

DECLARACIÓN JURADA DE INTERESES - DECRETO N° 202/2017

El que suscribe, con poder suficiente para este acto, declara bajo juramento que:

NO

SÍ

se encuentra alcanzado por alguno de los siguientes supuestos de vinculación respecto del Presidente, Vicepresidente de la Nación, Jefe de Gabinetes de Ministros y demás Ministros -aunque éstos no tuvieran competencia para decidir sobre la presente contratación- y respecto de autoridades de igual o inferior rango en el sector público nacional—con competencia para decidir sobre la contratación-:

- a) Parentesco por consanguinidad dentro del cuarto grado y segundo de afinidad.
- b) Sociedad o comunidad.
- c) Pleito pendiente.
- d) Ser deudor o acreedor.
- e) Haber recibido beneficios de importancia.
- f) Amistad pública que se manifieste por la familiaridad y frecuencia en el trato.

En cumplimiento de lo establecido por la Comunicación General de la OFICINA NACIONAL DE CONTRATACIONES N° 76/2017, se informa que el funcionario con competencia para autorizar la convocatoria y elección del procedimiento, aprobar los pliegos y la preselección en etapa múltiple, dejar sin efecto, declarar desierto, aprobar el procedimiento y adjudicar y declarar fracasado; es:
-Darío KUSINSKY, Rector de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE JOSÉ CLEMENTE PAZ.

En caso de que el declarante sea una persona jurídica, deberá consignarse cualquiera de los vínculos anteriores, existentes en forma actual o dentro del último año calendario, entre los funcionarios alcanzados y los representantes legales, sociedades controlantes o controladas o con interés directo en los resultados económicos o financieros, director, socio o accionista que posea participación, por cualquier título, idónea para formar la voluntad social o que ejerza una influencia dominante como consecuencia de acciones, cuotas o partes de interés poseídas.

Firma:

Aclaración:

Tipo y Número de Documento:

ANEXO B

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS BANCARIOS

En caso de resultar adjudicado en el presente procedimiento, se informa que los pagos correspondientes deberán realizarse a la cuenta bancaria cuyos datos se transcriben a continuación:

Razón social/nombre y apellido:

CUIT N°:

Banco:

Número de cuenta:

CBU:

Alias:

Sucursal:

Tipo de cuenta (CA o CC):

Se deberá acompañar la constancia de CBU emitida por el banco con su debida firma y aclaración.

Firma:

Aclaración:

Tipo y Número de Documento:

ANEXO C

DECLARACIÓN JURADA DE AUTENTICIDAD DE DOCUMENTACIÓN

El que suscribe, con poder suficiente para este acto, declara bajo juramento que los archivos presentados corresponden a documentación auténtica y que se compromete a exhibir y/o presentar la documentación original que corresponda a solicitud de la UNIVERSIDAD.

Razón Social:

Firma:

Aclaración:

ANEXO D

FORMULARIO DE OFERTA
CONTRATACIÓN DIRECTA POR COMPULSA ABREVIADA
POR TRÁMIE SIMPLIFICADO N° 57/2025
EXPEDIENTE DIGITAL UNPAZ N° 1450/2025

Renglón	Unidad de medida	Cantidad	Descripción	Precio unitario (\$)	Precio total (\$)
1	Servicio	1	Catering institucional destinado a un almuerzo de fin de año para CUATROCIENTOS (400) comensales.		
TOTAL					

SON PESOS: _____

El oferente deberá indicar expresamente en su propuesta cuál de las dos modalidades ofrece y cotiza. **En caso de cotizar las 2 opciones, una debe figurar como “Oferta Principal” y la otra como “Oferta Alternativa”.**

La cotización debe estar expresada con hasta DOS (2) decimales. En caso de cotizar con más decimales de los indicados, sólo se tomarán en cuenta los dos primeros.

Tanto el precio unitario como el precio total deberán incluir el IVA.

Deberá indicarse claramente, en los casos en que se efectúen ofertas alternativas y/o variantes, cuál es la oferta principal y cuáles las alternativas o variantes. En todos los casos deberá existir una oferta principal.

La sola presentación de la oferta implica el total conocimiento y aceptación de todas las normas que rigen el presente procedimiento de selección, conforme dispone el artículo 52 del Reglamento del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional aprobado por Decreto N° 1030/2016.

Razón Social:

Firma:

Aclaración:

ANEXO E

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LA OFERTA
CONTRATACIÓN DIRECTA POR COMPULSA ABREVIADA
POR TRÁMIE SIMPLIFICADO N° 57/2025
EXPEDIENTE DIGITAL UNPAZ N° 1450/2025

Renglón	Descripción	Características técnicas de la oferta (marca, modelo, material, medidas, calidad, etc.)
1	Catering institucional destinado a un almuerzo de fin de año para CUATROCIENTOS (400) comensales.	

Se deberá suministrar folletos, documentación o fotos que permitan graficar la oferta.

Razón Social:

Firma:

Aclaración:

ANEXO F

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ARTÍCULO 1° - OBJETO: Contratación de un servicio de catering institucional destinado a un almuerzo de fin de año, a solicitud del DEPARTAMENTO DE CEREMONIAL Y PROTOCOLO.

ARTÍCULO 2° - FECHA DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO: El adjudicatario deberá prestar el servicio el día **viernes 19 de diciembre de 2025**, con motivo del evento institucional cuyo horario de **inicio se encuentra previsto a las 12:00 horas**, debiendo realizar todas las tareas necesarias de traslado, montaje, preparación y disposición del servicio con la antelación suficiente, **de manera tal que a dicho horario el servicio se encuentre íntegramente preparado y en condiciones de ser servido.**

ARTÍCULO 3° - LUGAR: El servicio deberá prestarse en el Comedor Universitario, sito en Leandro N. Alem Nº 4751, planta baja, Localidad y Partido de José C. Paz, Provincia de Buenos Aires, o en el espacio que indique el DEPARTAMENTO DE CEREMONIAL Y PROTOCOLO, conforme a las necesidades organizativas del acto.

ARTÍCULO 4° - CARACTERÍSTICAS DE LA CONTRATACIÓN: El oferente deberá cotizar, incluyendo I.V.A., costo de envío y todo otro concepto que incluya el precio final, lo que se detalla a continuación.

Renglón 1: Catering institucional destinado a un almuerzo de fin de año para CUATROCIENTOS (400) comensales.

El oferente deberá indicar expresamente en su propuesta cuál de las dos modalidades ofrece y cotiza. **En caso de cotizar las 2 opciones, una debe figurar como “Oferta Principal” y la otra como “Oferta Alternativa”.**

A. Modalidad Pernil

Servicio gastronómico:

- Provisión de perniles completos en cantidad suficiente para 400 personas.
- Tres (3) salsas como mínimo (criolla, chimichurri, mayonesa saborizada, barbacoa u otras equivalentes).
- Pan tipo pebete o similar, adecuado para el armado de sándwiches.

Modalidad de servicio:

- Mozos/as para bandejeo, corte y armado de sándwiches frente al público (mínimo sugerido: 1 cada 40–50 personas para garantizar un flujo adecuado y evitar demoras).
- Personal capacitado en servicio gastronómico y manipulación de alimentos.

Bebidas:

- Gaseosas, aguas y saborizadas, con reposición continua y cantidad suficiente para cubrir todo el evento.

Calidad y equipamiento:

- Proveedor a cargo de hornos, utensilios y equipamiento necesario.
- Cumplimiento de normas de higiene y seguridad alimentaria.

B. Modalidad Pizza Party

Servicio gastronómico:

- Variedad mínima de pizzas: muzzarella, napolitana, jamón y morrones, fugazzeta, especial, caprese, calabresa u otras equivalentes.
- Elaboración en el momento o mantenimiento a temperatura adecuada.

Modalidad de servicio:

- Mozos/as para bandejeo y servicio (mínimo sugerido: 1 cada 40–50 personas para garantizar un flujo adecuado y evitar demoras).
- Personal capacitado en servicio gastronómico y manipulación de alimentos.

Bebidas:

- Gaseosas, aguas y saborizadas, con reposición continua y cantidad suficiente para cubrir todo el evento.

Calidad y equipamiento:

- Proveedor a cargo de hornos, utensilios y equipamiento necesario (mesas auxiliares, cuchillería, bandejas, recipientes térmicos, etc.).
- Cumplimiento de normas de higiene y seguridad alimentaria.

Código SIBYS: 3.9.9-9814.1

ARTÍCULO 5° - INFORMACIÓN TÉCNICA DE LA OFERTA: El oferente deberá describir detalladamente las características, cualidades, calidades, marcas y elementos de su oferta y podrá suministrar folletos y fotos para su identificación. Las especificaciones deberán tener firma y aclaración en todas sus hojas.

ARTÍCULO 6° - CALIDAD EXIGIDA: Cumplimiento de normas de higiene y seguridad alimentaria vigentes. Alimentos aptos para consumo, frescos y en correcto estado de conservación. Cualquier incumplimiento sobre el particular, dará lugar al rechazo del servicio entregado.

ARTÍCULO 7°. - OFERTAS ALTERNATIVAS: No se admitirán ofertas alternativas, entendiéndose por tales aquellas que, cumpliendo íntegramente las especificaciones técnicas, presenten distintas soluciones técnicas o comerciales, conforme lo dispuesto en el artículo 56 del Reglamento aprobado por Decreto N° 1030/2016.

ARTÍCULO 8°. - OFERTAS VARIANTES: No se admitirán ofertas variantes, entendiéndose por tales las que modifiquen las especificaciones técnicas establecidas en el presente pliego, conforme lo previsto en el artículo 57 del citado Reglamento aprobado por Decreto N° 1030/2016.