfermedades de origen alimentario.

Los cuidados que el manipulador de alimentos debe tener en cuenta son:

1. HIGIENE

· Concurrir al lugar de trabajo en adecuadas condiciones de higiene.

· Limpieza y cuidado de manos: Lavarlas con abundante agua caliente y jabón (preferentemente líquido) y secar con toalla de papel descartable, caso contrario la misma deberá estar siempre en perfecto estado de limpieza:

a) El lavado de manos se realizará:

· Antes de comenzar a trabajar y cada vez que se interrumpe por algún motivo.

10

· Antes y después de manipular alimentos crudos y cocidos.

· Luego de manipular dinero.

· Luego de utilizar el pañuelo para toser, estornudar o limpiarse la nariz.

· Luego de manipular basura.

· Luego de hacer uso del baño.

· Luego de haber estado en contacto con animales o insectos o si ha utilizado insecticidas o veneno.

- b) Las uñas deben estar siempre cortas y limpias, para ello utilizar cepillo adecuado y jabón.
- c) Utilizar gorra o en caso contrario pelo atado para impedir que eventuales suciedades del cabello puedan contaminar los alimentos.
- d) No fumar, no probar los alimentos con el dedo y/o masticar chicle, durante la preparación de los alimentos.
- e) No estornudar ni toser sobre los alimentos, para ello cubrirse la boca con pañuelo o barbijo.

2. SALUD

a) Evitar cocinar en los siguientes casos:

- Si presenta alguna lesión en las manos. En caso de heridas, estas se deberán cubrir perfectamente con una cubierta impermeable.
- Si presenta secreciones anormales por nariz, oídos, ojos.
- Si presenta náuseas, vómitos, diarrea, fiebre.

b) El manipulador de alimentos debe estar atento ante toxiinfecciones alimentarias de quienes convivan con él y tomar las precauciones necesarias para evitar contagio.

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

· Los alimentos que no necesitan frío se deben almacenar en lugares limpios, secos, ventilados y protegidos de la luz solar y la humedad, siendo estos quienes favorecen la reproducción de bacterias y hongos.

· Los alimentos deben colocarse en estanterías de fácil acceso a la limpieza, nunca en el suelo ni en contacto con las paredes.

· No sobrepasar la capacidad de almacenamiento de las instalaciones.

· No barrer en seco (en ninguna instalación donde se conserven y/o manipulen alimentos).

11

· Los alimentos que por sus características sean favorables al crecimiento bacteriano hay que conservarlos en régimen frío. Controlar en forma diaria el funcionamiento de la heladera y freezer.

· Separar los alimentos crudos de los cocidos. Si no se puede evitar que compartan el mismo estante, al menos, aislarlos con bolsas apropiadas o recipientes de plástico o vidrio cerrados en forma hermética.

· Colocar carnes crudas en los estantes inferiores de la heladera para evitar que su jugo caiga sobre alimentos cocidos y estos últimos se contaminen.

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

· Los utensilios utilizados para la preparación y servido de la comida deben estar siempre en perfecto estado de limpieza. Lavarlos con detergente y agua caliente, procurando siempre que no queden restos de comida.

· Si hay que usar paños para el secado de vajilla, por no disponer de máquina o escurridor, éstos estarán limpios y se cambiarán diariamente.

· Utilizar guantes de látex ó polietileno para la preparación de alimentos. La utilización de guantes no reemplaza al lavado de manos.

· Cocinar los alimentos a temperatura suficiente (70°C) para asegurar que los microorganismos no se reproduzcan. Comprobar la temperatura de cocción.

· No servir carnes rojas cuyo jugo sea rojo o rosado. El jugo de la carne debe ser transparente.

· Las comidas deberán prepararse con la menor anticipación posible al tiempo de su consumo.

· Las comidas preparadas cocinadas se mantendrán en refrigeración hasta su utilización y se recalentarán, de tal manera que se alcance en el centro del producto una temperatura igual o superior a 65° C.

· Evitar la contaminación cruzada (contacto de alimentos crudos con cocidos mediante las manos del manipulador o la utilización de la misma superficie sin previa limpieza y/o utensilios de cocina) se aconseja:

1. Limpiar con agua potable todas las superficies, después que hayan estado en contacto con los alimentos crudos y antes de utilizarlas con alimentos cocinados o que deben consumirse crudos (ej.: frutas y verduras).

12

2. De preferencia los elementos como tablas de picar deben ser diferentes para alimentos crudos y cocidos, si esto no es posible, lavarlos correctamente.

3. Limpiar con abundante agua caliente y detergente los utensilios después de haberlos utilizado con alimentos crudos.

· No cortar la cadena de frío de los alimentos (congelados, frizados, refrigerados).

- Para descongelar alimentos se aconseja hacerlo en la heladera, a 50 C o menos, en microondas si se va a cocinar inmediatamente después de descongelarlo, o como parte de la cocción.
- No volver a congelar productos descongelados parcialmente o totalmente.
- Controlar siempre fecha de vencimiento y estado general de envases y recipientes (latas, frascos, botellas, cajas, bolsas, etc.). No utilizar alimentos contenidos en latas aboyadas, cajas rotas o bolsas abiertas.
- No lavar los huevos antes de almacenarlos en la heladera. La cáscara de los huevos es porosa y posee una fina película protectora y si se lavan se facilita la entrada de posibles microorganismos hacia el interior del huevo, donde rápidamente proliferarán. Sin embargo, SI es aconsejable hacerlo con agua potable antes de utilizarlo y secar cuidadosamente preferiblemente con papel de cocina de un solo uso.
- Las verduras y frutas se lavarán con agua potable.
- El hielo utilizado para enfriar alimentos o bebidas debe estar hecho con agua potable.
- El hielo debe ponerse en recipientes limpios y utilizar pala de hielo para transferirlo a un recipiente o vaso.

13

BIBLIOGRAFIA:

- Ministerio de Salud de la Nación. Segunda Encuesta Nacional para Factores de Riesgo Para Enfermedades No Transmisibles. Primera Edición. Buenos Aires 2011.
- Ministerio de Salud de la Nación. Estadísticas Vitales. Información básica 2009. Disponible en <http://www.bvs.org.ar/pdf/anoario09.pdf> (Acceso Agosto 2014).
- Boletín epidemiológico periódico, N°16, año 2, diciembre de 2004. Ministerio de Salud de la Nación. Disponible en http://www.msal.gov.ar/htm/site/sala_situacion/PANELES/boletines/boletin_16-2004.pdf (acceso Agosto 2014).
- WHO, The Global Burden of Disease 2004 Update, World Health Organization, 2008.
- Ministerio de Salud de la Nación. Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS).
- Programa informático para Análisis de Encuestas Alimentarias –SARA-. Disponible en <http://www.msal.gov.ar/htm/Site/ennys/site/sara.asp> (Acceso: Agosto 2014).
- Centro de Estudios Distributivos, Laborales y Sociales. Maestría en Economía. Universidad Nacional de La Plata. Enfermedades Crónicas No Transmisibles y sus Factores de Riesgo en Argentina: Prevalencia y Prevención. Marchionni, M; Caporale, J; Conconi, A; Porto, N Documento de Trabajo Nro. 117 Abril, 2011.
- FAO, Food and Nutrition Technical Report Series N° 1. Human Energy Requirements. Report of a Joint FAO/WHO/ UNU Expert Consultation. Roma, 2001. Disponible en <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/007/y5686e/y5686e00.pdf> (Acceso: Agosto 2014).
- World Health Organization and Food and Agriculture Organization of the United Nations. Vitamin and mineral requirements in human nutrition. Second edition. 2004. (p. 338-341). Disponible en <http://whqlibdoc.who.int/publications/2004/9241546123.pdf> (Acceso: Agosto 2014).
- Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas-Dietistas (AADyND). Guías Alimentarias para la Población Argentina. Lineamientos Metodológicos y Criterios Técnicos. Buenos Aires, 2000.
- Organización Panamericana de la Salud (OPS) Manual de Capacitación para Manipuladores de Alimentos. Disponible en http://www.paho.org/hq/index.php?option=com_docman&task=doc_view&Itemid=3482&gid=23416&lang=es. (Acceso: Agosto 2014).