

UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES

Colegio Nacional de Buenos Aires

DIR. DE ASUNTOS ECONÓMICO – FINANCIEROS

UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES

Bolívar 263 Capital Federal TE: 4331-1290/0734 INT. 405 o 427 compras@cnba.uba.ar

CONTRATACIÓN DIRECTA – TRÁMITE SIMPLIFICADO

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES DE: CONTRATACIÓN SERVICIO DE LUNCH

EXP-UBA N° 32.191/09	Acto de Apertura			
CONTRATACIÓN DIRECTA N° 25/09	DIA	MES	AÑO	HORA
<u>DESTINO DEL SERVICIO:</u> Bolivar 263 – Capital Federal <u>CONSULTAS:</u> Departamento de Educación Física Tel.: 4331-0734/1290 - Interno 409 At. Lic. Roberto Rodriguez ó Unidad Operativa de Contrataciones – Interno 405 compras@cnba.uba.ar	04	12	2009	13:00

VALOR DEL PLIEGO: SIN CARGO

En: Dirección Asuntos Económicos – Financieros - Bolívar 263 Planta Baja o en
<http://www.cnba.uba.ar/institucional/asuntos-economico-financieros>

Buenos Aires, 27 de noviembre de 2009

Señores:

Sirva(n)se cotizar lo detallado a continuación, de acuerdo a las especificaciones indicadas, a las cláusulas generales y particulares, a las condiciones básicas y al Reglamento de Contrataciones de la Universidad de Buenos Aires en complementación con el Régimen previsto para la Administración Pública Nacional, que se tendrá por conocido por el oferente al ser presentadas las propuestas. Disponible en:

<https://www.argentinacompra.gov.ar/prod/onc/sitio/Paginas/Contenido/FrontEnd/index2.asp>

Saludo a Ud(s) muy atentamente.

PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS

LUGAR / DIRECCION	PLAZO Y HORARIO
<p>COLEGIO NACIONAL DE BUENOS AIRES - BOLIVAR 263 - PLANTA BAJA - CAPITAL FEDERAL.</p> <p>FAX: 4334-4123</p> <p>e-mail: compras@cnba.uba.ar</p>	<p>LUNES A VIERNES DE 09,00 A 18,00</p> <p>HASTA EL 03/12 A LAS 18,00 HS.</p>

ESPECIFICACIONES

Rengl N°	Cant.	DESCRIPCION
1	180 personas	50 Sandwiches triples mixtos (jamón cocido y queso) (corte de 8)
		200 Sandwiches especiales miga blanco (jamón y palmitos, atún y queso, jamón crudo y tomate, jamón crudo y ananá, jamón cocido y roquefort (corte de 8)
		150 Sandwiches especiales miga negro (jamón y palmitos, atún y queso, jamón crudo y tomate, jamón crudo y ananá, jamón cocido y roquefort (corte de 8)
		60 Pancitos saborizados rellenos con pollo
		60 Figazzitas con matambre casero
		60 Figazzitas con peceto y tomate
		60 Fosforitos de jamón crudo y queso
		60 Locatelis especiales
		200 Canapés especiales (Incluyendo 30 arrolladitos de pollo, 30 de atún y 30 de roquefort)
		60 Bombitas de queso
		60 Pinche queso con cerezas

		300	Calentitos (incluyendo 50 pizzetas, 50 salchichitas, 50 albondigas, 50 empanaditas de copetín pollo, 50 empanaditas de copetín de carne, 50 pinches panceta y ciruela)		
		4 k	Masas finas		
		2 k	Masas secas (surtidas y rellenas)		
		10	Pan dulce de panadería con frutas secas		
		Agua mineral de 1,5 L primera línea			
		Gaseosas cola de 1,5 L primera línea			
		Gaseosas cola ligth de 1,5 L primera línea			
		Gaseosas pomelo ligth de 1,5 L primera línea			
		Gaseosas lima limón de 1,5 L primera línea			
		Gaseosas lima limón ligth 1,5 L primera línea			
		Ananá fizz de 750 ml			
		Sidra de 750 ml			
		Vino de cava espumante 750 ml			
		Las gaseosas deberán ser servidas en jarra			
		Sandwiches de miga, tamaño lunch, corte de 8			
		Camareros necesarios para la atención del servicio			
		Mantelería y vajilla necesaria para la atención del servicio			
		2	100 personas	200	Sandwiches triples mixtos (jamón cocido y queso) (Corte de 8)
				200	Sandwiches especiales miga blanco (jamón y palmitos, atún y queso, jamón crudo y tomate, jamón crudo y ananá, jamón cocido y roquefort) (Corte de 8)
				25	Pancitos saborizados rellenos con pollo
25	Arrolladitos pionono de atún				
25	Arrolladitos pionono de pollo				
25	Figazzitas con matambre casero				
25	Figazzitas con peceto y tomate				
50	Fosforitos de jamón crudo y queso				
50	Canapés especiales				
25	Chips jamón y queso				
3 Kg	Masas secas (surtidas y rellenas)				
6	Pan dulce de 1 Kg de panadería o elaboración artesanal con frutas secas				
Agua mineral de 1,5 L primera línea					
Gaseosas cola de 1,5 L primera línea					

Gaseosas pomelo ligh de 1,5 L primera línea

Gaseosas lima limón de 1,5 L primera línea

Vino de cava espumante 750 ml

Sidra de 750 ml

Camareros necesarios para la atención del servicio

Sandwiches de miga, tamaño lunch, corte de 8

Las gaseosas deberán ser servidas en jarra

Mantelería y vajilla necesaria para la atención del servicio

TOTAL EN PESOS : _____

_____, (\$ _____)

OBSERVACIONES:

- ***ACLARAR MARCAS DE LAS BEBIDAS OFRECIDAS***
- ***LA PROVISIÓN DE BEBIDAS DEBE GARANTIZARSE DURANTE LAS DOS HORAS APROXIMADAS QUE DURARÁ CADA EVENTO, NO SOLO EN LA CANTIDAD SOLICITADA POR QUIENES LAS CONSUMAN, SINO TAMBIEN EN LA VARIEDAD OFERTADA, SIN EXCEPCIÓN***
- ***EL SERVICIO OFERTADO DEBERÁ ESTAR PORMENORIZADAMENTE DETALLADO, INCLYENDO LA CANTIDAD DE PERSONAS QUE INTERVENDRÁN, DETALLES Y TODA OTRA INFORMACIÓN QUE HAGA A LA CALIDAD Y EVALUACIÓN DEL MISMO***
- ***PUEDEN PRESENTARSE ALTERNATIVAS PARA SU EVALUACIÓN***

MANTENIMIENTO DE OFERTA: 30 días hábiles.-

CONDICION DE PAGO: dentro de los 10 días de fecha de la conformación definitiva de la factura.-

PLAZO DE ENTREGA: 48 HORAS.-

CLAUSULAS PARTICULARES

1. La adjudicación se realizará a favor de la oferta más conveniente para el organismo, teniendo en cuenta el precio, la calidad, la idoneidad del oferente y demás Condiciones de la oferta. La presente Contratación se rige por el Régimen de Contrataciones de la Universidad de Buenos Aires y en complementación con el Régimen previsto para la Administración Pública Nacional - Dto. 1023/01, el Reglamento para la Adquisición, Enajenación y Contratación de Bienes y Servicios del Estado Nacional - Dto. 436/00 - sus modificatorios y disposiciones complementarias, Dto. 666/03 y Resolución (MECON) 834/00, y la presentación de la oferta significará de parte del oferente el pleno y total conocimiento de la normativa citada y aceptación de las cláusulas que rigen el llamado a contratación, por lo que no será necesaria la presentación de los pliegos con la oferta.
2. Las ofertas serán redactadas en idioma nacional y presentadas por duplicado. El sobre o paquete único contendrá en su cubierta la identificación de la contratación a que corresponde, el día y hora de la apertura y la identificación del oferente. Todas las ofertas deberán ser depositadas, en sobre cerrado, en el buzón ubicado debajo de la cartelera de Compras y Contrataciones en Bolívar 263 Planta Baja.
3. Las ofertas se admitirán hasta el día y hora fijados en el llamado, por correo electrónico, fax o en sobre cerrado; a las direcciones y teléfonos indicados en el cuadro “Presentación de las Ofertas”, “Lugar/Dirección”.
4. La oferta especificará como requisitos mínimos el precio total del renglón en números, el total general de la oferta, en letras y números, valorizados solamente en PESOS MONEDA NACIONAL DE CURSO LEGAL.- En ningún caso se aceptarán cotizaciones en dólares u otra moneda, ni la modificación de presupuestos motivados por la eventual fluctuación de la moneda. El proponente deberá formular la oferta detallando minuciosamente el servicio cotizado.
5. Se entenderá que antes de presentar su oferta, el oferente se ha asegurado que su cotización cubrirá todas las obligaciones emergentes del contrato. Se entenderá en consecuencia que se encuentran incluidas las prestaciones que, de acuerdo a su juicio y experiencia, deberá realizar para el fiel y estricto cumplimiento de sus obligaciones, aunque las mismas no estén explicitadas en la oferta.
6. Todos los documentos de la oferta deberán ser redactados en forma clara y legible sin dar lugar a confusiones o a interpretaciones ambiguas.
7. Los oferentes deberán mantener las ofertas por el término de TREINTA (30) días hábiles contando a partir de la fecha del acto de apertura. Si no manifestara en forma fehaciente su voluntad de no renovar la oferta con una antelación mínima de diez (10) días hábiles al vencimiento del plazo, aquélla se considerará prorrogada automáticamente por un lapso igual al inicial.
8. Si el adjudicatario rechazara la orden de provisión dentro de los tres (3) días de recibida la notificación del art. 84° de los Decretos 1023/01, 436/00 y sus modificatorios, el organismo podrá adjudicar la licitación al oferente que siga en el orden de mérito y así sucesivamente, sin perjuicio de la aplicación de las penalidades respectivas.
9. El Colegio Nacional de Buenos Aires de la U.B.A. deberá ser considerado consumidor final (Ley 20.631 Decreto 499/74).
10. Los adjudicatarios cumplirán la prestación en la forma, plazo, fecha, lugar y

demás condiciones establecidas a partir de la fecha de recepción de conformidad de la orden de provisión respectiva. Es por cuenta del adjudicatario todo flete, acarreo y transporte.

- 11. Las facturas serán presentadas una vez recibida la conformidad definitiva; las mismas deberán reunir los requisitos que al respecto determina la A.F.I.P. La presentación de las facturas se realizará de lunes a viernes de 10 a 14 hs. en la Comisión de Recepción, del Colegio sito en Bolívar 263 planta Baja - Capital.-**
- 12. El pago correspondiente se efectuará dentro de los DIEZ (10) días hábiles contados a partir de que la factura se encuentre conformada definitivamente.-**