



Municipalidad
de Córdoba

Dirección de Compras y Contrataciones
Secretaría de Economía y Finanzas

Av. Marcelo T. de Alvear 120 - 9º Piso - CP 5000 - Córdoba, Argentina
Teléfono: 0351-4285600 - Int. 1930 al 1946 - www.cordoba.gob.ar

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES GENERALES - SUBASTA ELECTRÓNICA INVERSA -

Art. 1º).- PROCEDIMIENTO: La Subasta Electrónica Inversa es una competencia de precios dinámica efectuada electrónicamente, en tiempo real y de forma interactiva, consistente en que los oferentes presenten, durante un plazo establecido, sus respectivas ofertas, las que podrán ser mejoradas mediante la reducción sucesiva de precios y cuya evaluación será automática.-

Art. 2º).- MARCO JURÍDICO: Todas las cuestiones que se originen con motivo de la ejecución o interpretación del contrato serán resueltas conforme al siguiente marco jurídico, sin perjuicio de lo que establezcan:

- Pliegos de Bases y Condiciones Generales, Particulares y/o de Especificaciones Técnicas.-
- Ordenanza N° 12.995 y modificatorias.-
- Resolución Serie "A" N° 23/2020, de la Secretaría de Economía y Finanzas.-
- Disposiciones, Resoluciones y demás normas legales vigentes de orden nacional, provincial y/o municipal que resulten aplicable a los bienes y/o servicios a subastar.-

Para los casos no previstos expresamente en los cuerpos legales antedichos, se aplicarán las disposiciones que rigen el procedimiento administrativo de la Ciudad de Córdoba (Ordenanzas N° 6.904, N° 12.990 y sus modificatorias), los principios generales del derecho administrativo y subsidiariamente los del derecho privado.- La presentación de la oferta significará la aceptación lisa y llana de todas las estipulaciones que rigen la presente contratación.-

Art. 3º).- FORMA, LUGAR Y PLAZO DE CONSULTA: Las consultas relacionadas a las citadas normativas podrán efectuarse por escrito ante la Dirección de Compras y Contrataciones o por teléfono al número 0351 - 4285600, Internos 1930 al 1946, de Lunes a Viernes, en el horario de 08:00 a 13:00 horas.-

La forma, lugar y plazo de consultas a los pliegos de bases y condiciones serán detallados en las condiciones particulares.-

La Dirección de Compras y Contrataciones podrá realizar aclaratorias de oficio o a solicitud de la Repartición Requirente, las que serán publicadas en el portal web oficial del municipio:

<https://subastaselectronicas.cordoba.gob.ar/>

Art. 4º).- ACCESO GRATUITO A LOS PLIEGOS: Los interesados podrán acceder a los pliegos de manera gratuita desde el portal web oficial del municipio, a los fines de poder formular sus propuestas, salvo que se defina otro procedimiento en las condiciones particulares.-

Art. 5º).- DOMICILIO A LOS FINES DE LA CONTRATACIÓN: A todos los efectos legales se considerará domicilio del oferente y eventual adjudicatario, el domicilio electrónico constituido en los términos del Artículo 4.3 de la Resolución Serie "A" N° 23/2020, Reglamentaria de la Ordenanza N° 12.995.-

Las notificaciones electrónicas se considerarán perfeccionadas transcurridos TRES (3) días, contados a partir del momento en que se encontraron disponibles, es decir, en condiciones de ser visualizadas en el domicilio electrónico, aún cuando el destinatario no haya accedido al mismo para tomar conocimiento.-

La existencia de impedimentos que obstaculicen la posibilidad de enviar o recibir una notificación electrónica, deberán ser acreditados por quien los invoque, salvo que fueran de público conocimiento o producto de fallas en los equipos o sistemas informáticos, lo cual será considerado en cada caso concreto.-

Art. 6º).- MANTENIMIENTO DE LA OFERTA: Los oferentes se obligarán a mantener su oferta por el término de TREINTA (30) días administrativos, a contar desde la fecha fijada para el cierre de la subasta, entendiéndose



que tal compromiso se prorroga automáticamente cada TREINTA (30) días administrativos, de no mediar manifestación expresa en contrario por parte del oferente, con una antelación no menor a TRES (3) días administrativos a la fecha de cada uno de los vencimientos; salvo que se establezca en las condiciones particulares un plazo diferente.-

Art. 7°).- PROVEEDORES HABILITADOS PARA PARTICIPAR: Para poder participar de un procedimiento de subasta electrónica inversa los oferentes deberán registrarse como usuario en el portal de subastas del Municipio, ingresando al siguiente enlace: <https://subastaselectronicas.cordoba.gob.ar/> y posteriormente solicitar a la Dirección de Compras y Contrataciones su vinculación a la respectiva subasta.-

La Dirección de Compras y Contrataciones podrá verificar que las actividades registradas en la constancia de inscripción de la Administración Federal de Ingresos Públicos guarden relación con el objeto de la subasta, como así también que la persona física que genere el usuario en el portal de subasta cuenta con capacidad para obligar a la persona jurídica correspondiente.-

El Municipio podrá solicitar a los interesados requisitos adicionales a los fines de realizar la vinculación a la subasta electrónica que corresponda, en los términos que se establezcan en las condiciones particulares.-

Art. 8°).- PRESENTACIÓN DE LA OFERTA ELECTRÓNICA: La oferta electrónica se deberá realizar por un precio unitario fijo y cierto, por renglón, bien y/o servicio, definido en el portal de subastas del municipio, según el Pliego de Bases y Condiciones Particulares.-

Deberá incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA) o la alícuota correspondiente, de acuerdo a la legislación vigente, y cualquier otro impuesto, gravamen, tasa, tributo y gasto que deba incurrir el oferente.-

Los oferentes registrados y vinculados en el portal de subastas del Municipio, realizarán electrónicamente sus ofertas dentro del período de lances establecido en las condiciones particulares. El precio de referencia o de arranque de la presente subasta podrá ser fijado en las mencionadas condiciones particulares.-

El primer lance para ser válido, podrá ser igual o inferior al precio de arranque. Efectuado el primer lance, los subsiguientes, para ser válidos, deberán igualar o superar al porcentaje mínimo de mejora establecido en las condiciones particulares, respecto de la última oferta ocurrida durante la subasta.-

Art. 9°).- PERÍODO DE LANCES: El período de lances será el lapso de tiempo durante el cual los oferentes realizarán electrónicamente sus ofertas. Durante dicho período, los oferentes podrán visualizar online todos los lances realizados y la posición de los mismos en el orden de prelación según la oferta realizada, sin perjuicio de la confidencialidad que se mantendrá sobre la identidad de los oferentes.-

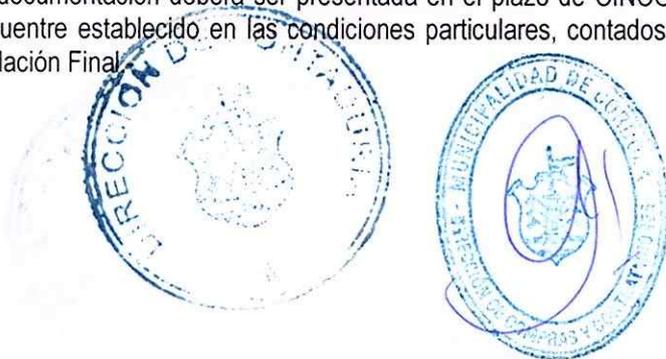
Art. 10°).- ACTA DE PRELACIÓN FINAL - PUBLICIDAD: Una vez finalizada la subasta, automáticamente se procesarán los lances recibidos, ordenando a los oferentes, por cada bien y/o servicio o renglón, según el monto de su último lance, generando electrónicamente un Acta de Prelación Final.-

El Acta de Prelación Final será publicada en el portal de subastas del municipio, mostrando la identidad de los oferentes, y notificada al domicilio electrónico de los mismos.-

Art. 11°).- DOCUMENTACIÓN: A partir de la notificación del Acta de Prelación Final, el oferente que haya quedado primero, deberá enviar a la Dirección de Compras y Contrataciones, la documentación que a continuación se detalla:

- a) Oferta económica expresada en moneda de curso legal, firmada en todas sus hojas por el oferente o su representante legal, indicando la C.U.I.T. Los precios deberán ser idénticos a los ofrecidos en la subasta electrónica.-
- b) Constitución de domicilio electrónico a los fines de la contratación.-
- c) Certificado de inscripción en el Registro de Proveedores del Estado Municipal y en el rubro relacionado al objeto de la subasta, o la constancia de haber iniciado el respectivo trámite.-
- d) Garantía de mantenimiento de oferta, salvo que haya sido presentada en una instancia anterior del proceso según lo establecido en las condiciones particulares.-
- e) Documentación adicional que se requiera en las condiciones particulares.-

La documentación deberá ser presentada en el plazo de CINCO (5) días administrativos o en el plazo que se encuentre establecido en las condiciones particulares, contados a partir del día de la notificación del Acta de Prelación Final.



En caso de incumplimiento, se tendrá por desistida la oferta, sin perjuicio de las sanciones correspondientes, y se notificará al oferente que le sigue en el orden de prelación.-

La falsedad de los datos contenidos en la documentación que se acompañe, determinará la inmediata exclusión del oferente, con pérdida de la garantía de mantenimiento de oferta. Si la falsedad fuera advertida con posterioridad a la adjudicación o contratación, será causal suficiente para dejar sin efecto la misma por causa imputable al adjudicatario, según corresponda, con pérdida de la garantía de cumplimiento de contrato y sin perjuicio de las demás responsabilidades civiles y/o penales que deriven del hecho.-

Art. 12°).- PROVEEDORES NO INSCRIPTOS: El oferente que haya quedado primero según el Acta de Prelación Final y no se encuentre inscripto en el Registro de Proveedores del Estado Municipal, deberá cumplimentar con todos los requisitos establecidos para obtener dicha inscripción, dentro del término de CINCO (5) días administrativos, a contar desde la notificación del Acta de Prelación Final, salvo que existan distintas estipulaciones en las condiciones particulares respecto a este plazo, en cuyo caso prevalecerán estas últimas. Desde el momento de la presentación de la solicitud de inscripción se considerará al interesado inscripto provisoriamente hasta el momento de su inscripción definitiva o del rechazo de la misma. La inscripción deberá estar cumplimentada satisfactoriamente al momento de la adjudicación.-

Si ello no ocurriere, se intimará al cumplimiento de dicha obligación en un plazo perentorio, vencido el cual se tendrá por desistida la oferta, pudiendo adjudicarse al oferente cuya cotización le siga en orden de prelación, sin perjuicio de ejecutar la garantía de oferta y de la toma de razón de dicha circunstancia en el mencionado Registro.-

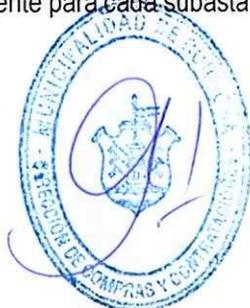
Art. 13°).- OBLIGACIÓN DE INFORMACIÓN ACTUALIZADA: El proveedor inscripto en el Registro de Proveedores del Estado Municipal deberá mantener actualizada su información, debiendo notificar todo cambio que guarde relación con el domicilio electrónico, el giro comercial, actividad y de corresponder, con el objeto contractual.-

Art. 14°).- GARANTÍAS: Para afianzar el cumplimiento de todas sus obligaciones los oferentes y adjudicatarios deberán presentar las siguientes garantías, salvo que existan distintas estipulaciones en las condiciones particulares, en cuyo caso prevalecerán estas últimas:

1. **GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA:** será del UNO POR CIENTO (1%) del valor total de la oferta. El desistimiento de la oferta antes del vencimiento del plazo de validez establecido, acarreará la pérdida de la garantía de mantenimiento de oferta. En caso de desistimiento parcial, la garantía se perderá en la misma proporción del desistimiento.-
2. **GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:** será del DIEZ POR CIENTO (10%) del valor total de la adjudicación. Esta garantía será entregada dentro de los OCHO (8) días siguientes a la recepción de la notificación de la adjudicación. Si dentro del mencionado plazo el adjudicatario no la integrare, el incumplimiento acarreará la pérdida de la garantía de mantenimiento de oferta y podrá rescindirse el contrato, sin perjuicio de las sanciones que le correspondan al adjudicatario que incurra en tal infracción.- El cumplimiento del contrato dentro del plazo de integración establecido precedentemente, exime al interesado de esta obligación. En caso de rechazo de los artículos entregados, se procederá de acuerdo a lo indicado en el párrafo anterior. -
3. **GARANTÍA DE IMPUGNACIÓN:** para impugnar de las decisiones adoptadas durante el procedimiento, el oferente deberá constituir como garantía un depósito del UNO POR CIENTO (1%) del valor del o de los renglones impugnados.
4. **GARANTÍA DE ANTICIPO FINANCIERO:** prevista en caso de que se adelanten fondos por parte del Municipio, para la provisión de bienes, ejecución de obras o prestación de servicios. Se podrán efectuar pagos anticipados siempre que se hubiera pactado en las respectivas condiciones particulares de la contratación y el adjudicatario constituya garantías por el equivalente al monto recibido.-

La ejecución de las garantías o la iniciación de las acciones destinadas a obtener el cobro de las mismas tendrán lugar sin perjuicio de la aplicación de las multas que correspondan o de las acciones que se ejerzan para obtener el resarcimiento integral de los daños que los incumplimientos de los oferentes o proveedores hubieren ocasionado.-

Las garantías se constituirán independientemente para cada subasta y en alguna de las siguientes formas:



- a) **Efectivo con moneda nacional**, mediante depósito en la **SUCURSAL CATEDRAL del BANCO DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, CID 900 - Cuenta N° 36997/04 – CBU 0200900501000003699747**, acompañando la boleta o comprobante pertinente.-
- b) **Titulos Públicos** aforados en su valor nominal de la deuda pública nacional, provincial o municipal, bonos del tesoro o cualquier otro valor similar. Se depositarán en la Dirección de Tesorería, adjuntando a la oferta constancia de dicho depósito. En caso de ejecución de los valores a que se refiere este apartado, se formulará cargo por los gastos que ella ocasione y por la diferencia que resultare si se liquidare bajo la par. El eventual excedente quedará sujeto a las disposiciones que rigen la devolución de garantías.-
- c) **Aval Bancario** u otra fianza a satisfacción de la Municipalidad de Córdoba, constituyéndose el fiador en deudor solidario, liso y llano, y principal pagador con renuncia a los beneficios de división y excusión en los términos del Artículo 1583 del Código Civil y Comercial de la Nación, así como al beneficio de interpelación judicial previa. La institución bancaria deberá tener asiento principal, sucursal o agencia establecida en la ciudad de Córdoba y expresar sometimiento a los Tribunales Ordinarios de esta ciudad.-
- d) **Seguro de Caución** mediante pólizas aprobadas por la Superintendencia de Seguros de la Nación, extendidas a favor de la Municipalidad de Córdoba. La compañía aseguradora deberá tener asiento principal, sucursal o agencia establecida en la ciudad de Córdoba y expresar sometimiento a los Tribunales Ordinarios de esta ciudad. La firma y la acreditación de que el firmante de la póliza de seguro de caución tiene las facultades para que la compañía de seguros asuma el riesgo, serán certificadas por Escribano Público.-
- e) **Pagaré** suscripto por quienes tengan el uso de la razón social o actúen con poder suficiente del oferente, indicando el carácter que revisten. En el cuerpo de este documento (anverso o reverso) deberá constar la autenticación de la firma por escribano público, entidad bancaria, autoridad policial u oficial mayor del municipio. Esta modalidad será válida únicamente para la garantía de mantenimiento de oferta.-
Dicho documento deberá llenarse consignando claramente su carácter de "garantía de mantenimiento de oferta", monto por el que se constituye, referencia al tipo y N° de Subasta y Expediente al que corresponde, y el asunto de que se trata. No deberá consignarse **fecha de vencimiento y no se podrá incluir otra leyenda** que pueda tergiversar el valor del documento.-

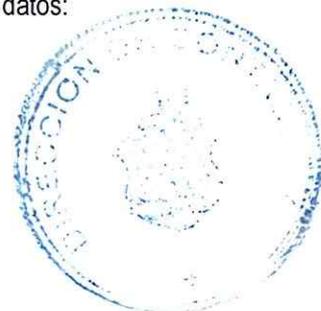
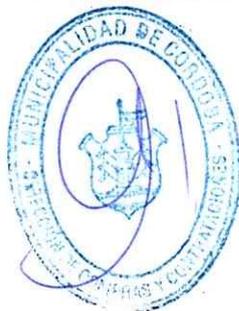
DEVOLUCIÓN DE LAS GARANTÍAS: La devolución de las garantías, según el modo en que fueron constituidas, se realizará en los plazos y lugares que a continuación se indica:

- **GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA:** El Oferente, dentro de los DIEZ (10) días de notificado el acto administrativo de adjudicación, deberá concurrir a la Dirección de Tesorería a retirar la garantía de mantenimiento de oferta constituída en efectivo y títulos públicos, y la constituída con modalidad c), d) y e) a la Dirección de Compras y Contrataciones. En el caso del oferente que haya resultado adjudicado, la garantía le será devuelta cuando integre la garantía de cumplimiento del contrato y el plazo se computará a partir del momento que integre dicha garantía.-
- **GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:** El Adjudicatario, dentro de los DIEZ (10) días de cumplido integralmente el contrato a satisfacción del organismo requirente, cuando no quede pendiente la aplicación de multa o penalidad alguna, deberá concurrir a retirar la garantía de cumplimiento del contrato, en los mismos lugares que se indica en el punto anterior.-
- **GARANTÍA DE ANTICIPO FINANCIERO:** El Adjudicatario, dentro de los DIEZ (10) días de cumplida la provisión de bienes, ejecución de obras o prestación de servicios, originadas por el adelanto de fondos, deberá concurrir a retirar la garantía de anticipo financiero, en los mismos lugares indicados precedentemente.-
- **GARANTÍA DE IMPUGNACIÓN A LA ADJUDICACIÓN:** El Oferente, dentro de los DIEZ (10) días de dictado el acto administrativo que disponga su devolución, deberá concurrir a la Dirección de Tesorería a retirar la garantía de impugnación a la adjudicación.-

Vencido el término previo, sin que se concrete su retiro, implicará la renuncia tácita a favor del Estado Municipal de lo que constituya la garantía.-

Art. 15°).- MUESTRAS: En el caso de ser solicitadas, los oferentes presentarán muestras de la mercadería que ofrezcan en el lugar, la forma, el tamaño y la cantidad que se indique en las condiciones particulares. A los fines de su identificación llevarán un rótulo firmemente adherido con los siguientes datos:

- a) Nombre y firma del oferente.-
- b) Número de Subasta.-



c) Número del renglón al cual pertenece.-

Los Oferentes presentarán una muestra de cada renglón, exactamente igual a la que ofrezcan.

Las muestras serán sometidas a los análisis y experiencias que el organismo requirente estime necesario en cada caso, sin que el oferente tenga derecho a reclamación alguna por el deterioro ocasionado a las mismas por ese motivo.-

El organismo requirente no atenderá reclamación alguna respecto de las conclusiones obtenidas en los ensayos, análisis o pruebas que hubieren tenido lugar con las muestras.-

Cuando se disponga que el gasto por análisis de muestra de determinados artículos sea costado por el oferente (telas, papel, materiales, etc.) la suma que aquel deba aportar por dicho concepto, será establecida en las condiciones particulares.-

Las muestras serán devueltas por intermedio de la oficina receptora de las mismas a los oferentes que no resultaren adjudicatarios, inmediatamente después de ser aprobada la contratación. A este efecto los oferentes deberán solicitar la devolución a la oficina correspondiente para que dentro del término de DIEZ (10) días procedan a su restitución, renunciando a cualquier reclamación por deterioros sufridos a raíz de los análisis o experiencias a que hayan sido sometidas o por las que no se entregasen por haber sido destruidas o inutilizadas en dichos análisis o experimentaciones, o por el propio deterioro del transcurso del tiempo.-

Las muestras que correspondan a bienes adjudicados serán retenidas por el organismo requirente, con excepción de aquellos que por su naturaleza o índole, no sean necesarias para dicho contralor y cuya devolución se hará de acuerdo a lo establecido en el párrafo anterior.-

Vencido el plazo establecido sin que los oferentes hayan retirado sus respectivas muestras, quedará prescripto para ellos el derecho de reclamación, pasando a ser las muestras propiedad del organismo requirente.-

De acuerdo a la naturaleza de los bienes y/o servicios a adquirir, se podrá requerir la indicación de marca y modelo; y la inclusión de folletos descriptivos, catálogos, etc.-

Art. 16°).- ACLARACIÓN DE OFERTAS: A fin de facilitar el examen y evaluación de ofertas, la Municipalidad podrá a su discreción, solicitar al oferente que aclare su oferta. En ningún caso dicha aclaración podrá constituir cambios en el precio ni en aquellos requisitos que expresamente estén previstos en los pliegos de bases y condiciones.-

Art. 17°).- EVALUACIÓN DE OFERTAS: La Dirección de Compras y Contrataciones evaluará la oferta y la documentación presentada por el oferente, pudiendo fundadamente rechazar la misma por las causales establecidas en el Artículo 18° del presente pliego.-

Cuando se tratare de contrataciones para cuya apreciación se requieran conocimientos técnicos o especializados, se podrá solicitar informe a un técnico en la materia, ya sea del organismo requirente, del organismo técnico que corresponda según la normativa vigente o del ente especializado en la materia.-

En caso de desistimiento o rechazo de la oferta presentada, se notificará al oferente que continúe en orden de prelación final y así sucesivamente, hasta contar con una oferta admisible. Será una oferta admisible aquella que provenga de un proveedor que cumplimentó todos los requisitos exigidos en las condiciones de contratación.-

Art. 18°).- RECHAZO DE LAS OFERTAS: Serán inadmisibles y en consecuencia rechazadas, las ofertas que:

- a) Se aparten de los pliegos de bases y condiciones de la contratación o sean condicionadas.-
- b) No estén firmadas por el oferente o su representante legal.-
- c) Sean formuladas por firmas suspendidas o inhabilitadas en el Registro de Proveedores del Estado Municipal al momento de presentar las ofertas.-
- d) Sean formuladas por firmas no inscritas en el Registro de Proveedores del Estado Municipal, inscritas en rubros que no guarden relación con los elementos o servicios solicitados o que no dieron cumplimiento a los requisitos establecidos para obtener su inscripción definitiva dentro del plazo establecido.-
- e) No presenten muestras y/o folletos ilustrativos, u omitan consignar la marca o nombre comercial del producto ofrecido, en caso de haber sido exigidos.-
- f) No acompañen la garantía de mantenimiento de oferta, o cuando esta fuere presentada sin constar la certificación de firma.-
- g) Que no cumplan en término con los emplazamientos que se le formulen para subsanar defectos formales y presentar la documentación que se les requiera.-
- h) Otras que pueda establecer las condiciones particulares.-



Serán admisibles y no serán rechazadas las ofertas que contengan defectos de forma subsanables, como ser:

- 1) Falta de precio unitario o de totalización de la propuesta.-
 - 2) Error en el monto de la garantía de la oferta, cuando la diferencia en menos entre el monto por el cual debió realizarse y el efectivamente presentado, es de hasta un 10%. En caso de ser mayor la diferencia al porcentaje señalado, se tendrá por no presentada la garantía.-
 - 3) Otros defectos que no impidan su exacta comparación económica con las demás propuestas presentadas.-
- Estos defectos podrán ser notificados a los oferentes, quienes deberán subsanar los mismos en un plazo de DOS (2) días o en el plazo que determinen las condiciones particulares, a partir de que fueron notificados, bajo apercibimiento de considerar desistida la oferta.-

Art. 19°).- MEJORA DE OFERTA: La Municipalidad de Córdoba podrá solicitar al oferente previo a la adjudicación una mejora de su oferta, a los fines de poder lograr un ahorro en el erario municipal.-

Art. 20°).- DESISTIMIENTO DEL OFERENTE: Si antes de la adjudicación, el oferente desistiere de manera expresa su oferta, la adjudicación recaerá en el oferente cuya cotización le siga en orden de conveniencia, sin perjuicio de las penalidades que le pudieren corresponder al primero.-

Art. 21°).- ADJUDICACIÓN: La adjudicación de los bienes o servicios subastados se hará conforme la forma de adjudicación prevista en las condiciones particulares y a favor de aquel o aquellos oferentes que realicen la oferta más conveniente, en virtud de los factores de ponderación que se determinen.-

La oferta más conveniente será aquella que, sujeta a los pliegos de bases y condiciones, ofrezca el precio más bajo.-

En cualquier estado del trámite previo a la adjudicación, se podrá desistir de la subasta y convocar a una nueva, dejar sin efecto la contratación, rechazar todas o parte de las ofertas, así como adjudicar todos, algunos o parte de los renglones, sin que por ello pueda reclamarse indemnización alguna. Para adjudicar parte de un renglón deberá requerirse la previa conformidad del oferente si este no hubiere cotizado en esta forma, salvo que la diferencia no excediera del VEINTE POR CIENTO (20%) de las cantidades establecidas en los pliegos.-

Art. 22°).- NOTIFICACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN: La notificación de la adjudicación produce el perfeccionamiento del contrato, es la orden para cumplimentar el mismo y en consecuencia constituye para las partes título suficiente para exigir el cumplimiento de todas y cada una de las cláusulas y en su caso, la ejecución de la garantía presentada.-

La adjudicación será publicada en el portal de subastas del municipio y notificada al domicilio electrónico de los oferentes, conteniendo el instrumento legal de adjudicación y la orden de provisión respectiva.-

A partir de la notificación de la adjudicación, el adjudicatario tendrá un plazo de CINCO (5) días para realizar observaciones por errores que pudieren contener el instrumento legal de adjudicación y/o la orden de provisión, y presentar el pago del sellado que establece la Ley Impositiva de la Provincia de Córdoba, siendo éste de carácter obligatorio para el adjudicatario.-

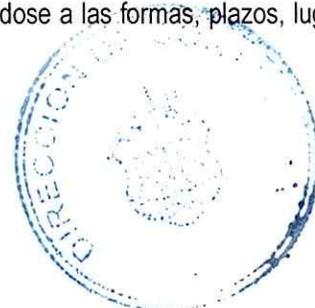
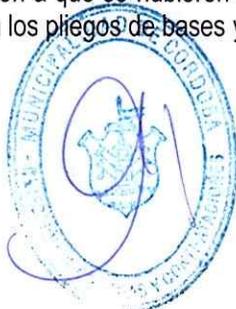
Art. 23°).- IMPUGNACIONES: Los oferentes podrán impugnar fundadamente la adjudicación dentro del plazo de DOS (2) días contados desde el día inmediato siguiente al de la notificación de la misma.-

Para presentar impugnación el interesado deberá constituir un depósito de garantía de impugnación de acuerdo a lo establecido en el Punto 3) del Art. 14°) del presente pliego. La autoridad competente ordenará la devolución del depósito de garantía solo en caso de impugnaciones cuya resolución sea favorable al interesado.-

Sin perjuicio de las acciones legales que pudieran dar lugar las impugnaciones totalmente infundadas, éstas podrán ser consideradas como infracción y harán pasible al responsable de las sanciones pertinentes y a la pérdida del depósito de garantía constituido a estos efectos.-

Art. 24°).- CUMPLIMIENTO DE LA PRESTACIÓN – FISCALIZACIÓN: En caso de que en la orden de provisión no se disponga un plazo distinto, la prestación deberá ser cumplida en un plazo de CINCO (5) días contados a partir del día hábil siguiente a la notificación de la adjudicación, salvo que en las cláusulas particulares se estableciere un término menor.-

Los adjudicatarios cumplirán la prestación a que se hubieren obligado ajustándose a las formas, plazos, lugar y demás especificaciones establecidas en los pliegos de bases y condiciones.-



En caso de discordancia entre la orden de provisión y los pliegos de bases y condiciones, prevalecerán estos últimos, y se interpretará que se trata de errores u omisiones de la orden de provisión.-

La Dirección de Compras y Contrataciones podrá de oficio o a requerimiento expreso del organismo requirente, constatar y verificar la entrega de los productos, insumos o mercaderías adquiridas o el cumplimiento de los servicios contratados.-

Art. 25°).- ENTREGA – RECEPCIÓN: La recepción de los productos-insumos o mercaderías adquiridas o los servicios contratados, tendrá carácter de provisorio y su conformidad quedará sujeta a la verificación del cumplimiento total de los requisitos y condiciones de los pliegos de bases y condiciones.-

La entrega debe efectuarse en el lugar de destino, corriendo el flete, acarreo, descarga y estiba en depósito por cuenta del adjudicatario, salvo que por determinadas circunstancias se prevea lo contrario en las condiciones particulares.-

La entrega de mercaderías o prestación de servicios en cantidad o calidad inferior a la contratada, podrá ser considerada por sí mismo como acción dolosa, situación sancionable con suspensión de CINCO (5) a DIEZ (10) años en el Registro de Proveedores del Estado Municipal.-

Si entre la notificación de la orden de provisión y el inicio de ejecución de la contratación, sobreviniera un impedimento causado por caso fortuito o fuerza mayor que impida el cumplimiento de los compromisos contraídos por los adjudicatarios, los mismos deberán comunicar esta situación al organismo requirente en el plazo de DIEZ (10) días, contados a partir de la producción del hecho, acreditando fehacientemente el mismo, salvo que en las condiciones de contratación se hubiera previsto otro plazo.-

Cuando el caso fortuito o fuerza mayor, sobrevenga una vez iniciada la ejecución del contrato, los adjudicatarios, deberán comunicar esta situación al organismo requirente de manera inmediata.-

Invocado alguno de los supuestos mencionados, debidamente documentados y acreditados por el adjudicatario, los mismos serán evaluados por el organismo requirente, quien podrá exceptuar al adjudicatario de sus obligaciones, reservándose el derecho de efectuar la aplicación de posibles penalidades.-

Art. 26°).- PRÓRROGA DEL TÉRMINO DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO Y MORA: El adjudicatario podrá solicitar prórroga del término para el cumplimiento contractual hasta DIEZ (10) días antes de su vencimiento. El organismo requirente deberá resolver la solicitud de prórroga, antes del vencimiento del plazo de cumplimiento contractual y en caso de silencio se tendrá por no concedido. Dicha prórroga solo podrá otorgarse si no causa ningún perjuicio a la Administración, ni resiente la prestación del servicio.-

De este derecho sólo podrá hacer uso el adjudicatario en DOS (2) oportunidades como máximo y el total de la prórroga no podrá exceder de un término equivalente al fijado primitivamente para el cumplimiento del contrato.-

En todos los casos de prórroga del término para el cumplimiento contractual, el organismo requirente podrá determinar la aplicación de una multa por mora en el cumplimiento del contrato, equivalente al UNO POR CIENTO (1%) del valor de lo satisfecho fuera del término originario del contrato, por cada SIETE (7) días de atraso o fracción mayor de TRES (3) días.-

Vencido el plazo originario y el de la prórroga en su caso, sin que el adjudicatario haya cumplido la prestación a su cargo, la Municipalidad deberá intimar al adjudicatario para que cumpla en un plazo perentorio. El mismo quedará constituido en mora de pleno derecho y el organismo requirente podrá rescindir el contrato con pérdida de la garantía. Si el adjudicatario cumpliera en el plazo establecido en la intimación, se aplicará una multa por mora equivalente al uno por ciento (1%) de lo cumplimentado fuera del término por cada día de demora. Si no cumpliera con la obligación, el contrato quedará rescindido por culpa del adjudicatario, siendo facultativo en su caso, adquirir directamente las mercaderías contratadas o hacer prestar el servicio convenido por cuenta del adjudicatario, estando a cargo de éste las diferencias de precios que resulten. Si el nuevo precio obtenido fuese menor, la diferencia quedará a favor de la administración. La diferencia de precio en más se hará efectiva directamente con el importe de la garantía y si ésta no alcanzara a cubrir la misma, la diferencia se podrá cobrar por vía judicial, pudiendo el organismo requirente solicitar la indemnización por los daños y perjuicios emergentes del incumplimiento.-

El incumplimiento de prestaciones en que no cabe admitir su satisfacción fuera del término en razón de la naturaleza de las mismas y las necesidades de la administración (provisión de artículos como carne, leche, pan, etc., servicio de vigilancia, transporte, limpieza de locales, etc.), será sancionado con la rescisión parcial del contrato y con la consiguiente pérdida de la garantía por un importe equivalente al VEINTE POR CIENTO (20%) del valor de la prestación no cumplida, o a opción del organismo requirente, con la adquisición directa de las



mercaderías contratadas y no provistas, o servicios no prestados por cuenta del adjudicatario, en los términos mencionados precedentemente.-

Art. 27°).- FACTURACIÓN: El adjudicatario confeccionará las facturas conforme a las normas establecidas por la Administración Federal de Ingresos Públicos, a nombre de Municipalidad de Córdoba (Organismo Requirente), CUIT N° 30-99907484-3, IVA exento, consignando el número de expediente por el cual se tramitó la contratación, orden de provisión y remitos si correspondiere. Las facturas deberán presentarse por triplicado en la sede del organismo requirente o en el lugar que se indique en las condiciones particulares.-

Art. 28°).- FORMA Y PLAZO DE PAGO: La Municipalidad efectuará el pago a través de la Dirección de Tesorería, dentro de los TREINTA (30) días administrativos posteriores al ingreso de la factura en la Dirección de Compras y Contrataciones, con la conformidad del organismo requirente y en condiciones de ser liquidada; salvo que se establezca en las condiciones particulares un plazo o procedimiento diferente.-

Los pagos se efectivizarán contra presentación del Certificado Fiscal Municipal y podrán atenderse mediante cheques o transferencias bancarias (vía electrónica o por autorización escrita al Banco respectivo). De existir deudas pendientes, el responsable de la firma prestará su conformidad para que la misma sea descontada en ese momento de los pagos a percibir o tomada a cuenta si estos fueran inferiores a la deuda con la Municipalidad.-

La Municipalidad es agente de retención nacional, provincial y municipal, debiendo la empresa presentar conjuntamente con la factura, los certificados de no retención y/o exención; caso contrario, se procederá a realizar las retenciones conforme a la normativa vigente.-

Art. 29°).- CESIÓN DE LA POSICIÓN CONTRACTUAL: La cesión total o parcial de los derechos y obligaciones de los adjudicatarios se acordará cuando el cesionario ofrezca iguales o mayores garantías a las presentadas por el cedente y siempre que medie autorización expresa de la autoridad contratante. A tales efectos, se deberá verificar que el cesionario cumpla con todos los requisitos de la convocatoria al momento de la cesión. El cedente continuará obligado solidariamente con el cesionario por los compromisos emergentes del contrato.-

En el supuesto de que se hubiese producido la cesión sin mediar la autorización de la autoridad contratante, la misma será inoponible a la Administración Pública Municipal, pudiendo ésta proceder a la rescisión del contrato.-

En ningún caso con la cesión se podrá alterar la moneda y forma de pago que correspondiera de acuerdo a las características del oferente o adjudicatario original.-

Art. 30°).- RESCISIÓN: La rescisión en caso de incumplimiento contractual conllevará, la ejecución de la garantía de cumplimiento, pudiendo el organismo requirente, reclamar al adjudicatario los daños y perjuicios emergentes del incumplimiento, y adquirir los bienes o hacer prestar el servicio por un tercero, siendo a cargo del adjudicatario incumplidor la diferencia de precio que pudiese resultar.-

Cuando el Estado rescinda un contrato por una causa no prevista en los pliegos de bases y condiciones, el adjudicatario tendrá derecho a que se le reconozcan los gastos directos e improductivos en que probare haber incurrido con posterioridad a la notificación de la adjudicación y con motivo del contrato, pero no se hará lugar a reclamación alguna por lucro cesante o por intereses de capitales requeridos para financiaciones.-

En todos los casos de rescisión de contrato, los recursos que se interpusieren contra la respectiva resolución no tendrán efecto suspensivo.-

Art. 31°).- CÓMPUTO DE LOS PLAZOS: Todos los plazos establecidos en el presente Pliego, salvo los que estuvieran expresamente indicados en contrario, serán computados días administrativos para la Administración Pública Municipal.-

MARCELO A. LESCANO
JEFE DE SECCIÓN
DIRECCIÓN DE COMPRAS Y CONTRATACIONES
MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA



Dr. Claudio Esteban Faber
Director de Compras y Contrataciones
Municipalidad de Córdoba

CONSTITUCIÓN DE DOMICILIO ELECTRÓNICO

Por el presente, en mi carácter de en nombre y representación de la empresa.....

CUIT N°....., declaro bajo juramento que las notificaciones que deban practicarse durante el proceso de subasta, sean efectuadas al domicilio electrónico

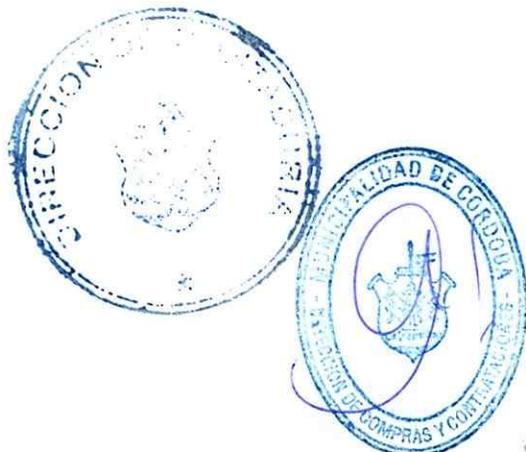
que constituyo a tal efecto. Asimismo, declaro bajo juramento que consideraré válidas y suficientes a todos los efectos legales todas las notificaciones que en él se practiquen.-

Asimismo, manifiesto que la información consignada en la presente es coincidente con la declarada al momento de la inscripción ante el Registro Oficial de Proveedores del Estado Municipal, siendo exclusivo/s responsable/s de comunicar periódicamente al mencionado Registro, cualquier modificación de los medios de contacto aquí suministrados, para la recepción de las notificaciones que se efectúen.-

Nombre de Usuario registrado en el Portal de Subastas:

Teléfono de Contacto:

Córdoba, de de.....



.....
FIRMA

Cr. Claudio Esteban Faner
Escriba de Subastas
Municipalidad de Córdoba

MUNICIPALIDAD DE CUNDUBA

20 ENE 2023

DIRECCION DE
COMPRAS Y CONTRATACIONES



Municipalidad
de Córdoba

Dirección de Compras y Contrataciones
Secretaría de Economía y Finanzas
Av. Marcelo T. de Alvear 120 - 9° Piso - CP 5000 - Córdoba, Argentina
Teléfono: 0351-4285600 - Int. 1930 al 1946 - www.cordoba.gov.ar

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

Art. 1°).- PROCEDIMIENTO: Subasta Electrónica Inversa N° – Expte. N° 000.340/23.-

Art. 2°).- OBJETO: La Municipalidad de Córdoba a través de la Secretaría de Salud, gestiona la contratación del SERVICIO DE RACIONAMIENTO EN COCIDO PARA HOSPITALES DE PRONTA ATENCIÓN (HPA), a cargo de la Dirección General de Coordinación y Gestión Administrativa.-

Art. 3°).- PRESUPUESTO OFICIAL: El Presupuesto Oficial se ha establecido en la suma de PESOS SESENTA Y TRES MILLONES NOVECIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL NOVECIENTOS CINCO CON SESENTA CENTAVOS (\$63.952.905,60).-

Art. 4°).- FECHA DE SUBASTA: será la que se establezca en la publicación del llamado.-

Art. 5°).- HORA DE INICIO Y FINALIZACIÓN DE LA SUBASTA: será la que se establezca en la publicación del llamado.-

Art. 6°).- MARGEN MÍNIMO DE MEJORA DE OFERTAS: será el que se establezca en la publicación del llamado.-

Art. 7°).- FORMA, LUGAR Y PLAZO DE CONSULTA: Las aclaraciones, observaciones y reclamaciones a los pliegos de bases y condiciones particulares que los oferentes juzguen pertinentes, deberán ser formuladas según se detalla a continuación:

- Forma y Lugar de Consulta: ingresando al portal de subastas del municipio con su usuario y contraseña. Las mismas serán respondidas y quedarán visibles para todos aquellos oferentes que se encuentren registrados en dicho portal.-
- Plazo de Consulta: hasta CUARENTA Y OCHO (48) horas previas a la apertura de lances.-
- Referentes para contacto:
 - Cuestiones relacionadas con el procedimiento de subasta electrónica inversa:
Dirección de Compras y Contrataciones, Tel. 0351 - 4285600 – Interno 1941 o 351-2880996.-
Correo electrónico: subastaelectronica@cordoba.gov.ar
 - Cuestiones relacionadas con especificaciones técnicas del servicio a prestar:
Fernando Qüerio – Tel. 351- 2384172

Art. 8°).- FORMA DE COTIZAR: Los oferentes deberán cotizar en PESOS el precio unitario de la ración, correspondiente a cada HPA, y posteriormente totalizar por la cantidades estimadas, conforme a lo establecido en la PLANILLA DE COTIZACIÓN, incluyendo el Impuesto al Valor Agregado (IVA) y todo otro gasto necesario para la prestación del servicio.-

Art. 9°).- RESTRICCIONES DE ADJUDICACIÓN: No podrán adjudicarse más de DOS (2) HPA o Renglones por oferente.-

En el caso de que UN (1) oferente resulte primero en orden de prelación en más de DOS (2) HPA o Renglones, este deberá desistir de la cantidad de ofertas que sea necesario para dar cumplimiento a la restricción del párrafo anterior. Tal desistimiento deberá ser comunicado al Municipio a través de correo electrónico al finalizar el período de lances. Será tomada por válida la oferta siguiente en orden de prelación, siempre que se cumplimente la presente restricción.



Art. 10°).- REDETERMINACIÓN DE PRECIOS: La redeterminación de precios se realizará en un todo de acuerdo en lo establecido, según Ordenanza N° 10.788 y su Decreto Reglamentario N° 1864/11, conforme al ANEXO que lo acompaña - REDETERMINACIÓN DE PRECIOS.-

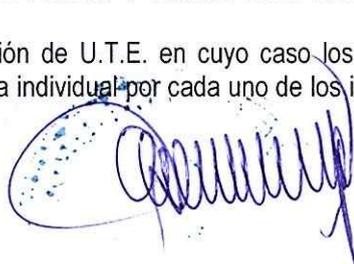
Art. 11°).- VIGENCIA DEL CONTRATO: El presente contrato tendrá una duración de VEINTICUATRO (24) meses con opción a prórroga por hasta DOCE (12) meses si ninguna de las partes manifestara voluntad contraria en tal sentido con una antelación de CUARENTA Y CINCO (45) días antes de la finalización del contrato. Dicha prórroga será dispuesta por Resolución de la Secretaría de Salud, previa autorización expresa de la mencionada Secretaría y con participación de las Direcciones de Compras y Contrataciones y Contaduría.-

Art. 12°).- INICIO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La prestación del servicio deberá iniciarse dentro de los CINCO (5) días de notificada la adjudicación o cuando lo indique cada una de las Direcciones Requirientes.-

Art. 13°).- VISITAS A LAS DEPENDENCIAS: Los Proponentes previo a formular sus ofertas, podrán visitar las instalaciones de las dependencias, a los fines de evaluar la magnitud del servicio a cotizar, respecto de la dimensión, actividad y otras características que se consideren necesarias.-

Art. 14°).- DOCUMENTACIÓN REQUERIDA PARA VINCULACIÓN: Los interesados deberán presentar para su vinculación a la respectiva Subasta, la documentación que a continuación se detalla, en sobre cerrado SIN MEMBRETE, con la identificación del N° de la Subasta y el N° de Expediente, conteniendo:

- a) Tener una antigüedad mínima de TRES (3) años en el Rubro a fin a la contratación, fecha que surgirá de la aprobación del contrato social; en caso de tratarse de personas humanas se verificará a través de la fecha de alta en el rubro correspondiente en la Constancia de Inscripción en la Administración Federal de Ingresos Públicos (AFIP). -
- b) Constancia de Inscripción de AFIP, en la que se verificará que la firma se encuentre inscrita en las actividades que guardan relación con el objeto de la subasta, según la antigüedad establecida en el inciso anterior.-
- c) Garantía de mantenimiento de oferta equivalente al 1% (UNO POR CIENTO) del total del Presupuesto Oficial. Dicha garantía deberá ser constituida según lo establecido en el Art. 14° del Pliego de Bases y Condiciones Generales. Esta garantía será devuelta a todos los oferentes luego de la notificación de la adjudicación, en la Dirección de Compras y Contrataciones. -
- d) Constitución del Domicilio Electrónico a los fines de la contratación, a través del Formulario incorporado en el Pliego de Condiciones Generales. -
- e) Documentación del usuario registrado en el Portal de Subasta, que demuestre el vínculo con la empresa (poder, acta de designación de autoridades, estatuto o autorización del representante legal). -
- f) Declaración Jurada: Manifestando en forma clara y detallada si el Proponente mantiene o no reclamaciones administrativas y/o juicios pendientes con la Municipalidad de Córdoba y estado de las mismas. -
- g) Referencias comerciales y bancarias: El proponente deberá presentar referencias comerciales, bancarias y de servicios análogos a los de esta licitación, correspondientes a los últimos DOS (2) años. La Municipalidad de Córdoba y sus oficinas técnicas tendrán derecho a pedir referencias a los organismos públicos, instituciones y/o empresas en las que se hayan materializado los servicios referenciados, pudiendo, en caso de recibir un informe negativo por falencias, servicios inconclusos y/o mala ejecución, desestimar la propuesta. -
- h) Persona física: No deben registrar condena por delito doloso. Para acreditar esta circunstancia deberán acompañar certificado de buena conducta emitido por autoridad competente. En caso de estar en trámite el certificado, se adjuntará una Declaración Jurada manifestando que no se registran condenas, ni se encuentra en trámite de proceso, quedando a criterio de la Municipalidad requerir la presentación del certificado durante el trámite de la adjudicación.-
- i) Toda persona jurídica deberá presentar copia certificada del contrato o estatuto social inscripto en el REGISTRO PUBLICO DE COMERCIO.-
- j) Unión Transitoria de Empresas: Se permitirá la presentación de U.T.E. en cuyo caso los requisitos solicitados en el presente pliego deberán cumplirse en forma individual por cada uno de los integrantes



de la U.T.E., cuando así se indique en el punto respectivo. Deberán presentar una Carta Intención certificada, donde todos los futuros integrantes se obligan a constituirla formalmente e inscribirla en caso de resultar adjudicatarios.- En caso de serle requerido presentarán copia legalizada del contrato constitutivo el que deberá contener los recaudos establecidos en la Ley de Sociedades Comerciales Nro. 19.550.- La formalización del contrato según las normas pertinentes, deberá cumplirse en caso de adjudicación a su favor, lo que deberá acreditarse dentro de los CINCO (5) días hábiles de notificada la adjudicación.-

- k) Último Estado de Situación Patrimonial exigido por la AFIP, con el detalle de Bienes de Uso y donde se acredite un Patrimonio Neto superior a \$3.000.000,00 (Pesos Tres Millones con 00/100) con informe legalizado por el Colegio profesional de Ciencias Económicas y/o los últimos DOS (2) balances, según corresponda. Para el caso de presentación de una U.T.E. el estado de situación patrimonial deberá ser presentado por cada uno de sus miembros. En este caso el Patrimonio Neto indicado precedentemente debe ser cumplido al menos por uno de los integrantes.-
- l) Certificado de Inscripción en el Registro Nacional de Establecimientos Productores de Alimentos (R.N.P.A.) otorgado por el Departamento Bromatología de la Provincia de Córdoba, y Certificado de Inspección higiénico-sanitaria expedido por la Dirección de Calidad Alimentaria de la Municipalidad de Córdoba.-
- m) Habilitación Municipal correspondiente al tipo de servicio que se quiere ofrecer y de la Planta Elaboradora.-
- n) Declaración Jurada donde conste que dispone de una Planta Elaboradora de Comidas con infraestructura y equipamiento suficiente y proporcional al ítem que cotiza, instalada dentro del ejido municipal de la Ciudad de Córdoba, detallando: Domicilio Legal, Superficie Cubierta, Listado del Equipamiento a utilizar, Capacidad Frigorífica, Número de Marmitas, Hornos Convectores, Anafes, Personal, Cantidad de Raciones que se elaborarán en la Planta, etc.-
- o) Disponibilidad de los Vehículos para Transporte de Alimentos: se acreditará de la siguiente manera: Si es propietario mediante copia autenticada del título del vehículo y si no es propietario mediante contrato de alquiler, comodato o convenio de partes, con firmas autenticadas y copias de los títulos de las unidades también autenticadas. Las autenticaciones de los contratos o convenios deberán ser hechas exclusivamente ante Escribano Público y las de los títulos de propiedad podrán hacerse ante Escribano Público o bien ante la Dirección de Compras y Contrataciones mediante la presentación del original. Asimismo, deberán acompañar copia de la habilitación municipal, del Carnet de Transporte de Sustancias Alimenticias e indicar el lugar y horarios en que podrán ser inspeccionados los vehículos.-
- p) Las firmas proponentes deberán acreditar que los procesos de elaboración de los alimentos y la planta elaboradora poseen certificación de calidad.-
- q) Los proponentes que estén prestando servicios similares en esta u otras jurisdicciones, tanto estatales como Privadas, deberán presentar Declaración Jurada denunciando el número de raciones que al momento de esta Licitación estén preparando en su Planta Elaboradora, comprometiéndose en caso de resultar Adjudicatario de esta contratación a declarar las raciones que a posteriori le sean adjudicadas.-
- r) Los proponentes deberán presentar antecedentes de prestación de servicios en el ámbito hospitalario y/o instituciones de salud de características similares para las que se solicita en esta contratación. Aquellos que sean o hayan sido proveedores del Estado (nacional, provincial o municipal) en los últimos veinticuatro (24) meses deberán presentar una nota que certifique la calidad de los servicios prestados y/o bienes provistos, por el mencionado periodo, firmada por el Director de la dependencia correspondiente y el Secretario o Ministro del área según correspondiere. La no presentación de la misma será causal de rechazo liso y llano de la propuesta.

El plazo y horario de presentación de esta documentación, se darán a conocer a través de la página web oficial del Municipio: <https://subastaselectronicas.cordoba.gov.ar/>

Cada sobre con la documentación aludida, será abierto en presencia del interesado y personal de la Dirección de Compras y Contrataciones. Por cada uno de los interesados se labrará un acta detallando el contenido de la información presentada. -

Todos los sobres que por cualquier causa lleguen con posterioridad al día y hora fijados serán devueltos sin abrir, no admitiéndose reclamos de ninguna naturaleza.



Art. 15°). - **EVALUACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN – COMUNICACIÓN:** Luego de presentada la documentación, la Comisión Evaluadora, conformada por personal de la repartición requirente y la Dirección de Compras y Contrataciones, valorará la información receptada. Aquel interesado que no complete rigurosamente todas y cada una de las exigencias será excluido y no podrá ofertar durante el periodo de lances de la Subasta. La comunicación informando si su solicitud ha sido aceptada o rechazada se realizará, al domicilio electrónico constituido, el día fijado para la Subasta. -

Art. 16°). - **DOCUMENTACIÓN ADICIONAL:** El oferente que haya quedado primero según el acta de prelación final, deberá enviar a la Dirección de Compras y Contrataciones, además de lo indicado en el Art. 11° de las condiciones generales, la documentación adicional que a continuación se detalla:

- a) Modalidad en la que prestará el servicio, conforme lo establecido en el Art. 17° del presente Pliego.
- b) Los Proponentes deberán disponer de un Nutricionista/Dietista y/o Licenciado en Nutrición con título universitario y matrícula vigente, asociado o contratado, por cada objetivo cotizado. La acreditación se realizará mediante Copia del Título legalizado y/o certificado por escribano público y, de no integrar la empresa Proponente o la U.T.E., copia del contrato respectivo con el profesional o compromiso mediante el cual se obligan en caso de resultar adjudicatario a la contratación de sus servicios.-
- c) Declaración Jurada donde conste la Cantidad de personal que afectará para la prestación del servicio y su distribución, debiendo en caso de resultar necesario, incrementarlo sin que ello produzca modificación del precio cotizado.-

Dicha documentación será considerada parte integrante de la propuesta y obligará al Proponente por lo que en ella especifique, siempre que no contradiga lo que en la propuesta se establezca. -

La Municipalidad se reserva el derecho de solicitar aclaración o ampliación de la oferta, a fin de poder tener una idea acabada de la propuesta, solicitud que deberá ser respondida dentro de los DOS (2) días posteriores de receptada la solicitud. En caso de no cumplimentarse en el plazo indicado, la propuesta incurrirá en causal de rechazo por resultar indeterminada la oferta.

Art. 17°). - **MODALIDAD GENERAL:** El Oferente deberá explicar en detalle como prestará el servicio, indicando la cantidad de personal que afectará al mismo, ajustándose estrictamente a lo exigido por normas en vigencia del Código Alimentario Argentino, previendo que la calidad y variedad de comidas garanticen una correcta alimentación de las personas a quienes se preste este servicio; también deberá acompañar listado de proveedores, mercaderías y sus alternativas.-

El Adjudicatario, a su cargo, deberá implementar sistemas de medición de la satisfacción de los usuarios con respecto del servicio, con la participación y control de la persona u organismo responsable designada por la MUNICIPALIDAD e instrumentar programas de capacitación de su personal, a fin de optimizar y lograr la mejora continua del servicio.

El Adjudicatario deberá conservar un muestreo de todos los platos servidos en el día, por el término de una semana, congelado, a efectos de determinar en el momento que sea necesario, los elementos y componentes utilizados en cada comida.-

La Adjudicataria tendrá a su cargo la higiene de locales, mobiliario, artefactos y la totalidad de los bienes afectados al servicio y la provisión de todos los elementos necesarios para efectuar dicha limpieza. Deberá prever lo necesario para que todos los locales estén en perfectas condiciones de higiene, ventilación, libres de insectos, obligándose a realizar desinfecciones mensuales. La Adjudicataria será responsable de la conservación de las instalaciones que se afecten al cumplimiento del Servicio, quedando a su exclusivo cargo el gasto que demanden las reparaciones o arreglos que se necesiten para el mantenimiento óptimo de las instalaciones cedidas.-

El Adjudicatario deberá realizar desinfecciones con colocación de gel en Sector cocina: depósito de verduras y víveres secos, Sector Lactario: Baños y Oficinas; cada DIEZ (10) días y/o a solicitud de la MUNICIPALIDAD. Los comprobantes de desinfección realizados por la Adjudicataria deberán ser exhibidos a la vista del público.-

También tendrá a su cargo la limpieza diaria de los sectores, comedores luego de cada comida, exceptuando la limpieza de residuos patógenos que pudieran encontrarse en el mismo. Deberá posibilitar a la Municipalidad la realización de auditorias de la prestación a nivel ambiental, equipamientos, instalaciones, comestibles y del personal, cada vez que ésta lo considere necesario.

El Adjudicatario deberá realizar a su cargo exclusivo, cada SEIS (6) meses durante la vigencia del contrato y de la prórroga del mismo, la limpieza y desinfección de los tanques de agua potable e instalaciones sanitarias que



proveen ese elemento en los lugares de prestación de servicio.-

El Adjudicatario deberá montar un Depósito de Proveeduría en la dependencia en la que realice preparación y cocción de raciones, con elementos de cocina y vajilla para cubrir los requerimientos habituales y algunos eventuales que se pudieran solicitar, con un stock para QUINCE (15) días (víveres secos, leches enteras en polvo y especiales, yogur entero y descremado y productos nutriterápicos). Proveer víveres frescos (verduras, frutas, carnes) TRES (3) veces por semana. Dichos elementos deberán estar perfectamente identificados con sus respectivos rótulos, sectorizado y en las mejores condiciones de salubridad de modo tal de evitar riesgo de contaminación, y deben ser entregados entre las 8:00 y las 12:00 horas en días hábiles.-

La Adjudicataria deberá poseer una planta elaboradora en la Ciudad de Córdoba, si por alguna eventualidad es necesario elaborar las raciones fuera de la repartición.-

Art. 18°).- PLANTA ELABORADORA: La Planta elaboradora será inspeccionada, con el objeto de determinar sus condiciones de higiene, capacidad técnico-operativa y de producción para la elaboración de las raciones a adjudicar.-

La Planta Elaboradora deberá contar con espacios refrigerados independientes para:

- a) Productos lácteos, postres y huevos que, deberán conservarse de 4° a 6° centígrados.-
- b) Productos cárneos de diversos tipos, que deberán conservarse de 0° a 3° centígrados.-
- c) Verduras y frutas que deberán conservarse de 6° a 8° C.-

Las capacidades de estos espacios deben permitir, como mínimo, el almacenamiento de los alimentos a proveer durante los DOS (2) días de servicio.-

Asimismo, deberá estar dividida en: sector lavado de vajilla, sector lavado de frutas y verduras, sector procesamiento de alimentos, sector depósito de víveres secos y sector de baños y vestuarios (alejados de los sectores mencionados anteriormente).-

La Dirección de Calidad Alimentaria determinará la capacidad técnica operativa y de producción de la Planta Elaboradora ofrecida, en base a las previsiones del Código Alimentario Argentino y a las estipulaciones del presente Pliego.-

Art. 19°).- CAPACIDAD TÉCNICA OPERATIVA: La infraestructura y equipos instalados en la Planta Elaboradora tendrá relación directa y proporcional con el número de raciones que puede preparar se consigna a continuación:

- De 800 a 1.500 raciones: 2 marmitas de 200 litros cada una, 1 horno convector de 12 bandejas, 1 anafe de 4 hornallas.
- De 1.501 a 2.200 raciones: 3 marmitas de 200 litros cada una, 1 horno convector de 12 bandejas, 1 anafe de 4 hornallas.
- De 2.201 a 3.000 rac.: 2 marmitas de 200 litros cada una, 2 hornos convectores de 12 bandejas, 1 anafe de 5 hornallas.
- De 3.001 a 4.500 rac.: 4 marmitas de 200 litros cada una, 2 hornos convectores de 12 bandejas, más 1 de 5 bandejas, 1 anafe de 5 hornallas.
- De 4.501 a 6.000 rac.: 4 marmitas de 200 litros cada una, 3 hornos convectores de 12 bandejas, 1 anafe de 6 hornallas.
- De 6.001 a 8.000 raciones: 5 marmitas de 200 litros cada una, 3 hornos convectores de 12 bandejas, más 1 de 5 bandejas, 1 anafe de 6 hornallas.

Art. 20°).- DE LOS ALIMENTOS

20.1.- CERTIFICACIÓN DE CALIDAD: La Municipalidad exigirá a los proponente que contraten a la Dirección de Calidad Alimentaria dependiente de la Secretaría de Salud de la Municipalidad de Córdoba, sito en Rivadavia 581 Planta Alta, B° Centro de la ciudad de Córdoba, como ente de certificación de la calidad de los alimentos objetos de la presente licitación y por el periodo de tiempo de vigencia de la misma, como así también del cumplimiento de buenas prácticas en manufactura. El costo del servicio correrá por cuenta de la Adjudicataria.-

La Dirección de Calidad Alimentaria dependiente de la Secretaría de Salud de la Municipalidad de Córdoba, realizará el control alimentario del servicio prestado por las adjudicatarias, verificando el cumplimiento por parte de las mismas de las reglamentaciones vigentes dispuestas por el Código Alimentario Argentino, las resoluciones MERCOSUR, las ordenanzas municipales y las especificaciones técnicas del presente pliego o que se encuentren vigentes al momento del control.



Las facultades otorgadas al personal de la Dirección de Calidad Alimentaria dependiente de la Secretaría de Salud de la Municipalidad de Córdoba a los efectos de cumplimentar con su rol de control del servicio, se encuentran contempladas en los pliegos de la presente licitación correspondiente a la facultad del personal que efectúan las inspecciones. En base a ellas, la Dirección de Calidad Alimentaria dependiente de la Secretaría de Salud de la Municipalidad de Córdoba podrá:

1. Realizar auditorías a las plantas de elaboración de cada una de las prestatarias controlando tanto los aspectos higiénicos sanitarios de las instalaciones edilicias y de las maquinarias, como así también del personal, la manipulación, el almacenamiento, el sistema de gestión de la inocuidad alimentaria implementado por la empresa (trazabilidad de alimentos, control de proveedores, manejo integrado de plagas, procedimientos operativos, estandarizados de sanitización, etc.), las condiciones de prestación global del servicio, entre otros.-
2. Visitar los establecimientos beneficiarios controlando tanto los aspectos higiénicos sanitarios del comedor y de los elementos utilizados para el servicio como así también del personal, la manipulación de alimentos, las condiciones de almacenamiento de vajilla y alimentos, etc.-
3. Tomar muestras de alimentos, sean estos materias primas, en proceso o terminados y listos para su consumo tanto en planta como en comedores beneficiarios.-
4. Aplicar criterios de muestreo y niveles de tolerancia microbiológica, especificados para alimentos listos para el consumo y que se encuentren implementados en programas alimentarios de similares características.-

La Dirección de Calidad Alimentaria dependiente de la Secretaría de Salud de la Municipalidad de Córdoba informará a la Secretaría de Salud, sobre los resultados obtenidos tanto en las inspecciones efectuadas a las plantas y comedores, como de los análisis efectuados a las muestras de alimentos.-

Sin perjuicio de lo expresado ut supra, los proponentes quedarán sujetos al control de calidad y excelencia efectuado por personal perteneciente a la Dirección de Calidad Alimentaria dependiente de la Municipalidad de Córdoba, quién asume la total responsabilidad para llevar a cabo inspecciones y análisis de productos alimenticios terminados y en proceso de elaboración y materias primas, en caso que así lo requieran las dependencias requerentes.

El mismo personal llevará a cabo las inspecciones en las Plantas de Elaboración en diferentes aspectos: higiénicos sanitarios, edificios, del personal, de los transportes, de equipamiento, en proveedores, etc.-

Una vez realizada la inspección se confeccionarán informes que tendrán la misma validez que las actas labradas en los establecimientos usuarios. Los mismos deberán ser elevados oportunamente a las Direcciones usuarias para su conocimiento y en el caso en que hubiere, para la aplicación de las medidas administrativas y/o penalidades correspondientes.-

20.2- CALIDAD Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS: La totalidad de los ingredientes que se empleen para la preparación de las comidas corren por cuenta de la Adjudicataria, quien deberá ajustarse a las especificaciones del Código Alimentario Argentino, SENASA y Ordenanzas Municipales.-

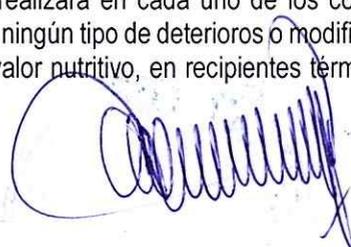
La preparación de las comidas se realizará en el tiempo adecuado para ser servidas inmediatamente después y evitar riesgos de contaminación, no pudiendo elaborarse con antelación a VEINTICUATRO HORAS (24 hs.) de su consumo ni tampoco "marcar".-

Se deberán respetar los alimentos y condimentos indicados en el listado de menús del Pliego de Especificaciones Técnicas.-

La Municipalidad de Córdoba a través de sus organismos competentes se reserva el derecho de recoger muestras de alimentos, ya sea materia prima, en fase de elaboración o elaboradas, para su análisis en cualquier momento, pudiendo rechazar, intervenir y/o decomisar en forma preventiva, parcial o totalmente la partida. -

20.3.- TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Tanto los alimentos crudos como cocidos, deberán ser transportados en vehículos que tengan la correspondiente habilitación municipal y responder a las exigencias del Código Alimentario Argentino. Los alimentos cocidos deberán ser transportados en contenedores térmicos, herméticos, que garanticen el estado nutricional, calórico, sabor y aptitud general de los alimentos.-

20.4.- ENTREGA DE ALIMENTOS: La entrega de los alimentos se realizará en cada uno de los comedores previstos en los Pliegos de Especificaciones Técnicas, sin haber sufrido ningún tipo de deterioros o modificaciones que perjudiquen sus caracteres organolépticos, su composición o su valor nutritivo, en recipientes térmicos con



las condiciones indicadas en el artículo que antecede, adecuados al menú y que sean funcionales para la distribución de la comida. La presentación, temperatura, sabor, grado de cocción etc. de los alimentos, no se deberán ver afectados por el traslado. Todo ello será constatado al entregar las raciones.-

20.5.- VERIFICACIÓN DEL PESO DE LA RACIÓN: La Adjudicataria, al inicio de la prestación, deberá proveer a cada uno de los comedores de las dependencias aprovisionadas, previstas en el Pliego de Especificaciones Técnicas, de una balanza electrónica con capacidad para pesar contenedores que será utilizada para la constatación del peso de los alimentos, la que permanecerá en la misma hasta la finalización del contrato.-

En caso de sustracción o robo, desperfectos o deterioro de la mencionada balanza, la Adjudicataria tendrá un plazo de hasta DIEZ (10) días hábiles para subsanar dicho inconveniente.-

20.6.- PROCEDIMIENTO PARA EL CONTROL DE PESO: Las raciones se ajustarán en un todo al menú que forma parte del Pliego de Especificaciones Técnicas adjunto. En caso de que el gramaje para cada alimento fuere inferior o faltare algún ingrediente o componente, se considerarán incumplida la totalidad de las raciones del día de la comprobación del hecho en la dependencia servida, aunque dichas raciones hayan sido consumidas por la población asistida.-

Para la aprobación del gramaje se tomará como referencia lo siguiente:

- Tener en cuenta la cantidad de raciones solicitadas.-
- Proceder al control del peso.-
- Registrar en el Parte Diario en el ítem OBSERVACIONES, el procedimiento mencionado.-
- Margen de error: Tolerancia en menos del CINCO POR CIENTO (5%), del peso exigido.-
- Criterio de rechazo: Con margen de error superior al CINCO POR CIENTO (5%), lo que dará lugar a la aplicación de la multa correspondiente.-

20.7.- EXTRACCIÓN DE MUESTRAS PARA SU ANÁLISIS: UNA (1) vez al mes durante la vigencia del contrato y durante la prórroga del mismo, se procederá a la extracción de muestras de materia prima, de productos en fase de elaboración o terminados, perecederos o no perecederos, en número de TRES (3) representativas del lote. De estas tres muestras, una considerada Original se empleará para su análisis, otra considerada Duplicado quedará en poder de la Prestadora y Prestataria, y la última considerada Triplicado, será reservada por el Laboratorio interviniente. La Adjudicataria deberá enviar a la repartición usuaria copia de los informes que se produzcan para análisis de Calidad Alimentaria.-

Tales muestras serán debidamente envasadas en frascos estériles, de boca ancha con tapa adecuada, utilizando un elemento esterilizado, para su extracción, precintados, sellados, y debidamente refrigerados, adoptándose los recaudos necesarios para la inviolabilidad y adhiriendo a cada uno de ellos un membrete donde se hará constar:

- Número de Acta
- Fecha y Hora
- Lugar del procedimiento
- Naturaleza de la muestra
- Nombre y Firma de los intervinientes.

Según la circunstancia y naturaleza del caso, el personal a cargo de la inspección podrá optar por:

- 1) En el mismo acto de extracción comunicar a la Adjudicataria, el lugar, día y hora en que se practicará el análisis a fin de que éste se lleve a cabo con la presencia del Técnico que aquella designe, quién suscribirá el protocolo con el Técnico a cargo de la pericia. A pedido expreso del Técnico de la Adjudicataria, formulado antes o al término del análisis de la muestra original, se realizará la contra verificación con el duplicado y triplicado. La incomparecencia del Técnico de la Adjudicataria no será obstáculo para la realización del análisis, cuyo resultado en este caso, se tendrá por firme y definitivo.-
- 2) Disponer el análisis de la muestra Original y comunicar a la Adjudicataria del resultado del mismo. En el supuesto de no estar conforme con dicho resultado, la Adjudicataria lo manifestará por escrito a la Dirección de Compras y Contrataciones, en forma fundada, dentro del término perentorio de DOS (2) días hábiles de haber recibido la comunicación del resultado. La Dirección de Compras y Suministros notificará a la Adjudicataria el lugar, día y hora para efectuar una contra verificación con el duplicado y triplicado de la muestra en el plazo más breve posible y con la presencia del Técnico que la Adjudicataria designe, quién deberá suscribir el protocolo con el Técnico a cargo de la pericia. El resultado del primer análisis se tendrá por válido y se considerará plena prueba



de la responsabilidad de la Adjudicataria, si en el término preestablecido en el presente apartado no se presentare la disconformidad o habiéndola expresado, no compareciere el Técnico por la Adjudicataria para la contra verificación.-

Cuando se detecte algún cuerpo extraño en el alimento, corresponderá la extracción de una muestra, la que se constituirá con el elemento detectado y parte del alimento que lo contenga, realizándose el procedimiento administrativo de envasado y precintado de la muestra y emisión del Acta respectiva según las previsiones del presente artículo.-

En el Acta respectiva, que se confeccionará por cuadruplicado y se labrará siempre que se extraigan muestras, se individualizará él o los muestreados con detalle de su rotulación sin abreviaturas, etiquetas, atestaciones adheridas, contenido de la unidad, partida y serie de fabricación, fecha de envasamiento y vencimiento en su caso, condiciones en que estaban conservados, naturaleza del producto y denominación exacta del producto en cuestión, para establecer la autenticidad de las muestras. El acta será firmada por quién tenga a su cargo el Control del Servicio y por alguno de los representantes o coordinadores de la Adjudicataria.-

La extracción de muestras se efectuará en presencia del representante o coordinador o encargado del servicio que se trate por parte de la Adjudicataria, debiendo dejarse constancia expresa en el acta arriba mencionada, de la negativa a presentarse, de su ausencia o de la imposibilidad de ubicarlo.-

✓ **20.8.- CASOS DE INTOXICACIÓN O MUESTRAS EN MAL ESTADO:** En caso de intoxicación masiva, extracción de muestras con resultados no aptos para el consumo, o motivo que lleve a la necesidad de suspender el comedor del Establecimiento que se trate, la Municipalidad se reserva el derecho de designar en su reemplazo a otra Empresa Proveedora para cubrir dicho servicio, de acuerdo a las condiciones establecidas en el presente Pliego.-

✓ **20.9.- RESPONSABILIDAD:** Todo accidente, incidente, muerte, lesiones, enfermedad o disfunciones producidas por las raciones provistas por la Adjudicataria del servicio, será de absoluta responsabilidad de la misma, ya sea en su aspecto civil y/o penal.-

Estará a cargo de la misma el traslado al Centro Asistencial, para su atención médica, de los afectados en caso de intoxicación u otros daños producidos por la provisión de alimentos en mal estado o por deficiencias en las condiciones del servicio. También correrá por su cuenta el costo de honorarios, medicamentos, prestaciones y todo lo necesario en el supuesto mencionado, sin perjuicio de las acciones administrativas, civiles o penales que corresponda ejercer a la Municipalidad y/o al particular afectado.-

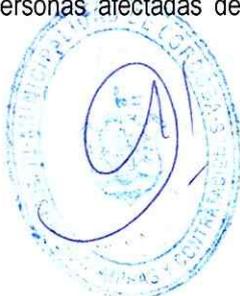
✓ **20.10.- MEDIDAS PRECAUTORIAS:** Si se comprobara la existencia de productos presuntamente adulterados, contaminados, falsificados o sin autorización, podrá procederse a su intervención como medida precautoria para suspender su circulación. Inmediatamente se servirá un menú en su reemplazo; bajo ningún concepto se dejará a los asistentes sin ración de comida, sin que esto signifique eximición de sanción. Se deberá labrar el Acta respectiva.-

Las muestras extraídas serán remitidas para su análisis a Reparticiones Técnicas Oficiales dependiente de la Municipalidad de Córdoba o en su defecto, de Organismos Provinciales o Nacionales o Mixtos, pudiendo en última instancia requerirse el servicios de Laboratorios Particulares, o Privados sólo ante la imposibilidad de ser efectuados por aquellos.-

Art. 21°).- PERSONAL: La Adjudicataria tendrá bajo su exclusiva relación de dependencia a todo el personal que afecte al cumplimiento del servicio, estando a su cargo el pago de sueldos conforme a las leyes laborales vigentes, aportes previsionales, obras sociales etc., como así también deberá contratar un seguro que cubra al personal contra los riesgos del trabajo durante el tiempo de vigencia del contrato.-

La Adjudicataria es responsable del comportamiento de su personal. La totalidad de los empleados deberá observar en todo momento las normas de conducta y aseo pertinentes, quedando a criterio de cada una de las Direcciones usuarias, a través del Jefe o encargado del Servicio de la dependencia respectiva el reemplazo del mismo en caso de considerarlo necesario.-

El personal que traslade la comida a los establecimientos o intervenga en la elaboración o servido de los alimentos, deberá cumplir con todos los requerimientos para la prestación del servicio. De acuerdo a la legislación vigente, no podrán manipular alimentos personas afectadas de patología de las vías respiratorias u otras



infecciones: conjuntivitis, eczemas o cualquier otra enfermedad contagiosa hasta su total recuperación, debiendo presentar certificado médico que lo acredite, para poder reintegrarse a sus ocupaciones.-

El personal deberá permanecer en los lugares de trabajos asignados, prohibiéndose su circulación por las restantes dependencias del establecimiento y su vinculación con el personal del mismo, salvo en caso de que así lo exijan razones de trabajo. El ingreso y egreso cotidiano del personal se ordenará en las formas que establezca el Contralor del servicio y no lo podrán hacer con bolsos o recipientes.-

Los reemplazos por licencias, enfermedades y/o cualquier otra causa del personal asignado a cualquiera de las dependencias usuarias, deberán cubrirse dentro de las DOS (2) horas de producida la novedad. El Adjudicatario a solicitud de la Dirección de los respectivos establecimientos, deberá relevar dentro de las VEINTICUATRO (24) horas al personal que cometiere falta debidamente ponderada, sin perjuicio de las sanciones que correspondiere aplicar a la Adjudicataria por dicha falta.-

21.1.- ANTECEDENTES Y CONDICIONES DEL PERSONAL: La Adjudicataria, con anterioridad al comienzo de la prestación, remitirá a la Dirección de Compras y Contrataciones, con carácter de Declaración Jurada, la nómina de las personas que se afectarán al servicio, detallando número de documento, fecha de nacimiento y domicilio. Se acompañará también Certificado de Antecedentes y Carnet Sanitario expedidos por organismo competente.- La Adjudicataria deberá proveer al personal que afecte a la prestación del servicio, tanto en la distribución de la comida como en la planta elaboradora, además de las dependencias donde se elabore y cocine, uniformes con las siguientes características mínimas (previa aceptación por parte de la Repartición donde se prestare el servicio):

- Gorra o cofia (en el Servicio para el Hospital Infantil además de lo mencionado deberán tener Barbijo, batas de tela o descartables para Lactario).-
- Bolsas de residuos para los pies (Hospital Infantil).-
- Guantes descartables (Hospital Infantil).-
- Ambo, guardapolvo, delantal o chaqueta.-
- Zapatillas o zapatos tacos bajos.-
- Los ambos y/o guardapolvos deberán tener alguna marca, seña, inscripción u otra característica visible de la Empresa prestadora.-

El personal deberá usar obligatoriamente tarjeta de identificación y mantener una adecuada presentación: manos lavadas con agua y jabón antes de proceder al manipuleo de los alimentos, uñas cortas, limpias y sin pintura; el cabello limpio, prolijo y/o recogido y cubierto con el gorro o cofia de modo tal que la cara quede libre. No deberán fumar ni beber alcohol durante el horario de trabajo.-

La adjudicataria deberá cumplimentar la legislación laboral vigente y será responsable por la obediencia de la misma.-

Todos sus empleados deberán estar legalmente habilitados para poder atender las actividades requeridas en la prestación del servicio.-

21.2.- NOTIFICACIÓN DEL EMPLEADOR: Ninguna consideración, condición o pauta que se establezca en el presente pliego podrá interpretarse como que los empleados y/o representantes de la Adjudicataria mantienen con la Municipalidad una relación de subordinación laboral. La Adjudicataria deberá notificar expresamente esta situación a cada miembro de su personal afectado a los servicios.-

21.3.- RESPONSABILIDAD SOBRE EL EMPLEADO: La Adjudicataria será responsable de que sus empleados se presenten en perfectas condiciones de higiene personal y limpieza adecuada y que no sean portadores de enfermedades infecto contagiosas.-

Art. 22°).- SEGUROS: La Adjudicataria antes de la iniciación del servicio deberá presentar a la Municipalidad, en la Dirección de Compras y Contrataciones, constancia de haber contratado los siguientes seguros:

- Seguro contra Riesgos del Trabajo (inscripción en A.R.T.) para todo el personal asignado a la prestación del servicio y que cubra las indemnizaciones por concepto total permanente, parciales o absolutas y/o muerte, en un todo de acuerdo a las previsiones establecidas en la Ley Nacional N° 24.557 y sus reglamentaciones.-
- Responsabilidad Civil en proporción de PESOS CIENTO MIL (\$ 100.000,00.-) por cada TREINTA MIL (30.000) raciones o fracción provistas en la totalidad del servicio a lo largo de la vigencia de la prestación.-

The image shows two official blue circular stamps. The left one is partially obscured and contains the word 'MUNICIPALIDAD'. The right one is more legible and contains the text 'DIRECCION DE COMPRAS Y CONTRATACIONES' around the perimeter and 'MUNICIPALIDAD' at the bottom. To the right of the stamps is a large, stylized handwritten signature in blue ink.

Los seguros deberán cubrir: daños totales o parciales que puedan ocasionarse y por gastos médicos y farmacéuticos, emergentes de intoxicaciones u otras patologías similares causadas por la ingestión de alimentos en mal estado o que contengan elementos extraños.-

Los seguros tendrán una vigencia que cubra el período de duración de la contratación.-

En la póliza deberán indicarse los servicios a los que dan cobertura y el nombre de "Municipalidad de Córdoba" como destinatario.-

La entidad aseguradora deberá estar radicada en la ciudad de Córdoba y tendrá que expresar su sometimiento expreso a los Tribunales Ordinarios de esta ciudad. Se considerará institución radicada en la ciudad de Córdoba aquella que tenga su asiento principal, sucursal o agencia establecida en dicha ciudad, habilitada por la Municipalidad.-

El cumplimiento de lo establecido precedentemente será acreditado mediante la presentación de las pólizas y constancia del pago total de las mismas en la Dirección de Compras y Contrataciones.-

La contratación de los seguros será condición ineludible para iniciar la prestación del servicio.-

De conformidad con lo dispuesto por Ordenanza N° 9543 y su Decreto Promulgatorio N° 2359/96 la Municipalidad de Córdoba adhirió a la ley Nacional N° 19.587, su Decreto Reglamentario N° 351/79, sus modificatorias, complementarias y correlativas, por lo que controlará el estricto cumplimiento por parte de sus contratistas de la normativa vigente Nacional, Provincial y Municipal, relativa a la Higiene y Seguridad en el Trabajo.-

✓ **Art. 23°).- VARIACIÓN DEL CONSUMO:** La Secretaría de Salud, a requerimiento de las Direcciones Usuarias, podrá disponer por simple providencia, el aumento de hasta en un VEINTE POR CIENTO (20%) de la cantidad de productos a suministrar en el período contractual y/o en sus prórrogas, en el supuesto de que la cantidad contratada resulte insuficiente para atender las necesidades del consumo durante cada período.-

La Secretaría de Salud notificará a la firma Adjudicataria la decisión antes de la finalización del contrato y efectuará la reserva del crédito correspondiente para atender el gasto, con participación de la Dirección de Contaduría y la Dirección de Compras y Contrataciones.-

Las variaciones, en más o en menos, serán comunicadas con una antelación de DIEZ (10) días calendarios a la efectiva aplicación.-

✓ **Art. 24°).- REPRESENTANTE DE LA ADJUDICATARIA:** El Adjudicatario antes de comenzar la prestación deberá designar un Representante Técnico y un reemplazante para caso de ausencias; asimismo deberá designar coordinadores ante cada una de las dependencias y de los comedores que reciban la prestación. Tendrán a su cargo la firma de los partes diarios, actas, notificaciones y demás actuaciones que se realicen con motivo de la ejecución del contrato. Se deberá dejar constancia en las Órdenes de Servicios, y en el supuesto de no concurrir por causas debidamente justificadas, deberá avisar con antelación a los fines de obtener autorización del Organismo usuario.-

✓ **Art. 25°).- CONDUCCIÓN TÉCNICA:** La Adjudicataria, al iniciar el contrato, deberá designar un Nutricionista/Dietista, y/o Licenciado en Nutrición con título universitario y matrícula vigente, que cumplirá funciones durante toda la vigencia del mismo, con permanencia en la dependencia donde se presta el servicio, todos los días, inclusive sábados, domingos y feriados de 07:00 a 21:00 hs., o en los días y horarios indicados por la dependencia usuaria. Tendrá a su cargo la conducción técnica del servicio y atenderá las relaciones con la Dirección usuaria. Los datos personales del profesional deben obrar en la mencionada Dirección. En caso de licencia por carpeta médica o cualquier otra causa, deberá enviarse de reemplazo a otro profesional licenciado en nutrición.-

✓ **Art. 26°).- CONTRALOR DEL SERVICIO:** Las direcciones de los establecimientos beneficiarios de la prestación, tendrán a su cargo el control general del servicio, a través de la Nutricionista u otro personal idóneo que a tal fin designe, el que estará facultado para exigir el cumplimiento de las condiciones establecidas en el presente Pliego.-

Controlarán las condiciones del equipamiento y vajilla. Constatarán que el personal de la Adjudicataria que intervenga en la provisión del servicio a su Establecimiento, lo preste en las condiciones de aseo, presentación y sanidad exigidas permitiéndole el acceso total de las instalaciones utilizadas para la prestación del servicio.-

Verificarán también el peso, presentación y sabor de los alimentos que se suministren y el horario de entrega de los mismos, comprometiéndose la Adjudicataria a darles libre acceso a los locales habilitados para el



almacenamiento, conservación y preparación de los alimentos cada vez que así se disponga, dejando constancia de su actuación en el Parte Diario.-

Dicho Parte Diario deberá observar en forma taxativa el formato que se aporta en el Anexo a la presente, el cual tendrá carácter de Declaración Jurada y se firmará por triplicado, correspondiendo el original a la repartición requirente, que lo adjuntará a la factura mensual a enviar para su pago, el duplicado a la Adjudicataria y el triplicado a la Secretaría de Salud, debiendo elevarse este último en forma semanal por parte de cada dependencia requirente para el análisis de la Subdirección de Coordinación de dicha cartera.

Art. 27°).- APERTURA DEL SERVICIO: El día de la iniciación de la prestación, en la Dirección de cada establecimiento, se labrará un acta, la que contendrá como mínimo lo siguiente:

- Nómina del personal que el Adjudicatario afectará al Servicio, indicando Documento de Identidad, Domicilio, Certificado de Antecedentes y fotocopia autenticada de Libreta de Sanidad. Para el personal de reemplazo se cumplirá con la presentación de los mismos requisitos.-
- N° de Póliza y Compañía Aseguradora de la cobertura de Responsabilidad Civil y constancia de pago total de la misma.-
- Copia del Convenio con la A.R.T.-
- Nombre de la persona que será Representante por parte del Adjudicatario y reemplazante/s para caso de ausencia.-
- Nombre del profesional Nutricionista que tendrá a su cargo la Conducción Técnica del Servicio por parte del Adjudicatario.-
- Nombre de la persona que tendrá a cargo el Contralor del Servicio por parte de la Dependencia Usuaría y reemplazante/s para caso de ausencia.-
- Indicar que quién tenga a cargo el Contralor del Servicio, dejará constancia de las novedades que se produzcan en el transcurso del mismo, en el Parte Diario del día.-
- Se dejará constancia por medio de un inventario, que se realizará por triplicado, de los elementos aportados por la Adjudicataria para la prestación del servicio y de los elementos que ésta utilizará y que son propiedad de la Repartición en la que se prestará el servicio.-
- Dejar establecidas modalidades particulares de la prestación que se consideren de interés especial y que si bien están enunciadas genéricamente en el Pliego requieren aclaración.-

Esta acta deberá acompañar al resto de los Partes Diarios que se adjunten con la facturación correspondiente al primer mes del servicio y deberá ser refrendada por la Adjudicataria o personas con firmas registradas ante el Registro de Proveedores, por el Representante, por el Titular de la Dependencia y por quién tendrá a cargo el Contralor del servicio.-

Art. 28°).- FLUCTUACIONES DEL CONSUMO: El número de raciones estipuladas por día es aproximado y variará en relación directa con la asistencia.-

En el supuesto de que se produjesen donaciones alimentarias para uno o varios Establecimientos, que cubran los requerimientos de los mismos total o parcialmente, se suspenderá o disminuirá el suministro de comida en ese día, para lo cual la Municipalidad comunicará fehacientemente tal situación a la Adjudicataria con VEINTICUATRO (24) horas de anticipación.-

Art. 29°).- SUSPENSIÓN DEL SERVICIO: La Dirección de la cual depende el establecimiento afectado, podrá asumir directamente o por terceros la prestación del servicio, cuando mediaren circunstancias que determinen la interrupción por parte de la Adjudicataria, cualquiera sea la causa que la motive y sin perjuicio de la aplicación de las otras disposiciones que regulen el caso. Los supuestos contemplados implicarán para la Municipalidad asumir el pago de los costos que implique la prestación y, si surgieren diferencias de precios con los del presente contrato, el pago de éstas estarán a cargo de la Adjudicataria, en los términos del punto 6.9 del Decreto 942/10, pudiendo ser deducidas de las facturas pendientes de pago o de la garantía de adjudicación.-

Art. 30°).- DE LAS INSPECCIONES

30.1.- FINALIDAD DE LAS INSPECCIONES: Se harán con el fin de:

- a) Verificar la higiene y la conservación de las instalaciones e infraestructura, vajilla, personal y equipamiento que se utilizan.-



- b) Comprobar la capacidad técnica y operativa de la Planta Elaboradora ofrecida como alternativa.-
- c) Cumplimiento por parte de la Adjudicataria y de sus dependientes de las demás disposiciones contractuales, legales y reglamentarias al efecto.-
- d) Realizar estricto control de la calidad y estado de los alimentos y condimentos, sea materia prima, en proceso de la elaboración o ya elaborada.-
- e) Toda otra circunstancia que la Municipalidad, por medio de sus organismos considere de interés.-

30.2.- FACULTADES DEL PERSONAL QUE EFECTÚE INSPECCIONES: Para el cumplimiento de las funciones de inspección, el personal determinado a tales efectos tendrá facultades para:

- a) Acceder a todas las dependencias de la Planta Elaboradora o comedor de la dependencia beneficiaria (depósitos, cámaras frigoríficas, dependencias destinadas a lavadores, proceso de elaboración, oficinas comerciales, etc.).-
- b) Verificar el estado de higiene y conservación de los elementos antes mencionados como asimismo la documentación, certificados de Sanidad o Libreta Sanitaria, uso de ropa e higiene del personal dependiente de la Adjudicataria, conforme a las pautas contractuales, legales y reglamentarias que a ello se refieren.-
- c) Verificar el estado de los vehículos y demás elementos de transporte de sustancias alimenticias.-
- d) Extraer muestras de productos y condimentos, sea materia prima, en fase de elaboración o terminados.-
- e) Intervenir productos alimenticios como medida precautoria.-
- a) Decomisar productos alimenticios.-
- f) Efectuar indicaciones técnicas cuando correspondiere.-

30.3.- ACTAS A LABRARSE EN TODA INSPECCIÓN: Sin perjuicio de la observación registrada en el Parte Diario por la autoridad de la dependencia, con respecto a toda comprobación de presuntas infracciones en el servicio, el personal a cargo de la inspección, una vez terminada la misma, labrará un Acta por triplicado, indicando lugar, fecha, hora, tipo de menú etc. donde se consignará todo lo actuado. Dicha Acta estará firmada por todos los intervinientes con aclaración de datos de identidad y domicilio.-

Para el caso de que la persona que asistió al procedimiento en representación de la Adjudicataria se negara a suscribirlo, el funcionario actuante recurrirá a personas que atestigüen tal circunstancia, quienes firmarán el acta.-

Art. 31).- PENALIDADES Y SANCIONES: Constatada la falta y registrada en el Parte Diario, se notificará de inmediato a la Prestadora, emplazándola para presentar descargo fundado dentro de las CUARENTA Y OCHO (48) hs. Si no lo hiciera o si de la evaluación de las causales aducidas no surgiere justificación para la falta detectada, se procederá a la aplicación de la multa por parte de la Dirección de la que depende el Establecimiento que se trate. Esta sanción podrá ser recurrida con arreglo a las previsiones de la Ordenanza N° 6904.-

Sin perjuicio de las sanciones que le correspondan por las normas legales que rigen la contratación, el Adjudicatario se hará pasible de la aplicación de las penalidades que se indican a continuación, cuando se constataren infracciones al cumplimiento del servicio.-

Se le notificará al Adjudicatario la o las deficiencias detectadas, debiendo emplazarse a la firma para que en el plazo de CUARENTA Y OCHO (48) Hs. presente el descargo correspondiente. Dichas actuaciones serán elevadas en forma inmediata para el análisis del descargo y en caso que corresponda se aplicará por simple disposición la multa de acuerdo a lo detallado a continuación:

En caso de constatación de incumplimiento de parte de la Adjudicataria, la Dirección afectada podrá aplicar "Un Apercibimiento", conforme a las circunstancias particulares de cada caso.-

El Adjudicatario que incurriere por tercera vez dentro del período de UN (1) año, en infracciones reprimidas con apercibimientos, será suspendido CINCO (5) días hábiles en el establecimiento en el que se constate la sanción.

- a) Por variación del menú sin autorización, se aplicará multa por un valor equivalente al TREINTA POR CIENTO (30%) del precio total de las raciones servidas ese día.
- b) Por incumplimiento en la cantidad de raciones solicitadas en la correspondiente Orden de Servicio, se aplicará multa por un valor equivalente al TREINTA POR CIENTO (30%) del precio total de las raciones servidas ese día.
- c) Por falta de algún ingrediente de los indicados en el Pliego de Especificaciones Técnicas o insuficiencia en el peso, se aplicará multa por un valor equivalente al CIENTO POR CIENTO (100%) de las raciones servidas en ese día.



- d) Por intoxicaciones o disfunciones producidas por comidas o ingredientes en mal estado, se aplicará multa por un valor equivalente al MIL POR CIENTO (1000%) de las raciones servidas el día de la constatación.
- e) Por incumplimiento de las condiciones de higiene del lugar de elaboración de los alimentos o deficientes condiciones de conservación, o almacenamiento, o preparación de los alimentos, o temperatura inadecuada en el servido de las raciones, o inadecuada presentación o cocción o alteraciones del sabor; se aplicará multa por un valor equivalente al CINCUENTA POR CIENTO (50%) de las raciones servidas el día de la constatación.
- f) No observación de las normas de conducta y aseo por parte del personal afectado al servicio, se aplicará multa por un valor equivalente al DIEZ POR CIENTO (10%) de las raciones servidas el día de la constatación.
- g) Por falta de equipamiento, vajilla, etc. para el cumplimiento del servicio, se aplicará multa por un valor equivalente al DIEZ POR CIENTO (10%) de las raciones servidas el día de la constatación.
- h) Por falta de cumplimiento de las leyes laborales vigentes en relación al personal afectado al servicio, se aplicará multa equivalente al CINCO POR CIENTO (5%) de la facturación mensual.
- i) Por incumplimiento de instrucciones impartidas por la Dependencia a través de una Orden de Servicio, se aplicará según su gravedad, multa por un valor equivalente entre el DOS POR CIENTO (2%) y el DIEZ POR CIENTO (10%) de la facturación mensual.
- j) En caso de encontrarse elementos extraños en los menús servidos o no, o de constatarse el mal estado de los alimentos consumidos o no, se aplicará la multa por un valor equivalente al QUINIENTOS POR CIENTO (500%) del total de las raciones servidas en ese día.-
- k) Por falta de higiene en la vajilla o en el local afectado al servicio o en el mobiliario, se aplicará una multa equivalente al VEINTE POR CIENTO (20%) de las raciones servidas en el establecimiento, el día de la infracción.
- l) Por la falta de cumplimiento de cualquiera de los seguros solicitados, se aplicará multa equivalente al DIEZ POR CIENTO (10%) de la facturación total mensual.
- m) Por falta de personal suficiente para la elaboración o distribución o servido de las comidas, se aplicará multa equivalente al VEINTE POR CIENTO (20%) de las raciones servidas en el establecimiento el día de la infracción.
- n) En caso de incumplimiento de las demás obligaciones establecidas en los pliegos, se aplicará multa equivalente al VEINTE POR CIENTO (20%) de las raciones servidas en el establecimiento, el día de la infracción.
- o) En caso de reincidencia en el incumplimiento, se duplicará el monto de la multa que corresponda aplicar.
- p) Por informes emitidos por parte del Organismo de control actuante según lo estipulado por el Inciso de Certificación de Calidad de la presente licitación, que denoten incumplimientos a las normativas legales vigentes y/o a los requisitos contractuales especificados en la presente licitación, y que involucren no conformidades detectadas en plantas de elaboración a aspectos bromatológicos y/o de calidad del servicio prestado por la Adjudicataria, se aplicará una multa equivalente a un CUARENTA POR CIENTO (40%) del total de raciones entregadas por la prestataria para el servicio involucrado.
- q) Por informes emitidos por parte del organismo de control actuante según lo estipulado por el Inciso de Certificación de Calidad de la presente licitación, que denoten incumplimientos a las normativas legales vigentes y/o a los requisitos contractuales especificados en la presente licitación, y que involucren no conformidades detectadas en comedores beneficiarios, a aspectos bromatológicos y/o calidad del servicio prestado por la adjudicataria, se aplicará una multa equivalente a un CINCUENTA POR CIENTO (50%) del total de raciones entregadas por la prestataria para el servicio del día.
- r) Por informes microbiológicos emitidos por parte del organismo de control actuante según lo estipulado por el inciso de Certificación de Calidad de la presente licitación, sobre muestras de alimentos cuyos resultados analíticos superen los límites estipulados por la legislación vigente o las tolerancias dispuestas por el ente de control para productos destinados a sistemas alimentarios de racionamiento en cocido de similares características al de la presente licitación, se aplicará una multa equivalente a un CUARENTA POR CIENTO (40 %) del total de raciones entregadas por la prestataria para el servicio del día o de las recibidas por el establecimiento involucrado, dependiendo si el muestreo se haya efectuado en planta elaboradora o en el comedor beneficiario, respectivamente.

Contra estas sanciones podrán interponerse los recursos pertinentes, según las previsiones de la Ordenanza 6904.-



Art. 32º).- RESCISIÓN DEL CONTRATO: La Municipalidad de Córdoba podrá disponer la rescisión del contrato, cuando mediare alguna de las siguientes circunstancias:

- a) Interrupción del servicio durante UN (1) día. Interrupción significa tanto la no ejecución del servicio total, como así también la reducción equivalente a más del CUARENTA POR CIENTO (40%) del mismo.-
- b) La aplicación de multas que superen en el mes, el QUINCE POR CIENTO (15%) de la facturación mensual de la dependencia, o multas que alcancen en un trimestre, el CINCUENTA POR CIENTO (50%) de la facturación mensual de la dependencia.-
- c) La clausura total o parcial de la Planta Elaboradora de la Adjudicataria por parte de la autoridad competente.-
- d) Elementos extraños en la comida, de cualquier naturaleza (bastando ser detectado por comprobación visual, en presencia del personal de la empresa, de las dependencias u otros testigos.)
- e) Lesiones, intoxicaciones, disfunciones, enfermedades, accidentes o muertes, producidas por raciones provistas.
- f) Transferencia no autorizada del contrato.-
- g) No presentación de la Garantía de Adjudicación.-

Art. 33º).- LUGAR Y FORMA DE PRESENTACIÓN DE FACTURAS: La facturación se realizará por las raciones efectivamente suministradas en el mes y en la misma deberá constar el coeficiente que corresponda. Las facturas serán presentadas mensualmente, mes calendario, por triplicado en la Dirección de Compras y Contrataciones, conformadas por el titular de la repartición requirente. Se confeccionarán a consumidos final y conforme las normas establecida por la AFIP. Las mismas deberán ser emitidas a nombre de la Municipalidad de Córdoba (Dirección Requirente), domicilio de la misma, mencionando el número de expediente mediante el cual se tramitó la contratación, instrumento legal que aprobó la adjudicación y Orden de Provisión, debiendo además, acompañar con ellas, las Órdenes de Servicio y multas que se hubieren aplicado.-

MARCELO A. LESCANO
JEFE DE SECCIÓN
DIRECCIÓN DE COMPRAS Y CONTRATACIONES
MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA



[Handwritten signature]

Dr. Claudio Esteban Faner
Director de Compras y Contrataciones
Municipalidad de Córdoba

[Handwritten signature]



Municipalidad
de Córdoba

Dirección de Compras y Contrataciones

Secretaría de Economía y Finanzas

Av. Marcelo T. de Alvear 120 - 9° Piso - CP 5000 - Córdoba, Argentina

Teléfono: 0351-4285600 - Int. 1930 al 1946 - www.cordoba.gov.ar

PLANILLA DE COTIZACIÓN

Expediente N° 000.340/2023

RENGLÓN	HOSPITAL	Concepto	Cant. Raciones 24 meses	Precio Unitario	Total parcial
1	Hospital Pronta Atención ARGUELLO - Av. Ricardo Rojas 7300 B° Arguello Norte. (Atención 24 hs.)	Almuerzo	5840		
		Cena	5840		
		Desayuno	5840		
		Merienda	5840		
		TOTAL HOSPITAL			
2	Hospital Pronta Atención RUTA 20 - Av. Fuerza Aérea 5050 esq. Colectora de Circunvalación B° Guarnición Aérea. (Atención 24 hs.)	Almuerzo	5840		
		Cena	5840		
		Desayuno	5840		
		Merienda	5840		
		TOTAL HOSPITAL			
3	Hospital Pronta Atención FORJA - Av. Patria casi esq. Av. Del Trabajo al 800 B° Talleres Oeste. (Atención 24 hs.)	Almuerzo	5840		
		Cena	5840		
		Desayuno	5840		
		Merienda	5840		
		TOTAL HOSPITAL			
4	Hospital Pronta Atención RIVERA - Av. Costanera Intendente Ramón Bautista Mestre casi esq. Calle Pública S/N° B° Villa Inés. (Atención 24 hs.)	Almuerzo	5840		
		Cena	5840		
		Desayuno	5840		
		Merienda	5840		
		TOTAL HOSPITAL			



[Handwritten signature]



Dr. Claudio Esteban Faner
Director de Compras y Contrataciones
Municipalidad de Córdoba

[Handwritten signature]



MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA
SECRETARÍA DE SALUD

**PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
PARA RACIONAMIENTO EN COCIDO PARA LOS
HOSPITALES DE PRONTA ATENCIÓN**

A los efectos de establecer los costos de las dietas, que integran las prestaciones, se establecen los siguientes coeficientes:

TABLAS DE COEFICIENTES

TIPO DE REGIMEN	COEFICIENTE	ALMUERZO	CENA
NORMAL ADULTO	1,00	0,50	0,50

FORMULA SINTETICA MENU NORMAL (VCT 2300 CAL) PROMEDIO DIARIO

H de C	55%	1265 cal	300 grs.
Prot	18,2%	440 cal	110 grs.
Grasas	26,8%	648 cal	72 grs.

FORMULA DESARROLLADA DE 2300 CAL

ALIMENTO	CANTIDAD	H de C (grs)	PROTEINAS (Grs)	LIPIDOS (grs)
Leche	200 cc	10	6	6
Queso	30 grs		7,5	7,5
Huevos	50 grs		6	6
Carnes	300 grs		60	30
Vegetales A	200 grs	10	1	
Vegetales B	200 grs	20	2	
Vegetales C	150 grs	30	3	
Frutas	300 grs	30	1,5	
Cereales	70 grs	49	7	
Pan y equivalentes	200 grs	120	20	
Azúcar	15 grs	15		
Dulces	15 grs	11		
Aceite	25 c.c.			25

NOTA: Los valores indicados anteriormente se expresan en peso neto



MENÚ NORMAL: Se planifican 10 menús con variantes. Los menús se repetirán en forma rotativa una vez cumplidos los mismos, excepto que alguna causa fundamente alterar el orden.

MENUES ALTERNATIVOS

- Carne a la cacerola
- Guiso de Mondongo o Milanesa de Mondongo solo o la Napolitana
- Carne a la Cacerola a la vinagreta o Mechada.
- Carne Gratinada con queso fresco
- Tomates rellenos
- Pizza de Berenjenas o Berenjenas rellenas
- Suprema de pollo
- Ravioles
- Capeletis
- Canelones
- Empanadas criolla o árabes
- Lasagnas con salsa blanca y de tomates
- Salpicones de carne o pollo
- Zapallitos o papas rellenas
- Verduras a la crema
- Puchero de carne o pollo
- Tortilla de verdura
- Panaché de verdura
- Tarteletas de choclo u otra verdura
- Ñoquis
- Locro
- Pollo con salsa de apio
- Carne al horno o Pollo con Crema de Choclo.
- Carne con Salsa Madera o salsa de Apio o Salsa de Mostaza
- Estofado de Carne con chauchas y zanahorias
- Asado: (costilla sin grasa – chorizo – morcilla).

VEGETALES QUE INTEGRAN LOS DISTINTOS TIPOS DE RACIONAMIENTO

VEGETALES "A": Acelga, achicoria, apio, berenjenas, coliflor, escarola, espárrago, espinaca, lechuga, pepino, pimiento, rabanito, repollo, tomate, zapallito, perejil.

VEGEALES "B": Alcaucil, arveja, calabaza, cebolla, chaucha, remolacha, zanahoria, zapallo.

VEGETALES "C": Batata, choclo, papa.

CORTES A UTILIZAR EN PREPARACIONES CON CARNE VACUNA

En las preparaciones con carne vacuna previstas en todos los menús, tanto para niños como para adultos, en las que no se especifica el tipo de corte, se deberán emplear los siguientes:

Bifes: Nalga, bola de lomo o cuadril o paleta.

Preparación con carne molida: desgrasada, de cortes permitidos.

Milanesas: Nalga o bola de lomo.

Carne mechada: Nalga, bola de lomo, cuadril, nalga, costilla, chorizo o morcilla.

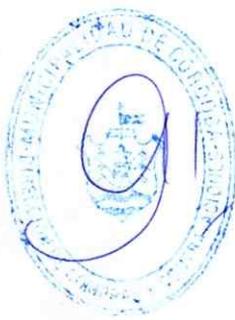
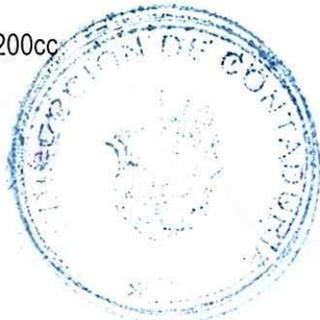
En los menús que se especifica el tipo de corte de carne, estos deberán tener bajo contenido de grasa, respondiendo al tipo de "magros".

DESAYUNO Y MERIENDA, estarán compuestos de los siguientes alimentos:

NORMAL:

Leche

200cc



Infusión c/s
 Azúcar 15g
 Pan blanco 50g
 Mermelada 25g

Opción de infusión, yerba 5g peso neto; te 3g peso neto, malta 5g peso neto, cacao 10g. peso neto.
 En ocasiones especiales, como fiestas o celebraciones patrias, podrá reemplazarlo por pan dulce y/o pasta frola.
 La mermelada se distribuye en envases individuales.

HEPÁTICO

Leche 200cc
 Infusión c/s
 Azúcar 15g
 Tostadas 50g
 Mermelada 25g

DIABÉTICO

Leche 200cc
 Infusión c/s
 Edulcorante 15g
 Tostadas o galletas de agua 50g
 Queso 25g

Alimentos alternativos al servicio desayuno y merienda:

Dulce de membrillo o batata
 Galletas de salvado, galletas de arroz.
 Leche deslactosada.

PERSONAL QUE ACCEDE AL SERVICIO

Personal autorizado: Por la Dirección de cada Hospital de Pronta Atención.
 Personal de guardia 12 hs solo recibirá una comida (almuerzo o cena)
 Personal de Guardia 24 hs recibirá dos comidas (almuerzo y cena)

SISTEMA DE DISTRIBUCIÓN

La adjudicataria tendrá a cargo el sistema de distribución de las raciones a cada base que se detallan a continuación:

H. P. A.	UBICACIÓN	SERVICIO A REALIZAR
		DESAYUNO – ALMUERZO MERIENDA - CENA
Hospital Pronta Atención Arguello	Av. Ricardo Rojas 7300 B° Arguello Norte.	Lunes a domingo
Hospital Pronta Atención Ruta 20	Av. Fuerza Aérea 5050 esq. Colectora de Circunvalación B° Guarnición Aérea.	Lunes a domingo
Hospital Pronta Atención Forja	Av. Patria casi esq. Av. Del Trabajo al 800 B° Talleres Oeste.	Lunes a domingo
Hospital Pronta Atención Rivera	Av. Costanera Intendente Ramón Bautista Mestre casi esq. Calle Pública S/N° B° Villa Inés	Lunes a domingo



[Handwritten signature in blue ink]

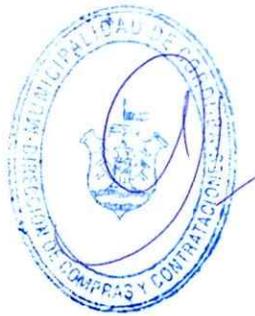
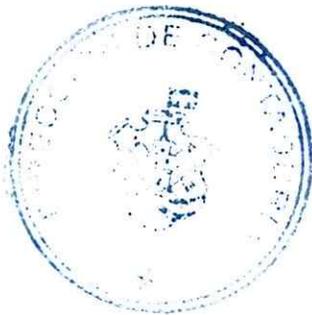
Las distribuciones de las raciones serán entregadas diariamente en la cantidad, lugar y hora que la Dirección lo determine. El traslado de las preparaciones o comidas deberá ser realizado en bandejas térmicas individuales con tapa en contenedores térmicos, perfectamente delimitados y separados para las preparaciones frías de las calientes. El tamaño de los contenedores o recipientes térmicos será de acuerdo a la cantidad/volumen de comidas o líquidos que trasladen, según el número de raciones en cada hospital. (Ver transporte de alimentos en Pliego de Condiciones Particulares).

Pan: En recipientes de plásticos con tapas, o en bolsas de PVC o de papel cerradas.

Fruta: En recipientes de plástico con tapa. Postres con contenido sólido total (flan, gelatina o similar): en recipientes individuales acorde a la capacidad del gramaje total estipulado; de PVC u otro material o descartable con tapa.

En el caso de queso y dulce: en bolsitas de polietileno individuales u otro sistema que la Empresa sugiera, a considerar por la Dirección. Postres con contenido sólido y líquido (compota, ensalada de fruta o similar): En recipientes de plástico con tapa precintado y descartable, para su posterior distribución /servido en recipientes individuales (compoteras o descartables), sin haber sufrido ningún tipo de deterioro o modificaciones que perjudiquen sus caracteres organolépticos, su composición o su valor nutritivo, en recipientes térmicos que mantengan la temperatura, sabor y grado de cocción de las preparaciones.

Aderezos: En el caso de aceite, vinagre y sal, mayonesa para condimentar las preparaciones que lo requieran se enviarán en sobrecitos individuales.



Servicio: "Servicio de Racionamiento en cocido para Hospitales de Pronta Atención (HPA)"
 Expte. N° 578-000340/2023

ANEXO AL PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

REDETERMINACION DE PRECIOS

En los términos de la Ordenanza N° 10.788/04, se procederá con la siguiente Metodología:

a) El precio redeterminado del saldo de contrato debe responder a la siguiente expresión:

$$PR = PB \times 0,10 + PB \times 0,90 \times FR$$

Donde:

PR: Precio redeterminado del saldo de contrato
 PB: Precio base del saldo de contrato
 FR: Factor de redeterminación

b) La Metodología detallada en el punto anterior deberá aplicarse, a solicitud del contratista o concesionario, cuando la variación del Factor de Redeterminación sea de un incremento igual o mayor al 10% (diez por ciento) con relación al precio básico o por la Municipalidad de Córdoba cuando la variación sea una disminución de igual magnitud.

c) El Índice a considerar para este contrato es el siguiente:

$$Fr = 0,53 \frac{M.P.1}{M.P.0} + 0,30 \frac{M.O.1}{M.O.0} + 0,17 \frac{Eq \text{ y } Maq.1}{Eq \text{ y } Maq.0}$$

donde:

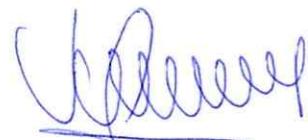
FR: Factor de Redeterminación

M.P._(0,1): Materia Prima, Alimentos y Bebidas IPIM 15, Nacional, INDEC.

M.O._(0,1): Mano de Obra, Índice de Salarios, INDEC.

Eq. Y Maq._(0,1): Máquinas y Equipos, Índice de precios mayoristas IPIM 29, máquinas y equipos, Nacional, INDEC.

d) La solicitud de redeterminación deberá ser presentada por la contratista mediante nota iniciando un expediente nuevo, exclusivamente.



LIC. MARÍA VICTORIA MASSA
 Directora de Presupuesto
 MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA