



Universidad de Buenos Aires

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES MÉDICAS
ALFREDO LANARI
Dirección de Compras y Contrataciones

CUDAP: EXP-UBA : 0005021/2017	CONTRATACIÓN DIRECTA N° 25
-------------------------------	----------------------------

CUDAP: EXP-UBA: 0005021/2017		
CONTRATACIÓN DIRECTA	N° 25	Ejercicio: 2017

<p>OBJETO: Adquisición de víveres secos para el servicio Alimentación.</p> <p>PLAZO DE ENTREGA: A requerimiento del servicio</p> <p>MANTENIMIENTO DE OFERTA: SESENTA (60) días corridos a partir del acto de apertura</p> <p>VALOR DEL PLIEGO: Sin valor</p>
--

CONSULTA DE LAS EMPRESAS: Indefectiblemente presentar las consultas por escrito en la oficina de la Dirección de Compras y Contrataciones en el horario de 08 a 13 hs. **HASTA EL DIA 09/03/2017 INCLUSIVE**

RESPUESTA DE CIRCULARES: hasta el día **10/03/2017 INCLUSIVE**

<u>ACTO DE APERTURA</u>	
Lugar/Dirección	Día y Hora
Dirección de Compras y Contrataciones Combatientes de Malvinas 3150 Cdad. De Bs. As.	14/03/2017 9:30 hs

<p>PREINSCRIPCIÓN EN RUPUBA: Los interesados en participar en procedimientos de selección llevados a cabo por la Universidad, deberán realizar su preinscripción en el Registro Único de Proveedores de la Universidad de Buenos Aires, según el Artículo N° 196 de la Resolución (CS) N° 8240/13. Para solicitar información deberá contactarse al Teléfono 5285-5493 en el horario de 10:00 a 17:00 horas.</p>

<p>TODAS LAS NOTIFICACIONES Y/O CONSULTAS PARA EL PRESENTE TRÁMITE DEBERAN SER REMITIDAS A LA CASILLA INSTITUCIONAL: compras@lanari.fmed.uba.ar</p>
--



Universidad de Buenos Aires

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES MÉDICAS
ALFREDO LANARI
Dirección de Compras y Contrataciones

CUDAP: EXP-UBA : 0005021/2017

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 25

Anexo I

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES

Las siguientes cláusulas Particulares (PCP) complementan o modifican las disposiciones de las Cláusulas Generales (PCG). En caso de conflicto, las disposiciones aquí contenidas prevalecerán sobre las de las PCG.

Se complementan o modifican los siguientes numerales del PCG:

Cláusula 1: MANTENIMIENTO DE OFERTA

Sesenta (60) días corridos a partir del acto de apertura

Cláusula 2: PLAZO DE CUMPLIMIENTO/ENTREGA

A requerimiento del servicio.

Cláusula 3: FORMA DE PAGO

Treinta (30) días corridos de presentada y conformada la documentación correspondiente

Cláusula 4: LUGAR DE ENTREGA Y/O EJECUCION

La entrega de la mercadería y/o prestación del servicio se hará en el lugar, día y hora que se indique en la Orden de Compra.

El Adjudicatario tendrá a su cargo los gastos de: flete, acarreo, descarga y estiba en el depósito y/o lugares de los elementos contratados o su entrega en la oficina destinataria.

Cláusula 5: VALORIZACION DE LA OFERTA:

La presentación de la oferta valorizada implicará el conocimiento de las necesidades a proveer al momento de la apertura, no pudiendo invocar desconocimiento de la gestión a realizar ni alegar la existencia de los elementos no provistos, considerándose que en el precio cotizado se encuentren incorporados todos los ítems necesarios para dar cumplimiento a la prestación y finalidades concursadas.

Cláusula 6: CONSULTAS AL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES

Las consultas al Pliego de Bases y condiciones Particulares deberán efectuarse por escrito hasta SETENTA Y DOS (72) horas antes de la fecha de Apertura, en la Dirección de Compras y Contrataciones, sita en Avda. Combatientes de Malvinas 3150 C.A.B.A.

Cláusula 7: CIRCULARES ACLARATORIAS Y RESPUESTAS A LAS CONSULTAS DEL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES

Las circulares aclaratorias y las respuestas al pliego de bases y condiciones particulares serán emitidas por la Unidad requirente con SETENTA Y DOS (72) horas como mínimo de anticipación a la fecha fijada para la presentación de las ofertas y comunicadas por la Dirección de Compras y Contrataciones dentro de las CUARENTA Y OCHO (48) horas de recibida.

Cláusula 8: INFORMACIÓN A SUMINISTRAR

En el momento de presentar la oferta y formando parte de la misma, los interesados deberán suministrar lo exigido en el Artículo N° 197 del Reglamento del Régimen de Contrataciones de la U.B.A., con el fin de determinar su identificación y su habilidad para contratar.

Cláusula 9: ESTATUTOS Y BALANCES (EXCEPTO OFERTAS QUE NO ALCANCEN EL MONTO MÍNIMO PREVISTO PARA UNA LICITACIÓN PRIVADA)

Apartado a) Copia legalizada de los estatutos constitutivos con las modificaciones que se hubiesen producido y de las actas de Directorio de Asamblea en los casos de S.A., a los efectos de determinar la elección de autoridades y autorización para la presentación de ofertas.

Apartado b) Copia del balance de los últimos dos (2) **ejercicios económicos**, con la legalización ORIGINAL del Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la jurisdicción que le corresponda.



Universidad de Buenos Aires

**INSTITUTO DE INVESTIGACIONES MÉDICAS
ALFREDO LANARI
Dirección de Compras y Contrataciones**

CUDAP: EXP-UBA : 0005021/2017

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 25

Cláusula 10: GARANTIA DE IMPUGNACION

En los casos de impugnación contra el dictamen de evaluación de ofertas, el importe de la garantía 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 los 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.

Cláusula 11: MARCA DEL INSUMO OFERTADO

En el caso que el licitante cotice una determinada marca la misma debe indicarse en la oferta. No pudiendo omitirlo bajo ninguna condición.

Cláusula 12: PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

Los oferentes deberán presentar muestras de los materiales cotizados en caso que sean requeridos. Si los mismos tuvieran envase especial y estos debieran devolverse, el flete y acarreo respectivo ida y vuelta, será por cuenta de los oferentes.

Cláusula 13: PLAZO PARA EMITIR EL DICTAMEN DE EVALUACION

El dictamen de evaluación de las ofertas deberá emitirse dentro del término de TREINTA (30) días corridos a partir del día hábil inmediato a la fecha de la recepción de las actuaciones

Clausula 14: CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Toda la mercadería debe respetar estrictamente las normas del Código Alimentario Argentino.

Clausula 15: VENCIMIENTO

Las fechas de vencimiento, serán como mínimo de seis meses a un año.



Universidad de Buenos Aires

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES MÉDICAS
ALFREDO LANARI
Dirección de Compras y Contrataciones

CUDAP: EXP-UBA : 0005021/2017

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 25

Anexo II

BASES TÉCNICAS

RUBRO: Adquisición de Víveres secos

Renglón N°	Cantidad	Unidad de medida	Descripción
1	300	litros	Aceite comestible de girasol x1500cc
2	6	cajas	Aceite individual x caja 200 sobres x 8 cc.
3	50	bolsas	Arroz parbolizado x 5 kg
4	200	latas	Arvejas x 350 gs
5	5	paquetes	Azucar a granel x 1 kg
6	25	cajas	Azucar en sobres individuales x 800 u.
7	3	Cajas	Caldos sin sal x 10 bolsas de 5 sobres c/u
8	4	cajas	Caldo en cubos de verdura x 12 c.
9	3	cajas	Condimento p/ arroz x 10 sobres/ 25gr.c/u
10	220	latas	Duraznos light x 820 gr
11	5	cajas	Edulcorante sin calorías x 1500 u.
12	4	bolsas	Flan de chocolate (polvo) de 3 kg.
13	4	bolsas	Flan de vainilla (polvo) de 3 kg.
14	5	bolsas	Flan de vainilla light (polvo) x 0,500 kg.
15	60	cajas	Galletitas s/sal x 160 paquetes de 25 gr. c/u
16	35	bolsas	Gelatina de frutas (polvo) x 3 kg
17	7	bolsas	Gelatina de frutas light (polvo) x 0,500 kg
18	35	paquetes	Harina 0000 x 1 kg
19	3	cajas	Jugo limón individual x caja 200 sobres x 8 cc.
20	140	cajas	Leche en polvo entera x 800 gr
21	35	kilogramos	Lentejas bolsas x 1 kg.
22	80	cajas	Mate cocido x 50 saq. Ensobrados
23	3	cajas	Mayonesa x 192 sachets/ 8 cc.(7gr.) c/u.
24	30	cajas	Mermelada blister ind. x 120 u.
25	20	cajas	Mermelada diet blister ind. x 120 u (por lo menos alternar entre dos sabores)
26	12	packs	Mostaza pack x 500 gr.
27	1	cajas	Nuez moscada de 10u x 20 gramos c/u
28	1	kilogramos	Orégano
29	2	kilogramos	Pimentón
30	1	kilogramos	Pimienta negra
31	4	kilogramos	Provenzal env. x 1 kg
32	55	envases	Polenta x 750 gr., instantánea
33	220	tetras	Puré de tomate tetra x 520 gr
34	25	cajas	Queso rallado individual sobres 8 gr. x 100u.
35	50	kilos	Queso fresco
36	40	cajas	Queso untable blister indiv. x 108u.
37	2	cajas	Sal fina sobre individual x caja de 1000s.x0,5 gr.
38	20	paquetes	Sal corredera x 0,500 kg
39	6	paquetes	Sal Gruesa x 1 kg



INSTITUTO DE INVESTIGACIONES MÉDICAS
ALFREDO LANARI
Dirección de Compras y Contrataciones

Universidad de Buenos Aires

CUDAP: EXP-UBA : 0005021/2017	CONTRATACIÓN DIRECTA N° 25
-------------------------------	----------------------------

40	5	botellas	Salsa de Soja x 2 lt.
41	220	paquetes	Spaghetti x 0,500 kg
42	220	paquetes	Tallarines x 0,500 kg.
43	45	cajas	Té x 100 saquitos. Ensobrados
44	110	paquetes	Tirabuzón x 0,500 kg.
45	15	kilos	Yerba mate x envases de 1 kg.
46	40	cajas	Alfajores de chocolate, cajas x 40 unidades x 38 gr. c/u
47	40	cajas	Alfajores leche, cajas x 40 unidades x 38 gr. c/u
48	5	cajas	Galletitas dulces indiv. sabor vainilla, caja x 180 unidades x 25 gr.
49	5	cajas	Galletitas dulces indiv. sabor chocolate, caja x 180 unidades x 25 gr.
50	6	cajas	Galletitas dulces indiv. Tipo "pepas", caja x 180 unidades x 25 gr.
51	30	bultos	Café instantáneo individual bultos x 10 cajas de 20 saq. c/u
52	65	cajas	Galletitas dulces indiv. tipo madalena (alternar sabores vainilla, chocolate y/o marmolada) caja x 100 unidades x 20 gr.
53	40	cajas	Leche en polvo descremada en sobre individual x caja de 240 sobres x 5 gr
54	16	bultos	Mate cocido bulto x 12 caja x 50 saquito
55	16	bultos	Té x 24 cajas x 25 saquitos

ESPECIFICACIONES TECNICAS

Las propuestas deberán ajustarse en todos los renglones y SIN EXCEPCIÓN a las primeras marcas reconocidas en el mercado local o superior a ellas.

Cuando el oferente coticie varias marcas, las mismas no serán consideradas alternativas a entregar por el proveedor, solo serán válidas las elegidas por el Depto. de Cocina/Nutrición, más aun cuando hayan sido fruto de la evaluación de muestras. En este último caso, el mismo es quien podrá indicar marcas a entregar como alternativas.

Se respetarán medidas, dimensiones y pesos requeridos. Sin perjuicio de ello, los proponentes podrán cotizar productos en envases, pesos y/o medidas conforme se comercializa regularmente en plaza que varíen solo en un mínimo razonable con el del requerimiento (el más próximo), teniéndose la propuesta como alternativa, quedando a exclusivo arbitrio del Depto. de Cocina/Nutrición tomarla en cuenta o no, si la misma conforma la satisfacción de las necesidades que dieron origen a la requisitoria; todo ello sin alterar ni diferir el componente o producto básico requerido.



Universidad de Buenos Aires

**INSTITUTO DE INVESTIGACIONES MÉDICAS
ALFREDO LANARI
Dirección de Compras y Contrataciones**

CUDAP: EXP-UBA : 0005021/2017

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 25

Toda la mercadería deberá cumplir estrictamente las normas del Código Alimentario

Argentino. En todos los alimentos deberá figurar:

1. NOMBRE DEL PRODUCTO
2. MARCA COMERCIAL
3. FECHA DE ELABORACION
4. FECHA DE ENVASADO
5. FECHA DE VENCIMIENTO (como mínimo de seis meses a un año)
6. NOMBRE DEL RESPONSABLE DE LA ELABORACION Y/O DISTRIBUCION
7. DATOS DEL LOTE AL QUE PERTENECE
8. IDENTIFICACION DEL ORIGEN
9. CONTENIDO NETO EN LA UNIDAD CORRESPONDIENTE
10. DECLARACION DEL VALOR ENERGETICO Y DE NUTRIENTES
11. LISTA DE INGREDIENTES CON QUE FUE ELABORADO. DEBE FIGURAR POR ORDEN DE PARTICIPACION DE MAYOR A MENOR Y A CONTINUACION LOS ADITIVOS POR FUNCION
12. INDICACIONES DE CONSERVACION E INSTRUCCIONES DE PREPARACION

Además deben presentar las siguientes condiciones:

1. ENVASES SIN ROTURAS, NI ABOLLADURAS
2. COLOR OLORES Y SABOR CARACTERISTICO DEL ALIMENTO O PRODUCTO INDUSTRIALIZADO QUE CORRESPONDA.
3. SIN PRESENCIA DE OBJETOS Y O SUSTANCIAS EXTRAÑAS
4. LOS ALIMENTOS DEBEN SER TRANSPORTADOS EN VEHICULOS HABILITADOS PARA TAL FIN.
5. LA MERCADERIA DEBERA ENTREGARSE EN EL HORARIO ESTABLECIDO POR EL DEPTO. DE COCINA/NUTRICION, DE UNA SOLA VEZ, (INCLUYENDO LOS QUESOS) Y DENTRO DE LOS 15 DIAS CORRIDOS DE RECIBIDA LA ORDEN DE COMPRA.

ACEITE COMESTIBLE: De girasol genuino, de buena calidad, fluido y limpio a 25° C color propio, sabor y olor agradable, con una acidez libre expresada en acido oleico, no superior a 0,3 %.

ALMIDÓN DE MAÍZ: No contendrá una cantidad inferior al 1 % de cenizas a 300- 550 ° C calculado sobre sustancias secas.

ARROZ: Parbolizado ligeramente amarillo, obtenido después de realizar proceso húmedo y secado posterior.

ARVEJAS: Envasadas en un medio líquido apropiado, el envase cerrado hermético, sin golpes ni herrumbrado. Las arvejas serán de color, terneza, y textura uniforme, sin olores, ni sabores extraños.

AZUCAR: Blanco, de primera calidad, molida, sacarosa purificada y cristalizada con una polarización de 99,7 % (mínimo) azúcar invertido 0,04% en peso.

CALDO DE VERDURAS: Sin sal, granulado, deshidratado, instantáneo.



Universidad de Buenos Aires

**INSTITUTO DE INVESTIGACIONES MÉDICAS
ALFREDO LANARI
Dirección de Compras y Contrataciones**

CUDAP: EXP-UBA : 0005021/2017

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 25

CALDOS: Obtenido por deshidratación parcial de caldo de carne, gallina y verduras. De perfecta solubilidad, que no exceda el 5% de cloruro de sodio.

CONDIMENTO PARA ARROZ: Estará exento de gérmenes patógenos, no contendrá más del 10 % de agua a 100 – 105 °, 8 % de cenizas totales a 500 -550 ° C y 7% de materias grasas.

DULCE DE BATATA: A la vainilla pasta homogénea, consistente y brillante con un porcentaje no menor del 60 % de peso sólido, soluble.

DULCE DE MEMBRILLO: De pasta homogénea, consistente y brillante con un porcentaje no menor del 65 % en peso sólido, soluble.

DURAZNOS EN LATA LIGHT: Mondados sin carozo, elegidos, de color amarillo, blandos, en mitades de tamaño uniformes., y jarabe diluido.

EDULCORANTE: Principio activo Sucralosa o Aspartame.

FIDEOS PASTA: Amasados de sémola o semolin, trigo, harinas de panificación, agua potable no mayor de 14%. Libre de cuerpos extraños, gorgojos, y otros parásitos adecuadamente envasados.

FLAN EN POLVO DE CHOCOLATE: Ídem al de vainilla anterior. El único saborizante debe ser chocolate.

FLAN EN POLVO VAINILLA: Aquel que se obtiene por simple cocción con leche entera. El principio endulzante debe ser sacarosa, saborizado con vainilla.

FLAN EN POLVO DE VAINILLA LIGHT: Ídem anterior, pero el elemento edulcorante será artificial y de bajas calorías.

GELATINA: A base de gelatina comestible, azúcares, ácido (cítrico, tartárico) aromatizados con colorantes de productos permitidos. Sabores: naranja, frutilla, frambuesa.

GELATINA DE FRUTAS LIGHT: Ídem anterior, pero con edulcorantes artificiales bajas calorías.

HARINA DE TRIGO: Blanca de primera calidad 0000, sin impurezas, sin gorgojos ni mas del 15 % de humedad a 130° C.

LECHE EN POLVO: entera de dilución instantánea, color ligeramente amarillento, en polvo muy fino uniforme sin sustancias extrañas macro y microscópicas, con olor agradable. No deberá contener sustancias grasas extrañas, glúcidos ni prótidos distintos a los de la propia leche.



Universidad de Buenos Aires

**INSTITUTO DE INVESTIGACIONES MÉDICAS
ALFREDO LANARI
Dirección de Compras y Contrataciones**

CUDAP: EXP-UBA : 0005021/2017

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 25

LENTEJAS: legumbres secas, desecadas o deshidratadas no presentarán un contenido de agua superior al 13% determinado a 100 - 105° C.

LEVADURA EN POLVO: Fermento instantáneo natural seco en gránulo

MATE COCIDO: En saquitos y/o ensobrados individuales en bolsas pequeñas selladas de papel poroso.

MOSTAZA: Aderezo alimenticio elaborado con 15% mínimo de harina de mostaza y vinagre, adicionado o no de aceite vegetal comestible, sal, azúcar y/o dextrosa, condimentos/especias. El producto objeto de esta norma no debe contener microorganismos patógenos, toxinas ni otras sustancias tóxicas.

NUEZ MOSCADA: Almendra desecada en polvo.

OREGANO: Hojas sanas, limpias y secas no deben contener más del 16 % de cenizas totales. Se tolera hasta 10 % de tallos y materias inofensivas.

PERAS EN LATA LIGHT: Mondados sin semillas, elegidos, de color amarillento, blandos, en mitades de tamaño uniformes, y jarabe diluido.

PIMENTON: No puede contener más del 12 % de agua, variedad dulce.

PIMIENTA: Negra, en polvo, libre de impurezas ni elementos extraños, con no más de 12% de humedad.

POLENTA: Harina de maíz precocida, instantánea, sin impurezas, sin gorgojos ni más del 15 % de humedad a 130° C.

PROVENZAL: Mezcla de ajo y perejil deshidratados/desecados, libre de impurezas ni elementos extraños, con no más de 12% de humedad.

PURÉ EN COPOS: Instantáneo, obtenido a partir de papas frescas sometidas a proceso de cocción, luego reducida por deshidratación.

PURÉ DE TOMATE AL NATURAL: Elaborado con frutos sanos, limpios, y maduros, lavados, pelados, libre de cabos, pieles etc., pH entre 3,5 y 4,5. el contenido del envase deberá tener no menos del 80 % de tomate del tipo correspondiente.

QUESO FRESCO y MUZZARELLA: Elaborado con materias primas de primera calidad, leche entera sin grasa extrañas, colorantes, ni sustancias conservadoras. Humedad máxima 40%. Cerrado al vacío.

SAL FINA: En cristales blancos, inodoros, solubles en el agua y de sabor salino franco, no debe acusar la presencia de nitritos ni nitratos ni más del 5 % de agua.

SAL GRUESA: Ídem a la anterior.



Universidad de Buenos Aires

**INSTITUTO DE INVESTIGACIONES MÉDICAS
ALFREDO LANARI
Dirección de Compras y Contrataciones**

CUDAP: EXP-UBA : 0005021/2017

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 25

SALSA DE SOJA: Alimento obtenido de la fermentación del poroto de soja. Parentación con /sin sal.

TE: En saquitos y/o ensobrados individuales en bolsas pequeñas selladas de [papel poroso](#).

VITINA: Sémola de trigo de cocción rápida fortificado con vitaminas y minerales.

YERBA: Humedad no mayor del 11 % cenizas totales 9 % con un contenido de hojas secas, rotas y pulverizadas no mayor del 70 % con palo en envases de 1 kg.



Universidad de Buenos Aires

**INSTITUTO DE INVESTIGACIONES MÉDICAS
ALFREDO LANARI
Dirección de Compras y Contrataciones**

CUDAP: EXP-UBA : 0005021/2017

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 25

**DECLARACIÓN JURADA DE HABILIDAD PARA CONTRATAR CON LA
ADMINISTRACIÓN PÚBLICA NACIONAL - DECRETO N° 1023/2001**

El que suscribe (con poder suficiente para este acto), DECLARA BAJO JURAMENTO, que está habilitada para contratar con la ADMINISTRACIÓN PÚBLICA NACIONAL, en razón de cumplir con los requisitos del artículo 27 del Decreto N° 1023/2001 "Reglamento para la Adquisición, Enajenación y Contratación de Bienes y Servicios del Estado Nacional" y que no está incurso en ninguna de las causales de inhabilidad establecidas en los incisos a) a g) del artículo 28 del citado plexo normativo.

FIRMA:

ACLARACIÓN:

TIPO Y N° DE DOCUMENTO:

CARÁCTER:

**DECLARACIÓN JURADA DE JUICIOS CON EL ESTADO NACIONAL Y LA
UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES - DECRETO N° 1023/2001**

El que suscribe (con poder suficiente para este acto), DECLARA BAJO JURAMENTO, que no mantiene juicios con el ESTADO NACIONAL, y/o UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES, o sus entidades descentralizadas, caso contrario, mencionar los mismos (carátula, número de expediente, juzgado y secretaría)

FIRMA:

ACLARACIÓN:

TIPO Y N° DE DOCUMENTO:

CARÁCTER:



Universidad de Buenos Aires

**INSTITUTO DE INVESTIGACIONES MÉDICAS
ALFREDO LANARI
Dirección de Compras y Contrataciones**

CUDAP: EXP-UBA : 0005021/2017

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 25

**DECLARACIÓN JURADA DE ACEPTACIÓN DE JURISDICCIÓN EN CASO DE
CONTROVERSIAS. - DECRETO N° 1023/2001**

El que suscribe (con poder suficiente para este acto), DECLARA BAJO JURAMENTO la aceptación, en caso de controversias, de la jurisdicción de Justicia de los Tribunales Federales de la Ciudad de Buenos Aires, con renuncia a cualquier otro fuero y jurisdicción que pudiera corresponder.

FIRMA:

ACLARACIÓN:

TIPO Y N° DE DOCUMENTO:

CARÁCTER:

**DECLARACION JURADA RESPECTO DE LA NO EXISTENCIA DE DEUDA EXIGIBLE
EN CONCEPTO DE APORTES, CONTRIBUCIONES Y TODA OTRA OBLIGACIÓN
PREVISIONAL**

El que suscribe, DECLARA BAJO JURAMENTO, que no posee deuda exigible en concepto de aportes, contribuciones y toda otra obligación previsional.

FIRMA:

ACLARACION:

TIPO Y N° DE DOCUMENTO:

CARACTER:



Universidad de Buenos Aires

**INSTITUTO DE INVESTIGACIONES MÉDICAS
ALFREDO LANARI
Dirección de Compras y Contrataciones**

CUDAP: EXP-UBA : 0005021/2017	CONTRATACIÓN DIRECTA N° 25
--------------------------------------	-----------------------------------

RECIBO ENTREGA DE PLIEGO

**UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES
INSTITUTO DE INVESTIGACIONES MEDICAS ALFREDO LANARI
Dirección de Compras y Contrataciones
COMBATIENTES DE MALVINAS 3150 CDAD. DE BS. AS.
TEL 5287-3750/51/52**

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 25	Objeto: Adquisición de víveres secos
CUDAP: EXP-UBA: 0005021/2017	APERTURA: 14/03/2017 9:30 hs
	LUGAR: Dirección de Compras y Contrataciones

RETIRO DE CONFORMIDAD PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

EMPRESA:

DIRECCIÓN:

TELEFONO/FAX:

FIRMA	
--------------	--

ACLARACIÓN	
-------------------	--



Universidad de Buenos Aires

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES MÉDICAS
ALFREDO LANARI
Dirección de Compras y Contrataciones

CUDAP: EXP-UBA : 0005021/2017

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 25

CONSTANCIA DE RETIRO DE PLIEGO POR INTERNET

En el caso que se obtenga el Pliego de Bases y Condiciones Particulares desde la página web del Instituto de Investigaciones Médicas Alfredo Lanari (www.lanari.fmed.uba.ar) se deberá enviar esta página completa con la información abajo solicitada a la dirección de mail compras@lanari.fmed.uba.ar de la Dirección de Compras y Contrataciones o por Fax 5287-3751/52 Hasta el 10/03/2017.

Asunto: Obtención de Pliego por Internet

Señores Dirección de Compras y Contrataciones

Me dirijo a ustedes con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 52° del Reglamento del Régimen de Contrataciones de la Universidad de Buenos Aires – aprobado por Resolución (CS) n° 8240/13, comunicándoles que obtuve de la página web del Instituto de Investigaciones Médicas el Pliego de Bases y Condiciones Particulares del siguiente procedimiento de selección:

Tipo: Contratación Directa N° 25

Ejercicio: 2017

Mis datos son los siguientes:

N° de C.U.I.T.:

Razón Social:

Dirección de correo electrónico en la que serán válidas las circulares y demás comunicaciones que deban cursarme hasta el día de apertura de las ofertas:

.....

Domicilio:

Teléfono/ fax:

FIRMA Y ACLARACIÓN