

**MUNICIPALIDAD DE ROSARIO**  
**SECRETARIA DE SALUD PUBLICA**

**LICITACIÓN PÚBLICA**

Para la CONTRATACIÓN de:

“SERVICIO DE CATERING DESTINADO A ESTABLECIMIENTOS DE SALUD DEPENDIENTES DE LA SECRETARIA DE SALUD PUBLICA Y OTRAS DEPENDENCIAS DE LA MUNICIPALIDAD DE ROSARIO”

PLAZO DE CONTRATO	1 AÑO
PRESUPUESTO OFICIAL	\$78.529.632,00
VALOR DEL PLIEGO	
GARANTIA DE LA PROPUESTA	
SELLADO PARA IMPUGNACION	
FECHA PARA LA APERTURA	
HORA PARA LA APERTURA	
LUGAR PARA LA APERTURA	Oficina de Licitaciones Públicas, San Luis 2020, 1º Piso. - Rosario - ARGENTINA

# **INDICE**

## **CAPITULO I: CONDICIONES GENERALES**

- Art. 1 Objeto de la licitación
- Art. 2 Coordinación del servicio
- Art. 3 Marco Legal
- Art. 4 Duración del Contrato
- Art. 5 Padrón de Agentes de Cobro
- Art. 6 Consultas y circulares aclaratorias
- Art. 7 Omisión de recaudos en la presentación de la propuesta
- Art. 8 Forma de cotizar
- Art. 9 Evaluación de las ofertas
- Art.10 Adjudicación del servicio
- Art.11 Redeterminación de precios
- Art.12 Prestaciones que comprende el servicio de catering licitado
- Art.13 Menús
- Art.14 Facturación y forma de pago
- Art.15 Responsabilidad del concesionario
- Art.16 Uso de las instalaciones para servicios a terceros
- Art.17 Mejoras de la PEA
- Art.18 Imprevisión contractual
- Art.19 Incumplimiento de obligaciones contractuales-Penalidades

## **CAPITULO 2: CONDICIONES PARTICULARES**

- Art. 1 Materia Prima e Insumos
- Art. 2 Recursos Humanos
- Art. 3 Espacio de uso exclusivo y acceso de funcionarios
- Art. 4 Normas y procedimientos
- Art. 5 Normas de seguridad laboral
- Art. 6 Proceso de Producción
- Art. 7 Controles
- Art. 8 Especificaciones técnicas de los menús
- Art. 9 Pedido diario a Planta Elaboradora de Alimentos
- Art. 10 Entrega del pedido diario
- Art. 11 Libro de novedades
- Art. 12 Tratamiento de residuos

## **ANEXOS**

### **ANEXO1: PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA: REQUISITOS GENERALES Y DOCUMENTACIÓN**

- Art. 1. Requisitos generales
- Art 2 . Documentación

### **ANEXO 2: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

#### **1. DEFINICIONES**

- 1.1 Generalidades
- 1.2 Aporte calórico
- 1.3 Pesos
- 1.4 Comidas y colaciones
- 1.5 Modificaciones de los menús
- 1.6 Adaptaciones generales

#### **2. DIETAS**

- 2.1 Tipificación de dietas
- 2.2 Consumos

#### **3. INSUMOS Y PREPARACIONES OPCIONALES**

- 3.1 Insumos para desayunos y meriendas y opcionales.

### 3.2 Preparaciones opcionales

#### 4. CALDOS BASES Y SOPAS

Planilla de preparación

#### 5. DIETA NORMAL Y DIETOTERAPIA PEDIATRICA Y ADULTOS

ADULTOS:

Planificación verano/primavera/otoño /invierno

Planilla de ingredientes

PEDIÁTRICA:

Planificación verano/invierno

Planilla de ingredientes

#### 6. DIETA PERSONAL

Planificación general.

#### 7. COLACIONES

#### 8. TIPIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS

#### 9. TIPIFICACION DE DESCARTABLES

### ANEXO 3: EQUIPAMIENTO E INSTALACIONES

Art. 1. Inventario

Art. 2. Equipamiento

Art. 3. Propuesta adquisición de equipos

Art. 4. Mantenimiento y conservación de espacios a cargo: PEA y Estaciones de Regeneración

Art. 5. Servicios

### ANEXO 4 : ACTA DE VISITA y PLANILLA PRESENTACION DE ANTECEDENTES

**Anexo 4.1:** Constancia de visita

**Anexo 4.2:** Formulario para presentar antecedentes

### ANEXO 5: PLANILLAS PARA COTIZACIÓN

Anexo 5.1 Planilla de cotización

Anexo 5.2 Planillas complementarias para la cotización

Anexo 5.2.1 Planilla complementaria de cotización para comidas por kilo para Item 1.

Anexo 5.2.2 Planilla complementaria de cotización de para Ítem. 2

Anexo 5.3 Planilla de cotización de servicios de atención.

Anexo 5.4 Planilla de cotización de preparaciones a granel e insumos opcionales

Anexo 5.6 Tabla de coeficientes para determinación de precios

### ANEXO 6: INFORMACION SOBRE DIETAS , PREPARACIONES, INSUMOS Y CONSUMOS

Anexo 6.1 Tipificación de dietas y dietas especiales para estudios

Anexo 6.2 Consumos estimados por tipo de dieta

Anexo 6.3 Insumos y preparaciones opcionales

Anexo 6.4 Especificaciones generales, pesos y detalle sobre las preparaciones.

Anexo 6.5 Menús para fechas patrias y fiestas.

## **CAPITULO I**

### **CONDICIONES GENERALES**

#### **Art 1. Objeto de la Licitación**

Esta licitación tiene por objeto la contratación del servicio de catering destinado a los establecimientos de salud dependientes de la Secretaría de Salud Pública y a otras dependencias de la Municipalidad de Rosario.

La producción de las comidas se realizará en la Planta Elaboradora de Alimentos (PEA) perteneciente a la Municipalidad de Rosario, ubicada en calle Río de Janeiro y 9 de Julio de la ciudad de Rosario, otorgándose para ello el uso de sus instalaciones y conforme a las condiciones generales y particulares del presente pliego.

#### **Art 2. Coordinación del Servicio**

La Coordinación del Servicio estará a cargo de la Coordinación de Alimentación y Nutrición de la Secretaría de Salud Pública y el responsable que designe a tal fin la Secretaría de Desarrollo Social.

La misma será la responsable del control y verificación del cumplimiento de las normas y fines del servicio en todos sus aspectos, incluyendo la elaboración y distribución de los alimentos ,hasta los efectores de salud u otras dependencias municipales, siendo la responsabilidad de estos a partir de la recepción de las raciones.

Así mismo tendrán a su cargo la supervisión del estado y funcionamiento de la PEA, dando intervención a otras áreas técnicas específicas, y toda otra prestación relacionada con el servicio licitado, que pudiere serle requerido al adjudicatario, por la Municipalidad de Rosario, no previstas en éste pliego.

Toda novedad referente a la prestación del servicio deberá ser remitida por los servicios locales de los efectores y /o por el adjudicatario a la Coordinación y/o responsable .

Tendrán a su cargo la evaluación de toda propuesta o necesidad de modificación o adecuación del servicio y la coordinación de su implementación.

#### **Art 3. Marco Legal**

El adjudicatario deberá cumplir con las disposiciones establecidas en el presente pliego de bases y condiciones, las normas del Código Alimentario Argentino (Ley 18284 y su Dec. Reg. N° 4238), Codex Alimentarius, las Ordenanzas Municipales vigentes o a dictarse y las resoluciones dictadas por el Instituto del Alimento de la Municipalidad de Rosario.

#### **Art 4. Duración del Contrato**

El período de contratación del servicio se fija en un (1) año a iniciarse a partir de la notificación fehaciente del decreto de adjudicación.

El adjudicatario tendrá un plazo de 30 días corridos contado a partir de la notificación del decreto de adjudicación para acondicionar y poner en pleno funcionamiento la PEA. Además, tendrá a su cargo el mantenimiento funcional, el estado de conservación y los gastos de reparación ordinarios de la planta elaboradora durante el período de la explotación.

La Municipalidad de Rosario, a su criterio exclusivo, podrá optar por la renovación mediante prórrogas automáticas anuales por un total de hasta tres (3) períodos.

La decisión de la no renovación deberá ser notificada al prestador, en forma fehaciente con un plazo no inferior a noventa (90) días corridos previos, a la finalización del contrato original o prórroga vigente y sin ningún tipo de indemnización para el adjudicatario.

En cada renovación anual, La Municipalidad podrá optar por ampliar, modificar o dejar sin efecto la contratación de cualquiera de los servicios de atención de las estaciones de regeneración que se encuentren a cargo del prestador.

En caso de vencido el plazo de contratación o sus prórrogas, el adjudicatario está obligado a dar continuidad a la prestación del servicio en las condiciones establecidas por este pliego hasta la nueva implementación y hasta un plazo máximo de 6 meses a contar desde el último vencimiento.

Durante dicho período se mantendrá el mismo criterio de cotización y redeterminación de precios que establece este pliego de bases y condiciones.

#### **Art 5. Padrón de Agentes de Cobro**

Todo interesado en presentar ofertas iniciará previamente el trámite de inscripción en el Padrón de Agentes de Cobro (P.A.C.) el cual deberá estar finalizado al momento de la adjudicación, caso contrario quedará desestimada su oferta. El Área licitante, previo a emitir el acto administrativo de adjudicación deberá verificar el cumplimiento de la presente disposición con el agregado de constancia fehaciente emitida por el sistema instituido por el decreto 2842/2014.

#### **Art 6. Consultas y circulares aclaratorias**

Las dudas que pudieran originarse deberán plantearse por escrito y enviarse a la Secretaria de Salud Pública, dirigida a la Coordinación de Alimentación y Nutrición, solicitando en forma concreta las aclaraciones que se estimen necesarias hasta 5 (cinco) días corridos anteriores respecto de la fecha de apertura.

Todas las circulares aclaratorias que se emitan quedarán incorporadas al Pliego y la Municipalidad de Rosario notificará por escrito a todos los oferentes.

#### **Art 7. Omisión de recaudos en la presentación de la propuesta**

Será causal de desestimación de la propuesta la falta de presentación en el momento de la apertura, de los requisitos solicitados en Capítulo 1 Art. 8: Forma de cotizar; Anexo 1: Art. 2, Apartado 2-1, 2-2, 2-3, 2-4, 2-19, en caso de UTE, el 2-12 (i,ii,iii,v,vi) , y la oferta económica según lo establecido en Art. 8 del presente capítulo y Anexo 5.

En el caso que faltare otra documentación, certificaciones o comprobantes exigidos, el oferente deberá cumplimentarlo dentro de las 48 hs de notificado a tal efecto, bajo apercibimiento de desestimación de la oferta en caso de incumplimiento.

#### **Art 8. Forma de cotizar**

La oferta deberá expresarse en pesos con IVA incluido, completando la Planilla de Cotización del Anexo 5.1, y los anexos 5.2, 5.3 y 5.4 del presente pliego.

La evaluación económica de las ofertas se realizará sobre el Precio Total de Cotización (ITEM 1+2+3+4+5). La adjudicación se efectuará en forma global a un único oferente.

## **ITEM 1. PRECIO MENSUAL POR SERVICIO DE ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS PARA EFECTORES DE LA MUNICIPALIDAD DE ROSARIO**

El oferente cotizará el Precio total mensual por servicio de elaboración y distribución de comidas para efectores de la Municipalidad de Rosario en el ITEM 1 de la Planilla de Cotización (Anexo 5.1).

Para su cálculo se utilizará el siguiente procedimiento:

### 1.1. Cálculo del precio por elaboración y distribución de comidas incluidas en el rubro “dietas”

**Columna 1 y columna 2:** El oferente presentará los precios unitarios para almuerzo, cena, desayunos/meriendas y colaciones. Para su cálculo utilizará la Tabla de Coeficientes – Anexo 5.5. El precio de cada comida quedará determinado en función de los coeficientes asignados a cada una y del precio que establezca el oferente para la RACIÓN (= ALMUERZO+CENA) DE LA DIETA NORMAL (coeficiente = 1).

**Columna 3 = (columna 1 + columna 2):** El oferente consignará el precio total para cada dieta, desayuno /merienda o colación.

**Columna 4 =** Se presentan los consumos mensuales estimados para cada dieta, desayuno/merienda y colación, sobre la base de 750 raciones/día, ( 750 almuerzos y 750 cenas). Los consumos mensuales establecidos son valores promedios de referencia y sólo a los efectos de la cotización.

**Columna 5 = (columna 3 x columna 4):** El oferente consignará el precio mensual de los almuerzos y cenas por cada tipo de dieta, desayunos /meriendas y de las colaciones, resultante del producto del precio total para cada tipo de dieta, desayunos/meriendas y colaciones por el consumo mensual estimado.

El Precio mensual por elaboración y distribución de comidas, incluidas en el rubro “dietas”, hasta efectores será el resultado de la suma de los valores de la columna 5.

### 1.2. Cálculo del precio por elaboración y distribución de comidas incluidas en el rubro “por kilo”

Para su cálculo se utilizará la Planilla complementaria para cotización de preparaciones por kilo (Anexo 5.2.1), teniendo en cuenta las especificaciones allí establecidas para cada preparación. El oferente deberá consignar los precios unitarios y totales mensuales indicados para cada preparación en esta planilla.

El Precio mensual por elaboración y distribución de comidas incluidas en el rubro “por kilo” hasta efectores será la suma de los totales mensuales parciales de cada preparación.

El ITEM 1 será el resultado de la suma del precio de comidas incluidas en el rubro “dietas” (1.1.) y de comidas incluidas en el rubro “por kilo” (1.2.).

## **ITEM 2. PRECIO MENSUAL POR PROVISIÓN DE INSUMOS**

El oferente cotizará en el ITEM 2 de la Planilla de Cotización (Anexo 5.1), el Precio Mensual por provisión de insumos.

Para su cálculo utilizará la Planilla complementaria para cotización de insumos (Anexo 5.2.2), teniendo en cuenta las especificaciones allí establecidas para cada insumo. El oferente deberá consignar los precios unitarios y totales mensuales indicados para cada insumo en dicha planilla.

Las cantidades de insumos mensuales, fueron estimadas al sólo fin de la presentación de la oferta económica.

El ITEM 2 será el resultado de la suma de los totales mensuales de todos estos insumos.

**ITEM 3. PRECIO MENSUAL POR SERVICIO DE ATENCIÓN INTEGRAL PARA HOSPITAL DE EMERGENCIAS DR. CLEMENTE ALVAREZ**

El oferente cotizará en el ITEM 3 de la Planilla de Cotización (Anexo 5.1),

**ITEM 4. PRECIO MENSUAL POR SERVICIO DE ATENCIÓN PARCIAL PARA HOSPITAL DE NIÑOS DR. VICTOR J. VILELA**

El oferente cotizará en el el ITEM 4 de la Planilla de Cotización (Anexo 5.1), el Precio mensual del servicio de atención parcial para el Hospital de Niños Dr. Víctor J. Vilela, descrito en el Art 6. III).

**ITEM 5. PRECIO MENSUAL POR SERVICIO DE ATENCIÓN INTEGRAL PARA LA MATERNIDAD MARTIN**

El oferente cotizará en el ITEM 5 de la Planilla de Cotización (Anexo 5.1), el Precio mensual del servicio de atención integral para la Maternidad Martin, descrito en el Art.6.IV)

**Items de contratación o consumo opcional**

**ITEM 6. PRECIO MENSUAL POR SERVICIOS DE ATENCIÓN INTEGRAL**

El oferente cotizará en la Planilla de Cotización del Anexo 5.3 el precio mensual por el servicio de atención integral de cada uno de los siguientes establecimientos de salud.

**Item 5.1)** Hospital de Niños Dr. Víctor J. Vilela

**Item 5.2)** Hospital Intendente Carrasco

**Item 5.3)** Hospital Roque Saenz Peña

**Item 5.4)** Hospital Alberdi

**ITEM 7. PRECIO MENSUAL POR SERVICIOS DE ATENCIÓN PARCIAL**

El oferente cotizará en la Planilla de Cotización del Anexo 5.3 el precio mensual por el servicio atención parcial de cada uno de los siguientes establecimientos de salud.

**Item 6.1)** Hospital de Emergencias Dr. Clemente Alvarez

**Item 6.2)** Maternidad Martín

**Item 6.3)** Hospital Intendente Carrasco

**Item 6.4)** Hospital Roque Saenz Peña

**Item 6.5)** Hospital Alberdi

**ITEM 8. PRECIO UNITARIO DE INSUMOS Y PREPARACIONES OPCIONALES**

El oferente cotizará en la Planilla de cotización del Anexo 5.4, el precio unitario de los insumos y preparaciones opcionales que podrán ser requeridas por los efectores, que están detalladas en el Anexo 6.3.

La Municipalidad se reserva el derecho de contratar cualquiera de los servicios descriptos en los Items 6 y 7 como ampliación o modificación del contrato original, en cualquier período de vigencia del mismo y a los valores cotizados en las planillas de cotización de cada uno de ellos, presentados por el oferente/adjudicatario.

Los insumos y preparaciones opcionales previstos en Item 8 podrán ser solicitados por la Municipalidad, a través de la Coordinación de Alimentación y Nutrición. La pertinencia de los precios cotizados con los valores de mercado, será evaluada y calificada como parte de los aspectos técnicos de la oferta.

En tanto las cotizaciones solicitadas en los items 6, 7 y 8 corresponden a insumos o servicios cuyo consumo o contratación es opcional, el precio no será considerado a los efectos de la evaluación económica de las ofertas, a los fines de asegurar el objeto del presente contrato.

#### **Art 9. Evaluación de las Ofertas**

A los efectos de la evaluación y posterior adjudicación se procederá considerando los siguientes aspectos y sus ponderaciones:

- Capacidad técnica, patrimonial, económica y financiera del oferente. 30 puntos sobre 100.
- Antecedentes en el rubro y en servicios similares al licitado. 30 puntos sobre 100.
- Oferta económica. 40 puntos sobre 100.

#### **Capacidad técnica, patrimonial, económica y financiera del oferente**

La evaluación de **Capacidad técnica** se realizará basándose en la documentación presentada como propuesta técnica y según lo solicitado en el Anexo 1 (apartado 2-19 A) del pliego.

La pertinencia de los precios cotizados sobre las preparaciones a granel e insumos opcionales (Anexo 5.4) con los valores de mercado, **será evaluada y calificada como parte de los aspectos técnicos de la oferta.**

Puntaje máximo: 15 puntos.

Para la evaluación de la **Capacidad Patrimonial, Económica y financiera** del oferente se considerará la documentación Económica y Financiera presentada según lo solicitado en el Anexo 1 (apartados 2-16 y 2-17).

Sobre la base de los estados contables del último ejercicio se realizará el análisis de la situación económico-financiera de cada uno de los oferentes mediante los cinco indicadores siguientes:

<b>Índice</b>	<b>Fórmula</b>	<b>Valores Aceptables</b>
Índice de Liquidez Corriente	$\frac{\text{Total Activo Corriente}}{\text{Total Pasivo Corriente}}$	Mayor o igual a 1
Índice de Liquidez Seca (Prueba Ácida)	$\frac{\text{Activo Corriente} - \text{Bienes de Cambio}}{\text{Total Pasivo Corriente}}$	Igual o mayor a 0,80

Índice	Fórmula	Valores Aceptables
Índice de Solvencia	$\frac{\text{Total Activo}}{\text{Total Pasivo}}$	Mayor a 1,5
Importancia del Pasivo Exigible	$\frac{\text{Pasivo Corriente}}{\text{Activo Total}}$	Igual o menor a 0,35
Endeudamiento	$\frac{\text{Pasivo Total}}{\text{Patrimonio neto}}$	Igual o menor a 0.8

El resultado del análisis de los mencionados índices deberá arrojar valores aceptables en por lo menos 3 de los cinco indicadores, siendo causal de desestimación de oferta el no cumplimiento del índice de liquidez corriente. Puntaje máximo de 15 puntos.

En el caso en que el oferente sea una UTE, los índices se calcularán de la suma de valores correspondientes que arrojen los estados contables de las empresas intervinientes, ponderados por el porcentaje de participación de cada empresa en la UTE que deberá quedar perfectamente establecido en la documentación presentada.

#### **Antecedentes en el rubro y de servicios similares al licitado**

Para la evaluación de Antecedentes se considerarán los antecedentes de servicios certificados por quien emite la correspondiente constancia y con potestad para efectuarla, presentados según lo establecido en el Anexo 1 (apartado 2-19 B). Puntaje máximo: 30 puntos

- Antecedentes en servicios de catering con sistema de elaboración centralizada, distribución en cadena de frío y regeneración local (15 puntos)
- Antecedentes en servicios de catering al Sector Salud (10 puntos)
- Antecedentes en otros servicios gastronómicos (5 puntos)

Para la valoración de los antecedentes en cada una de las categorías, se considerarán dos aspectos: la experiencia (asociado a la antigüedad) y el nivel prestacional (asociado a cantidad de raciones alimenticias distribuidas), siendo el puntaje resultante para cada categoría, la suma de la valoración particular de cada uno de estos componentes, por partes iguales.

En el caso en que el oferente sea una UTE, para la valoración de los antecedentes se considerarán los del integrante con mayor antigüedad y producción en el rubro solicitado.

#### **Evaluación económica**

La evaluación económica se realizará sobre el **PRECIO TOTAL DE COTIZACION** (precio ítem 1 + precio ítem 2 + precio ítem 3 + precio ítem 4 + precio ítem 5).

Se asignará 40 puntos a la mejor oferta económica y puntaje proporcional a las demás ofertas.

#### **Art 10. Adjudicación del Servicio**

Resuelta la adjudicación y notificado de manera fehaciente con entrega de la copia certificada del decreto correspondiente, el adjudicatario deberá concurrir a firmar el contrato dentro de los diez (10) días corridos a partir de dicha notificación. La totalidad de los sellados correspondientes correrán por cuenta de la parte contratista.

La Municipalidad no permitirá la inserción de cláusulas que importen modificaciones a las condiciones del pliego de bases y condiciones y de mediar exigencias en tal sentido por parte del adjudicatario que impidan o demoren la firma del contrato por mas plazo del previsto en este artículo, la Municipalidad podrá dejar sin efecto la

adjudicación, con pérdida por parte del adjudicatario del depósito en garantía de oferta, mas los daños y perjuicios que tal incumplimiento pudiere ocasionar a la Municipalidad de Rosario.

#### **Art 11. Re determinación de precios**

Los importes adjudicados por esta Licitación serán re determinados de acuerdo a los valores suministrados por la Dirección de Estadística Municipal, dependiente de la Secretaría General de la Municipalidad de Rosario, conforme al marco normativo vigente, Ordenanza 7449/02 y su decreto reglamentario 2457/02.

### **PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO PARA LA APLICACIÓN DE LA METODOLOGÍA DE RE DETERMINACIÓN DE PRECIOS**

Se elabora un coeficiente de ajuste específico para el contrato de provisión de comida hospitalaria. A tal efecto, las ponderaciones del índice resultan de considerar una estructura de costos tentativa, a partir de las características prestacionales actuales.

Para dicha información se utilizará como fuente de información, los índices elaborados periódicamente por el Indec y el IPEC, y se mantendrá la estructura de costos utilizada en el contrato vigente.

Así se determina que el 72% del costo total del servicio se re determinará con el IPC calculado por el IPEC para el Gran Rosario (o el que lo sustituya en el futuro), pues en la composición del costo del servicio del catering hospitalario intervienen alimentos y bebidas, transporte y comunicaciones, otros bienes y servicios (capítulos éstos incluidos en el IPC provincial para Gran Rosario)

El 28% restante, se re determinará con el Coeficiente de Variación Salarial (CVS) del Sector Privado Registrado (SPR), o el que lo sustituya en adelante, calculado y publicado mensualmente por el INDEC. “

Idéntico criterio al enunciado precedentemente se aplicará para la re determinación de insumos para desayuno y merienda y opcionales.

Respecto del precio del servicio de atención de estaciones de regeneración, el mismo se re determinará con el Coeficiente de Variación Salaria (CVS) del Sector Privado Registrado (SPR), o el que lo sustituya en adelante, calculado y publicado mensualmente por el INDEC.

#### **Art 12. Prestaciones que comprende el servicio de catering licitado**

### **I. SERVICIO DE ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS PARA LA MUNICIPALIDAD DE ROSARIO**

El servicio licitado comprende la producción, transporte y distribución de comidas e insumos alimenticios hasta la Estación de Regeneración o lugar de recepción en cada efector o dependencia municipal, de acuerdo a las especificaciones técnicas que se establecen en el presente pliego.

La prestación total a los fines de la presentación de las ofertas y la cotización se establece en 870 raciones (1 ración= 1 almuerzo + 1 cena) promedio diario, más los insumos necesarios para la preparación de los desayunos y meriendas, y en los casos que correspondiere, con la posibilidad de variación promedio anual de más/menos 20%

en la cantidad de raciones establecidas y en las cantidades de las comidas a granel. En el Anexo 5.1, se presenta el detalle de las cantidades diarias de almuerzos y cenas por tipo de dieta.

Las 870 raciones serán provistas de la siguiente manera: 750 raciones serán solicitadas por los diferentes tipos de dietas y 120 raciones podrán ser solicitadas utilizando el listado de preparaciones por kilo que se encuentra en el Anexo 5.2.

La prestación efectiva estará determinada por las necesidades diarias de cada uno de los efectores y/o dependencias en las que se brinde el servicio.

A fin de cubrir necesidades o características particulares de los distintos efectores, a criterio de cada institución, se podrán solicitar insumos o preparaciones opcionales del listado que se encuentra detallado en el Anexo 6.3 y/o adecuar, ampliar, modificar o reemplazar el menú día.

Cada establecimiento podrá solicitar los diferentes tipos de desayunos/meriendas para pacientes y personal, así como los insumos necesarios para la preparación de infusiones. Dichas cantidades fueron estimadas al solo efecto de la presentación de la oferta económica.

El servicio se deberá prestar de lunes a domingo, sin interrupción por ningún motivo y para cada uno de los siguientes hospitales: Hospital de Emergencias Clemente Álvarez, Hospital de Niños Víctor J. Vilela, Hospital Roque Sáenz Peña, Hospital Juan B. Alberdi, Hospital Intendente Gabriel Carrasco, Maternidad Martín, CEMAR, SIES, Policlínico San Martín, y para toda otra dependencia municipal que requiera de la prestación de este servicio y las que se puedan incorporar en el futuro. El adjudicatario de la presente licitación asume expresamente el caso fortuito y/o de fuerza mayor, no pudiendo en ningún caso alegar estas causales para interrumpir la prestación del servicio, estando a su cargo la adopción de las medidas necesarias para asegurar el mismo en las condiciones establecidas en el presente pliego y siempre bajo la Coordinación de Alimentación y Nutrición.

## **II. SERVICIO DE ATENCIÓN INTEGRAL PARA HOSPITAL DE EMERGENCIAS Dr. CLEMENTE ALVAREZ**

### **Con atención de comedor de personal y distribución hasta cama de paciente**

En el servicio de atención integral, el prestador tiene a su cargo y es responsable de todas las tareas y procedimientos que aseguren el adecuado tratamiento de las comidas para la población hospitalaria, desde la recepción en el efector hasta la recolección de los residuos provenientes del consumo de las mismas.

Para el paciente, el servicio incluye la distribución interna de las comidas hasta la entrega al paciente.

Para el personal, el servicio incluye la atención del servicio en el comedor institucional. El total de las dietas destinadas al personal se podrán solicitar utilizando las preparaciones a granel, para lo cual se acordará un menú al inicio de la prestación a través de la Coordinación de Alimentación y Nutrición.

El prestador proveerá el personal, el equipamiento y utensilios necesarios para la prestación del servicio.

El servicio se deberá prestar de lunes a domingo, sin interrupción por ningún motivo.

Se detallan a continuación algunas tareas a desarrollar siendo esta descripción meramente enunciativa, atento que el prestador debe realizar la totalidad de las tareas pertinentes que aseguren la prestación del servicio de manera eficaz y eficiente y de conformidad al presente pliego.

- Recepción de comidas e insumos: recepción y control conjunto con el responsable asignado por el efector.
- Acondicionamiento de las raciones recibidas en las cámaras.

- Regeneración o acondicionamiento para el consumo de las preparaciones que componen cada una de las cuatro ingestas principales diarias y las colaciones.
- Distribución interna de cada una de las comidas o ingestas a pacientes, de acuerdo a lo planificado por el responsable del servicio.
- Atención del comedor institucional y del servicio de comidas a personal autorizado.
- Cumplimiento de buenas prácticas de manufactura (BPM) y procedimientos operativos estandarizados (POES) y (MIP) del servicio.
- Registro en planillas y/o libro habilitados el registros de tareas, bajo su firma y/o su personal autorizado para ello, debiendo comunicar los datos personales del mismo y/o su modificación a la Coordinación.
- Reparación y el mantenimiento de equipamiento y mobiliario a su cargo.

Previo al inicio de las actividades el prestador acordará detalladamente la modalidad de la prestación con la Coordinación de Alimentación y Nutrición y con el responsable del Servicio de Alimentación del efector a fin de adecuar los procedimientos operativos a las necesidades particulares del efector.

El adjudicatario podrá proponer a la Coordinación, variantes que mejoren las condiciones de atención y confort sin distorsionar las generales del sistema.

### **Modalidad de envío de las comidas**

#### **Comida de personal:**

Salvo expresa indicación de la Coordinación de Alimentación y Nutrición, las comidas para el personal se enviarán en cadena de frío, envasadas a granel en bolsas selladas, al vacío siempre que la preparación lo admita, de acuerdo a la presentación establecida en el Anexo 2, Inc. 1.2 – Personal.

Se regenerará utilizando los procedimientos que resulten más adecuados para la seguridad alimentaria, la conservación de las características organolépticas y la presentación de las preparaciones.

#### **Comida para paciente:**

Salvo expresa indicación de la Coordinación de Alimentación y Nutrición, la dieta normal será enviada y servida de manera similar a la de personal, utilizando procedimientos que garanticen la seguridad alimentaria.

La dietoterapia será enviada en raciones individuales, envasadas en bandejas termo selladas, debidamente identificadas y serán regeneradas por medio de microondas.

### **Raciones y horario Hospital de Emergencias**

Raciones diarias promedio paciente/acompañante	100
Raciones diarias promedio personal	120 (160 almuerzos, 80 cenas aproximadamente)
Horario de atención Estación de Regeneración	6:00 23:00

#### **Vajilla:**

El prestador proveerá de la siguiente vajilla de servicio no descartable, salvo expresa indicación del responsable del Servicio de Alimentación Hospitalaria.

<b>DIETA</b>	<b>VAJILLA DE SERVICIO</b>	<b>Características</b>
PERSONAL	VASO	Vidrio o similar apto gastronomía de 250 cc aprox (diferenciado de paciente)

DIETA	VAJILLA DE SERVICIO	Características
	CUBIERTOS (Cuchara, tenedor y cuchillo y cuchara de postre)	Acero Inoxidable o acero inoxidable y plástico (diferenciado de paciente), cuchara de postre descartable
	PLATO	Playo b Playo blanco de 25 cm diámetro aprox. Hondo blanco loza gastronómica
PACIENTE NORMAL	VASO	Material apto gastronomía de 200cc aproximadamente
	CUBIERTOS (Cuchara, tenedor, cuchillo y cuchara de postre)	Acero Inoxidable o acero inoxidable y plástico cuchara de postre descartable
	PLATO	Playo blanco de 22 cm diámetro aprox. Diferenciado de personal
PACIENTE DIETOTERAPIA	VASO	Material apto gastronomía de 200 cc aproximadamente
	CUBIERTOS (Cuchara, tenedor, cuchillo y cuchara de postre)	Acero Inoxidable o acero inoxidable y plástico cuchara de postre descartable
DESAYUNOS / MERIENDAS PACIENTES	JARRITAS de 250 a 300 cc	Plástico tipo melamina apto gastronomía

Se deberá incluir espátulas, cucharitas, removedores, servilletas descartables cuando resulten necesarias, a criterio del/la responsable del servicio en el efector.

### **III. SERVICIO DE ATENCIÓN PARCIAL PARA EL HOSPITAL DE NIÑOS. Dr. VICTOR J. VILELA** **Con atención de comedor de personal y preparación del servicio de comidas para distribución interna**

En el servicio de atención parcial el prestador tiene a su cargo y es responsable de todas las tareas y procedimientos que aseguren el adecuado tratamiento de las comidas para la población hospitalaria.

Para pacientes, el prestador del servicio tiene a su cargo desde la recepción en el efector hasta la preparación de los carros transportadores para la distribución interna de las comidas, la que será distribuida por personal del efector.

Para el personal, el servicio incluye la atención del servicio del comedor institucional. El total de las dietas destinadas al personal se podrán solicitar utilizando las preparaciones a granel, para lo cual se acordará un menú al inicio de la prestación, a través de la Coordinación del Servicio.

El prestador proveerá el personal, equipamiento y utensilios necesarios.

El servicio se deberá prestar de lunes a domingo, sin interrupción por ningún motivo.

Se detallan a continuación algunas tareas a desarrollar, siendo su descripción meramente enunciativa atento que el prestador debe realizar la totalidad de las tareas pertinentes que aseguren la prestación del servicio de manera eficaz y eficiente y de conformidad al presente pliego.

- Recepción de comidas e insumos: recepción y control conjunto con el responsable asignado por el efector.
- Acondicionamiento de las raciones recibidas en las cámaras.
- Regeneración o acondicionamiento para el consumo de las preparaciones que componen cada una de las cuatro ingestas principales diarias y las colaciones.
- Atención del comedor institucional y del servicio de comidas a personal autorizado.

- Cumplimiento de buenas prácticas de manufactura (BPM) y procedimientos operativos estandarizados (POES) y (MIP) del servicio. Para paciente, desde la recepción hasta la entrega de los carros con comidas para distribución y para personal desde la recepción hasta el servicio en comedor incluido.
- Elaboración de registros de tareas.
- Reparación y mantenimiento de equipamiento y mobiliario a su cargo.

Previo al inicio de las actividades el prestador acordará la modalidad de la prestación con la Coordinación de Alimentación y Nutrición y con el responsable del Servicio de Alimentación del efector a fin de adecuar los procedimientos operativos a las necesidades particulares del efector.

El adjudicatario podrá proponer a la Coordinación, variantes que mejoren las condiciones de atención y confort sin distorsionar las generales del sistema.

### **Modalidad de envío de las comidas**

#### **Comida de personal:**

Salvo expresa indicación de la Coordinación de Alimentación y Nutrición, las comidas para el personal se enviarán en cadena de frío, envasadas a granel en bolsas selladas, al vacío siempre que la preparación lo admita, de acuerdo a la presentación establecida en el Anexo 2.1.2 – Personal.

Se regenerará utilizando los procedimientos que resulten más adecuados para la seguridad alimentaria, la conservación de las características organolépticas y la presentación de las preparaciones.

#### **Comida para paciente y acompañantes:**

La dieta normal, acompañante y dietoterapia será enviada en raciones individuales, envasadas en bandejas termo selladas y serán regeneradas por medio de microondas.

### **Raciones y horarios Hospital de Niños**

Raciones diarias promedio paciente	60
Raciones diarias promedio personal	80 (100 almuerzos, 60 cenas aproximadamente)
Raciones diarias promedio acompañante	60
Horario de atención Estación de Regeneración	6:00 23:00

### **Vajilla:**

El prestador proveerá de la siguiente vajilla de servicio no descartable, salvo expresa indicación del responsable del Servicio de Alimentación Hospitalaria

<b>DIETA</b>	<b>VAJILLA DE SERVICIO</b>	<b>Características</b>
PERSONAL	VASO	Vidrio o similar apto gastronomía de 250 cc aprox (diferenciado de paciente)
	CUBIERTOS (Cuchara, tenedor y cuchillo y cuchara de postre)	Acero Inoxidable o acero inoxidable y plástico (diferenciado de paciente), cuchara de postre descartable
	PLATO	Playo blanco de 25 cm diámetro aprox. Hondo blanco loza gastronómica
PACIENTE NORMAL Y DIETOTERAPIA	VASO	Material apto gastronomía de 200 cc
	CUBIERTOS (Cuchara, tenedor, cuchillo y cuchara de postre)	Descartables

<b>DIETA</b>	<b>VAJILLA DE SERVICIO</b>	<b>Características</b>
DESAYUNOS/ MERIENDAS PACIENTES	JARRITAS de 250 a 300 CC	Plástico tipo melamina apto gastronomía o descartables térmicos según necesidad
DESAYUNOS/ MERIENDAS PERSONAL	JARRITAS de 250 a 300 CC	Plástico tipo melamina o loza gastronómica blanca (diferenciada de paciente)

Se deberá incluir espátulas, cucharitas, servilletas, removedores descartables cuando resulten necesarias, a criterio del/la responsable del servicio en el efector.

#### **IV. SERVICIO DE ATENCIÓN INTEGRAL PARA MATERNIDAD MARTIN**

##### **Con atención de comedor de personal y distribución hasta cama de paciente**

En el servicio de atención integral el prestador asume a su cargo y es responsable de todas las tareas y procedimientos que aseguren el adecuado tratamiento de las comidas para la población hospitalaria, desde la recepción en el efector hasta la recolección de los residuos provenientes del consumo de las mismas.

Para paciente, el servicio incluye la distribución interna de las comidas hasta la entrega al paciente.

Para personal, el servicio incluye la atención del servicio en el comedor institucional. El total de las dietas destinadas al personal se podrán solicitar utilizando las preparaciones a granel, para lo cual se acordará un menú al inicio de la prestación a través de la Coordinación del servicio.

El prestador proveerá el personal y el equipamiento y utensilios necesario.

El servicio se deberá prestar de lunes a domingo, sin interrupción por ningún motivo

Se detallan a continuación algunas tareas a desarrollar siendo su descripción meramente enunciativa atento que el prestador debe realizar la totalidad de las tareas pertinentes que aseguren la prestación del servicio de manera eficaz y eficiente y de conformidad al presente pliego.

- Recepción de comidas e insumos: recepción y control conjunto con el responsable asignado por el efector.
- Acondicionamiento de las raciones recibidas en las cámaras.
- Regeneración o acondicionamiento para el consumo de las preparaciones que componen cada una de las cuatro ingestas principales diarias y las colaciones.
- Distribución interna de cada una de las comidas o ingestas de acuerdo a lo planificado por el responsable del servicio.
- Atención del comedor institucional y del servicio de comidas a personal autorizado.
- Cumplimiento de buenas prácticas de manufactura (BPM) y procedimientos operativos estandarizados (POES) y (MIP) del servicio.
- Elaboración de registros de tareas
- Reparación y el mantenimiento de equipamiento y mobiliario a su cargo.

- Previo al inicio de las actividades el prestador acordará detalladamente la modalidad de la prestación con la Coordinación del Servicio y con el responsable del Servicio de Alimentación del efector a fin de adecuar los procedimientos operativos a las necesidades particulares del efector.

El adjudicatario, podrá proponer a la Coordinación, variantes que mejoren las condiciones de atención y confort sin distorsionar las generales del sistema.

### **Modalidad de envío de las comidas**

#### **Comida de personal:**

Salvo expresa indicación de la Coordinación de Alimentación y Nutrición, las comidas para el personal se enviarán en cadena de frío, envasadas a granel en bolsas selladas, al vacío siempre que la preparación lo admita, de acuerdo a la presentación establecida en el Anexo 2 Inc. 1.2 – Personal.

Se regenerará utilizando los procedimientos que resulten más adecuados para la seguridad alimentaria, la conservación de las características organolépticas y la presentación de las preparaciones.

#### **Comida para paciente:**

Salvo expresa indicación de la Coordinación de Alimentación y Nutrición, la dieta normal será enviada y servida de manera similar a la de personal, utilizando procedimientos que garanticen la seguridad alimentaria.

La dietoterapia será enviada en raciones individuales, envasadas en bandejas termo selladas debidamente identificadas y serán regeneradas por medio de microondas.

### **Raciones y horarios Maternidad Martín**

Raciones diarias promedio paciente	35
Raciones diarias promedio personal	45
Raciones diarias promedio acompañante	15
Horario de atención Estación de Regeneración	6:00 23:00

### **Vajilla:**

El prestador proveerá de la siguiente vajilla de servicio no descartable, salvo expresa indicación del responsable del Servicio de Alimentación Hospitalaria

<b>DIETA</b>	<b>VAJILLA DE SERVICIO</b>	<b>Características</b>
<b>PERSONAL</b>	VASO	Vidrio o similar apto gastronomía de 250 cc aprox (diferenciado de paciente)
	CUBIERTOS (Cuchara, tenedor, cuchillo y cuchara de postre)	Acero Inoxidable o acero inoxidable y plástico (diferenciado de paciente), cuchara de postre descartable
	PLATO	Playo blanco de 25 cm diámetro aprox. Hondo blanco loza gastronómica
<b>PACIENTE NORMAL</b>	VASO	Material apto gastronomía de 200 cc aproximadamente
	CUBIERTOS (Cuchara, tenedor y cuchillo y cuchara de postre)	Acero Inoxidable o acero inoxidable y plástico cuchara de postre descartable
	PLATO	Playo blanco de 22 cm diámetro aprox. loza gastronómica (Diferenciado de personal)

<b>DIETA</b>	<b>VAJILLA DE SERVICIO</b>	<b>Características</b>
PACIENTE DIETOTERAPIA	VASO	Material apto gastronomía de 200 cc aproximadamente
	CUBIERTOS (Cuchara, tenedor y cuchillo y cuchara de postre)	Acero Inoxidable o acero inoxidable y plástico cuchara de postre descartable
DESAYUNOS / MERIENDAS PACIENTES	JARRITAS de 250 a 300 CC	Plástico tipo melamina apto gastronomía

Se deberá incluir espátulas, cucharitas, removedores, servilletas descartables cuando resulten necesarias, a criterio del/la responsable del servicio en el efector.

### **AMPLIACIONES DE LA PRESTACION DE SERVICIO**

En cualquier momento de la contratación, la Municipalidad podrá hacer uso de la opción de contratar un servicio de atención del tipo de los descriptos para el Hospital Dr. Clemente Alvarez , Maternidad Martin y el Hospital de Niños para cualquiera de las Estaciones de Regeneración de la Secretaría de Salud, como ampliación del contrato original, a los valores cotizados o su redeterminación si correspondiere.

#### **Raciones y horarios para la ampliación del servicio de atención en otros efectores de Salud Pública:**

##### **Hospital Roque Saenz Peña**

Raciones diarias promedio paciente	40
Raciones diarias promedio personal	45
Raciones diarias promedio acompañante	15
Horario de atención Estación de Regeneración	6:00 23:00

##### **Hospital Carrasco**

Raciones diarias promedio paciente/acompañante	50
Raciones diarias promedio personal	30
Horario de atención Estación de Regeneración	6:00 23:00

##### **Hospital Alberdi**

Raciones diarias promedio paciente/acompañante	25
Raciones diarias promedio personal	20 ( 25 almuerzos, 15 cenas aproximadamente)
Horario de atención Estación de Regeneración	6:00 22:00

##### **Secretaría de Desarrollo Social**

Raciones diarias promedio	130
---------------------------	-----

### **Art 13. Menús**

En el Anexo 2 se presentan los menús, su dietoterapia y la planificación para la prestación del servicio licitado.

El concesionario cumplirá la planificación en forma obligatoria, sin producir ninguna alteración o cambio, salvo que de común acuerdo entre la Coordinación de Alimentación y Nutrición y el prestador se establezca una modificación total o parcial.

#### **Art 14. Facturación y forma de pago**

En el caso de servicios prestados en dependencias de la Secretaria de Salud Pública, el Adjudicatario deberá presentar mensualmente a los Servicios de Alimentación de cada efector, la/s factura/s que corresponda/n al servicio prestado al mismo durante el mes anterior, el que una vez verificada y debidamente conformada, la elevará a la Dirección Asociada Administrativa de cada establecimiento, dentro de las 48 horas de recibida. En el caso de servicios prestados en dependencias de la Secretaria de Desarrollo Social, el Adjudicatario deberá presentar mensualmente a la Dirección General de Administración de dicha Secretaria, la/s factura/s que corresponda/n al servicio prestado al mismo durante el mes anterior, conformada/s por el responsable de cada dependencia.

En cada efector se facturará en forma separada el servicio de suministro de almuerzos y cenas, la provisión de insumos y preparaciones opcionales y el servicio de atención en el caso que corresponda al efector.

En la facturación mensual de almuerzos y cenas se deberá discriminar, en la propia factura o en planilla adjunta, las cantidades provistas por tipo de servicio (almuerzo/cena) y por tipo de dieta en el período facturado, los precios unitarios y los precios totales por cada ítem.

En la facturación de provisión de insumos para desayuno y merienda e insumos y preparaciones opcionales se deberá discriminar, en la propia factura o en planilla adjunta, por tipo de insumo suministrado, las cantidades provistas en el período facturado, los precios unitarios y los precios totales por cada ítem, acompañando además los remitos y documentación correspondiente.

En cada período de contratación se facturará siempre con los valores establecidos al inicio de la prestación del servicio, y separadamente se facturarán las diferencias que correspondan por las redeterminaciones de precio de cada uno de los ítems.

Las facturas serán abonadas en la Tesorería General de la Municipalidad de Rosario, al término de los treinta (30) días de la fecha de factura.

El Adjudicatario se obliga a presentar junto con la factura, la constancia de pago de las primas de los seguros exigidos en el presente pliego, la constancia de cumplimiento de los aportes al Sistema Único de Seguridad Social del mes anterior, al período facturado, con su correspondiente constancias de pago. La falta de cumplimiento de estos recaudos dará derecho a la Municipalidad a suspender el pago de las facturas hasta tanto el adjudicatario de cumplimiento en debida forma con los mismos.

#### **Art 15. Responsabilidad del concesionario**

El concesionario asume en forma exclusiva la responsabilidad legal, por los daños ocasionados a personas con motivo y/o en ocasión de la prestación del servicio objeto de la presente licitación. Asume a su cargo las consecuencias derivadas del caso fortuito o la fuerza mayor.

La Municipalidad de Rosario quedará exenta de toda responsabilidad civil respecto a terceros, por causas, accidentes, hechos o actos en que participare el Adjudicatario o sus dependientes como consecuencia y/o en ocasión de las tareas que desempeñare en razón del mismo a cuyos efectos contratará los seguros que por ello se exijan en el presente y/o se estipulen en el futuro. Asimismo la Municipalidad quedará exenta de toda responsabilidad por cualquier tipo de daño que sufra el adjudicatario o por accidentes de trabajo o enfermedades profesionales del personal dependiente de la misma, así como también del cumplimiento de las obligaciones

derivadas de las leyes previsionales, de la seguridad social laborales y convenios colectivos de trabajo. Todo el personal permanente u ocasional que el adjudicatario afecte a la prestación del servicio, deberá estar inscripto ante una Aseguradora de Riesgo del Trabajo, para la cobertura por accidentes de trabajo o enfermedad profesional, que ocasione incapacidad total o parcial, permanente o transitoria y muerte.

El adjudicatario deberá acreditar tener contratados los seguros necesarios destinados a cubrir las responsabilidades que se describen, acompañando las pólizas respectivas:

- Seguro de Responsabilidad Civil por daños causados por los Vehículos que se afecten a la prestación del servicio.
- Seguro de Responsabilidad Civil por daños causados a terceros o cosas durante y con motivo de la ejecución de la prestación del servicio, cualquiera sea su causa.
- Contrato de Afiliación a una Aseguradora de Riesgos de Trabajo, en forma conjunta con la nómina de personal asegurado.

Todas las pólizas de seguros deberán estar contratadas por el monto máximo reconocido por la Superintendencia de seguros, deberá instituir como beneficiario a la Municipalidad de Rosario y constituir el asegurador domicilio legal en el Municipio de Rosario.

El adjudicatario deberá acreditar mensualmente el pago de las primas correspondientes a los seguros exigidos en el presente pliego de bases y condiciones, y mantener durante todo el tiempo de vigencia de la contratación del servicio, las pólizas de los seguros exigidos, y el pago de las primas de cada uno de ellos.

#### **Art 16. Uso de las instalaciones para servicios a terceros**

Se autoriza al concesionario la utilización de la totalidad de las instalaciones y el equipamiento de la Planta Elaboradora de Alimentos con el fin de producir raciones alimenticias para terceros, siempre que no altere la cantidad y calidad del servicio contratado con la Municipalidad de Rosario. Los gastos que esa actividad demande en todas sus partes estarán a cargo exclusivo del concesionario.

Por el uso de las instalaciones y equipamiento de la PEA, el concesionario se obliga a abonar a la Municipalidad de Rosario un canon mensual de \$40,000 (pesos cuarenta mil), para el primer año de vigencia del contrato, el que se redeterminará en función del índice utilizado para redeterminar las estaciones regeneradoras. Dicho canon se descontará de manera automática, del monto mensual que la Municipalidad de Rosario deba abonar por la prestación del servicio a los efectores municipales de salud dependientes de la Secretaría de Salud Pública.

El uso de las instalaciones se deberá realizar con los correspondientes permisos de habilitación y fuera del horario de producción para la Secretaría de Salud Pública y demás dependencias municipales y además no deberá constituir un riesgo de contaminación de las instalaciones por ningún motivo. Esta actividad del concesionario será totalmente independiente de la relación contractual con la Municipalidad de Rosario, la cual se desvincula de toda responsabilidad sobre los alimentos elaborados, materia prima, contratación de personal y demás riesgos que esta actividad demande, como así mismo daños parciales y totales que la misma pueda ocasionar al tercero que contratare los servicios del concesionario.

La Municipalidad se reserva el derecho de no autorizar el uso de las instalaciones cuando estime que puede constituir un riesgo o perjuicio para la integridad de la planta y/o su calidad funcional, sin derecho a reclamo o indemnización alguna por parte del concesionario.

El concesionario tiene a su cargo el mantenimiento funcional, el estado de conservación y los gastos de reparación ordinarios de la PEA, durante el período de explotación.

## **Art 17. Mejoras de la PEA**

El concesionario deberá comprometerse durante el primer período de contratación, y durante la primera renovación, en el caso que ésta se concrete, a la realización de mejoras especificadas en Anexo 3.

A tal fin, el adjudicatario deberá presentar una propuesta dentro de los 60 días de iniciado el período de contratación, un cronograma de actividades. Los lineamientos y especificaciones para la propuesta serán establecidos por las áreas técnicas designadas por la Secretaria de Salud . La propuesta de mejoras aprobada por la Secretaria de Salud deberá efectivizarse dentro del primer año de contratación, y durante la primera renovación, en el caso que ésta se concrete.

## **Art 18. Imprevisión contractual**

En ningún caso la invocación de una situación imprevista autorizará al contratista a suspender o reducir el servicio, el que se deberá continuar prestando con las condiciones originales estipuladas.

## **Art 19. Incumplimiento de obligaciones contractuales-Penalidades**

En caso de incumplimiento por parte del adjudicatario, ya sea en forma total o parcial de las obligaciones impuestas por el presente pliego y/o normas complementarias, dará derecho a la Municipalidad a aplicar las siguientes penalidades: apercibimiento, multa, suspensión de pago y/o rescisión, con inicio de las acciones legales correspondientes. Las sanciones se aplicarán de acuerdo a la naturaleza, gravedad y condiciones de tiempo, modo y lugar en que las mismas se hubieran producido, graduándola en consecuencia, previo informe del adjudicatario. Las faltas podrán ser consideradas: leves o graves.

Leves: faltas que no implican riesgos a la salud ni a la vida de los usuarios.

Graves: faltas que causaren o pudieren haber causado daño, o puesto en riesgo la vida o la salud de los usuarios.

Para las prestaciones que comprende el servicio de catering licitado:

### **Serán consideradas faltas leves:**

1- EL INCUMPLIMIENTO PARCIAL O TOTAL DEL PEDIDO REALIZADO POR EL ESTABLECIMIENTO.

Por incumplimiento reiterado en la cantidad y/o falta de algún insumo o tipo de dieta solicitada en el pedido diario y que a su vez, no fuera resuelto de manera inmediata una vez hecho el reclamo.

2- POR INCUMPLIMIENTO REITERADO EN LOS HORARIOS DE ENTREGA

Por tardanzas reiteradas entre 30 y 60 minutos o por tardanzas superiores a los 60 minutos.

3- POR INCUMPLIMIENTO EN PRESENTACIÓN DEL ENVASE

Por incumplimiento de condiciones de presentación, termo sellado y/o rotulación.

4- POR INCUMPLIMIENTO EN LA CALIDAD DE LAS PREPARACIONES

Por incumplimiento reiterado en la calidad de las preparaciones autorizadas o por el faltante o reemplazo no autorizado de algún ingrediente indicado para la preparación.

5- POR INCUMPLIMIENTO DE PLANIFICACIÓN

Por la modificación total ó parcial del menú normal o la dietoterapia o el menú del personal sin autorización de la Coordinación de Alimentación y Nutrición.

## 6- INCUMPLIMIENTO EN EL MANTENIMIENTO Y USO DE LAS INSTALACIONES Y EL EQUIPAMIENTO

Ante la falta de cumplimiento en el mantenimiento y/o uso incorrecto de las instalaciones, equipamiento, infraestructura edilicia, etc.

## 7- INCUMPLIMIENTO EN LA MODALIDAD DE ATENCIÓN DE LAS ESTACIONES DE REGENERACION

Por incumplimiento reiterado de la modalidad acordada para cada establecimiento de salud en la atención de la estación de regeneración, o la distribución interna de las raciones a pacientes o la atención del comedor del personal.

En todos los casos, y para el primer incumplimiento, se aplicará la sanción de apercibimiento. Ante la reiteración de la misma y/o de las faltas enumeradas, se aplicará la sanción de multa, que podrá graduarse entre el 1 y el 100% de la facturación correspondiente al día en que haya sido cometida dicha falta.

### **Serán consideradas faltas graves:**

#### 1- POR INCUMPLIMIENTO DE NORMAS

Por el incumplimiento cualquiera de las normas del Código Alimentario Argentino que tienen por objeto asegurar la calidad higiénica del alimento.

#### 2- ALTERACIÓN DEL ALIMENTO

Constatado mediante análisis bromatológico y en caso de confirmación de contaminación.

#### 3- CONTAMINACIÓN FÍSICA

Por la presencia de elementos extraños (contaminación física) en las comidas.

En todos éstos casos, se aplicará la sanción de multa, que podrá graduarse entre el 1 y el 100% de la facturación correspondiente al día en que haya sido cometida dicha falta.

La reincidencia, aún en caso de faltas leves, será considerada como agravante a los fines de la aplicación de las penalidades.

Ante la aplicación de cualquiera de las sanciones previstas en el presente pliego, y de haberse efectuado la reserva pertinente en el Libro de Orden, la empresa contratante podrá presentar dentro del preteritorio término de cuarenta y ocho horas, el descargo que considere pertinente ante la Municipalidad de Rosario, quien resolverá la cuestión.

La misma, una vez determinada, según el procedimiento previsto, se descontará de la facturación del mes inmediato siguiente.

En cuanto a la suspensión de pago, éste se mantendrá hasta tanto el Adjudicatario de cumplimiento a la obligación que provocare la sanción.

La interposición de recursos no suspenderá la aplicación de las sanciones ni la prestación del servicio.

### **Rescisión del contrato**

El incumplimiento total o parcial de cualquiera de las obligaciones asumidas por el contratante y/o la reiteración de faltas, dará derecho a la Municipalidad a dar por rescindido el contrato y a iniciar las acciones legales que pudieren corresponder.

En todos los casos previos a la aplicación de las sanciones descriptas y que pudieren corresponder en cada caso, se le solicitará al adjudicatario el correspondiente informe.

La Municipalidad se reserva el derecho de verificar y requerir en cualquier etapa de ejecución del presente contrato el cumplimiento de los recaudos exigidos, por parte del Adjudicatario.



## **CAPITULO II**

### **CONDICIONES PARTICULARES**

#### **Art 1. *Materia Prima e Insumos***

El concesionario tendrá a su cargo la compra y la adecuada conservación de toda la materia prima e insumos necesarios para brindar el servicio licitado. La calidad y conservación de los alimentos, de la materia prima y de todo insumo utilizado se ajustarán a las normas del Código Alimentario Argentino y podrán ser controladas por personal designado por la Secretaría de Salud Pública.

En el Anexo 2. 8 se establece la Tipificación de Alimentos.

El concesionario deberá efectuar el pago de todos los servicios (luz, gas, teléfono, agua, etc.) para el funcionamiento y mantenimiento de la planta de elaboración y su equipamiento y mobiliario.

En los espacios cedidos en los efectores para la prestación del servicio integral tendrá a su cargo el mantenimiento de la infraestructura edilicia, del equipamiento y del mobiliario (previo acuerdo con la Coordinación de Alimentación y Nutrición y la Dirección de Arquitectura).

#### **Art 2. *Recursos Humanos***

El personal que opere en la planta y en las estaciones de regeneración a cargo de la empresa no tendrá relación contractual ni vínculo laboral con la Municipalidad de Rosario, siendo dependientes del concesionario. Así mismo el concesionario deberá contar con todos los aportes e inscripciones que exige la legislación laboral vigente.

El personal deberá estar cubierto con seguros por accidentes y/o enfermedades inculpables. La Municipalidad de Rosario podrá exigir cuando lo considere pertinente la exhibición de los comprobantes de pagos de las obligaciones mencionadas y de las pólizas de seguro. El incumplimiento de esta obligación y a criterio de la Municipalidad de Rosario podrá dar lugar a la caducidad del contrato.

La empresa prestataria del servicio deberá contar con un profesional técnico especializado de acuerdo a lo que establece el Cap. XVII Alimento de Régimen o Dietéticos Art. 1346 (Res. 1505 10/08/88) del Código Alimentario Argentino con presencia durante todo el proceso de elaboración de las comidas.

El personal dependiente de la empresa contratada que preste servicio en la PEA o en las estaciones de regeneración deberá:

- Ser mayor de edad, contar con libreta sanitaria , carnet de manipulador de alimentos y ser competente en sus actividades para realizar un servicio eficiente.
- Estar sano. No podrán manipular alimentos las personas afectadas por ciertas patologías de las vías aéreas superiores (resfríos, tos, etc.) y otras afecciones como conjuntivitis, heridas en las manos, o cualquier enfermedad transmisible por contacto hasta su total recuperación, debiendo presentar certificado médico que lo acredite. La presente enumeración no es taxativa sino comprensiva de todas aquellas patologías que, de un modo directo o indirecto, puedan poner en peligro la inocuidad de los productos.
- Vestir uniforme adecuado que deberá ser provisto por el concesionario en cantidad y calidad suficiente de manera de asegurar el recambio necesario de rutina o ante cualquier eventualidad.
- Llevar una tarjeta identificadora con su nombre y fotografía en la parte superior izquierda.

#### **Art 3. *Espacio de uso exclusivo y acceso de funcionarios***

En la Planta Elaboradora, el Adjudicatario dispondrá un espacio cerrado de aproximadamente 4m<sup>2</sup>, preferentemente con acceso visual directo sobre el área de producción y provisto de equipo informático y mobiliario, para uso exclusivo del personal de la Coordinación de Alimentación y Nutrición.

El concesionario dará libre acceso en cualquier momento a funcionarios municipales autorizados por la Secretaría de Salud Pública para efectuar las inspecciones y evaluaciones que considere necesarias en todos los sectores de la planta y estaciones de regeneración a su cargo.

#### **Art 4. Normas y Procedimientos**

El concesionario deberá presentar, en los primeros 30 días posteriores a la adjudicación, los Manuales de Buenas Prácticas de Manufactura, los Procedimientos Operativos Estandarizados de Limpieza y Desinfección y Manejo Integral de Plagas con el objetivo de contar con trazabilidad, Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control para cada alimento. Dichos Manuales serán evaluados y aprobados por el personal técnico que la Secretaría de Salud Pública designe a tales efectos.

#### **Art 5. Normas de seguridad laboral**

El concesionario deberá desarrollar sus actividades en la Planta Elaboradora de Alimentos, en las Estaciones de Regeneración a su cargo y en el transporte de acuerdo a las normas de seguridad laboral vigentes y aplicables a los procesos que realice. Para ello deberá presentar un Documento de Seguridad Laboral, específico para el servicio y un programa tentativo de capacitación.

#### **Art 6. Proceso De Producción.**

La empresa concesionaria elaborará las preparaciones con 24 horas de anterioridad a la planificación establecida para su consumo y asegurará un lapso de aptitud máximo de 48 horas, para el envase cerrado y condiciones de conservación adecuadas.

La responsabilidad de la elaboración de alimentos inocuos es exclusividad del concesionario y, a solicitud de la Coordinación de Alimentación y Nutrición, deberá presentar los informes de laboratorio que avalen dicho período de aptitud.

El prestatario garantizará durante todo el proceso de producción la aplicación de los procedimientos adecuados para asegurar la inocuidad y la conservación de las características organolépticas de las preparaciones.

Se cumplirá estrictamente con la provisión, respetando el aporte calórico y la forma de presentación establecidos. Para asegurar el control permanente de las temperaturas establecidas como referencia para cada etapa del proceso el concesionario deberá implementar desde el inicio de su actividad un sistema de monitoreo para registro de temperatura y humedad ( tipo Data Loggers), en todos los sistemas de refrigeración, tanto en la planta elaboradora de alimentos como en los efectores concesionados. Incluyendo el transporte .

El organismo de control bromatológico será el Instituto del Alimento e informará los resultados de las auditorías a la Coordinación de Alimentación y Nutrición.

Las preparaciones envasadas y rotuladas serán ordenadas por establecimiento en la cámara de productos terminados hasta el momento del envío a los hospitales municipales y otras dependencias de la secretaría de salud publica así como de la Municipalidad de Rosario.

Se remitirán a los efectores dentro de canastos de transporte y distribución.

El concesionario podrá proponer mejoras o modificaciones a las condiciones operativas en cualquier etapa del proceso de producción para lo cual deberá comunicar por escrito a la Coordinación de Alimentación y Nutrición, a fin de su evaluación.

La Coordinación de Alimentación y Nutrición y el concesionario podrán acordar modificaciones que tiendan a la optimización de la calidad final del servicio siempre que no modifiquen las condiciones económicas establecidas.

#### **6.1 Compra y Almacenamiento de la materia prima**

Se seguirán las normas de higiene y seguridad para garantizar la calidad de la materia prima.

El concesionario aplicará las técnicas adecuadas para el almacenamiento según la naturaleza de los distintos insumos: tipos de alimentos, sustancias no alimenticias y demás insumos.

La Secretaría de Salud Pública podrá verificar el cumplimiento de las normas de higiene y podrá realizar la toma de muestras cuando lo considere necesario. Así mismo podrá proceder a la verificación de la temperatura, humedad, orden, rotación, rótulos y de toda la documentación que permita verificar el origen de la compra.

### **6.2 Sobre la preparación de las comidas**

Las preparaciones se realizarán aplicando correctamente técnicas dietéticas y específicas según las características de los alimentos y dietoterapia correspondiente y de acuerdo a los procedimientos establecidos para esto en el Anexo 2.

Se respetará el recorrido sucio limpio para los alimentos y el personal, como así mismo se evitará todo procedimiento que pueda provocar contaminación cruzada.

Para la elaboración de preparaciones “libre de gluten”, el concesionario deberá asegurar las prácticas adecuadas según lo especificado en el Manual de Buenas Prácticas, exigido por la norma vigente .

El personal mantendrá en forma permanente el orden y la limpieza de las áreas de trabajo mientras desempeña su tarea. Se emplearán todas las técnicas adecuadas para evitar la contaminación (guardapolvo, guantes, barbijos, etc.)

### **6.3 Cocción**

Las preparaciones se someterán a las distintas técnicas de cocción dietética y específica. La empresa prestataria instruirá al personal sobre el uso correcto de los equipos de cocción y las normas de seguridad para la prevención de accidentes en el manejo de los mismos. Se deberá controlar y registrar las temperaturas de cocción de manera de verificar los valores de seguridad alimentaria.

### **6.4 Abatimiento**

El concesionario deberá abatir en forma inmediata a la finalización de la cocción todas las preparaciones, asegurando que las variables Tiempo/Temperatura, se encuentren dentro de los parámetros que garanticen la seguridad del alimento.

Queda a cargo del concesionario, realizar la validación de dicho proceso.

### **6.5 Fraccionamiento y Envasado**

El concesionario fraccionará las raciones en bandejas descartables individuales de polipropileno termo selladas, o, a granel en bolsas aptas para alimentos, termo selladas o al vacío según las características de los alimentos, rotuladas según las especificaciones solicitadas en la tipificación (Anexo 2. 9).

La temperatura de fraccionamiento no será nunca mayor a 8 grados centígrados, respetando para cada ración, el peso mínimo estipulado y presentación. El peso establecido deberá ser considerado como el mínimo en cocido para cada dieta.

Para la dietoterapia se deberá respetar las mismas cantidades de la dieta general, salvo que especifiquen otros gramajes en la dieta correspondiente

### **Envasado individual por preparaciones**

Para los envíos en bandejas individuales, cuando el almuerzo o la cena esté conformado por más de una preparación, cada una de ellas deberá ser enviada en una bandeja individual termo sellada. en las dietas que se especifiquen para pacientes inmunocomprometidos, pacientes oncológico y/o quemados, la bandeja deberá tener doble envoltorio. estar en bandeja separada , y las preparaciones deberán ser siempre cocidas.

Cada una de las comidas que conformen el almuerzo o la cena de personal o dieta normal se podrá solicitar envasada a granel. Para su envío se utilizarán bolsas al vacío o bolsas termo selladas según las características del alimento, con un peso máximo de 2 kg por envase.

De la misma manera se podrán solicitar los insumos y preparaciones opcionales detallados en el Anexo 2. 2.

#### **6.6 Termo sellado**

El concesionario termo sellará las bandejas descartables individuales con los alimentos o preparaciones a una temperatura nunca mayor a 8 grados centígrados, siguiendo las técnicas adecuadas para lograr un cierre hermético, empleando siempre los procedimientos necesarios para evitar la contaminación y mantener una correcta presentación.

Se descartarán aquellas raciones que resulten defectuosas, dañadas o que presenten alguna alteración en la calidad del alimento envasado.

#### **6.7 Identificación, Lote y Rotulación**

La comida envasada será rotulada de modo visible e indeleble.

Se deberán definir los lotes de productos, identificando cada preparación producida por día con un número de lote.

La rotulación de cada envase, a granel o individual, deberá incluir como mínimo los siguientes datos: Nombre de la dieta, lote y período de aptitud para su consumo .

En el caso de comida a granel, se deberá consignar además la cantidad de porciones por bolsa y el peso total por bolsa.

En el caso de Dietas Individuales se deberá consignar además: el establecimiento, servicio (sala o cama) y nombre del paciente.

#### **6.8 Almacenamiento De Productos Terminados**

Las comidas se almacenarán en cámara, en forma inmediata a la finalización del rotulado, conservando la cadena de frío y dispuestas ordenadamente en canastos, en perfectas condiciones de higiene y sanitización hasta su envío al establecimiento que corresponda.

#### **6.9 Transporte**

El concesionario trasladará diariamente las raciones alimenticias en los canastos de transporte y distribución a las reparticiones municipales en vehículos propios o contratados por él, los que deberán cumplir con todos los requisitos para transporte de sustancias alimenticias.

Para el supuesto de contratación de vehículos de terceros para el transporte de las raciones alimenticias, el concesionario responderá por los daños y perjuicios a terceros que pudieren producirse en ocasión y/o cumplimiento del servicio, como así también los derivados por el incumplimiento en tiempo y forma de la entrega de las raciones en los efectores.

En todos los casos el concesionario deberá contar con la documentación habilitante correspondiente debidamente actualizada, como así también con las pólizas de seguro vigentes a disposición de la Municipalidad de Rosario a los efectos de su contralor.

Los alimentos deberán mantener una temperatura inferior a los 8 grados durante su traslado, y a tal efecto se deberá utilizar medios de refrigeración adecuados para asegurar dicha temperatura en centro de producto y disponer de un dispositivo de control de temperatura en la caja del vehículo de transporte. Las temperaturas de traslado que sean entre 8 y 10° C serán observadas dejando constancia en el remito pertinente, y se realizará el rechazo de toda la mercadería cuando la temperatura sea igual o mayor a los 10°C .

El transporte debe contar con un sistema de monitoreo para registro de temperatura y humedad, como se describe

en el Art. 6 de este capítulo.

El arribo de las raciones a los distintos efectores deberá realizarse diariamente y en el horario que se acuerde para cada establecimiento.

Ante la necesidad de realizar un pedido por imprevistos, el concesionario asegurará la entrega de raciones hasta las 18:00 Hs sin costos adicionales, y en las mismas condiciones establecidas para el envío del pedido diario. Para el hospital de emergencias Dr. Clemente Alvarez, el Hospital de Niños Dr. V. J. Vilela y la Maternidad Martin se deberá prever dos entregas diarias, en horario a acordar con estos efectores.

#### **6.10 Adecuación del Proceso de Producción**

A criterio de la Secretaría de Salud Pública y cuando sea necesario optimizar la prestación del servicio se podrá requerir al operador de la planta la adecuación del proceso de producción, solicitando la modificación de modalidad de abatimiento, fraccionamiento o transporte.

### **Art 7. Controles**

#### **7.1 Control Bromatológico**

Personal designado por la Secretaría de Salud Pública podrá controlar la materia prima y los alimentos elaborados durante todo el proceso, desde el ingreso y almacenamiento de la materia prima, durante todo el proceso de elaboración y hasta la entrega del alimento elaborado al consumidor.

Se podrán realizar análisis microbiológico de las preparaciones y de los puntos críticos de producción y distribución en cualquiera de sus etapas.

Se verificará la implementación de Manuales de Buenas Prácticas de Manufactura, los Procedimientos Operativos Estandarizados de Limpieza y Desinfección y Manejo Integral de Plagas.

La Secretaría de Salud Pública podrá comisar productos alimenticios (materia prima y alimentos elaborados, raciones envasadas que presenten alteraciones en el cierre, roturas en la tapa o film protector a los fines de garantizar las máximas condiciones de inocuidad), cuando existan dudas respecto a su aptitud bromatológica. Los funcionarios de la Secretaría de Salud Pública podrán ingresar a la Planta Elaboradora y Estaciones de Regeneración cuando se considere necesario o conveniente para recoger muestras para analizar de cada menú o supervisar distintos aspectos operativos conforme a los procedimientos previstos por el marco normativo vigente.

#### **7.2 Control de calidad nutricional**

Las preparaciones serán controladas por personal designado por la Secretaría de Salud Pública a fin de verificar la provisión y composición del aporte calórico y el cumplimiento de las técnicas dietoterápicas adecuadas.

La Secretaría de Salud Pública podrá asignar un profesional Lic. En Nutrición para la Planta Elaboradora de Alimentos a los fines de este control de calidad, el que tendrá libre acceso a la Planta Elaboradora y a todas las etapas de producción.

#### **7.3 Control de Agua**

El concesionario deberá realizar la limpieza y desinfección de tanques/cañerías, con una frecuencia mínima semestral, y su posterior análisis físico- químico y microbiológico, según normativa vigente.

#### **7.4 Control de Plagas ( Manejo Integral de Plagas)**

El concesionario deberá contratar una empresa encargada de MIP con habilitación Municipal vigente.

#### **7.5 Control Médico**

El personal que opera en la Planta Elaboradora de Alimentos deberá practicarse los controles médicos que correspondan y además cuando lo requiera la Secretaría de Salud Pública. Se verificará también que la Libreta Sanitaria se encuentre en términos de vigencia.

Ante el incumplimiento labrará un acta y registrará en el Libro de Observaciones para su penalización.

#### **Art 8. Especificaciones Técnicas de los menús.-**

Se incluyen 11 menús con variantes que podrán ser adaptados a las distintas estaciones del año. Se repetirán en forma cíclica una vez cumplida la secuencia establecida para ellos; excepto por causas previamente acordadas (fiestas patrias, fiestas religiosas) establecidas en el Anexo 6.5.

Cada uno de ellos considera a la dieta normal y la dietoterapia de acuerdo a las distintas patologías en paciente adulto y pediátrico.

Los menús pediátricos incluyen 2 categorías diferentes para la dieta normal: Pediátrico A (1 -4 años) y Pediátrico B (mayores de 4 años).

Las especificaciones de ingredientes y las cantidades finales en cocido, la dietoterapia correspondiente y la descripción de las categorías, se adjuntan al presente pliego en el Anexo 2. 5.

A solicitud del Servicio de Alimentación de cada efector, la Coordinación del Alimentación y Nutrición está facultada para realizar modificaciones del menú, a fin de adecuarlo a la realidad hospitalaria, sin variar el valor calórico ni la formulación de los nutrientes; adaptándolos a las patologías con criterio técnico – económico, con el acuerdo del profesional Licenciado en Nutrición de la empresa prestataria.

#### **Art 9. Pedido Diario A Planta Elaboradora De Alimentos**

Es la solicitud que realiza diariamente cada establecimiento a la PEA. En él se debe indicar:

- Cantidad de almuerzos por cada tipo de dieta
- Cantidad de cenas por cada tipo de dieta
- Cantidad y tipo de colaciones
- Cantidad de insumos
- Cantidad de Desayunos/ Meriendas
- Cantidad y tipo de preparaciones a granel solicitadas Anexo 5.

Todo detalle o información específica que resulte necesaria para la preparación del pedido.

Diariamente, antes de las 13:00 hs, cada Estación de Regeneración enviará por escrito dicho pedido al concesionario, vía correo electrónico. Ante algún imprevisto, se podrá enviar el pedido por fax u otra forma fehaciente de comunicación escrita y/o persona autorizada por el efector. En el supuesto de no recibir el pedido del día, el concesionario repetirá el pedido del día anterior.

Los agregados para el almuerzo se podrán solicitar hasta las 10:00 hs y su entrega no podrá ser posterior a las 13:00 hs; y los agregados para la cena se podrán solicitar hasta las 16:00 hs y su entrega no podrá exceder las 18:00 hs.

#### **Insumos y preparaciones opcionales**

Los pedidos de estos alimentos deberán cumplir con la misma modalidad del pedido diario, habiéndose acordado previamente con el prestador del servicio una planificación de la provisión con el suficiente tiempo de antelación, o con la periodicidad que el efector requiera.

Las preparaciones opcionales se solicitarán de acuerdo a la modalidad en que fueron cotizadas.

En los distintos casos la presentación será en envase a granel, al vacío o en bolsas termo selladas de acuerdo a las características de cada preparación.

### **Dietas individuales**

El concesionario, deberá acordar con el Lic. en Nutrición del efector, las especificaciones que correspondan a las preparaciones de la dieta individual, adaptándolas al proceso de producción establecido para ese día.

#### **Art 10. Entrega del Pedido Diario**

El pedido diario a la PEA realizado por cada establecimiento deberá ser cumplimentado de manera puntual, completa y segura en el efector correspondiente.

Se adjuntará al mismo un remito por duplicado de lo enviado, que deberán ser conformados por personal autorizado del servicio que recibe y del concesionario. El duplicado se dejará en el servicio receptor.

El horario de recepción establecido para cada efector será de cumplimiento estricto, al igual que la entrega de todos los insumos, colaciones, desayunos y meriendas, cantidad y tipo de ración para cada dieta solicitada.

Todo deberá ser provisto en adecuadas condiciones de transporte y presentación, siendo su incumplimiento causal de devolución, con obligación de reposición inmediata sin costo.

#### **Art 11. Libro de Novedades**

Cada Estación de Regeneración contará con un Libro de Novedades, que será de consulta de los responsables del control de la prestación del servicio.

Las observaciones de ambas partes en lo que hace a modificaciones de las pautas establecidas por el presente pliego, incumplimiento o cumplimiento no satisfactorio de las mismas deberán ser asentadas en el libro de novedades con la debida notificación de la contraparte.

#### **Art 12. Tratamiento de Residuos**

El concesionario deberá incluir en su oferta un plan para la gestión interna de los residuos. Este deberá incluir una propuesta para la biodigestión de los residuos orgánicos generados en la prestación de sus servicios (resto de comida, etc.), la cual será evaluada por la DGGIR perteneciente a la Secretaría de Ambiente y Espacio Público.

El objetivo de dicha instalación es el abastecimiento, a partir de la energía generada a algún dispositivo lumínico del predio o similar.

También deberá prever la separación de residuos secos reciclables, coordinando con la DGGIR (Dirección de Gestión Integral de Residuos) su recolección diferenciada.

De ser satisfactorias estas iniciativas la Subsecretaría de Ambiente podrá asignar al concesionario una excepción de la obligación de contratación de un servicio de recolección diferenciado para grandes Generadores.

## **ANEXO 1 Presentación de la propuesta: Requisitos generales y documentación**

### **Art. 1 Requisitos generales**

La oferta económica deberá estar acompañada por la documentación general, técnica, certificaciones y autorizaciones detalladas en el Art. 2 del presente anexo.

### **Art. 2 Documentación**

El oferente deberá presentar la siguiente documentación:

**2.1** Nota con firma y aclaración del oferente conteniendo los siguientes datos de la Empresa:

- Nombre y domicilio real del oferente y de los socios solidarios si son personas jurídicas
- Teléfonos / fax /email
- Domicilio legal constituido en la ciudad de Rosario.
- Número de CUIT
- Poder legalizado de quien rubrica la propuesta (cuando correspondiere)

**2.2** Constancia de pago del sellado municipal para la adquisición del pliego.

**2.3** Garantía de Mantenimiento de la Oferta.

**2.4** Pliego de Bases y Condiciones y Anexos debidamente firmados y aclarados en todas sus fojas.

**2.5** Documento constitutivo del tipo societario del oferente, contrato social o estatutos y nómina completa de la Comisión Directiva o Directorio y/u órgano administrador y actas de designación de las mismas.

**2.6** Constancia de Inscripción en el Registro Público de Comercio, o ante quien correspondiere según la forma jurídica adoptada.

**2.7** Constancia expedida por el Registro General o repartición competente de no encontrarse inhabilitado, con una antigüedad no mayor a 20 días antes del acto de apertura.

**2.8** Constancia de inscripción ante el padrón de agentes de cobro (PAC) y constancia emitida por éste en cuanto a su situación como agente de cobro municipal.

**2.9** Informe del Registro de Procesos Universales o autoridad que emita el certificado en el que conste el no encontrarse en concurso preventivo o proceso de quiebra con una antigüedad no mayor a 20 días antes del acto de apertura.

**2.10** Constancia y/o contrato de afiliación a una ART reconocida por la Superintendencia de Riesgos de Trabajo y últimos 3 comprobantes de pago.

**2.11** Declaración Juradas de aceptación de los Tribunales Competentes de la ciudad de Rosario, y/o de la Provincia de Santa Fe, renunciando a cualquier otro fuero que por cualquier otro motivo pudiera corresponder para dirimir las cuestiones relacionadas con la interpretación y ejecución del contrato de prestación.

**2.12** Si las propuestas son formuladas por dos o más empresas consorciadas en Unión Transitoria de Empresas, deberán:

1. Cumplir con los requisitos establecidos por el Código Civil y Comercial.
2. Deberán adjuntar el contrato constitutivo con cláusula expresa en la que se pacte la responsabilidad solidaria y mancomunada entre sus componentes a favor de la Municipalidad de Rosario, la que continuará aún para los supuestos de falencia o quiebra de uno de sus integrantes. Este contrato podrá inscribirse con posterioridad a la apertura pero antes de la adjudicación.
3. En el contrato constitutivo deberá constar, cláusula expresa que establezca que la quiebra o concurso de uno de los integrantes de la UTE no afectará el cumplimiento del contrato el que será continuado por el o los restantes miembros. Para este supuesto la Municipalidad de Rosario se reserva el derecho de rescindir el contrato si el miembro restante de la Unión Transitoria de Empresas no reúne los requisitos para la prestación del servicio conforme al presente pliego.
4. Planilla de antecedentes prontuarios de los administradores y representantes legales.
5. Designación de un representante de la UTE. Para el caso de que hubiere variación en ésta designación deberá ser comunicada a la Municipalidad de Rosario en un plazo máximo de 48 hs. de producido.
6. Documentación completa de cada una de las empresas, según lo establecido en los items anteriores del presente apartado
7. Informes bancarios y comerciales donde consten las líneas de créditos autorizadas y la magnitud de operaciones realizadas; y referencias generales del oferente. En caso de Unión Transitoria de Empresas se deberán presentar los puntos anteriores de al menos uno de sus integrantes.

**2.13** Para el caso de personas humanas el oferente deberá acompañar la Planilla de antecedentes prontuarios.

**2.14** Pólizas de seguros que la empresa posea para el desarrollo actual de sus actividades en el rubro licitado tomando como referencia lo solicitado en el art. 15 del Capítulo 1 y los últimos comprobantes de pago inmediatos anteriores a la fecha de apertura.

**2.15** Poder debidamente legalizado con facultad de obligar a la persona humana o jurídica.

**2.16 Documentación económico financiera para personas humanas:**

- i. Un cuadro de su estado Económico Financiero que muestre detalladamente la situación del activo y pasivo corriente y no corriente, certificado por Contador Público Nacional. Deberá referir a una fecha no mayor a 45 días anteriores a la apertura de ofertas. Deberá demostrar un patrimonio neto mínimo de pesos dos millones (\$2.000.000).
- ii. Informes bancarios suscriptos por la entidad financiera que certifiquen las referencias generales del oferente.
- iii. Constancia de inscripción en el Impuesto a las Ganancias y copia de la última declaración jurada anual presentada y pago del mismo si correspondiere.

- iv. Constancia de Inscripción en el Impuesto sobre los Ingresos Brutos – Provincia de Santa Fe y copia de las últimas tres (3) pagos correspondientes.
- v. Constancia de inscripción en el Impuesto al Valor Agregado y copia de las últimas tres (3) declaraciones juradas mensuales presentadas y pagos correspondientes.

### **2.17 Documentación económico financiera para persona jurídica:**

- i. Manifestación de ingresos mensuales de los últimos doce meses anteriores a la presentación, derivado de la actividad que desarrolla certificada por Contador Público Nacional con la firma homologada por el Consejo profesional respectivo.
- ii. Últimos dos balances certificados por Contador Público Nacional y el Consejo Profesional respectivo. Deberá demostrar un patrimonio neto (promedio) mínimo de pesos cuatro millones (\$4.000.000)
- iii. Constancia de inscripción en el Impuesto al Valor Agregado y copia de las últimas tres (3) declaraciones juradas mensuales presentadas y pagos correspondientes.
- iv. Constancia de inscripción en el Impuesto a las Ganancias y copia de la última declaración jurada anual presentada y pago si correspondiere.
- v. Copia de las últimas tres (3) declaraciones juradas mensuales de aportes y contribuciones al Sistema Único de la Seguridad Social –SUSS- y pagos correspondientes.
- vi. Constancia de Inscripción en el Impuesto sobre los Ingresos Brutos – Provincia de Santa Fe y copia de las últimas tres (3) pagos correspondientes.
- vii. Informes bancarios y comerciales donde consten las líneas de créditos autorizadas y la magnitud de operaciones realizadas; y referencias generales del oferente. En caso de Unión Transitoria de Empresas se deberán presentar los puntos anteriores de al menos uno de sus integrantes.

### **2.18 Constancia de visita.**

El oferente deberá acompañar en su propuesta, la Constancia de Visita de las instalaciones presentada en el Anexo 4 debidamente certificada por la Coordinación de Alimentación y Nutrición, que deberá realizar en fecha y hora a acordar a solicitud del oferente y hasta siete días corridos anteriores a la fecha de apertura.

### **2.19 Documentación técnica**

#### **A) Propuesta técnica**

En la evaluación de la propuesta técnica serán considerados los siguientes aspectos:

**Descripción de todas las actividades tendientes a la puesta en marcha de la prestación del servicio:** asegurando la provisión de raciones alimenticias a los establecimientos, programa de instalación y puesta en marcha del equipamiento, contratación y entrenamiento del personal, habilitación de vehículos de transporte, etc.

**Descripción de la organización de la producción en todas sus etapas:** Procedimientos de transporte, y características de los vehículos a utilizar. Criterios de Almacenamiento y manipulación de materia prima e insumos. Normas y programa de higiene, bioseguridad y sanitización de la planta. Propuesta para implementación de un sistema de control continuo de temperatura desde la salida de cocción de las preparaciones hasta la entrega de las raciones a los pacientes. Programas de mantenimiento preventivo del equipamiento. Programa de mantenimiento preventivo de la infraestructura edilicia y de las instalaciones de la planta. Cantidad y perfil del personal a incorporar para la prestación del servicio. Programa de capacitación del personal. Manual de Seguridad

Laboral específico para el servicio. Documentación técnica del equipamiento propuesto por el oferente de acuerdo a lo solicitado en el Art. 2º del Anexo 3. Documentación técnica del equipamiento propuesto por el oferente para complementar y/o mejorar la prestación del servicio a partir del equipamiento e instalaciones existentes. Diagrama de procesos. Documentación que permita dimensionar la estructura organizativa y operativa de la empresa.

**Descripción de la estructura y organización para cada servicio de atención:** Planta de Personal. Programa de capacitación del personal. Manual de Seguridad Laboral específico para el servicio. Documentación técnica del equipamiento propuesto por el oferente de acuerdo a lo solicitado en el Art. 2º del Anexo 3. Documentación técnica del equipamiento propuesto por el oferente para complementar y/o mejorar la prestación del servicio a partir del equipamiento e instalaciones existentes. Diagrama de procesos.

Podrá además incluir otros ítems adicionales a los anteriormente especificados y que a criterio del oferente mejoren su propuesta.

#### **B) Antecedentes**

1. Descripción de las actividades principales y accesorias a que se dedica la empresa, desarrolladas en la actualidad, y en el pasado y, similares al objeto de la presente licitación. En dicha documentación debe quedar establecido la antigüedad de la empresa en la actividad.
2. Forma de presentación de antecedentes: Los antecedentes de suministro de raciones alimenticias a establecimientos de salud deberán estar debidamente certificados por las instituciones de salud contratantes, y en el formulario que se adjunta en el Anexo 4, con firma y sello del responsable de la supervisión del servicio en cada institución.
3. La presentación de cada antecedente deja implícita la posibilidad de su verificación, por parte de personal técnico de la Secretaría de Salud en el lugar de la prestación del servicio, previa notificación de día y hora a la institución de emisora de la certificación del servicio.
4. Serán tomados como válidos solamente los antecedentes presentados en forma que se estén prestando en la actualidad y que al ser verificados resulten con una evaluación satisfactoria.
5. El oferente podrá presentar además, como información general y como descripción de sus actividades, antecedentes de servicios a instituciones de salud prestados en los últimos 3 años, aún estando éstos no vigentes.
6. En el caso de UTE se deberán efectuar las presentaciones en forma independiente para cada una de las empresas integrantes.