

## ANEXO I

### PLIEGO DE CONDICIONES GENERALES Y PARTICULARES

#### § 1. Objeto del llamado

*El Ministerio de Gobierno y Seguridad de la Provincia de Córdoba llama a Licitación Pública para la “Contratación de Racionamiento con destino a la Dirección del Plan de Manejo del Fuego y bomberos voluntarios de la Subsecretaría de Gestión de Riesgo del Ministerio de Gobierno y Seguridad”.*

*La prestación del servicio que se licita comprende:*

- a) La elaboración de los menús establecidos en el pliego de Especificaciones Técnicas, que forma parte del presente llamado.*
- b) El suministro de raciones se hará de acuerdo a lo establecido en el Pliego de Especificaciones Técnicas.*
- c) El traslado de las raciones en contenedores térmicos y herméticos que garanticen la aptitud de los alimentos y en vehículos adecuados, destinados exclusivamente a tal fin y autorizados por la Municipalidad de Córdoba.*
- d) La provisión de la vajilla de mesa y demás elementos adecuados para el servicio, de acuerdo a lo establecido por el Pliego de Especificaciones Técnicas.*
- e) La entrega de las raciones con el grado de cocción adecuado y con una temperatura acorde a la preparación.*

*Las preparaciones que deban ser servidas calientes, deberán salir de la planta con una temperatura de 65 grados centígrados, excepto en las preparaciones que se detallan en el pliego de Especificaciones Técnicas.*

*Las preparaciones que deban ser servidas frías deberán salir de la planta de elaboración con una temperatura no superior a 8 grados centígrados.*

- f) La Empresa adjudicataria se hará cargo de la provisión a su personal, de todos los artículos de limpieza necesarios para la correcta higiene de los elementos y las instalaciones en las cuales se procesen, distribuyan y/o sirvan las raciones correspondientes.*
- g) La dotación del personal adecuado en idoneidad y cantidad para la correcta prestación del servicio.*

## **§ 2. Autoridades**

*El Sr. Ministro de Gobierno y Seguridad es la autoridad competente para autorizar y adjudicar la presente licitación.*

## **§ 3. Presupuesto oficial**

*El Presupuesto Oficial de la presente Licitación Pública asciende a la suma de **PESOS UN MILLON TRESCIENTOS CINCUENTA MIL (\$1.350.000,00)***

## **§ 4. Orden de la documentación a presentar**

*El sobre deberá contener la documentación ordenada de acuerdo con la siguiente nómina:*

- (1) Índice general de la presentación (ver inciso 4.1).*
- (2) Recibo original de adquisición del Pliego (ver inciso 4.2).*
- (3) Presentación de los Pliegos adquiridos y las aclaratorias emitidas, suscriptos en todas sus páginas (ver inciso 4.3).*
- (4) Documentación legal sobre el oferente y su capacidad jurídica y documentación económica y financiera (según el orden estipulado en el inciso 4.4).*
- (5) La oferta económica (ver inciso 4.5).*
- (6) Garantía de mantenimiento de oferta (ver inciso 4.6).*

## **Detalle del contenido de las propuestas**

*Las presentaciones deberán integrarse con la documentación y elementos que a continuación de detallan:*

### **4.1 como índice general de la presentación:**

*El oferente deberá encabezar su presentación con un índice general de la documentación que de acuerdo con las presentes Condiciones Generales y Particulares se acompañe, siempre con indicación de los correspondientes números de foja.*

### **4.2 como recibo original de adquisición del Pliego**

*Conjuntamente con la propuesta se deberá acompañar en original o copia certificada el recibo de la compra de los pliegos (boleta de depósito).*

***4.3 como Presentación de los Pliegos adquiridos y las aclaratorias emitidas, suscriptas en todas sus páginas.***

*Los Pliegos de Condiciones Generales y Particulares y de Especificaciones Técnicas (con detalle de Renglones), deberán ser presentados suscriptas en todas sus páginas por el oferente o su representante legal con facultades para obligarle. Idéntica formalidad se requiere respecto de las aclaratorias de cualquier naturaleza que hubieren sido emitidas.*

***4.4 como documentación legal sobre el oferente y su capacidad jurídica y documentación económica y financiera:***

*El Certificado de inscripción en el Registro Oficial de Proveedores y Contratistas del Estado vigente, y en el rubro relacionado al objeto de la licitación pública, o la constancia de iniciación del respectivo trámite. Si no contara con la documentación mencionada precedentemente o quien suscribe la oferta no tiene facultades para obligar al oferente de acuerdo al certificado vigente, la oferta deberá ir acompañada de la siguiente documentación:*

***Documentación legal y capacidad jurídica:***

*A) Si se tratase de personas físicas:*

- 1) Copia certificada de la primera y segunda hoja del Documento Nacional de Identidad y del cambio de domicilio, si lo hubiere.*
- 2) Constitución de domicilio especial en la Ciudad de Córdoba.*

*(B) En caso de que el oferente fuese una persona jurídica:*

- 1) Contrato Social o Estatuto con sus modificaciones y cuando corresponda, Actas de Directorio de autorización para presentarse en la presente Licitación Pública y demás documentos relativos a la capacidad jurídica de la sociedad debidamente inscriptos ante la Autoridad de Contralor que en cada caso corresponda, en copia debidamente certificada y, cuando correspondiere, legalizada.*
- 2) Documentación social de designación de las autoridades que concurran en representación de la sociedad, en debida forma. En caso de apoderados, original*

*y/o copia autenticada de la documentación que acredite la representación legal del oferente: poder general o especial que otorgue las facultades suficientes para actuar en nombre y representación del mismo a los fines de asumir todas las obligaciones derivadas de la presente Licitación, lo que deberá ser legalizado en caso de haber sido extendido en extraña jurisdicción.*

*3) Constitución de domicilio especial en la Ciudad de Córdoba.*

*(C) En caso de tratarse de una Unión Transitoria de Empresas (UTE) u otras formas contractuales de colaboración empresaria previstas por la legislación vigente, resultará obligatorio, además de lo consignado en el apartado A y B precedente, la presentación de la siguiente documentación:*

*1) Para Uniones Transitorias de Empresas no constituidas al momento de la presentación de la oferta: Compromiso de Constitución de UTE conforme las disposiciones del Código de Comercio y las exigencias del presente Pliego, suscriptas por los representantes de las mismas, de donde surja expresamente que cada empresa integrante de la Unión será solidariamente responsable por el cumplimiento de las obligaciones emergentes de la presente Licitación; debiendo acompañar asimismo copias certificadas de los instrumentos societarios que autorizan la conformación de la UTE. Al momento de la adjudicación deberá estar formalmente constituida la Unión, debiendo cumplirse entonces con los requisitos enumerados en el punto siguiente.*

*2) Para Uniones Transitorias de Empresas constituidas al momento de la presentación de la oferta, deberá además cumplimentarse con los siguientes requisitos:*

*(a) copia certificada del instrumento de constitución formal debidamente inscripto ante la autoridad competente;*

*(b) copia certificada de las resoluciones societarias de cada una de las empresas integrantes, de las que surja la voluntad de cada empresa de participar en la presente Licitación;*

*(c) Instrumento legal correspondiente donde se establezca expresamente, que todos los integrantes de la UTE son solidaria e ilimitadamente*

*responsables por el cumplimiento de todas las obligaciones emergentes del presente contrato.*

***Documentación económica y financiera:***

*El oferente deberá acompañar:*

- 1. Balance del último ejercicio cerrado inmediatamente anterior a la fecha de presentación de la oferta, suscripto por contador público nacional con firma certificada por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas.*
- 2. Si se tratara de una Unión Transitoria de Empresas, ya sea constituida o con compromiso de constitución, cada una de las empresas integrantes de la misma deberá presentar en forma independiente su Balance certificado.*
- 3. Copia expedida por la Administración Federal de Ingresos Públicos de la Clave Única de Identificación Tributaria (CUIT), suscripta por su titular.*
- 4. Copia certificada de la Habilitación Municipal correspondiente a la actividad, de ser fabricantes presentar la inscripción en el registro industrial.*
- 5. Constancia de inscripción en Ingresos Brutos o Convenio Multilateral.*
- 6. Presentación de la existencia de una Cuenta bancaria (cuenta corriente o caja de ahorro) en el Banco de la Provincia de Córdoba S.A. (Circular N° 002/2011 Dirección de Tesorería General y Crédito Público).*

***Como declaración jurada:***

*Los oferentes deberán presentar una declaración jurada expresando:*

- 1) Que su cuenta corriente bancaria no ha sido cerrada por orden del Banco Central de la República Argentina durante el transcurso del último año, aún si la misma hubiese sido nuevamente habilitada.*
- 2) Que no ha sido declarado en quiebra o en concurso preventivo o que, si lo fuere, acredite encontrarse debidamente facultado para participar de la presente licitación.*

- 3) *Que no pesa sobre él inhabilitación civil, comercial o penal vigente, por sentencia judicial firme basada en autoridad de cosa juzgada. Inclusive, para el caso de tratarse de personas jurídicas, que no hay inhabilitación de las mencionadas que pese sobre las personas físicas que integran sus órganos sociales.*
- 4) *Que no se es actor o demandado en litigios judiciales cuya contraparte sea algún Organismo Oficial de la Provincia de Córdoba (Administración Central, Organismos Descentralizados, Entes Autárquicos o Sociedades del Estado); debiendo, en caso contrario, declarar las carátulas de cada uno de los autos conjuntamente con los importes dinerarios comprometidos en cada pleito, a los efectos de que la Autoridad Competente lo considere.*

#### **4.5 como oferta económica:**

*La oferta deberá consignar el número de inscripción en el Registro Oficial de Proveedores y Contratistas del Estado en el caso de oferentes que se encuentren inscriptos al momento de la presentación de la oferta, (punto 19.1.1 decreto 305/2014)*

*La cotización deberá realizarse por Renglón completo en pesos, IVA incluido, ajustando su propuesta a las condiciones que en el respectivo Pliego de Especificaciones Técnicas se detallan, indicando valores unitarios y totales, en moneda argentina de curso legal, haciendo constar el total general de la propuesta con letras y números (punto 19.1.4 decreto N° 305/2014). Las enmiendas y raspaduras en partes esenciales de la oferta deberán estar debidamente salvadas por el oferente o su representante legal. (punto 19.1.2 decreto N° 305/2014)*

*Todos los impuestos y demás gravámenes deberán incluirse en el precio total de la oferta, como así también todos los cargos en concepto de transporte, seguro y demás costos relacionados con la provisión, hasta la finalización del contrato.*

*La sola presentación de la oferta económica implicará por parte del respectivo oferente el compromiso de mantener la misma por un plazo de TREINTA (30) días corridos, a contarse desde la fecha fijada para el cierre de la presentación de las propuestas (de acuerdo con lo previsto por el Punto 19.1.8 del Decreto N° 305/2014), entendiéndose que tal compromiso se prorroga automáticamente cada treinta (30) días, de no mediar manifestación expresa en*

*contrario por parte del oferente, con una antelación no menor a tres (3) días hábiles a la fecha de cada uno de los vencimientos.*

#### **4.6 como garantía de mantenimiento de la oferta:**

*Los oferentes deberán acompañar a la propuesta una garantía de oferta del 3% (tres por ciento) del valor total de su oferta, por todo el plazo de mantenimiento de la oferta (inciso 4.5), cuyo comprobante deberá presentarse conjuntamente con la propuesta.*

*Dicha garantía podrá instrumentarse en alguna de las siguientes formas, debiendo estar en todos los casos documentada con certificación de firmas:*

- (1) **Depósito en efectivo:** deberán ser efectuados en el Banco de la Provincia de Córdoba – Sucursal Pagos Oficiales N° 900 (San Jerónimo 110, Córdoba), en boletas de depósito, en la Cuenta N° 400344/08 – Ministerio de Gobierno y Seguridad –Fondos de Terceros – Depósitos en Garantía.(punto 24.2 inciso a decreto 305/2014).*
- (2) **En títulos aforados:** de la deuda pública nacional, provincial o municipal, Bonos del Tesoro o cualquier otro valor similar, aforados en su valor nominal.(punto 24.2 inciso b decreto 305/2014).*
- (3) **Con Aval Bancario:** plazo de validez hasta la adjudicación de la Licitación. Esta garantía no será aceptada en caso que contenga cláusulas condicionantes, restrictivas o limitativas de la responsabilidad que contrae el asegurador debiendo garantizar lisa y llanamente, el resarcimiento del riesgo asegurado dentro del plazo de 15 días hábiles a contar de la comunicación expresa sobre el incumplimiento del oferente.*
- (4) **Póliza de seguro de Caución,** emitida bajo las siguientes condiciones(punto 24.2 inciso d decreto 305/2014):*
  - a) Calificación “AA” según surja de constancias de Calificadoras de Riesgos nacionales e internacionales. Aprobadas por la Superintendencia de Seguros de la Nación extendida a favor del Estado Provincial.*
  - b) Presentar conjuntamente con la aprobación directa o declaración jurada el reaseguro con que se cuenta.*

*La misma deberá ser a nombre del Superior Gobierno de la Provincia de Córdoba - Ministerio de Gobierno y Seguridad. El plazo de validez deberá extenderse hasta la adjudicación de la licitación. Esta garantía no será aceptada en caso de que contenga cláusulas condicionantes, restrictivas o limitativas de la responsabilidad que contrae el asegurador, debiendo garantizar lisa y llanamente, el resarcimiento del riesgo asegurado dentro del plazo de quince (15) días hábiles a contar de la comunicación expresa sobre el incumplimiento del oferente.*

*Esta cláusula será transcripta en las condiciones particulares de la póliza. La compañía aseguradora deberá ser a satisfacción de la licitante, pudiendo este solicitar la sustitución de la misma.*

*Si se constituye en otra plaza distinta de la local, deberá darse cumplimiento a la obligación contraída en los respectivos documentos en la Ciudad de Córdoba, renunciando desde su presentación al Fuero Federal o cualquier otro de excepción, sometiéndose a la Jurisdicción de los Tribunales en lo Civil y Comercial de Primera Instancia de la Primera Circunscripción Judicial (Ley de Mapa Judicial) del Poder Judicial de la Provincia de Córdoba.*

*Esta garantía no genera ningún tipo de interés, por lo tanto los oferentes carecerán de derecho y/o acción penal para reclamar y/o demandar al Superior Gobierno de la Provincia de Córdoba por cualquier motivo vinculado a esta garantía cuando sus ofertas fueran rechazadas (punto 24.3 decreto 305/2014).*

*Devolución: Serán devuelta/s una vez notificado/s los oferentes a efectos de que retiren las garantías, dentro de los diez (10) días de notificado la preadjudicación. En el caso del oferente que haya resultado preadjudicado, la garantía le será devuelta cuando integre la garantía de cumplimiento del contrato y el plazo se computará a partir del momento que integre dicha garantía.*

## **§ 5. Adquisición de pliegos y consultas**

**5.1** *El valor del Pliego de la presente Licitación se fija en la suma de **PESOS UN MIL TRESCIENTOS CINCUENTA (\$1350,00)**.*

**5.2** *Los interesados en adquirir los mismos deberán depositar el importe referido en la cuenta N° 201/3 Superior Gobierno de la Provincia – Ejecución de Presupuesto, habilitada en el Banco de la Provincia de Córdoba (Suc. Catedral N° 900 : calle San Jerónimo 110,*

Ciudad de Córdoba), debiendo presentar, **hasta cuarenta y ocho (48) horas antes de la fecha de apertura**, copia de dicha boleta de depósito en la Subdirección de Jurisdicción de Compras e Intendencia de la Dirección de Jurisdicción de Administración dependiente del Ministerio de Gobierno y Seguridad, sito en el Centro Cívico del Bicentenario Gobernador Juan Bautista Bustos, Código Postal X5004GBB, de la Ciudad de Córdoba, contra la cual se hará entrega de un ejemplar de los respectivos Pliegos de Condiciones Generales y Particulares y Especificaciones Técnicas.

**5.3** El interesado, al momento de adquirir el Pliego, deberá indicar si lo hace por sí o en nombre de un tercero, en cuyo caso acreditará la representación que invoca.

**5.4** Para poder realizar la oferta, el oferente o su representante deberá acreditar la compra del presente Pliego, acompañando el correspondiente recibo original (según lo establecido en el inciso 4.2). La empresa oferente deberá ser la misma y bajo la misma forma societaria que la adquirente del Pliego, con la salvedad de las Uniones Transitorias de Empresas no constituidas a la fecha, en cuyo caso será necesario que la adquisición del mismo haya sido efectuada por alguna de las empresas que la integrarán.

**5.5** La adquisición del Pliego sólo otorga derecho a presentar una oferta en las condiciones aquí establecidas, y no da lugar ni derecho a formular reclamo alguno basado en discrepancias de opinión sobre cualquier punto del mismo.

**5.6** Los pliegos podrán consultarse en la página oficial del gobierno <http://compraspublicas.cba.gob.ar>.

## **§ 6. Aclaraciones**

**6.1 A pedido de parte:** Por consultas o aclaraciones, los adquirentes deberán dirigirse a la Subdirección de Jurisdicción de Compras e Intendencia de la Dirección de Jurisdicción de Administración, dependiente del Ministerio de Gobierno y Seguridad, sito en el Centro Cívico del Bicentenario Gobernador Juan Bautista Bustos, Código Postal X5004GBB, de la Ciudad de Córdoba, de lunes a viernes de 09:00 a 12:00 horas, hasta CUATRO (4) días hábiles previos al fijado para la presentación de las ofertas, mediante una presentación por la Mesa de Entradas del Sistema Único de Atención al Ciudadano (SUAC). Las respuestas y aclaraciones que se efectúen serán comunicadas por escrito a la totalidad de los adquirentes del presente Pliego dentro del plazo de CUARENTA Y OCHO (48) horas

*hábiles con posterioridad a la formulación de las mismas, y con una anticipación al acto de apertura no menor a VEINTICUATRO (24) horas.*

**6.2 De oficio:** *Asimismo, la Administración está facultada para efectuar de oficio las aclaraciones que estime pertinentes.*

**6.3 Efectos:** *Los pedidos de aclaración y sus respuestas pasarán a formar parte de las Condiciones Generales y Particulares y Especificaciones Técnicas, como documentación complementaria.*

## **§ 7. Presentación de oferta**

### **7.1 Lugar y fecha de presentación**

*El sobre con la propuesta deberá ser presentada en la Mesa de Entradas del Sistema Único de Atención al Ciudadano (SUAC), sito en el Centro Cívico del Bicentenario Gobernador Juan Bautista Bustos, Código Postal X5004GBB, de la Ciudad de Córdoba, hasta el día 14 de Septiembre de 2015 a las 10:00 horas.*

### **7.2. Forma**

**7.2.1** *El proponente deberá presentar su oferta en sobre cerrado, y con la leyenda “**Contratación de Racionamiento con destino a la Dirección del Plan de Manejo del Fuego y bomberos voluntarios de la Subsecretaría de Gestión de Riesgo del Ministerio de Gobierno y Seguridad**” **Apertura 14 de Septiembre de 2015, 12:00 hs.**”, con el contenido y en la forma indicada en el presente Pliego.*

**7.2.2** *La documentación debe ser confeccionada utilizando procesador de texto y/o mecanografiada, en idioma español, sin raspaduras ni enmiendas que no se encuentren debidamente salvadas, **en original y duplicado, foliado y firmado** en todas sus páginas por el proponente o su representante legal debidamente autorizado.*

**7.2.3** *La eventual inclusión en la oferta de prospectos, catálogos comerciales o información publicitaria tendrá efectos meramente ilustrativos. La existencia de datos técnicos en dichos catálogos no releva al oferente de su obligación de presentar la documentación conforme las exigencias de los presentes Pliegos de Condiciones Generales, Condiciones Particulares y Especificaciones Técnicas.*

**7.2.4** *La presentación de la oferta revestirá el carácter de acto jurídico particular, unilateral del oferente, conteniendo una oferta de contrato a favor del Ministerio de Gobierno y Seguridad, con sujeción, además de lo establecido en el artículo 6 punto 6.2.6.1*

*incisos a) y b) del decreto N° 305/2014 la siguiente normativa sin que ello implique orden de prelación:*

*a) El derecho privado, por cuanto establece los requisitos, elementos, vicios, entre otro; de los actos jurídicos.*

*b) La ley de Procedimiento Administrativo Provincial*

*Aun en el supuesto de que los pliegos de bases y condiciones, no se acompañen con la oferta o no estén firmadas por el proponente, la presentación de ofertas significará la aceptación de todas las estipulaciones de la contratación.*

*Todo agregado, modificación, sustitución, alteración, salvedad o cláusula referida a la regulación normativa aplicable al procedimiento de contratación que el oferente consigne en la formulación de su oferta, será de ningún valor y se tendrá por no escrita.-.*

### **§ 8. El acto de apertura**

*8.1 El Acto de Apertura se realizará el día 14 de Septiembre de 2015 a las 12:00 horas, en la Sala de Orientación al Ciudadano, sito en el Centro Cívico del Bicentenario Gobernador Juan Bautista Bustos, Código Postal X5004GBB, de la Ciudad de Córdoba. En la fecha y hora precitada se abrirán los sobres en presencia de los funcionarios designados al efecto y los interesados que en representación de las firmas hayan concurrido al Acto de Apertura.*

*8.2 Si por cualquier causa, las fechas fijadas fuesen declaradas “No Laborables” para la Administración Pública, la presentación de ofertas y/o apertura se realizarán el siguiente día hábil a la misma hora en el mismo lugar.*

*8.3 La Comisión de Apertura sólo tomará en consideración aquellas propuestas que hubiesen sido presentadas hasta el día y hora fijados en el presente Pliego, no pudiendo, pasada dicha hora, admitir nuevas propuestas.*

*8.4 En el Acto de Apertura no se permitirán interrupciones. Cualquier observación deberá ser efectuada al finalizar el mismo, debiendo constar en el Acta respectiva y serán resueltas por la Comisión de Preadjudicación.*

*8.5 La Autoridad de Aplicación se encuentra facultada para prorrogar, dando la debida publicidad, las fechas de presentación de ofertas y apertura de las mismas, cuando las*

*circunstancias lo hagan necesario a fin de velar por la mayor cantidad de oferentes y la protección de los intereses del Estado Provincial.*

**8.6** *En cualquier estado del trámite previo a la adjudicación, se podrá dejar sin efecto la Licitación, rechazar todas o parte de las propuestas, así como preadjudicar todos, algunos o parte de los Renglones licitados, conforme lo establecido en el Punto 6.2.3.2 del Decreto N° 305/2014.*

### **§ 9. Ofertas inadmisibles. rechazos.**

*Serán inadmisibles y en consecuencia rechazadas las ofertas que:*

- (a) Se aparten de los pliegos de bases y condiciones de la contratación o sean condicionadas.*
- (b) No estén firmadas por el oferente.*
- (c) Sean formuladas por firmas suspendidas o inhabilitadas en el Registro Oficial de Proveedores y Contratistas del Estado al momento de presentar las ofertas.*
- (d) No acompañe la garantía correspondiente o cuando esta fuere documentada sin constar la certificación de firma.*
- (e) Formuladas por firmas inscriptas en rubros que no guarden relación con la contratación conforme el artículo 7.1.2.2 del Decreto Reglamentario N°305/2014.*

### **§10 Comisión de Apertura y Preadjudicación**

**10.1** *La Comisión de Apertura y Preadjudicación, estará integrada por el Director de Administración, el Subdirector de Jurisdicción de Compras e Intendencia, el Jefe de Área de Compras, el Director General de Logística y un integrante de la Subsecretaría de Gestión de Riesgo del Ministerio de Gobierno y Seguridad.*

**10.2** *La Comisión de Apertura y Preadjudicación actuante, evaluará la documentación presentada, así como los informes técnicos u otros, como así también podrá efectuar la verificación de antecedentes y/o documentación pertinente. A tal fin, podrá solicitar mayor*

*información y/o documentación a los oferentes a efectos de ampliar los elementos de juicio dentro de las pautas fijadas en el presente Pliego.*

**10.3** *La negativa o presentación fuera del término que se estipule para la presentación de la información adicional que se requiera, así como el incumplimiento de los requisitos exigidos en el Pliego, implicará que se tenga por no mantenida la oferta.*

## **§ 11. Análisis de las ofertas y el proceso de preadjudicación**

### **11.1 Selección, análisis y evaluación de las propuestas:**

*La Comisión de Pre-Adjudicación tendrá a su cargo el análisis y evaluación de las propuestas en su conformidad a lo indicado en los Pliegos de Condiciones Generales, Particulares y Especificaciones Técnicas, debiendo expedirse oportunamente sobre su conveniencia, dentro de las que –ajustadas a dichas Condiciones y Especificaciones resulten ser las ofertas más conveniente a los intereses del Estado Provincial.*

*En caso de igualdad de precios y condiciones técnicas se solicitará a los respectivos proponentes que por escrito y dentro del término de tres (3) días, formulen una mejora de oferta. Las nuevas propuestas que se presenten, serán abiertas en el lugar, días y hora que la autoridad indique, labrándose el acta respectiva.*

*En caso de mantenerse la igualdad, se procederá según lo estipulado en el punto 22.2.3 del decreto N° 305/2014.*

*No serán consideradas a los efectos de la comparación de ofertas, la bonificación por precio o descuentos que se encuentren sujetos a plazos de pago determinados o a cualquier otra condición, no obstante tendrá plena vigencia para el caso que el pago de la factura se realizare dentro del plazo fijado.*

*Los errores aritméticos que se presenten en la oferta, serán rectificadas de la siguiente manera:*

- a) Si existiere discrepancia entre el precio unitario y el precio total que resulte de multiplicar el precio unitario por las cantidades correspondientes, prevalecerá el precio unitario y el precio total será corregido. En el supuesto de haberse omitido el precio unitario, se considerará el cotizado por el renglón. Si el oferente no aceptare la corrección, su oferta será rechazada.*

b) Si existiere una discrepancia entre letras y cifras, prevalecerá el monto expresado en letras. El precio total rectificado de esta manera, será considerado, a continuación como el precio básico de la oferta.

### **11.2 Error en la cotización**

En caso de error en la cotización, la comisión de preadjudicación a su exclusivo juicio, desestimaré la oferta sin penalidades si el error es evidente, debidamente comprobado, y fue denunciado ante la comisión de preadjudicación dentro de los tres (3) días de apertura de la oferta; caso contrario se la tendrá por admisible a todos sus efectos.

### **§ 12 Anuncio de la preadjudicación**

**12.1** Seleccionada(s) la(s) oferta(s) de acuerdo con la evaluación efectuada por la Comisión, ésta labrará el Acta de Preadjudicación, la que será comunicada a los Oferentes y anunciadas durante dos (2) días en el portal web oficial de compras y contrataciones ([compraspublicas.cba.gov.ar](http://compraspublicas.cba.gov.ar)) y en la puerta de acceso a la Subdirección de Jurisdicción de Compras e Intendencia del Ministerio de Gobierno y Seguridad de la Provincia de Córdoba (punto 7.1.5.2 del Decreto N° 305/2014).

**12.2** También constarán los defectos de forma que deban ser regularizados por los preadjudicatarios.

### **§ 13 Impugnaciones:**

Los Oferentes interesados podrán formular impugnación fundada a la Pre-Adjudicación dentro del plazo de DOS (2) días a partir de la publicación del acta de preadjudicación conforme el artículo 7.1.5.3 del Decreto Reglamentario N° 305/2014.

Conjuntamente con la impugnación, el oferente deberá acreditar la constitución de un depósito de garantía del 1 % (uno por ciento) del valor de la oferta o de los Renglones impugnados, en forma idéntica a lo previsto en el inciso 4.6 inciso 1 del presente Pliego (punto 7.1.5.3 del Decreto N° 305/2014).

### **§ 14. Sobre la adjudicación**

*14.1 Las adjudicaciones se realizarán por Renglón completo a la(s) oferta(s) que se encuentren ajustadas al Pliego y resulte ser la más conveniente a los intereses del Estado Provincial, a través del dictado del pertinente acto administrativo emanado de Autoridad Competente y que se notificará en forma fehaciente al oferente y contendrá el instrumento legal de adjudicación acompañado de la orden de compra. Así mismo, la adjudicación será publicada en el portal web oficial de compras y contrataciones*

*14.2 Al momento de adjudicar la Licitación, las cantidades establecidas para cada Renglón en los correspondientes Pliegos, deben considerarse susceptibles de variación hasta un porcentaje que no podrá exceder del 20% (veinte por ciento) en más o en menos de cada Renglón adjudicado, según lo establecido en el Punto 7.1.6.3 inciso a del Decreto N° 305/2014.*

### **§ 15 Garantía de Cumplimiento**

*Una vez comunicada la Adjudicación, los Adjudicatarios deberán ofrecer una garantía del 20% (veinte por ciento) del valor total de aquella, en las formas y condiciones previstas en el inciso 4.6 del presente Pliego, debiendo cumplimentar para su devolución el total de las prestaciones a su cargo conforme las Condiciones Generales, Particulares y Especificaciones Técnicas que rigen la presente Licitación Pública (artículo 25 inciso b) decreto N° 305/2014)*

*La garantía de adjudicación deberá ser presentada dentro de los ocho (8) días hábiles posteriores de notificado de la adjudicación de la licitación (punto 24.1 inciso b) del Decreto 305/2014).*

### **§ 16 – Vigencia del Contrato**

*La presente Licitación es para la prestación del Servicio de Racionamiento por un período de UN (1) año o hasta agotar raciones. Con opción a una prórroga de doce (12) meses, con iguales características que la adjudicación.*

*Cuando la autoridad competente para adjudicar ejerza dicha opción, notificará al proveedor que se prorrogue, con treinta (30) días corridos de anticipación al vencimiento del primer plazo, como mínimo; en forma fehaciente.*

*Al momento de optarse por la prórroga, se determinará las Unidades y raciones que regirán para el período de la prórroga, como así también la documentación a exigir en esa instancia, debiendo dictarse el instrumento legal correspondiente, el que será irrecurrible.-*

### **§17 - Transferencia del contrato**

*El Contratista no podrá transferir el contrato total o parcialmente, tampoco podrá asociarse con otro para la ejecución del Contrato, sin la debida y expresa autorización del Órgano contratante*

### **§ 18 De la facturación y los pagos**

*La facturación se realizará una vez finalizado el incidente, debiendo adjuntar los remitos correspondientes. La presentación de las facturas se efectuará en la Dirección General de Logística del Ministerio de Gobierno y Seguridad.*

*Las facturas deberán ser presentadas discriminando la cantidad de raciones efectivamente entregadas..*

*Una vez conformadas las facturas por la Subsecretaria de Gestión de Riesgo, las mismas serán remitidas para el trámite de pago al servicio administrativo.*

*La Dirección de Jurisdicción de Administración emitirá la orden de pago correspondiente, cuyo vencimiento operará a los Treinta (30) días de conformadas las Facturas.*

**Certificado Fiscal:** *Al momento del pago la contratista deberá presentar el Certificado Fiscal para Contratar expedido por la DGR vigente.*

### **§ 19 como reposición del Sellado de Ley.**

*Reposición del sellado de ley conforme al siguiente detalle:*

*a) Propuestas exentas.*

*b) Pliegos PESOS CIEN (\$ 100). Impresión de Cedulones para el pago de tasas a través de <http://trs.cba.gov.ar>*

*c) Orden de compra: seis por mil (6 0/00) del total de la misma. Impresión de Cedulones para el pago de tasas a través de <http://trs.cba.gov.ar>*

## **§ 20 Horario de Prestación del Servicio**

*Los horarios específicos de la prestación, será convenido con la Dirección General de Logística quien estará a cargo de la planificación de los horarios, fecha, lugar y cantidades para la prestación del servicio.*

## **§ 21 De la Calidad y preparación de los Alimentos .**

- a) Las raciones como los insumos que se utilicen para la preparación de los alimentos, corren por cuenta de la adjudicataria y deberán ser de primera calidad ajustándose en todos los casos a las especificaciones técnicas del Código Alimentario Argentino así como a las de este Pliego.*
- b) El Organismo contratante se reserva el derecho de recoger muestras de alimentos, ya sea en materias primas en fase de elaboración o elaboradas, para su análisis, en cualquier momento, pudiendo rechazar, intervenir y/o decomisar, en forma preventiva, parcial o totalmente la partida.*
- c) Las firmas adjudicatarias deberán proveer en el momento de iniciar la prestación del servicio, al Establecimiento usuario, dos lotes de frascos o bolsas estériles para muestreo de alimentos, juntamente con el lacre y/o precintos correspondientes. Los elementos mencionados en el párrafo anterior, deberán ser repuestos por la adjudicataria en forma inmediata, una vez utilizados, o por haber sufrido algún deterioro o por el vencimiento del plazo para su utilización, dejando constancia en el Libro de Actas del Establecimiento.*
- d) Las firmas adjudicatarias darán libre acceso al personal indicado por el Organismo contratante para las inspecciones de los locales habilitados para el almacenamiento, conservación y preparación de los alimentos, como así también los medios de transporte.*
- e) Todo daño a la salud producido por raciones provistas, será de absoluta responsabilidad de la firma adjudicataria, ya sea en su aspecto Civil como Penal. En el supuesto caso de producirse un daño a la salud y de no contarse con las muestras de los alimentos sospechosos de haberlo producido, se tendrá en cuenta a todos sus efectos, el informe elaborado por los Departamentos de Epidemiología y de Bromatología, del Ministerio de Salud de la Provincia de Córdoba, los cuales a través de los datos bromatológicos, clínicos y epidemiológicos que se recaben y analizados a través de*

*métodos epidemiológicos orientarán si el daño a la salud fue de origen alimentario, y el o los alimentos sospechosos.*

- f) Los gastos por atención médica de los afectados en los casos de daños producidos en la salud de los beneficiarios por proveer la adjudicataria alimentos en mal estado o por deficiencia en el servicio, estarán a cargo exclusivo de la adjudicataria, sin perjuicio de las acciones administrativas, civiles o penales que corresponda ejercer al organismo contratante y/o particulares afectados.*
- g) Las firmas adjudicatarias serán responsables de la prestación del servicio en todo de conformidad a las condiciones y especificaciones técnicas del presente pliego.*
- h) Las firmas adjudicatarias serán responsables que todas las raciones sean entregadas en condiciones higiénico sanitarias, bromatológicas establecidas en las ordenanzas de la Municipalidad de Córdoba y el Código Alimentario Argentino, en cuanto corresponda.*
- i) Las firmas adjudicatarias serán responsables que las raciones sean entregadas en condiciones tales que las mismas sean de sabor agradable y presentación adecuada.*
- j) Las firmas adjudicatarias serán responsables de la entrega del total de raciones solicitadas y de la higiene, mantenimiento y reposición de la vajilla que se emplea. Asimismo serán responsables que el servido de las raciones sea realizado con elementos adecuados al menú.*
- k) Las raciones se ajustarán en un todo a los menús que forman parte del Pliego de Especificaciones Técnicas.*
- l) En caso que el gramaje para cada alimento fuere inferior, se considerará incumplida la totalidad de las raciones del día de la comprobación del hecho, aunque dichas raciones hayan sido consumidas por la población asistida.*
- m) Cuando faltare algún ingrediente que implique una disminución en el valor calórico de las raciones, se considerará incumplida la totalidad de las raciones del día de la comprobación del hecho aunque dichas raciones hayan sido consumidas.*
- n) Las empresas adjudicatarias deberán poseer certificación NORMAS ISO vigentes.*

## **§ 22 Modificación del Menú**

*Quedará a cargo de la Dirección General de Logística del Ministerio de Gobierno y Seguridad los cambios de menús, de acuerdo a la conveniencia del personal y en ningún*

*caso la sustitución podrá significar una disminución del valor calórico, la calidad o el costo del concepto.*

### **§ 23 Personal a cargo de la Firma Adjudicataria**

- a) Las firmas adjudicatarias deberán contar con el personal mínimo e indispensable que garantice una correcta prestación del servicio tanto en la planta elaboradora, pudiendo la entidad contratante solicitar asesoramiento a los organismos y entidades idóneas en la materia para asegurar este concepto.*
- b) Las firmas adjudicatarias tendrán bajo su exclusiva relación de Dependencia a todo el personal que afecten al cumplimiento del servicio, debiendo encuadrarse dentro de las normas legales vigentes (forma de contratación, registro de relación laboral ante los organismos de seguridad social, sindical, etc.).*
- c) Las firmas adjudicatarias tendrán bajo su exclusivo cargo el pago de todos los sueldos, sueldo anual complementario, aportes previsionales, indemnizaciones, obra social y toda erogación que surja de la relación laboral, conformes a las disposiciones vigentes.*
- d) El organismo contratante se reserva el derecho de realizar en el momento que crea oportuno el control sanitario del personal que presta el servicio licitado en especial aquellos que manipulen alimentos.*
- e) El personal que manipula los alimentos debe ser idóneo, responsable, saber leer y escribir y realizar las operaciones matemáticas elementales.*
- f) Las vestimentas serán de exclusivo cargo de la Empresa, así como la higiene de los mismos.*
- g) No podrá manipular alimentos, personal que presente heridas infectadas, llagas, úlceras, o cualquier dolencia o cualquier enfermedad transmisible por los alimentos hasta su total recuperación debiendo presentar certificado médico oficial que acredite esta última circunstancia.*

### **§ 24 Conducción Técnica.**

*La firma adjudicataria, al iniciar el contrato deberá designar:*

- a) Un / una Lic. en Nutrición , con título Universitario debiendo mantener dicho puesto, durante la vigencia del mismo.*

b) *Un/una Auxiliar Técnico en Bromatología o Químico Industrial o Licenciado en Química o Licenciado en Bromatología o Bioquímico o Ingeniero Químico, por cada una de ellas, debiendo mantener dicho puesto durante la vigencia del mismo. Este profesional tendrá a su cargo los controles referidos a su especialidad para lo cual las respectivas empresas le deberán facilitar los materiales y equipos necesarios para un eficiente desempeño.*

**§ 25 Penas (que deberán ser analizadas las propuestas por el área de Legales).**

*Sin perjuicio de las sanciones que pudieran corresponder por aplicación del Código Penal y de la Ley N° 10.155 y Decretos reglamentarios, por incumplimiento del servicio contratado, se aplicarán a las adjudicatarias las penalidades del decomiso, cuando los productos utilizados no cumplan con las exigencias del Código Alimentario Argentino y de multa conforme se indica a continuación de cada presupuesto.*

- a) *Por demora superior a los diez (10) minutos hasta (20) veinte minutos del horario establecido para el inicio del servicio, se aplicará una multa equivalente al 30% del total de las raciones solicitadas para el día en que se produzca la demora.*
- b) *Por demora superior a los (20) veinte minutos del horario establecido para el inicio del servicio, se aplicará una multa equivalente al 50 % del total de las raciones solicitadas para el día que se produzca la demora.*
- c) *Por incumplimiento de cada una de las condiciones y obligaciones establecidas en este Pliego de Condiciones Particulares, se aplicará, independientemente por cada hecho, una multa equivalente al 100% del valor total de las raciones servidas en el día del hecho.*
- d) *En caso de otras infracciones que no estén contempladas en los artículos anteriores, se aplicará a la firma adjudicataria una multa equivalente al 30% del importe total de las raciones solicitadas para el día del hecho comprobado y/o los días en que subsistan los hechos.*

**§ 26 Procedimiento y aplicación de las penalidades**

- a) *Por las presuntas infracciones previstas en el Pliego de Condiciones particulares, el Director General de Logística o el personal designado para el contralor, labrará el acta correspondiente, la cual deberá ser firmada por el responsable de la Empresa*

*prestataria designado de acuerdo a lo especificado en artículos anteriores del presente pliego, constatando lugar, fecha y hora.*

- b) Dicha firma servirá como notificación a fin que la adjudicataria, presente el descargo en el tiempo perentorio de tres días ante la Subdirección de Compras del Ministerio de Gobierno y Seguridad en el que obrarán las actuaciones, integradas por una copia del acta respectiva autenticada por la autoridad competente, y demás antecedentes del caso.*
- c) Vencido el plazo precitado, la Dirección de Administración elevará a la Dirección de Asuntos Legales las actuaciones para la aplicación de las penas respectivas. Si correspondiere descontándose el monto de las multas aplicadas de la próxima facturación o en su defecto de la subsiguiente.*
- d) Las constancias en actas labradas, al tiempo de verificarse la infracción serán consideradas como prueba de la responsabilidad de la adjudicataria.*

#### **§ 27 Inspecciones del Organismo Contratante.**

- a) La entidad contratante se reserva el derecho de efectuar las auditorias del control de calidad de las plantas, elaboración, distribución de raciones y servicios prestados con personal designado por la misma y/o recurriendo a servicios de terceros.*
- b) Podrán efectuar inspecciones al servicio contratado el personal que determine la entidad contratante y a su solicitud podrá intervenir conjuntamente el Dto. Bromatología del Ministerio de Salud de la Provincia de Córdoba y/o la Municipalidad de Córdoba, sin perjuicio de la actuación correspondiente de estos organismos en el ejercicio de facultades que le son propias.*
- c) Podrán ser objetos de inspección: la planta elaboradora de alimentos del servicio que se contrata en toda su infraestructura y dependencias, incluyendo las oficinas comerciales en el horario de actividad de las mismas, como así también los vehículos y demás elementos del transporte de las preparaciones, objeto de la contratación, elaboradas o no por la prestataria del servicio.*
- d) Las inspecciones se harán con el fin de constatar la higiene y conservación de las instalaciones e infraestructura, vajilla y equipamiento que utilizan.*
- e) Comprobar la capacidad técnica y operativa de la planta elaboradora, teniendo en cuenta la última declaración jurada de la Empresa sobre la cantidad de raciones que se elaboran para otros servicios.*

- f) *Realizar estricto control de calidad y el estado de los alimentos y condimentos, sea materia prima en proceso de elaboración o elaborados.*
- g) *Cuando se considere necesario se procederá a la extracción de muestras de materia prima, de productos en fase de elaboración o terminados, dependiendo la forma del muestreo si son alimentos perecederos o no perecederos.*
- h) *En caso de alimentos considerados no perecederos se procederá a la toma de tres muestras, una considerada original, otra considerada duplicado que quedará en poder de la empresa adjudicataria y la última considerada triplicado, será reservada por el laboratorio interviniente. Tales muestras serán debidamente envasadas, precintadas o lacradas y selladas adoptándose los recaudos necesarios para la inviolabilidad y adhiriendo a cada una de ellas un membrete donde se hará constar: n° de acta, fecha, hora y lugar del procedimiento, naturaleza de la muestra, nombre de la empresa y la firma de los intervinientes. El organismo interviniente podrá disponer el análisis de la muestra original, y comunicará a la entidad contratante y a la adjudicataria el resultado del mismo.*

*En el supuesto de no estar conforme con dicho resultado la adjudicataria lo manifestará por escrito a la entidad contratante en forma fundada dentro del término perentorio de dos días de la comunicación del resultado en cuyo caso la entidad contratante notificará a la adjudicataria el lugar, día y hora para efectuar una contra verificación, con el duplicado y triplicado de la muestra en el plazo más breve posible y con la presencia del técnico que la adjudicataria designe, quien deberá acreditar debidamente tal condición ante el organismo encargado del análisis y podrá suscribir el protocolo con el técnico designado por el Organismo contratante a cargo de la pericia.*

*El resultado del primer análisis se tendrá por válido y se considerará de plena prueba la responsabilidad de la adjudicataria, si en el término preestablecido en el presente apartado no se expresara la disconformidad o habiéndola expresado no compareciere el técnico de la adjudicataria para la contra verificación.*

*En el acta respectiva que se labrara siempre que se extraigan muestras se individualizará él o los productos muestreados con detalles de su rotulación, etiquetas, atestaciones adheridas, contenido de la unidad, partida y serie de la fabricación, fecha de envase y vencimiento en su caso, condiciones en que estaban conservados y naturaleza del producto en cuestión.*

*La extracción de muestras se efectuará en presencia del representante de la adjudicataria o del encargado del servicio según la etapa en que se trate, debiéndose dejar constancia expresa de la negativa a presenciar o de su ausencia o imposibilidad de ubicarlo.*

*En el caso de alimentos perecederos se procederá a la toma de las muestras que se consideren necesarias y en presencia del encargado, representante o empleado de la firma adjudicataria que se encuentre presente en el momento de la toma de la muestra con la normativa procedimental de alimentos no perecederos.*

*Se dejará constancia en el acta el horario en que se realizará el análisis pertinente no pudiendo superar las cinco horas de tomada las muestras con el fin que pueda concurrir la adjudicataria o el técnico que la misma designe, quien deberá acreditar debidamente tal condición ante el organismo encargado de efectuar el análisis. La falta de presencia de la adjudicataria o el técnico de la misma, a la hora indicada para el comienzo del análisis, no será obstáculo para la realización del mismo cuyos resultados se tendrá por válido, firme y definitivo.*

*A los fines de la presente cláusula se define como alimento perecedero aquel que conservado en frío, se modifica en el mismo sus características físico químicas y/o sensoriales y/o su contenido de bacteria. También será considerado como perecedero todo alimento preparado listo para su distribución y consumo.*

*En todo caso los protocolos analíticos deberán constar con el dictamen o criterio bromatológico del organismo que intervenga en el análisis.*

*Se considerará como alimento no apto para el consumo toda partida de alimentos calificados como perecederos y que no tengan parámetros microbiológicos estipulados en el Código Alimentario Argentino que contenga:*

*I-*

- a) ENTEROBACTERIAS TOTALES.....MAYOR DE 500 UFC/G*
- b) ESCHERICHIA COLI.....PRESENCIA EN 1 GR*
- c) SALMONELLA SPP.....PRESENCIA EN 25 GRS.*
- d) STAPHILOCOCCUS AUREUS.....PRESENCIA EN 1 GR*

*II -*

*En alimentos a base de carne, se considerará además de I*

- a) ANAEROBIOS SULFITO REDUCTORES .....PRESENCIA EN 1 GR*

### III

*En arroz y flanes se considerará además de I*

a) *BACILUS CEREUS.....PRESENCIA EN 1 GR.*

*Los parámetros indicados anteriormente se tomarán en cuenta, en una sola muestra y la existencia de un solo parámetro, por encima de los valores especificados será tomado como índice de NO-APTITUD.*

#### **§ 28 Régimen legal**

**3.1** *El trámite del presente llamado a licitación se regirá por:*

- a) *El Régimen de Compras y Contrataciones de la Administración Pública Provincial Ley N° 10.155 y su Decreto Reglamentario n° 305/2014.-*
- b) *Las presentes Condiciones Generales y Particulares y Especificaciones Técnicas correspondientes y toda otra documentación complementaria producida en la presente Licitación.*
- c) *Las Normas y Principios Generales del Derecho Administrativo y, subsidiariamente, los del Derecho Privado.*
- d) *La Ley N° 5350 (T.O. según ley 6658) y sus modificatorias.*
- e) *La Ley de Administración Financiera N° 9086.*
- f) *La Ley N° 9331- Compre Córdoba*
- g) *Ley impositiva año 2015 N° 10250 de la Provincia de Córdoba.*

**§ 29 Jurisdicción:** *Las partes se someten a la jurisdicción de los Tribunales Ordinarios competentes en materia contencioso – administrativa en la Primera Circunscripción del Poder Judicial de la Provincia de Córdoba (Ley de Mapa Judicial), para resolver cualquier controversia emergente de la presente Licitación Pública, haciendo expresa renuncia al Fuero Federal o cualquier otro de excepción que pudiera corresponder.*

## ANEXO II

### PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

RENLÓN	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	Raciones Frías	5000		
2	Raciones Calientes	3000		

#### COMPOSICIÓN DEL RACIONAMIENTO FRÍO

- **TRES (03)** sándwiches de fiambre y queso(o alternativamente suprema de pollo y queso), con sus correspondientes aderezos (mayonesa y savora), según detalle en especificaciones técnicas.
- **DOS (02)** agua mineral saborizadade 500 cc.
- **DOS (02)** agua mineral de 500 cc.
- **DOS (02)** jugos de frutas deal menos 200cc.
- **UN (01)** saquito de té.
- **UN (01)** saquito de café.
- **UN (01)** saquito de mate cocido.
- **UN (01)** sobre de leche en polvo.
- **CUATRO (04)** sobres de azúcar.
- **CUATRO (04)** sobres de edulcorante.
- **UNA (01)** barra de cereal.
- **UNA (01)** caja de galletas saladas.
- **UN (01)** paquete de galletas dulces.
- **DOS (02)** vasos térmicos de al menos 200 cc.
- **DOS (02)** removedores.

#### COMPOSICIÓN DEL RACIONAMIENTO CALIENTE

- **UN (01)** menú caliente conformado por una porción de carne (ave o vacuna) de al menos 150 grs (peso sin hueso); con guarnición de aproximadamente 150 grs. constituida por papas, arroz, verduras o pastas; de acuerdo a los menús alternativos adjuntos en las especificaciones técnicas.
- **UNA (01)** ración de pan para cada menú.

- *UN (01) agua mineral saborizada de 500 cc.*
- *UNA (01) fruta de estación.*

**FLAUTÍN DE JAMÓN Y QUESO:**

*PAN: de tipo francés del denominado flautín individual con un peso 110 grs. (+ / - 10 grs.).*

*JAMON: Jamón cocido de primera calidad, libre de sustancias extrañas no menos de 40 grs. (+ / - 5 grs.)*

*QUESO: Tybo de primera calidad, no menos de 40 grs. (+ / - 5 grs.) de buen sabor, consistencia y estacionamiento adecuado.*

*MAYONESA Y MOSTAZA: en sobre individual, con control previo de fechas de elaboración y vencimiento.*

*ENVASE: cerrado al vacío, autorizado por la autoridad competente, con condiciones higiénico sanitarias, n° de habilitación correspondiente.*

**PEBETÓN DE FIAMBRE Y QUESO**

*PAN: de Viena individual, con un peso de 80 grs. (+ / - 10 grs.)*

*FIAMBRE: Jamón Crudo o bondiola de primera calidad, libre de sustancias extrañas, en una cantidad no inferior a 40 grs. (+ / - 5 grs.)*

*QUESO: Tybo de primera calidad, no menos de 40 grs. (+ / - 5 grs.) de buen sabor, consistencia y estacionamiento adecuado.*

*MAYONESA Y MOSTAZA: En sobre individual, con control previo de fechas de elaboración y vencimiento.*

*ENVASE: cerrado al vacío, autorizado por la autoridad competente, con condiciones higiénico sanitarias, n° de habilitación correspondiente.*

**PEBETÓN DE JAMÓN Y QUESO**

*PAN: de Viena individual, con un peso de 80 grs. (+ / - 5 grs.)*

*FIAMBRE: Jamón cocido de primera calidad, libre de sustancias extrañas no menos de 40 grs. (+ / - 5 grs.)*

*QUESO: Tybo de primera calidad, no menos de 40 grs. (+ / - 5 grs.) de buen sabor, consistencia y estacionamiento adecuado.*

*MAYONESA Y MOSTAZA: En sobre individual, con control previo de fechas de elaboración y vencimiento.*

*ENVASE: cerrado al vacío, autorizado por la autoridad competente, con condiciones higiénico sanitarias, n° de habilitación correspondiente.*

**SÁNDWICH DE SUPREMA DE POLLO Y QUESO:**

*PAN: de tipo francés individual con un peso 120 grs. (+ / - 10 grs.).*

*SUPREMA: suprema de pollo de primera calidad con un peso aproximado de 150 grs. (+ / - 15 grs.)*

*QUESO: Tybo de primera calidad, no menos de 40 grs. (+ / - 5 grs.) de buen sabor, consistencia y estacionamiento adecuado.*

*MAYONESA Y MOSTAZA: en sobre individual, con control previo de fechas de elaboración y vencimiento.*

*ENVASE: cerrado al vacío, autorizado por la autoridad competente, con condiciones higiénico sanitarias, n° de habilitación correspondiente.*

### **ADEREZOS**

*MAYONESA: de primera calidad envasado en sobreindividual de al menos 7 grs. Con fecha de elaboración y vencimiento a la vista.*

*MOSTAZA: de primera calidad envasado en sobreindividual de al menos 7 grs. Con fecha de elaboración y vencimiento a la vista.*

### **AGUA MINERAL SABORIZADA**

*De primera calidad envasada en botellas plásticas de 500 cc.de sabores varios. Marcas sugeridas: “Villa del Sur” o “Villavicencio”.*

### **AGUA MINERAL**

*De primera calidad envasada en botellas plásticas de 500 cc. Marcas sugeridas: “Villa del Sur”, “Villavicencio” o “Ecos de los Andes”.*

### **JUGO DE FRUTAS**

*De primera calidad en sabores varios, envasado en cajas de al menos 200 cc. Marcas sugeridas: “Baggio” o “Cepita”.*

### **TÉ**

*Fraccionado en saquitos de aprox.2grs. c/u en sobres individuales.*

### **CAFÉ**

*Fraccionado en saquitos de aprox. 5grs. c/u en sobres individuales. Marcas recomendadas: “Cabrales” o “La Virginia”.*

### **MATE COCIDO**

*Fraccionado en saquitos de aprox. 2grs. c/u en sobres individuales.*

### **LECHE EN POLVO EN SOBRES**

*Leche en polvo instantánea, deshidratada y fraccionada en sobres individuales de 5grs. cada unidad, de marca reconocida.*

### **AZÚCAR**

*Azúcar blanco de primera calidad fraccionada en sobres individuales de aprox. 6,25 g. c/u de marca reconocida.*

### **EDULCORANTE**

*Endulzante dietético de primera calidad fraccionado en sobres individuales de aprox. 1 g. c/u de marca reconocida.*

### **BARRA DE CEREALES**

*GENERALIDADES: de primera calidad, sabores varios, con o sin agregados de frutas.*

*TAMAÑO: porción de 15 grs. a 20 grs.*

#### **COMPOSICION NUTRICIONAL**

*Valor energético/ valor calórico: 65 Kcal.*

*Carbohidratos: 12grs.*

*Proteínas: 4grs.*

*Grasas Totales: 1.8grs.*

*Grasas Saturadas: 0.5grs.*

*Grasas Trans: 0.3grs.*

*Fibra Alimentaria: 0 grs.*

*Sodio: 11 mg.*

### **GALLETAS SALADAS SABORIZADAS**

*TAMAÑO: 80 grs. (+/- 20 grs.)*

*SABORES: varios (pizza, queso, salame, jamón, etc.)*

#### **COMPOSICIÓN NUTRICIONAL**

*Valor energético/ valor calórico: 442 Kcal.*

*Carbohidratos: 60 grs.*

*Proteínas: 10 grs.*

*Grasas Totales: 15 gr.*

*Grasas Saturadas: 6.3 gr.*

*Grasas Trans: 8.7 grs.*

*Fibra Alimentaria: 2.1 gr.*

*Sodio: 1348 gr.*

**GALLETITAS DULCES SIN RELLENO**

*TAMAÑO: 180 grs. (+ / - 20 grs.)*

*SABORES: varios (vainilla, chocolate, naranja, limón, coco, etc.).*

**COMPOSICIÓN NUTRICIONAL**

*Valor energético/ valor calórico: 200 kcal.*

*Carbohidratos: 30 g.*

*Proteínas: 10 g.*

*Grasas Totales: 1,8 g.*

*Grasas Saturadas: 0,5 g.*

*Grasas Trans: 0,3 g.*

*Fibra Alimentaria: 1,6 g.*

*Sodio: 70 mg.*

**VASOS TÉRMICOS**

*De material descartable de al menos 200 cc.*

**REMOVEDORES**

*De material descartable.*

## **SUGERENCIAS DE MENÚ CALIENTE**

### **1) MILANESA CON ARROZ PRIMAVERA. FRUTA DE ESTACIÓN. PAN.**

#### **MILANESA**

<b>ARTICULO</b>	<b>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</b>
BIFE(NALGA, BOLA DE LOMO, PALETA)	150GRS
HUEVO	1/8 unid.
AJO, PEREJIL	Cant. Suficiente
PAN RALLADO	20grs
ACEITE	5c.c.
SAL	Cant. Suficiente

#### **ARROZ PRIMAVERA**

<b>ARTICULO</b>	<b>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</b>
ARROZ	80grs
HUEVO	¼ unid
PICKLES	5grs
ARVEJAS	5grs
ACEITE	5c.c.
VINAGRE	2c.c

PAN	60grs
-----	-------

#### **POSTRE**

<b>ARTICULO</b>	<b>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</b>
FRUTA DE ESTACION	150grs

### **2) CARNE MECHADA AL HORNO CON PAPAS DORADAS. FRUTA DE ESTACION, PAN**

### **CARNE MECHADA**

<b>ARTICULO</b>	<b>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</b>
CARNE	150GRS
ACELGA O ESPINACA	10GRS
ZANAHORIA	10GRS
HUEVO	1/8 UNID.
SAL, CONDIMENTOS	Cant. Suficiente

### **PAPAS DORADAS**

<b>ARTICULO</b>	<b>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</b>
PAPAS	300GRS
ACEITE	5 C.C
SAL, CONDIMENTOS	Cant. Suficiente

PAN	60grs
-----	-------

### **POSTRE**

<b>ARTICULO</b>	<b>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</b>
FRUTA DE ESTACION	150grs

### **3) POLLO AL HORNO CON ARROZ A LA VALENCIANA. FRUTA DE ESTACIÓN. PAN.**

#### **POLLO AL HORNO**

<b>ARTICULO</b>	<b>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</b>
POLLO	150GRS (SIN CONTAR EL HUESO)
LIMON, SAL, CONDIMENTOS	Cant. Suficiente

#### **ARROZ A LA VALENCIANA**

<b>ARTICULO</b>	<b>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</b>
ARROZ	80GRS
ARVEJAS	20GRS
CEBOLLA	20GRS
QUESO RALLADO	5GRS
SAL, CONDIMENTOS	Cant. Suficiente
ACEITE	5C.C.

PAN	60grs
-----	-------

**POSTRE**

ARTICULO	PESO NETO CRUDO POR PERSONA
FRUTA DE ESTACION	150grs

**4) MILANESA DE POLLO CON ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA, REPOLLO Y TOMATES. FRUTA DE ESTACIÓN, PAN.**

**MILANESA DE POLLO**

ARTICULO	PESO NETO CRUDO POR PERSONA
SUPREMA DE POLLO	150 GRS
HUEVO	1/8 unid.
AJO, PEREJIL	Cant. Suficiente
PAN RALLADO	20grs
ACEITE	5c.c.
SAL	Cant. Suficiente

**ENSALADA**

ARTICULO	PESO NETO CRUDO POR PERSONA
ZANAHORIA RALLADA	80GRS.
REPOLLO	100GRS.
TOMATES	70GRS.
ACEITE	5C.C
VINAGRE	2 C.C
SAL, CONDIMENTOS	Cant. Suficiente

PAN	60grs
-----	-------

**POSTRE**

ARTICULO	PESO NETO CRUDO POR PERSONA
FRUTA DE ESTACION	150grs

**5) POLLO AL HORNO CON ENSALADA DE CEBOLLA, TOMATE Y LECHUGA, FRUTA DE ESTACION. PAN.**

**POLLO AL HORNO**

ARTICULO	PESO NETO CRUDO POR PERSONA
POLLO	150GRS (SIN CONTAR EL HUESO)
LIMON, SAL, CONDIMENTOS	Cant. Suficiente

### **ENSALADA**

ARTICULO	PESO NETO CRUDO POR PERSONA
CEBOLLA	20GRS.
LECHUGA	80GRS
TOMATE	100GRS.
ACEITE	5c.c
VINAGRE	2 c.c
SAL, CONDIMENTOS	Cant. Suficiente

PAN	60grs
-----	-------

### **POSTRE**

ARTICULO	PESO NETO CRUDO POR PERSONA
FRUTA DE ESTACION	150grs

## **6) CARNE AL HORNO CON PURE DE PAPAS. FRUTA DE ESTACIÓN, PAN.**

### **CARNE AL HORNO**

ARTICULO	PESO NETO CRUDO POR PERSONA
CARNE	150GRS
SAL, CONDIMENTOS	Cant. Suficiente
ACEITE	5GRS.

### **PURE DE PAPAS**

ARTICULO	PESO NETO CRUDO POR PERSONA
PAPAS	300GRS
LECHE	30c.c
ACEITE	10GRS
SAL, CONDIMENTOS	Cant. Suficiente

PAN	60grs
-----	-------

**POSTRE**

<b>ARTICULO</b>	<b>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</b>
FRUTA DE ESTACION	150grs

**7) FIDEOS CON CARNE ESTOFADA. FRUTA DE ESTACIÓN, PAN.****FIDEOS CON SALSA ESTOFADA**

<b>ARTICULO</b>	<b>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</b>
FIDEOS TALLARINES	80GRS
CARNE	150GRS
TOMATES	40GRS
CEBOLLA	20GRS
SAL, CONDIMENTOS	Cant. Suficiente
ACEITE	5c.c.
QUESO RALLADO	5GRS.

PAN	60grs
-----	-------

**POSTRE**

<b>ARTICULO</b>	<b>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</b>
FRUTA DE ESTACION	150grs

**8) MILANESA POLLO CON PAPAS Y BATATAS AL HORNO. FRUTA DE ESTACION. PAN.****MILANESA DE POLLO**

<b>ARTICULO</b>	<b>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</b>
SUPREMA DE POLLO	150 GRS
HUEVO	1/8 unid.
AJO, PEREJIL	Cant. Suficiente
PAN RALLADO	20grs
ACEITE	5c.c.
SAL	Cant. Suficiente

### **PAPAS Y BATATAS AL HORNO**

<b>ARTICULO</b>	<b>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</b>
<b><u>PAPAS</u></b>	150grs
<b><u>BATATAS</u></b>	150grs
<b><u>ACEITE</u></b>	10c.c
<b><u>SAL,CONDIMENTOS</u></b>	Cant. Suficiente

PAN	60grs
-----	-------

### **POSTRE**

<b>ARTICULO</b>	<b>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</b>
FRUTA DE ESTACION	150grs

## **9) HAMBURGUESA DE CARNE VACUNA, ARROZ A LA VALENCIANA, FRUTA ESTACION, PAN.**

### **HAMBURGUESA**

<b>ARTICULO</b>	<b>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</b>
CARNE MOLIDA	120GRS
CEBOLLA	20GRS
ZANAHORIA RALLADA	10GRS
SAL, CONDIMENTOS	CANT. A GUSTO

### **ARROZ A LA VALENCIANA**

<b>ARTICULO</b>	<b>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</b>
ARROZ	80GRS
ARVEJAS	20GRS
CEBOLLA	20GRS
QUESO RALLADO	5GRS
SAL, CONDIMENTOS	Cant. Suficiente
ACEITE	5C.C.

PAN	60grs
-----	-------

**POSTRE**

<b>ARTICULO</b>	<b>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</b>
FRUTA DE ESTACION	150grs

**10) ESTOFADO DE CARNE, VERDURAS Y LEGUMBRES. FRUTA DE ESTACION. PAN.****ESTOFADO**

<b>ARTICULO</b>	<b>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</b>
CARNE EN CUBOS	80GRS.
PAPAS	100GRS.
ZANAHORIA	50GRS.
ARVEJAS O LENTEJAS	20GRS.
TOMATES	30GRS.
CEBOLLA	20GRS.
ACEITE	5c.c
SAL, CONDIMENTOS	Cant. Suficiente

PAN	60grs
-----	-------

**POSTRE**

<b>ARTICULO</b>	<b>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</b>
FRUTA DE ESTACION	150grs

## **REQUISITOS DE ENTREGA**

### **PRESENTACIÓN DE RACIONAMIENTO**

*En cuanto al racionamiento frío, el mismo deberá ser presentado en bolsas de tela ecológicas, de espesor y tamaño suficiente para soportar la ración completa. Cuando las circunstancias lo ameriten, se podrá entregar la ración en cajas individuales o a granel y proveer las bolsa de tela ecológica correspondientes.*

*En cuanto al racionamiento caliente, cada ración debe ser fraccionada de manera individual, en bandeja y con cubiertos descartables.*

### **LUGAR DE ENTREGA**

*Se efectuará la entrega en el lugar del incidente debiendo realizarse en transportes refrigerados y autorizados.*

*La realización del servicio de provisión de racionamiento deberá ser coordinada con el Señor Director General de Logística del Ministerio de Gobierno y Seguridad, quien estará a cargo de la planificación de los horarios, fechas y las cantidades a seguir, para satisfacción del servicio.*

### **CANTIDADES**

*Se estiman necesarias Cinco Mil (5.000) raciones frías y Tres Mil (3.000) raciones calientes, con opción a prórroga por idénticas cantidades.*

**NOTA:***La Dirección General de Logística se reserva el derecho de solicitar la entrega de cualquier cantidad de racionamiento con un plazo de **DOS (02)** horas de anticipación y a cualquier día y hora de la semana.*