

## ANEXO UNICO

### PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

#### 1. Objeto

El presente llamado a licitación tiene por objeto la contratación del Servicio de Racionamiento en Cocido descrito en las Especificaciones Técnicas, con destino al Hospital de Alta Complejidad en Red El Cruce Dr. Nestor Carlos Kirchner S.A.M.I.C., sito en Av. Calchaquí 5401, de la localidad de Florencio Varela; por el término de 11 meses a partir del 01 de Febrero de 2018.

#### 2. Plazo Mantenimiento Oferta

Los Oferentes deben mantener sus Ofertas, por el término de noventa (90) días corridos, contados a partir de la fecha del acto de apertura. El mismo se prorrogará automáticamente por sesenta (60) días más, salvo negativa del oferente, presentada por escrito hasta tres (3) días antes del vencimiento.

#### 3-Retiro Pliego - Constitución Domicilio Comunicaciones

Los Interesados deberán obtener el Pliego de Bases y Condiciones, en la oficina de Compras del Hospital, previa acreditación del depósito en cuenta corriente del Banco de la Provincia de Buenos Aires N° 501749 sucursal 5042 por \$ 50.000,00 en el horario de 8 a 16 horas, hasta 72 horas antes del Acto de Apertura.

En esa oportunidad, deberán constituir también el “Domicilio de Comunicaciones” y “Dirección de Correo Electrónico” al que el Hospital enviará todas las comunicaciones previas a dicho acto y que hagan al proceso licitatorio. Sin perjuicio de lo anterior, los interesados podrán consultar el texto del Pliego de Bases y Condiciones accediendo a través de [www.hospitalelcruce.org](http://www.hospitalelcruce.org) (link licitaciones/compras).

#### 4. Consultas y Aclaraciones

Los interesados podrán formular consultas aclaratorias por escrito, hasta TRES (3) días hábiles administrativos anteriores a la fecha de apertura, ante la oficina indicada en el Punto 3 de estas Condiciones Particulares y en el horario de 09:00 a 13:00 horas, las que serán respondidas hasta veinticuatro (24) horas anteriores a la fecha de apertura.

Todas las consultas y sus respuestas, se comunicarán a todos los Interesados que hubieren retirado el Pliego de Bases y Condiciones, en el “Domicilio de Comunicación” que hayan constituido al efecto – Punto 3 de estas Condiciones Particulares.

El Comitente podrá efectuar las aclaraciones de oficio que considere conveniente, hasta tres (3) días hábiles administrativos anteriores a la fecha de apertura.

### **5. Oferentes-Condicionales Requeridas:**

Podrán formular Oferta quienes reúnan los siguientes requisitos:

5.1 Estén habilitados por el Registro de Proveedores del Hospital.

**5.2 Aquellos que no encontrándose inscriptos en el Registro de Proveedores del Hospital, se encuentren habilitados, para el rubro a licitar, por el Registro de Proveedores y Licitadores del Estado Nacional y/o Provincial, debiendo solicitar su inscripción, en el Registro de Proveedores del Hospital, dentro de los cuatro (4) días hábiles posteriores a la fecha de apertura.**

### **6. Ofertas - Su Presentación**

Las propuestas deberán confeccionarse y presentarse conforme al siguiente detalle:

a- Escritas a máquina.

b- Por duplicado.

c- En sobre común sin membrete o en cajas o paquetes si son voluminosos, perfectamente cerrados, identificando claramente:

λ Expediente N° 2915-8288/2018

λ Licitación Pública N°

λ Fecha de Apertura:

λ Hora Apertura:

d- Rubricada por quien detente el uso de la firma social o con poder suficiente para representar a la empresa.

e- Las enmiendas o raspaduras deberán ser debidamente salvadas por el oferente al pie de la propuesta.

f- La cotización se efectuará por precio unitario y precio total de cada ítem. En el caso de presentar alternativas, las mismas se cotizarán de igual forma.

g- El oferente deberá formular su cotización en pesos, indicando el precio de la RACION COMPLETA DEL RÉGIMEN NORMAL (base) sin discriminar por concepto ni tipo de régimen, de acuerdo a los listados de comidas establecidos según detalle que obra en anexos de las Especificaciones Técnicas. Los demás

precios, tanto de los distintos menú correspondientes a los otros tipos de régimen, como de los conceptos “desayuno, almuerzo, merienda y cena” serán obtenidos por aplicación de las tablas de ajuste Anexo IV, aunque los oferentes los hubieren cotizado de otra forma.

h- La presentación de ofertas implica el conocimiento y aceptación del Pliego de Bases y Condiciones Generales y Particulares y el sometimiento a todas sus disposiciones y a las del Reglamento de Contrataciones del Hospital.

### **7. Ofertas - Documentación a Integrar**

Cuando fueren documentos o constancias emitidas por Contador Público Nacional, su firma debe estar legalizada por el Consejo Profesional respectivo.

Aquella documentación que exija este Pliego y no constituya un documento público, revestirá carácter de Declaración Jurada y la omisión de su presentación constituirá causal de inadmisibilidad de la Oferta.

El sobre o paquete deberá contener la siguiente documentación:

7.1 Constancia de Inscripción en el Registro de Proveedores de acuerdo con lo previsto en el Punto 5 de estas Condiciones Particulares;

7.2. Contrato de Unión Transitoria de Empresas o “Compromiso de Constitución de Unión Transitoria de Empresas” que cumpla con las exigencias del Punto 7 - Uniones Transitorias de Empresas del Pliego de Condiciones Generales; **certificado por Escribano Público y Legalizado por el Colegio respectivo;**

7.3. Garantía de Oferta según lo establecido en el Punto 10 de estas Condiciones Particulares;

7.4. Declaración en instrumento privado que indique que no ha sido demandado por la Nación y/o la Provincia de Buenos Aires o sus entidades descentralizadas por causas fiscales o contractuales, exigencia que en el caso de UTE, se extiende a todos sus integrantes . En el caso de existir juicios, el Oferente deberá afianzar los montos totales involucrados, costos y costas;

7.5. Acreditación de la representatividad legal del firmante de la oferta, **certificado por Escribano Público y legalizado por el Colegio respectivo, cuando no surja de la credencial de proveedor del Hospital;**

7.6. Constancia de Inscripción en el Registro Provincial de Microempresas, cuando resulte de aplicación el Punto 13 - Micro, Pequeñas y Medianas Empresas - Condiciones Generales;

7.7. Certificación del nivel de calidad alcanzado, cuando resulte de aplicación el Punto 14 - Principio de Prioridad y Preferencia en razón de Calidad Certificada - Condiciones Generales.

7.8. Declaración en instrumento privado que indique que la firma no utiliza ni utilizará mano de obra infantil en ninguno de los segmentos de sus procesos de conformidad con las normas legales vigentes;

7.9. Certificado extendido por el Ministerio de Trabajo, en el cual conste que el Oferente no mantiene conflictos gremiales ni laborales con su personal;

7.10. Documentación emitida por la Administración Federal de Ingresos Públicos (AFIP) que respalde la situación que, como sujeto, reviste frente al Impuesto al Valor Agregado;

7.11. Comprobante de pago del precio del Pliego;

7.12. Certificado de Visita Guiada – Punto 24 de estas Condiciones Particulares;

7.13. Planilla de Cotización o Planilla de Oferta Económica o Técnica

7.14. Para las empresas con domicilio fiscal en la provincia de Buenos Aires documentación emitida por la Agencia de Recaudación de la Provincia de Buenos Aires (ARBA) dependiente del Ministerio de Economía, que respalde la situación que, como sujeto, reviste frente al Impuesto sobre los Ingresos Brutos;

7.15. En caso que el sujeto fuere una cooperativa:

7.15.1. Nómina de asociados o socios que prestarán el servicio;

7.15.2. Copia certificada del libro de socios, donde figuren los mismos;

7.15.3. Copia certificada de la inscripción o alta en el Monotributo o tributos de los que fuere contribuyente cada socio,

7.15.4. Certificado de cobertura por accidentes y vida.

7.16. Acreditación de antigüedad en la actividad mediante la provisión de antecedentes de servicios similares al cotizado y cumplidos en los últimos cinco años. Se reseñará la dimensión de cada servicio indicando lapso de contratación,

personal ocupado, concepto de servicio, etc. Resultará excluyente la no presentación de antecedentes en establecimientos hospitalarios de similares características.

7.17 Capacidad operativa: A los efectos de acreditar una capacidad operativa acorde con el servicio a prestar, los oferentes deberán presentar una declaración suscripta por Contador Público, cuya firma será legalizada por el Consejo respectivo, por la cual demuestren contar con una dotación de personal, bajo relación de dependencia en caso de empresas y asociados en caso de cooperativas, no inferior a 50 personas considerando el promedio de los 24 meses inmediatos anteriores al de la oferta, afectados a las tareas objeto de esta licitación. En la misma declaración deberá adjuntar copia de la DDJJ y comprobante de pago de los últimos 12 meses de aportes previsionales para el caso de la empresa y el comprobante de los últimos 12 meses del monotributo de los asociados en el caso de cooperativas.

Dada las características que requiere el Hospital para la prestación del servicio, el oferente deberá certificar antecedentes en servicios de alimentación por una cantidad no inferior a 300 comensales, concurrentes en una misma planta o predio.

7.18 La empresa debe presentar vehículos para transporte de sustancias alimenticias debidamente habilitados a nombre del prestador al momento de la apertura. Las exigencias operativas requieren como mínimo un camión con equipo de frío para el traslado de las mismas y para poder ingresar las provisiones al ámbito del Hospital.

**7.19 Al momento de la preadjudicación y adjudicación se evaluará que cada empresa cumpla con las condiciones establecidas en la Resolución 4164 emitida por la Administración Federal de Ingresos Públicos (AFIP).**

7.20 El Pliego de Bases y Condiciones suscripto por el firmante de la oferta en todas sus paginas.

## **8. Defectos de Forma-Desestimación de Ofertas**

Serán objeto de desestimación las ofertas:

a- Que se aparten de las bases de la contratación.

- b- Que no estén firmadas por el oferente.
- c- Formuladas por firmas no inscriptas en el Registro de Proveedores del Hospital, que no regularicen su situación dentro del plazo establecido en el Punto 5.2 de estas cláusulas particulares.
- d- Formuladas por firmas dadas de baja, suspendidas o inhabilitadas en dicho Registro.
- e- Que contengan raspaduras o enmiendas en las partes fundamentales, como ser: “precios”, “cantidades”, “plazo de mantenimiento de oferta”, “plazo de entrega”, o alguna otra que haga a la esencia del contrato, y no hubieran sido debidamente salvadas.
- f- Que estén escritas con lápiz.
- g- Que no contengan la garantía de oferta correspondiente estipuladas en el Punto 10 de estas condiciones particulares.
- h- Que no hayan retirado el pliego en las condiciones previstas en el Punto 3 - Retiro Pliego - Constitución Domicilio Comunicaciones, de estas Condiciones Particulares.
- i- Que no hayan efectuado la visita a las instalaciones en las condiciones previstas en el Punto 24 - Certificado Visita a Instalaciones, de estas Condiciones Particulares.

Si la oferta tuviera defectos relacionados con los requisitos indicados en el Punto 7 – Ofertas – Documentación a integrar, de estas Condiciones Particulares y que no fueran causales de desestimación, el Oferente podrá ser intimado por el Hospital a subsanarlos dentro del plazo de dos (2) días hábiles, vencido el cual la Oferta será desestimada sin más trámite;

**9- Garantía de Cumplimiento del Contrato** Su constitución será, conforme lo dispuesto por los artículos 62 y 63 del Reglamento de Contrataciones, por un importe no inferior al 10 (diez) por ciento (%) del valor total adjudicado.

En el caso de constitución de la garantía mediante Póliza, la misma se deberá presentar en original, y **certificada su firma por Escribano Público, legalizada por el Colegio respectivo**. La póliza deberá ser extendida por compañías aseguradoras debidamente autorizadas por la SUPERINTENDENCIA DE SEGUROS DE LA NACIÓN.

## **10. Garantía de oferta**

La oferta deberá ser afianzada por el proponente por un importe equivalente al 2% del valor total de la misma, conforme las siguientes previsiones:

**A) Sin garantía**

Ofertas con montos menores a \$50.000

**B) Con pagaré**

Ofertas desde \$ 50.000 hasta \$ 150.000

**C) Fianza o Póliza**

Ofertas mayores a \$ 150.000

En el caso de constitución de la garantía mediante Póliza, la misma se deberá presentar en original, y **certificada su firma por Escribano Público, legalizada por el Colegio respectivo**. La póliza deberá ser extendida por compañías aseguradoras debidamente autorizadas por la SUPERINTENDENCIA DE SEGUROS DE LA NACIÓN;

**11. Adjudicación:**

Los renglones n° 1,2 y 3 se adjudicarán al menor precio global.

**12. Perfeccionamiento del Contrato**

El contrato se perfeccionará únicamente mediante constancia de recepción de la respectiva Orden de Compra por parte del adjudicatario.

**13. Lugar de Prestación**

Hospital de Alta Complejidad en Red El Cruce Dr. Nestor Carlos Kirchner  
S.A.M.I.C., Av. Calchaquí N° 5401 Florencio Varela

**14. Plazo de Ejecución**

Se establece por el término de 11 meses, a partir del 1 de Febrero de 2018. A requerimiento del Hospital y previa aceptación de la empresa se podrá prorrogar el servicio por igual período, a los efectos se deberá tener en cuenta el último párrafo de la estructura de costos.

## 15. Pago

El proveedor deberá presentar ante la autoridad competente del Hospital:

### \* **FACTURA:**

Original y copia, deberá ser tipo “B” o “C”, emitida de acuerdo con la Orden de Compra y con lo establecido en el Anexo II de la Resolución General N° 1415/2003 de la AFIP.

La factura deberá indicar N° de Expediente que tramitó la contratación y N° de la Orden de Compra correspondiente.

Todo error cometido en el cuerpo de la misma deberá ser enmendado con firma, aclaración y D.N.I. del responsable o apoderado de la firma.

En cada una de las facturas que se presenten en esta institución se deberán adjuntar, en caso de corresponder, las constancias de exclusión de retenciones impositivas ya sean totales o parciales según RG 830 art. 38; asimismo se deberá informar la alícuota del impuesto al valor agregado que contiene su servicio. En caso de no presentación de la información requerida se entenderá que no posee exclusión de retención de ningún impuesto y que la tasa de impuesto al valor agregado es del 21%.

### \* **REMITO:**

Original debidamente conformado, emitido de acuerdo en la Orden de Compra y con lo establecido en el Anexo II de la Resolución General N° 1415/2003 de la AFIP.

Con el Remito, deberá acompañarse la conformidad de la prestación del servicio, en el formulario o documento que el Hospital determine, debidamente firmado por el/los sector/es del Hospital responsables del control de la ejecución del servicio.

### \* **ORDEN DE COMPRA**

Una copia de la recepcionada por el Proveedor y firmada por la Dirección del Hospital.

### \* **DOCUMENTACIÓN IMPOSITIVA**

Copia Inscripción en la AFIP

Copia del Formulario 931 de AFIP, incluyendo el acuse de presentación y los pagos de cada uno de los conceptos que integran el mismo, correspondiente al período exigible a la fecha de presentación de la factura.

Copia del listado emitido por la ART y el Seguro de Vida Obligatorio donde conste la nómina del personal asegurado correspondiente al período que se factura.

Libre Deuda del Registro de Deudores Alimentarios Morosos.

El pago se efectuará a los 30 (treinta) días fecha presentación de factura.

El plazo comenzara a contarse a partir del día siguiente a la presentación de la factura.

El término fijado se interrumpirá si existieran observaciones sobre la documentación pertinente u otros trámites a cumplir imputables al proveedor.

En el caso de contratos con precio invariable hasta la finalización de los mismos, una vez producido el vencimiento del plazo establecido para el pago, el proveedor podrá reclamarlo a partir del día siguiente, como así también la liquidación de intereses que pudiera corresponderle.

Si la demora en el pago no obedeciera a causas imputables al proveedor, dichos intereses se liquidarán a la tasa pasiva establecida por el Banco de la Nación Argentina, los que correrán desde la fecha del vencimiento del plazo para el pago no efectuado en término hasta el momento en que se remita la comunicación fehaciente al proveedor de que los fondos se encuentran a su disposición.

La Nota de Débito por intereses podrá ser presentada por el proveedor hasta treinta (30) días después de haber hecho efectivo el cobro de su crédito. Vencido dicho plazo perderá todo derecho a su reclamo.

## **16. Ampliaciones o Reducciones Contrato**

El requerimiento del servicio podrá ser incrementado/reducido, a exclusivo juicio del Hospital, por la *incorporación/eliminación* de sectores, *acrecentándose/reduciéndose* en

cada caso la prestación y precio en directa proporción a la cantidad de personal *afectado/desafectado*, y en las mismas condiciones y precios establecidos para el servicio principal.

## **17. Personal de EL PRESTADOR**

Cláusula de Indemnidad. El Hospital no tiene ningún tipo de relación con el personal de EL PRESTADOR, afectado al cumplimiento de las tareas objeto del presente y no responderá por ningún tipo de reclamo.

Sin perjuicio de lo establecido en el párrafo anterior, EL PRESTADOR se compromete y acuerda en forma irrevocable, mantener indemne al Hospital por cualquier reclamo, acción judicial, demanda, daño o responsabilidad de cualquier tipo o naturaleza que sea

entablada por cualquier persona pública o privada, física o jurídica, o dependientes de EL PRESTADOR, cualquiera fuera la causa del reclamo, responsabilidad que se mantendrá

aún concluida la contratación cualquiera fuere la causa y que se extenderá o alcanzará a indemnizaciones, gastos y costas, sin que la enunciación sea limitativa.

## **18. Obligaciones Legales de El Prestador por Personal Propio**

18.1 Pagar en término de Ley los sueldos y jornales y toda retribución que le corresponda,.

18.2 Contratar los seguros de Ley (ART, Seguro de Vida Obligatorio, Seguro de Responsabilidad Civil, etc.).

18.3 Cumplir todas las obligaciones laborales y previsionales que la legislación vigente establezca o que se dicten en el futuro.

18.4 Cumplir las disposiciones de la Ley N° 19.587 y sus decretos reglamentarios, como así mismo toda otra normativa que la amplíe o reemplace, respecto de las Normas de Higiene y Seguridad Laboral.

18.5 Utilizar las normas técnicas, sanitarias, precautorias y de tutela del trabajador en cuanto a las condiciones ambientales, integridad psicofísica y prevención de los riesgos laborales.

18.6 Contar con la certificación de los exámenes preocupacionales correspondientes a cada uno de los empleados dependientes de la empresa que

figuren en la nómina de servicios (Artículo 5° inciso o) de la Ley 19.587 - Decretos N° 351/79 y 1338/96).

18.7 Previo al inicio de las actividades, dar aviso de inicio a la A.R.T.

18.8 El oferente deberá proveer una Habilitación de Planta a su nombre en el rubro específico vigente al momento de la Licitación, ubicada en la Provincia de Buenos Aires para la prestación de los Servicios descriptos en el presente Pliego.

La administración del Hospital podrá solicitar cuando lo crea oportuno la documentación probatoria del cumplimiento de todas las obligaciones, debiendo la contratista poner a disposición dichos comprobantes en el término de cuarenta y ocho (48) horas a partir de ser requerido en el Libro de Órdenes de Servicio; no obstante el Hospital podrá disponer, a través de sus sectores específicos, el cumplimiento del contrato en cualquiera de sus

aspectos técnicos administrativos, a cuyo efecto la adjudicataria deberá suministrar toda documentación que le sea requerida.

## **19. Sistema Control Asistencia y Tareas**

19.1 El PRESTADOR implementará un sistema de control de asistencia del personal en la forma que más convenga a dichos fines, debiendo informar su implementación al Hospital.

19.2. EL PRESTADOR, **en forma previa a la iniciación de la prestación**, presentará al Hospital el detalle de la nómina de las personas afectadas a la prestación, con indicación de sus datos de identidad, filiación, domicilio y vínculo contractual y su fecha de inicio, adjuntando copia de las constancias de alta en la A.F.I.P. y del DNI de cada uno de los integrantes de la nómina. Igual exigencia corresponderá para el personal que se incorpore en caso de relevos.

19.3. EL PRESTADOR esta obligado a informar por escrito las altas y bajas de su personal en relación de dependencia que se produzcan en la prestación del servicio, con el mismo alcance de las exigencias establecidas en el punto anterior.

Las altas deberán ser comunicadas al menos con veinticuatro (24) horas de anterioridad a que el empleado inicie el servicio y las bajas deberán ser comunicadas por el Prestador dentro del primer día hábil siguiente al de producido

el cambio, debiendo acreditar que ninguna obligación se mantiene incumplida respecto del personal cuya baja se comunica.

## **20. Requisitos de Higiene y Seguridad en el Trabajo**

EL PRESTADOR, **en forma previa a la iniciación de la prestación**, deberá presentar :

20.1 Designación formal del profesional responsable de Higiene y Seguridad de la empresa.

20.2 Copia de la póliza de ART con cláusula de no repetición contra el Hospital y con certificado de cobertura que acredite el nivel de seguridad de la empresa, certificada su firma por Escribano Público y legalizada por el Colegio respectivo.

20.3 Copia del listado emitido por la ART donde conste la nómina del personal asegurado certificada su firma por escribano público y legalizada por el Colegio respectivo.

20.4 Copia de la póliza del Seguro de Vida y del listado emitido por la aseguradora donde conste la nómina del personal asegurado, certificada su firma por Escribano Público y legalizada por el Colegio respectivo.

20.5 Póliza de accidentes para el personal autónomo por un valor de \$230.000,00 endosada a favor del Hospital.

20.6 Copia de la póliza del Seguro de Responsabilidad Civil, certificada su firma por Escribano Público y legalizada por el Colegio respectivo.

20.7 Copia de la póliza del Seguro de Automotores de los vehículos de la empresa afectados a la prestación del servicio, certificada su firma por Escribano Público y legalizada por el Colegio respectivo.

20.8 Copia de la póliza del Seguro de Responsabilidad Civil Extracontractual, certificada su firma por Escribano Público y legalizada por el Colegio respectivo.

20.9 Copia de las Libretas Sanitarias vigentes del personal afectado a la prestación.

20.10 Copia del registro de entrega de elementos de protección personal vigente (elementos de seguridad al personal entregados en los últimos 6 meses).

20.11 Copia de constancia de capacitación al personal sobre riesgos generales y específicos de la actividad, vigente (últimos 3 meses).

## **21. Responsabilidades Desempeño Personal Propio**

EL PRESTADOR será responsable del desempeño de su personal, el que en ningún caso podrá pertenecer al Hospital cualquiera fuere su categoría, cargo o función, como así también de los daños que dicho personal pudiera ocasionar al establecimiento por el incumplimiento de su tarea o durante su permanencia en el mismo.

## **22. Relevo Personal**

EL PRESTADOR deberá proceder al relevo del personal observado por el Hospital, cuando a juicio de este último existieran razones para ello.

## **23. Materiales**

23.1. Todo material a los fines del cumplimiento del servicio será provisto por EL PRESTADOR, en calidad y cantidad suficiente, lo que evaluará el Hospital, cuyas autoridades podrán requerir los cambios y provisiones adicionales que estimen necesarias

si no se hallaran plenamente satisfechas las exigencias del servicio, quedando obligado EL PRESTADOR a su cumplimiento, sin derecho a pago adicional alguno.

23.2. El Hospital proveerá a EL PRESTADOR de un local dotado, en lo posible y de acuerdo a las disponibilidades, de una línea telefónica interna, para guarda del material requerido para el servicio, sin que ello implique ningún tipo de responsabilidad por deterioro, pérdida y/o sustracción cualquiera fuera su origen, como así también de instalaciones aptas para vestuario e higiene de su personal.

23.3. EL PRESTADOR resultará responsable por los daños y/o perjuicios que el mal uso de su propio equipamiento ocasione en las instalaciones, muebles, útiles y todo otro elemento del establecimiento.

## **24. Certificado Visita a Instalaciones**

Será responsabilidad del Oferente la verificación del alcance de los servicios previo a su cotización y deberá integrar a su Oferta, el Certificado de Visita a Instalaciones, debidamente rubricado por las autoridades del Hospital. Dicho Certificado deberá ser requerido en la fecha que se fije para la “Visita Guiada” a las Instalaciones.

Su presentación implica el conocimiento y conformidad respecto del estado de los lugares donde se realizarán las tareas y de su envergadura. Serán rechazadas todas las cuestiones que los Oferentes/Adjudicatarios promuevan alegando factores o circunstancias no previstas o desconocidas al formular su cotización.

Los Interesados podrán solicitar por escrito visita a las Instalaciones en forma adicional a la obligatoria, hasta 3 días hábiles administrativos anteriores a la fecha de apertura, ante la oficina indicada en el Punto 3 de estas Condiciones Particulares y en el horario de 9 a 13 horas.

Todos los pedidos de visitas adicionales formulados por los interesados serán concentrados en un único acto, que se llevará a cabo hasta 3 días hábiles antes de la fecha de apertura y que será comunicado a todos los Interesados que hubieren retirado el Pliego de Bases y Condiciones, en el “Domicilio de Comunicación” constituido al efecto.

## **25. Libro Órdenes de Servicio**

25.1. Las órdenes, instrucciones, observaciones o pedidos de aclaraciones que se deba transmitir a EL PRESTADOR, se efectuarán mediante el “Libro de Ordenes de Servicio” en que deberán notificarse. En caso de negativa, el Hospital le entregará una copia de la Orden, firmando en el original un testigo que dará fe que la copia fue entregada. EL

PRESTADOR quedará notificado del contenido, comenzando a correr desde ese momento el plazo fijado para su cumplimiento.

25.2. A tales efectos, EL PRESTADOR proveerá un (1) libro con doscientos (200) folios numerados, impresos en original y dos (2) copias, el que deberá ser rubricado por el Hospital.

25.3. De completarse el Libro de Órdenes , EL PRESTADOR proveerá inmediatamente un libro adicional para la continuación del proceso de comunicación. La reposición de libros se efectuará cuantas veces sea necesario, estará a cargo de EL PRESTADOR y a su exclusivo costo.

## **26. Certificación Servicio**

La autoridad competente deberá extender las certificaciones mensuales pertinentes que acrediten la prestación del servicio, en tiempo y forma, de acuerdo con lo estipulado en el Pliego de Bases y Condiciones Particulares Punto 15 – Remito.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### 1. ALCANCE DE LA PRESTACIÓN.

La prestación comprende:

**a) EI ABASTECIMIENTO DE VÍVERES** que intervendrán en la composición de las comidas previstas en los listados, deberá ajustarse a normativas y reglamentaciones nacionales e internacionales (Código Alimentario Argentino, Normativas del MERCOSUR y Legislación Provincial) y a las especificaciones que forman parte del presente Pliego.

Los alimentos serán frescos, crudos, a fin de ser elaboradas las comidas en el Hospital.

Se aceptarán alimentos que garanticen seguridad, inocuidad y salubridad y de procesos y tratamientos admitidos por el Código Alimentario Argentino (Capítulo 3: artículos 155 al 177).

**b) EI ALMACENAMIENTO ORDENADO E HIGIÉNICO** de dichos víveres, en los depósitos y cámaras frigoríficas que el Hospital cederá en uso, o que la empresa deberá incorporar.

El mencionado acopio debe hacerse en cantidades suficientes para el suministro de comidas para 10 (diez) días corridos en el caso de víveres secos y de 3 (tres) días en el caso de víveres frescos, que mantendrá durante toda la ejecución del contrato, debiendo proceder a su reposición por consumo, excepto en los días anteriores a la fecha de finalización del servicio.

El adjudicatario se obliga a renovar los víveres que mantenga en acopio en depósito en razón de haberse operado la fecha de vencimiento o que su estado de conservación obligue a su renovación.

Asimismo, se obliga a disponer permanentemente de una lista completa y actualizada de sus proveedores, con los domicilios respectivos.

Toda vez que el Hospital lo considere conveniente retirará muestras sin cargo de los víveres provistos para su control de calidad o análisis bromatológicos, sin perjuicio de otra comprobación o verificación que estime oportuno realizar.

**c) La ELABORACIÓN Y COCIMIENTO DE LAS COMIDAS**, que se llevará a cabo en el Hospital, procediendo de acuerdo a las reglas del arte culinario, cocina general y cocina dietética, utilizando para ello las instalaciones y el equipamiento que el Hospital cederá en uso y el que la contratista deberá incorporar, de acuerdo a lo determinado en el presente Pliego.

Todas las preparaciones deberán realizarse el mismo día del consumo, a excepción de postres y entradas que requieran enfriamiento, en cuyo caso el tiempo de preparación no será mayor de 48 (cuarenta y ocho) horas.

No obstante, en caso de emergencia, y cuando las necesidades del servicio así lo requieran, las autoridades del Hospital podrán acordar con la contratista que la preparación de las comidas, se lleve a cabo o sea adquirida, en establecimientos habilitados por la autoridad sanitaria y municipal correspondiente y trasladados en vehículos habilitados para tal fin, respetando los horarios establecidos para la distribución en el presente Pliego. En caso de emergencia sanitaria, económica, etc. (decretada), el Servicio de Nutrición del Hospital podrá coordinar con la contratista la adaptación de los menús, manteniendo sus valores económicos, calóricos y principios nutritivos.

**d) La DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS A PACIENTES Y PERSONAL**, en los horarios y la modalidad que establece el Hospital, siendo a pie de cama para los pacientes internados y bajo la modalidad autoservicio asistido para el personal autorizado y refrigerios.

**e) La TAREA DE LIMPIEZA** de los locales y zonas aledañas afectadas al servicio (incluyendo pozos decantadores de grasa que deberán ser limpiados cada seis meses), equipamiento, batería de cocina, vajilla, instalaciones y todo elemento que haga a la prestación. Toda la vajilla que se use para la distribución de comidas deberá ser higienizada de acuerdo al Art.204 del C.A.A

**f) EI CONTROL DE PLAGAS** en los locales de cocina y comedores bajo su jurisdicción, deberá ser presentado por la contratista un programa de erradicación de plagas y roedores, donde conste la frecuencia (semanal), productos aprobados por la Dirección de Higiene Ambiental y dosificación a utilizar avaladas por un profesional técnico de acuerdo al mapeo realizado según ubicación del Servicio de Nutrición y del Hospital.

**g) La INCORPORACIÓN DEL EQUIPO NECESARIO** (maquinarias, vajillas, etc.) como complemento del existente, para satisfacer una correcta prestación. para garantizar la correcta elaboración, preparación y presentación de los menús determinados en el presente Pliego.

**h) La ASIGNACIÓN DE PERSONAL** que, en forma permanente y durante todas las etapas de la prestación, mantenga la higiene en todos los sectores de trabajo, incluyendo los momentos de descarga, preparación, elaboración, carga y transporte de alimentos y comidas, cámaras, utilizando para ello, productos y materiales apropiados, a cargo exclusivo de la adjudicataria.

**i) EI DEPÓSITO TRANSITORIO DE LOS RESIDUOS**, en recipientes con tapa, de capacidad adecuada a las necesidades, impermeables, fácilmente lavables y provistos de bolsas de material biodegradable. Estas bolsas deberán proveerse en cantidad suficiente para todos los sectores que comprenden las etapas de preparación, elaboración y distribución/recolección. Los recipientes deberán ser de color blanco, según Norma de Colores de Seguridad, al igual que las áreas que ocupa cada uno de ellos. Las bolsas deberán ser de color negro, y de un espesor que soporte el contenido. Los restos alimenticios de enfermos infectocontagiosos (residuos patogénicos tipo A) recibirán tratamiento de acuerdo a su clasificación. Restos cortantes, como vidrios, loza y hojalata, deberán ser envueltos en papel de diario y desechados en forma separada de los demás, de acuerdo con lo establecido en la Ley de Disposición de Residuos Peligrosos.

Normativa Provincial Decreto 450-94 y 403-97.

**j) La RECOLECCIÓN DE RESIDUOS DE COMIDAS**, en salas, comedores y cocinas. La ubicación de los recipientes en las distintas áreas, la frecuencia de la recolección, la forma de traslado y destino final de los residuos, serán normatizados por el Servicio de Nutrición del Hospital, siendo responsabilidad de la contratista la recolección adecuada en tiempo y forma.

**k) EI CUMPLIMIENTO DE LOS HORARIOS** para los distintos servicios, de acuerdo a lo que establezca el Servicio de Nutrición.

**l) FORMA DEL SERVICIO AL PACIENTE:** La entrega de las comidas a la cama del paciente se efectuará con bandejas térmicas, con las siguientes características:

- bandejas fabricadas de plástico de alta resistencia.

**- Bandeja térmica de tapa individual. Cada bandeja tiene una tapa que cubre la totalidad de la bandeja**

Puede utilizarse con vajilla reusable o con vajilla descartable de único uso.

La vajilla rectangular facilita mucho para que casi todos los pacientes puedan comer solos.

- con dos compartimentos de 300 350 cc., uno para postre de 150 a 180 cc. Y otro para sopa de 250 a 300cc con alas laterales para cubiertos, servilletas, bebidas, jugos, condimentos y pan o galletitas.

- Con platinas de loza o melanina y platinas desechables cuando sea necesario.

- carros de distribución de bandejas apilables de estante abierto, bordes de 1 ½ mm. En tres lados de cada estante para mantener las bandejas firmemente en su lugar, además del correspondiente “zuncho” o cinta sujetadora, que evitara el deslizamiento de las bandejas, ruedas de goma de 6 pulgadas –fijas o móviles-para facilitar su desplazamiento.

- Tanto las bandejas térmicas como los carros transportadores deben ser suficientes para cubrir la totalidad de pacientes internados.

- racks para guardar y secar bandejas y tapas térmicas.

Las bandejas térmicas serán individualizadas en cocina central, según las normativas del Servicio de Nutrición y completadas con todos los accesorios de vajilla necesarios, incluyendo platinas, bols para sopa, cubiertos de acero inoxidable o descartables de mesa de plástico duro y resistente cuando así lo indique: cuchillo, tenedor, así como juego de postre, cubiertos para colaciones, vasos descartables y servilletas de papel tissue absorbentes, no enceradas.

El desayuno y la merienda se distribuirán en recipientes térmicos adecuados para la leche. Las infusiones (te/ mate cocido) se servirán en sobres individuales a cada paciente según la prescripción dietética señalada por el servicio.

Se servirá en tazas con platos de loza piedra, acompañado de los cubiertos necesarios: cuchillo, cucharita, servilleta de papel tisú.

Todo el servicio de desayuno y merienda se dispondrá en una bandeja lisa o moldeada, una para cada paciente y hasta la cama del mismo.

Todos los alimentos servidos en estas comidas deberán ser en *envases individuales y/o envasados al vacío*: galletitas, azúcar y edulcorante, mermeladas, quesos untables, tostadas, vainillas, etc. Salvo el pan francés y de salvado que será fresco del día, con el gramaje establecido y foliado individualmente.

En los casos especiales que se indiquen, las raciones serán preparadas en forma de papilla, y servidas en viandas individuales, de acuerdo a las patologías de cada paciente, y con los cubiertos adecuados a los mismos.

En los casos de terapia intensiva y patologías específicas (infectocontagiosas, inmunosuprimidos, etc.), se utilizará vajilla descartable de plástico duro, resistente para desayuno, almuerzo, merienda, cena y colaciones; la misma deberá salir envuelta en papel film y será destruida luego de su único uso. La distribución al paciente será hecha por las enfermeras.

Además, en caso de pacientes inmunosuprimidos los alimentos como: galletitas, queso rallado, aderezos, entre otras deberán ser envasados al vacío y en sobres individuales.

Cuando se utilice vajilla descartable, para asegurar la calidad en lo que a presentación refiere y comodidad para el consumo del paciente, la misma deberá ser:

- Para plato principal: Bandejas 103
- Para guarniciones: Bandejas 102
- Para postres y colaciones: Bandejas 101

Para acompañantes de los pacientes de Terapia Pediátrica, la comida (almuerzo) será servida por el personal de la contratista en las mesas del Buffet del Hospital, en el horario establecido por el Servicio de Nutrición.

**m) FORMA DEL SERVICIO AL PERSONAL AUTORIZADO:** La entrega de las comidas al personal autorizado se efectuará teniendo en cuenta los siguientes puntos:

El sistema de control del personal que este autorizado a comer se realizará a través de la información brindada desde el Servicio de Nutrición a través del sistema a determinar por el Hospital.

Para aquellas personas que no reciban la alimentación por parte del hospital, podrán almorzar o cenar en el comedor de la institución, **debiendo abonar** el importe que determinara el hospital.

El tipo de Servicio será **autoservicio asistido**

El desayuno y la merienda se servirá por el personal de la empresa gastronómica siguiendo la línea de distribución, donde la persona podrá elegir las infusiones y los acompañamientos. Los mismos deben ser 3 variedades diferentes.

En almuerzo y cena se servirá por el personal de la empresa gastronómica siguiendo la línea de distribución, donde la persona podrá elegir entre 2 opciones de platos principales con su guarnición y 2 postres. Además la adjudicataria deberá proveer un salad bar con 5 opciones de ensaladas frescas, sus condimentos y aderezos.

Además la empresa gastronómica deberá ofrecer 2 variedades de pan fresco: blanco y de salvado.

Las opciones de desayuno, almuerzo, merienda y cena deberán mantenerse durante todo el horario pre-establecido y cumplir con las especificaciones pautadas por el Servicio de Nutrición que se mencionan en el apartado de Menus para Autorizados.

La contratista deberá ofrecer una opción de refrigerio diario. El mismo deberá ser debidamente prorrateado por el Servicio de Nutrición

Para personal autorizado, la vajilla será individual del tipo loza piedra, cubiertos de acero inoxidable, servilletas de papel tisú, absorbentes no enceradas, vasos y jarras de vidrio, en bandejas de plástico resistente de acuerdo al tipo de servicio preestablecido. Como opción podrá disponerse de un dispenser para agua fría y caliente.

En todos los casos, la calidad de la vajilla deberá ser aprobada previamente por el Servicio de

Nutrición y su cantidad deberá ser adecuada y suficiente para el cumplimiento del servicio en el tiempo establecido.

Es responsabilidad de la contratista mantener la correcta limpieza de las mesas que serán utilizadas por el personal del hospital durante todo el horario pre-establecido.

**n) EL SERVICIO DE CATERING:** Incluye café, agua mineral/gaseosa, 2 medialunas, sandwiches, masas finas y servicio. En la cotización sólo deberá indicarse el precio ofertado para el servicio completo, debiendo acompañarse con la oferta una planilla con los valores relativos de cada uno de los ítems que integran el servicio completo, a efectos de la facturación de los diferentes servicios efectivamente brindados.

## 2. DE LA CANTIDAD DE RACIONES.

**a)** La estimación de raciones totales por día es de 257 aproximadamente, lo cual incluye los conceptos de desayuno, almuerzo, merienda y cena, y, en determinados casos, colaciones de los distintos regímenes previstos en los Anexos de Menús (normal de pacientes, autorizados, hiposódico, diabético, líquido, post-operatorios I y II) y 149500 refrigerios (Anexo VII). Los refrigerios nocturnos se estiman en 7.334 raciones al año.

**b)** El Hospital se reserva el derecho de aumentar o disminuir la cantidad de raciones hasta un cien por ciento (100 %), según resulte necesario.

La adjudicataria podrá requerir se le autorice a ajustar su plantel, si se produjera aplicación de tecnología o el número de raciones disminuyera significativamente, quedando a juicio del Hospital, acceder o no a lo solicitado.

La Dirección del Hospital deberá gestionar la ampliación del contrato por cuerda separada, y deberá gestionarse antes del vencimiento del contrato o con posterioridad al mismo, pero en este caso en un plazo no mayor a noventa (90) días computados desde el vencimiento de la vigencia del contrato original y previa conformidad del proveedor y mantenimiento o constitución de la garantía de adjudicación. Cuando el contrato fuera de tracto sucesivo, los efectos de su aumento o prolongación, se retrotraerán a la fecha de efectivo inicio de la prestación.

**c)** No obstante la cantidad de raciones diarias estimadas para el establecimiento, el Hospital

sólo atenderá el pago de los desayunos, almuerzos, meriendas y cenas, efectivamente suministrados, abonándose los montos resultantes de la aplicación de Tabla de Ajustes según se determina en Anexo V. Igual criterio se aplicará para el servicio de catering..

**d)** El Hospital se reserva el derecho de hacer uso o no del Servicio de almuerzos/cenas y desayunos/meriendas para personal autorizado o limitarlo hasta las cantidades que se establezcan según necesidades, sin que la adjudicataria tenga derecho a reclamo alguno.

**e)** El personal autorizado podrá solicitar dietas especiales, para ello la adjudicataria tomará como guía la tipificación indicada para los internados y facturará igual al Régimen Normal de Autorizados.

### **3. DEL PERSONAL DE LA ADJUDICATARIA.**

**a)** El personal de la Contratista deberá tener ser mayor de edad.

**b)** El personal de la contratista deberá cumplir con el requisito de la Libreta Sanitaria, sin la cual no podrá desempeñarse en sus tareas. Esta Libreta deberá ser exhibida cada vez que la requiera el responsable de la supervisión de la prestación.

**c)** La adjudicataria tendrá a su cargo, en exclusiva relación de dependencia, al personal que sea afectado al cumplimiento de las tareas referidas, para cuyo caso le cursará notificación documentada a cada uno de ellos, documentación que a exigencia de las autoridades del Establecimiento usuario, deberá ser presentada al inicio de la prestación o cada vez que se releve una persona, cualquiera fuere el motivo.

**d)** Queda expresamente prohibida la contratación de empleados del Hospital, por parte de la Contratista.

**e)** El personal de la adjudicataria deberá observar las siguientes normas de conducta:

- 1) Higiene personal adecuada
  - 2) Vestir uniforme completo y limpio, con su identificación.
  - 3) Ingresar y egresar diariamente en la forma y por el lugar indicado por la Dirección del Establecimiento.
  - 4) No circular fuera del radio cedido a la Empresa, con excepción de los lugares en que deba prestar Servicio.
  - 5) No mantener vinculación con personal del Hospital ni con los pacientes internados o externos, salvo que razones de trabajo lo justifiquen.
  - 6) Comportarse correctamente en todo momento, respetando hábitos de buena conducta y aseo personal, y procediendo con el mayor orden e higiene en su trabajo.
  - 7) Está absolutamente prohibido el ingreso de bebidas alcohólicas o cumplir tareas en estado alcoholizado, lo cual ocasionará la separación inmediata de la persona por parte de la Contratista.
  - 7) Está absolutamente prohibido fumar en cualquier sector del Hospital.
- f)** La contratista deberá dotar a su personal, con ropa adecuada a la tarea que realiza, uniformes completos en buenas condiciones de higiene y presentación (como mínimo 2 juegos por agente), así como tarjetas plásticas de identificación (nombre y apellido, nombre de la empresa) en color diferencial de cualquiera que se utilice en el Hospital, y que deberá ser exhibida permanentemente sobre el lado izquierdo del pecho.

**3.1. REPRESENTANTE:** En caso de no dirigir la prestación el titular personalmente, la Empresa designará un Representante con amplias facultades, que le permitan decidir en nombre de la contratista, acerca de situaciones que se susciten respecto a la relación contractual con el Hospital en todos sus aspectos. La delegación de facultades deberá ser expresa, detallada y notificada por escrito a las Autoridades del Hospital bajo firma autenticada por Escribano Público. La Contratista queda obligada a la modificación y/o ampliación de la referida delegación de facultades cuando, a juicio de las Autoridades del Hospital, las mismas resulten inadecuadas y/o insuficientes, exigiéndose el mismo requisito de legalización por Escribano Público.

Dicho Representante designado por la Adjudicataria deberá presentarse en el Hospital cada vez que sea requerido por la Autoridad competente en un plazo no mayor de 2 (dos) horas desde el momento de solicitado en el Libro de Órdenes de Servicio.

**3.2. PERSONAL PROFESIONAL:** La contratista designará un Director/ra Técnico/a de Planta, con título Universitario de Licenciado/a en Nutrición o Nutricionista-Dietista, con matrícula provincial, Certificado de Ética, expedido por el Colegio Bonaerense de Dietistas y Nutricionistas, con título,

en fotocopia legalizada por Escribano Público, además de currículum que avale su experiencia profesional en este tipo de actividad, documentación que deberá ser presentada a la Dirección del Hospital, **antes del comienzo de la prestación**. El Director/ra Técnico/a será el interlocutor/ra válido entre el Servicio de Nutrición del Hospital y la contratista.

Adicionalmente, en virtud a los lineamientos de calidad definidos por el Hospital, el oferente deberá certificar que el Director/ra Técnico/a de Planta y/o Responsable a cargo (Licenciada en Nutrición, Nutricionistas o Dietista) posea más de 2 años de experiencia sostenidos comprobables en un Servicio de Nutrición.

El Titular de la Empresa o su Representante deberá ser reemplazado si es requerido por la Dirección del Hospital, cuando al solo juicio de ésta, no reúna las condiciones de idoneidad requeridas para el cumplimiento de sus funciones. En caso de desvinculación laboral del citado profesional, la contratista deberá asegurar la continuidad de tal función, reemplazando por otro que asegure el cumplimiento de las mismas exigencias. Este profesional deberá coordinar el control de todos los pasos del servicio de alimentos y de los elementos que se requieren para asegurar el cumplimiento de la prestación y deberá presentarse cada vez que sea requerido por el Servicio de Alimentación en un plazo no mayor de 2 (dos) horas.

La cantidad de Licenciados/as en Nutrición o Nutricionistas-Dietistas asistentes, será variable de acuerdo al número de raciones y a los procedimientos estandarizados de control de calidad implementados en el Hospital por la Contratista. A menor cantidad de programas de

calidad implementados se incrementará la necesidad del número de Nutricionistas asistentes en la supervisión técnica para garantizar calidad e inocuidad.

Deberán planificar, controlar, coordinar, monitorear y documentar de acuerdo a la solicitud del pliego y de las normas de procedimiento. Deberá realizar la supervisión durante todos los pasos de la producción. Ordenarán y controlarán el cumplimiento de los sistemas de higiene. Realizarán la capacitación permanente del personal dependiente de la Empresa.

Deberán cubrir el horario de la prestación total del servicio.

Los Licenciados/as en Nutrición o Nutricionistas-Dietistas pertenecerán a la Empresa Adjudicataria en relación de dependencia, dentro de las modalidades que estén de acuerdo con las leyes laborales vigentes.

**3.3. PERSONAL NO PROFESIONAL:** Los oferentes deberán adjuntar a su propuesta, el detalle del plantel de personal que considera necesario afectar al servicio, conforme a la cantidad de raciones y características del mismo, agrupados por categorías de acuerdo a sus tareas (administrativo, cocineros, ayudantes, camareros, peones, etc.).

El oferente deberá **acompañar la oferta con** los certificados que acrediten, al momento del presente acto licitatorio, los cursos de capacitación de Manipuleo e Higiene de Alimentos, en una cantidad no inferior a 25 personas extendidos por organismos competentes.

Todo el personal deberá contar con capacitación en Manipuleo e Higiene de los Alimentos.

No obstante la dotación de personal que la contratista haya ofrecido, la Dirección del Hospital podrá rechazar la oferta si la cantidad de personal propuesta no cubre, en su opinión fundada, las exigencias del Servicio licitado; del mismo modo, podrá requerir la ampliación de la cantidad incorporada, cuando a su juicio la prestación no se esté realizando con los requisitos de calidad, horarios, higiene y/u otros aspectos contemplados en este pliego, sin derecho de la contratista al reclamo de pago adicional alguno.

**3.4.** La vinculación de la Contratista con el Hospital será canalizada a través del Servicio de Alimentación del Hospital y/o sus Autoridades. El Hospital podrá disponer la realización de cualquier tipo de control sobre el cumplimiento del contrato en cualquiera de sus aspectos técnicos o administrativos, estando obligada la prestataria a presentar toda la documentación que se le requiera, bajo pena de aplicación de las sanciones previstas en el pliego.

**3.5.** En caso de inasistencias del personal de la Contratista por razones de vacaciones, licencias, enfermedad, accidentes de trabajo, conflictos laborales, la empresa deberá asegurar el cumplimiento normal del servicio. La disminución de personal sin causa justificada, será motivo suficiente para considerar a la Empresa incurso en las penalidades establecidas en este pliego.

**3.6.** La contratista deberá dotar a su personal con ropa adecuada a la tarea que realiza, de acuerdo al Convenio Colectivo que agrupa la actividad. El uniforme incluirá pantalón o pollera, camisa o chaqueta, gorro o cofia, delantal impermeable, calzado adecuado (no se permitirán zapatillas de lona, sandalias o alpargatas), camperas de abrigo para personal afectado a cámaras frigoríficas, barbijo, guantes descartables o de látex, según la tarea; el uniforme deberá evitar confusión con el del Personal del Hospital o de otros Servicios contratados.

**3.7. CAPACITACIÓN DEL PERSONAL:** Dada la importancia que la mano de obra tiene en la calidad de los servicios a prestar, la empresa adjudicataria deberá certificar de forma fehaciente que el personal cuenta con cursos de manipulación de alimentos al momento de la licitación, la empresa adjudicataria organizará cursos de capacitación y entrenamiento periódico y permanente de su personal, a fin de eficientizar la tarea, tanto de cocina, como de distribución y asegurar la calidad del servicio, en cuanto a normas de higiene y seguridad, así como formas de atención y trato a los pacientes.

**3.8.** No podrán cumplir sus funciones los trabajadores gastronómicos afectados de: cortes, llagas, granos, rasguños etc., en cualquier punto del cuerpo tocado por dedos que luego tocan alimentos o utensilios, pues hay transmisión indirecta de gérmenes, como así tampoco en caso de encontrarse afectado por enfermedad infecto contagiosa.

#### **4. EQUIPAMIENTO A INCORPORAR POR LA ADJUDICATARIA.**

La adjudicataria deberá incorporar al Servicio el equipamiento complementario que resulte necesario, en calidad y cantidad para atender adecuadamente las diferentes etapas de la prestación.

La contratista deberá ampliar o modificar tal equipamiento, cuando a juicio del Hospital resulte necesario a los fines de una mejor prestación, sin derecho a reclamo de pago alguno por parte de la Empresa.

#### **5. CESIÓN DEL USO DE BIENES DEL HOSPITAL A LA CONTRATISTA**

**5.1.** El Hospital facilitará a la contratista, por el término de duración del contrato, sin cargo, bajo inventario patrimonial, y en el estado en que se encuentran al momento del inicio de la prestación, los locales, instalaciones, y opcionalmente los equipos y muebles existentes, destinados al almacenaje, preparación, cocción y distribución de alimentos.

**5.2.** La Contratista podrá solicitar autorización al Hospital para efectuar cualquier tipo de

modificación a los bienes cedidos en uso, a efectos de adaptarlos a un mejor servicio, pero todo gasto en que incurran será a cargo de la prestataria. Eventuales obras e instalaciones fijadas autorizadas, tomadas a cargo de la contratista, quedarán a beneficio del Hospital. Toda modificación de bienes cedidos en uso, o la incorporación de nuevos, deberán ser registrados en Patrimonio por la Contratista, y el registro refrendado por la Dirección del Hospital.

**5.3.** La Contratista será responsable de la conservación de los bienes cedidos en uso, incluidos los inmuebles, quedando a su cargo todos los gastos de mantenimiento y reparaciones, y estando obligada a la entrega de los mismos, sin cargo y en perfectas condiciones de funcionamiento, al fin del contrato, salvo lo relacionado con el desgaste natural propio del uso.

La contratista deberá contratar un seguro contra robo e incendio, a favor del Hospital por el término de la prestación, cubriendo los bienes que se le hayan cedido para uso. La póliza correspondiente quedará en poder del Hospital, hasta la finalización del servicio, debiendo el contratista gestionar su devolución una vez realizado el inventario final de cese del Servicio.

**5.4.** Los bienes con posibilidad de ser cedidos a la contratista a los fines de la prestación, se encuentran a disposición para el examen de los oferentes, en la Dependencia.

La contratista podrá aceptar total o parcialmente los bienes ofrecidos en uso, quedando a su cargo la incorporación del equipamiento que resulte necesario para atender adecuadamente el Servicio en todas sus etapas.

**5.5.** La maquinaria, equipamiento y enseres que la Contratista incorpore al servicio, deberá reunir condiciones de buena calidad de material y construcción, conservación térmica, seguridad e higiene indispensable para el manejo de alimentos, pudiendo el Hospital rechazar lo que a su juicio no cumpla con las mismas.

**5.6.** El equipamiento de propiedad de la Contratista, quedará en poder del Hospital durante un lapso de hasta TREINTA (30) DÍAS corridos, en los casos de rescisión del contrato, y a partir de tal fecha, a los efectos de asegurar la continuidad del servicio a los pacientes.

## **6. DE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS, DE LAS RACIONES, MENÚES, REEMPLAZOS, CONTROLES y DISTRIBUCIÓN.**

**6.1.** Características propias requeridas por el Hospital, las que se indican en el Anexos I, II y III.

**6.2.** El gramo por ración previsto en los listados de menús que forman parte de este pliego, debe entenderse como PESO NETO CRUDO, limpio y listo para elaborar o servir; por lo tanto, será responsabilidad de la contratista, la aplicación del factor de corrección correspondiente para llegar gramaje establecido, excepto en los casos en que se indique lo contrario (peso neto cocido). Tal factor de corrección podrá variar según las técnicas de manipuleo y elaboración de cada Establecimiento.

**6.3. a)** Las raciones se ajustarán en un todo a los listados de comidas que obran en los anexos respectivos del pliego, y serán controlados en crudo y en cocido por la Contratista durante todo el proceso de elaboración y acondicionamiento para su distribución. Además el Hospital designará el personal necesario para fiscalizar todas las etapas del proceso durante ambos turnos mediante los procedimientos que éste determine.

**b)** Cuando razones de fuerza mayor así lo exijan, la Contratista podrá solicitar autorización para el cambio transitorio de la preparación a servir, circunstancia ésta que se registrará en el Libro de Órdenes, con información del tipo y causa de la sustitución, así como de la autorización concedida o no por el Servicio de Nutrición.

**6.4.** En el caso de feriados nacionales, festividades religiosas, períodos estacionales u otros eventos, el Hospital podrá requerir el cambio de menú de este Pliego en esos días, hecho que se efectuará de común acuerdo con la Empresa, y con aviso previo a fin de realizar la provisión de víveres necesaria y respetando los costos establecidos.

**6.5.** A los fines de una mejor prestación, la Contratista deberá arbitrar todas las medidas de higiene y seguridad industrial (Ley 19.587), y ejercer adecuados controles de calidad sobre cada etapa del proceso de preparación, elaboración, cocción y distribución de las comidas; todo dicho en forma clara, fehaciente y expresa en un Manual de Buenas Prácticas y de Procesos Estandarizados de Sanitización, que la Empresa elaborará a tal fin, los que deberán ser presentados al Servicio de Nutrición para su evaluación y aprobación antes del inicio de la prestación del Servicio de Racionamiento en Cocido.

**6.6.** Es responsabilidad de la contratista mantener permanentemente el stock de toda la vajilla en cantidad suficiente de acuerdo al número de comensales. No se permitirá el servicio con cubiertos y vasos descartables salvo en el caso de los pacientes aislados y/o en el servicio de refrigerios.

## **10. DE LAS PLANILLAS DE DISTRIBUCION**

El Hospital, a través del Servicio de Nutrición, informará a la contratista la descripción de los menús y cantidades que deberán ser suministrados cada día, detallados por regímenes y demás conceptos, hasta las 10:00 horas del día de la prestación para el almuerzo, hasta las 14:30 horas en concepto de meriendas y hasta las 16:30 hs en concepto de cenas del día de la prestación, pudiendo hacer modificaciones fuera del horario estipulado a fin de mantener actualizada las planillas de distribución.

Cuando se deban hacer modificaciones o pedidos nuevos de alimentación fuera del horario de prestación del Servicio de Nutrición, las ordenes deberán estar escritas, firmadas y selladas por un médico o bien por enfermero responsable bajo orden médica, quien también deberá firmar y sellar la orden, caso contrario no se entregara pedido de dieta.

Para pacientes agudos o casos imprevistos, las preparaciones podrán ser requeridas en cualquier momento.

En el caso de eventuales cambios de horarios en el suministro de las comidas, será notificado por escrito a la Contratista.

## 11. DE LOS HORARIOS DE LA PRESTACIÓN

La Contratista deberá respetar los horarios de distribución de raciones determinados en el presente Pliego. Dentro de los horarios señalados, se admitirán tolerancias que no deberán superar los QUINCE (15) MINUTOS, vencidos los cuales se aplicarán las sanciones previstas, con excepción de aquellos casos de fuerza mayor, debidamente comprobados y aceptados como tales por la Dirección del Hospital.

## 12. DE LA PROVISIÓN DE ELECTRICIDAD, GAS, TELÉFONO y AGUA

El Hospital tendrá a su cargo el pago de los gastos en que incurra por el uso de energía eléctrica, gas, agua y teléfono.

## 13. DE LOS CAMIONES DE PROVISIÓN QUE INGRESEN AL ESTABLECIMIENTO

La empresa debe presentar vehículos habilitados a nombre del Prestador para poder ingresar las provisiones al ámbito del Hospital, y cuando correspondiere, las boletas de pago del Abastecimiento Municipal, póliza de seguro que cubra responsabilidad civil hacia terceros, así como demostrar el cumplimiento de las disposiciones legales acerca del Transporte de Sustancias Alimenticias.

## 14. DE LAS SANCIONES Y PENALIDADES POR INCUMPLIMIENTO

Sin perjuicio de las penalidades previstas por la legislación vigente en materia de contrataciones, se establecen las siguientes sanciones por incumplimiento:

**a) Por no iniciar el servicio en la fecha establecida en el contrato**, por cada día de demora, el VEINTE POR CIENTO (20%) acumulativo del valor integral de las raciones que debieron servirse el o los días de incumplimiento. Trascurrido el tercer día sin haberse dado comienzo al servicio, el Hospital podrá disponer, automáticamente y sin necesidad de preaviso ni intimación alguna, la RESCION DEL CONTRATO, de acuerdo a lo establecido en el reglamento de contrataciones.

**b) Por atraso en el horario de entrega** (se entiende por horario de entrega la hora en el que comensal recibe el servicio) de cualquiera de los conceptos que componen la ración diaria, los siguientes porcentajes sobre el valor total del concepto servido:

DIEZ POR CIENTO (10%), por atraso mayor a treinta minutos

VEINTE POR CIENTO (20%), por atraso mayor a treinta minutos.

CINCUENTA POR CIENTO (50%), por atraso mayor a sesenta minutos, reservándose el Hospital el derecho de no recibir el servicio, en cuyo caso se descontara de la facturación, según 4° c)

Tales sanciones se aplicaran a partir de la tolerancia admitida, de quince minutos sobre la hora fijada.

Por la no entrega total de un concepto de ración (desayuno, almuerzo, merienda, cena o colación), el cien por ciento (100%) del valor del concepto de ración en su totalidad, además debe ajustar el pago de los insumos que el establecimiento debió adquirir para solucionar dicho abastecimiento.

**c)** Por sustitución parcial o total, sin autorización, de los elementos constitutivos de las comidas o preparaciones, el TREINTA POR CIENTO (30%), del valor total del concepto servido.

En los casos de omisión o disminución, sin autorización, de los elementos constitutivos de las comidas o preparaciones, se tendrá en cuenta el componente faltante, de acuerdo a su valor alimentario que redunde en la disminución del valor calórico otorgado aplicandose las siguientes penalizaciones sobre el total del concepto servido:

Carnes blancas, rojas o pescado, SETENTA POR CIENTO (70%)

Lácteos de cualquier tipo, SESENTA POR CIENTO (60%)

Productos de panadería y pastas, CUARENTA POR CIENTO (40%)

Frutas y verduras, VEINTICINCO POR CIENTO (25%)

**d)** Por la alteración del orden correlativo de las listas de comida, sin autorización previa, el TREINTA POR CIENTO (30%) del valor total del concepto no servido.

**e) Elaboración de comidas:** cuando las preparaciones no se elaboren de acuerdo a las reglas del arte culinario, por ejemplo, pastas y cereales recocidos o crudos, milanesas quemadas, secas y sin correcto dorado, sopas aguadas, verduras mal higienizadas, alimentos quemados, exceso o falta de condimentos, temperatura inadecuada al tipo de preparaciones (calientes ofrias), el DIEZ POR CIENTO (10%) del concepto servido.

**f) Por utilización de alimentos alterados** según el Código Alimentario Argentino en su artículo 6° inciso 5 modificado por R 205/88, el CIEN POR CIENTO (100%) del valor total del concepto servido, sin perjuicio de otras penalidades que correspondan, y que la contratista está obligada a reponer con productos “aptos para el consumo”.

**g) Por utilización de alimentos contaminados** según el Código Alimentario Argentino en su artículo 6° inciso 6, el CIEN POR CIENTO (100%) de la factura, sin perjuicio de otras penalidades que correspondan, y que la contratista está obligada a reponer con productos “aptos para el consumo”.

**h) Por utilización de alimentos adulterados** según el Código Alimentario Argentino en su artículo 6° inciso 7, el CIEN POR CIENTO (100%) del valor del concepto servido, sin perjuicio de otras penalidades que correspondan, y que la contratista está obligada a reponer con productos “aptos para el consumo”.

- i) Por utilización de alimentos falsificados** según el Código Alimentario Argentino en su artículo 6° inciso 8, el CINCUENTA POR CIENTO (50%) del valor del concepto servido, sin perjuicio de otras penalidades que correspondan, y que la contratista está obligada a reponer con productos “aptos para el consumo”
- j) Por utilización de alimentos con falta de rotulación** según el Código Alimentario Argentino en su artículo 223°, el CIEN POR CIENTO (100%) del valor del concepto servido, sin perjuicio de otras penalidades que correspondan, y que la contratista está obligada a reponer con productos “aptos para el consumo”
- k) Por mantener en cámaras, heladeras, despensas, depósitos y/o lugares de preparación o distribución, alimentos preparados en días anteriores, el CUARENTA POR CIENTO (40%) de la facturación del día, por cada día de antigüedad de tales alimentos, aún cuando no estuvieran descompuestos.**
- l) Por no mantener en los depósitos y cámaras frigoríficas un almacenamiento ordenado e higiénico, o por no mantener en áreas bien diferenciadas alimentos de material descartable y material de limpieza, o por mantener en cámaras frigoríficas preparaciones alimenticias elaboradas junto a víveres frescos sucios, o por mantener en cámaras y antecámaras alimentos en cajones de origen (madera, cartón) sin hacerlos trasvasados a cajones plásticos, limpios y sanos, o por no contar con suficiente estantería en depósito y mantener los alimentos en el suelo, o por mantener bolsas y envases a granel destapados y sin rótulos identificatorios y toda otra consideración sobre el área, el VEINTE POR CIENTO (20%) de la facturación del día. Al incurrir el proveedor en uno o más de los incumplimientos detallados en este inciso dará lugar a la aplicación de la sanción en porcentaje establecido.**
- m) Por no solicitar autorización de reemplazo de almuerzos y/o cenas que no sean equivalentes en calorías, nutrimentos, gramaje y calidad de alimentos, el VEINTE POR CIENTO (20%) del valor total del concepto no servido.**
- n) Por entregar en salas los pedidos de ingresos y colaciones en los turnos de mañana y tarde, con una demora mayor de treinta (30) minutos de solicitada, el UNO POR CIENTO (1%) del valor de la facturación del turno en que se verifique la irregularidad.**
- ñ) Por trasgresión a la B.P.M. (Buenas Prácticas de Manufactura, MERCOSUR 1996) el CIEN POR CIENTO (100%) del valor total de las raciones servidas en el día en que se verificará la infracción, considerando cada situación en forma individual.**
- o) Por no cumplimiento del programa de control de plagas preestablecido en el punto 1 inciso f de estas Especificaciones Técnicas Básicas, el CINCUENTA POR CIENTO (50%) de la facturación del día en que se verifica la infracción.**
- p) Por no incorporar el equipo necesario pactado (maquinarias, vajilla, carros, etc.) como complementos del existente, para satisfacer una correcta prestación de acuerdo a lo determinado en el punto 6° de estas Especificaciones Técnicas Básicas, el VEINTE POR CIENTO (20%) de la facturación del día en que se verifica la infracción.**

**q)** Por insuficiente mantenimiento de la cantidad de personal correspondiente al servicio de cada turno cubriendo todas las categorías, por no proceder al relevo del personal que comete fallas y/o del personal profesional falta de idoneidad o por no cumplir la provisión de ropa el CUARENTA POR CIENTO (40%) de la facturación diaria, por cada día de mora en cumplimentar las obligaciones señaladas, tomadas individualmente; esta mora se producirá a partir del día siguiente a la notificación de la observación, y por todo el término en que subsista el incumplimiento.

**r)** Por no mantener actualizada la nómina del personal, en caso de producirse reemplazo, por cada día y por cada persona, el DIEZ POR CIENTO (10%) del valor correspondiente al día en que se verificara la infracción.

**s)** Por la modificación de la planta física y/o equipamiento sin autorización previa, el CINCO POR CIENTO (5%) de la facturación del mes en que se verificó el hecho, sin perjuicio de retrotraer las modificaciones al estado anterior, a criterio de las Autoridades del Establecimiento.

**t)** Por no realizarse el mantenimiento adecuado de la planta física y/o equipamiento, asegurando correctas condiciones de uso y operación, el VEINTE POR CIENTO (20%) de la facturación diaria, hasta que se sustancie dicho incumplimiento.

**u)** Por la utilización de sectores, instalaciones y equipamiento cedido en uso, con fines ajenos a la prestación, el VEINTE POR CIENTO (20%) de la facturación diaria, por cada día en que se verifique tal irregularidad.

**v)** Por no constituirse el representante de la Contratista en el Establecimiento, dentro de las dos (2) horas de haber sido convocado, o por no estar presente la nutricionista en los horarios establecido, el CUARENTA POR CIENTO (40%) de la facturación diaria, por cada oportunidad en que ello ocurra.

**w)** Por no presentar la documentación a que está obligada, dentro del plazo de cuarenta y ocho (48) horas, el VEINTE POR CIENTO (20%) de la facturación diaria, por cada día de mora.

**x)** Por no notificarse diariamente en el Libro de Órdenes y/o de Observaciones, el UNO POR CIENTO (1%) de la facturación mensual por cada día de incumplimiento.

- Notificada la Contratista de la o las observaciones señaladas, podrá ejercer el derecho de formular descargo por escrito, ante la autoridad del Establecimiento, dentro de las veinticuatro (24) horas; pasado este lapso, la sanción se tendrá por firme y sin derecho a reclamo.

## **15. DE LOS DOCUMENTOS EXIGIDOS**

**15.1.** Los proponentes deberán acompañar a sus propuestas, la siguiente documentación:

- a) Plan de Trabajo detallado, indicando la cantidad de personal necesario para cumplir eficientemente cada etapa del servicio (recepción, preparación, cocción, distribución, higienización).
- b) Para los casos de emergencia, se requerirá la presentación de un plan de trabajo que solucione el conflicto que se presente.
- c) Nómina de útiles, materiales, maquinarias, equipos y vajilla que incorporará a la prestación.
- d) Análisis de Costos detallado, a título ilustrativo.

## 16. DE LA PRESENTACIÓN DE OFERTAS

**16.1.** El oferente deberá formular su cotización en **PESOS, indicando** el precio de la **RACIÓN COMPLETA DEL RÉGIMEN NORMAL** (base) sin discriminar por concepto ni tipo de régimen, de acuerdo a los listados de comidas establecidos según detalle que obra en anexos. Los demás precios, tanto de los distintos menús correspondientes a los otros tipos de régimen, como de los conceptos “desayuno, almuerzo, merienda y cena” serán obtenidos por aplicación de las tablas de ajuste Anexo IV, aunque los oferentes los hubieren cotizado en otra forma.

**16.2** El oferente deberá poseer una Habilitación de Planta a su nombre en el rubro específico, vigente al momento de la Licitación, ubicada en la Provincia de Buenos Aires para la prestación de los Servicios descriptos en el presente Pliego. **La falta de la misma será causal de rechazo de la Oferta.**

**16.3** Dadas las características que requiere el Hospital para la prestación del servicio, el oferente deberá certificar antecedentes en servicios de alimentación por una cantidad no inferior a 300 comensales, concurrentes en una misma planta o predio. La falta del mismo será causal de rechazo de la oferta.

**16.4** La empresa debe presentar vehículos para transporte de sustancias alimenticias debidamente habilitados a nombre del Prestador al momento de la apertura. Las exigencias operativas requieren como mínimo un camión con equipo de frío para el traslado de las mismas y para poder ingresar las provisiones al ámbito del Hospital. **La falta del mismo será causal de rechazo de la oferta.** Cuando correspondiere deberá presentar las boletas de pago del Abastecimiento Municipal, póliza de seguro que cubra responsabilidad civil hacia terceros, así como demostrar el cumplimiento de las disposiciones legales acerca del Transporte de Sustancias Alimenticias.

## PLANILLA DE COTIZACIÓN

Número: 13/09

Ejercicio: 2009

Expediente N°: 2915-1390/09

### Datos del Organismo Contratante

Denominación: HOSPITAL DE ALTA COMPLEJIDAD EL CRUCE S.A.M.I.C

Domicilio: AV. CALCHAQUI 5401 FLORENCIO VARELA

### Datos del Oferente

Nombre o Razón Social:

C.U.I.T.:

Número Proveedor del Estado:

Domicilio Comercial:

Domicilio Legal:

R	Cantidad	Unidad	Detalle	Precio Unitario	Precio Total
1	86200	X 11 meses	Por provisión de racionamiento en cocido.		
2	149500	X 11 meses	Por la provisión de refrigerios.		
3	7334	X 11 meses	Por la provisión de refrigerios nocturnos.		
PRECIO GLOBAL					

**Importe Total de la Propuesta, son PESOS (en números y letras)**

**IMPORTANTE: LOS RENGLONES 1, 2 y 3 ARRIBA MENCIONADOS SE ADJUDICARÁN AL MENOR PRECIO GLOBAL.**