



LICITACION PARA CONTRATAR SERVICIO DE RACIONAMIENTO PARA PERSONAL POLICIAL AFECTADO AL OPERATIVO RALLY MUNDIAL DAKAR 2013



**POLICIA DE LA PROVINCIA DE CORDOBA
DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN
DEPARTAMENTO FINANZAS**



POLICIA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA
DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN
DEPARTAMENTO FINANZAS

APERTURA: 10 DE DICIEMBRE 2012

HORA: 09:30 hs

LUGAR: Avenida Colón N°. 1250 (1° piso – Edificio Central de Policia) – Córdoba Capital.

CONCEPTO: LICITACION PUBLICA N° 54/2012 – SERVICIO DE RACIONAMIENTO PARA EL PESONAL POLICIAL AFECTADO AL OPERATIVO DE “RALLY MUNDIAL DAKAR 2013”.

SEÑORES PROVEEDORES:

Solicitamos se sirvan cotizar el servicio de racionamiento que a continuación se detalla, de acuerdo a los Pliegos de Condiciones Básicas, Particulares y Técnicas:

RENGLON	CANTIDAD	DESCRIPCION	IMPORTE
1	7442	<p>RACION DIARIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dos (02) botellas de agua mineral de marca reconocida por 500 c.c • Dos (02) botellas de gaseosa de primera marca de 500 c.c. o agua saborizada tipo Ser o Villa del Sur por 500 c.c. • Un (01) sándwich flautín de jamón y queso. • Un (01) pebetón de jamón y queso. • Un (01) pebetón de fiambre y queso (Bondiola y queso, o Jamón cocido o crudo o salame y queso). • Una (01) caja de galletitas saladas de 80 a 100 gr. Sabores varios. • Un (01) jugo de fruta en caja por 500 c.c. o (02) Dos unidades de 250 c.c. • Una barra de cereal. • Tres sobres de mayonesa. • Tres sobres de mostaza. • Un paquete de galletas dulces sin relleno, sabores varios (vainilla, coco, chocolate, limón, naranja, etc.) de 100 grs. +/- 20 grs. • Un vaso térmico descartable de 250 c.c. +/- 30 c.c. • Cucharita descartable. • Un sobre de café. • Un sobre de té. • Dos sobres de azúcar. • Sobre de leche entera/descremada. <p>Todo de acuerdo a las especificaciones técnicas del Anexo III.</p>	



PLIEGO DE CONDICIONES BÁSICAS

LICITACION PÚBLICA N° 54/2012

APERTURA 10 DE DICIEMBRE DEL 2012

HORA: 09:30HS

CONCEPTO: Contratación del “Servicio de Racionamiento para el Personal Policial afectado al Operativo “Rally Mundial Dakar 2013”.

Artículo 1°: Llámese a Licitación Pública para la contratación del servicio de Racionamiento, con destino al Personal Policial afectado al Operativo de Seguridad “Rally Mundial Dakar 2013”.

Artículo 2°: DISPOSICIONES PRELIMINARES

2.1. OBJETO DEL PLIEGO

La contratación y provisión se ajustará a las bases de licitación y normas de ejecución contenidas en este pliego, el que se completará en cada caso, con las Cláusulas Particulares y de Especificaciones Técnicas, y para todos aquellos aspectos no contemplados en las mismas, se aplicarán las disposiciones de la Ley de Contabilidad, Presupuesto y Administración N° 7631 y su Decreto Reglamentario N° 1882/80.

2.1.1. PLIEGO DE CONDICIONES

El presente Pliego de Condiciones, estará a disposición de los proponentes, a partir del día 23 de noviembre de 2012 en el horario de 08:00 a 13:00, en el Departamento Finanzas (División Contrataciones), de la Policía de la Provincia de Córdoba, sita en Av. Colón N° 1.250 (1° piso).

Los proponentes deberán abonar la suma de **PESOS OCHOCIENTOS NOVENTA Y TRES CON CUATRO CENTAVOS (\$ 893,04)** por el pliego y reponer el correspondiente arancel de acuerdo a lo establecido en los Puntos 1.1 y 5 Inc. a) y b) del Art. 42 de la Ley Impositiva Provincial N° 10.013, de la siguiente manera:

- a) Por el Pliego de Condiciones deberá abonarse la suma de PESOS SESENTA Y CINCO (\$ 65,00);
- b) Por la primera hoja para actuaciones administrativas deberá abonarse la suma de PESOS CINCO (\$ 5,00).

Los importes citados deberán depositarse en la Cuenta N° 201/03 (Superior Gobierno de la Provincia), mediante boletas de depósito que podrán retirarse en la División Contrataciones, sita en el lugar precedentemente señalado.

Los adquirentes del pliego en oportunidad de adquirir el mismo, deberán constituir domicilio especial dentro del radio de la Ciudad de Córdoba.

Los interesados podrán adquirir el presente pliego, hasta 24 Hs. antes de la fecha y hora de apertura.



2.2. PRESUPUESTO OFICIAL

El precio base estimado para la provisión, es de **PESOS OCHOCIENTOS NOVENTA Y TRES MIL CUARENTA (\$ 893.040)**; según surge de la descripción de las Especificaciones Técnicas de este Pliego.

La Contratante se reserva la facultad de rechazar total o parcialmente las ofertas cuando éstas superen el monto indicado sin que por ello quepa acción o reclamo alguno por parte de los oferentes.

2.3. PLAZOS Y NOTIFICACIONES

Todos los plazos se computarán en días hábiles administrativos, salvo que el pliego establezca expresamente otra modalidad. Los plazos comenzarán a correr a partir del primer día hábil siguiente al de notificación y vencerán a las doce (12) horas del día respectivo o del inmediato siguiente, si el día señalado fuera declarado inhábil.

En ningún caso serán admitidas presentaciones efectuadas en días u horas inhábiles.

Las notificaciones serán realizadas en los domicilios constituidos.

Artículo 3º: BASES DE LICITACIÓN

3.1. DOCUMENTOS DE LA LICITACIÓN

Constituyen documentos de la Licitación los siguientes:

- a) Pliego de Condiciones Básicas.
- b) Pliego de Condiciones Particulares.
- c) Pliego de Especificaciones Técnicas.
- d) Las aclaraciones, normas e instrucciones complementarias de los documentos que la contratante hubiere hecho conocer por escrito a los interesados, antes de la fecha de apertura, sea a requerimiento de éstos o por propia decisión.

La proponente deberá estudiar los documentos enumerados, quedando entendido que una vez aceptados y firmados, no podrán plantear reclamaciones sobre la interpretación y alcance de los mismos.

Toda desviación de lo convenido en estos documentos, sin autorización previa de la contratante, correrá por cuenta y riesgo de la proponente, sin perjuicio de las penalidades que pudieran corresponderle.

3.1.1. CONSULTAS Y ACLARACIONES

Todos los adquirentes de un pliego, tendrán derecho a solicitar, sin cargo alguno, por escrito, aclaraciones relacionadas con su contenido, como así también cualquier información que a su juicio no surja de los pliegos, las que deberán dirigirse a la Policía de la Provincia de Córdoba, hasta tres (3) días hábiles anteriores a la fecha de apertura, y presentadas en el Departamento Finanzas.

Todas las respuestas que merezcan dichas consultas o aclaraciones, serán comunicadas por escrito y en idioma español, a todos los adquirentes, dentro de los dos (2) días hábiles posteriores a que las mismas fueron recibidas.



La Policía de la Provincia de Córdoba, si lo juzga necesario, podrá formular aclaraciones de oficio, es decir sin consulta previa, hasta un (1) día hábil antes de la fecha de apertura.

Todas las aclaraciones, con o sin consulta previa, llevarán numeración correlativa, y formarán parte del presente pliego.

Las empresas concursantes deberán, no obstante la comunicación que a cada una de ellas haga la Policía de la Provincia, retirar del Departamento Finanzas, hasta un (1) día hábil antes de la fecha de apertura, todas las aclaraciones que se hubieran emitido. Aunque, si no lo hicieran, ellas se darán por conocidas y aceptadas por todos los poseedores de pliego.

Artículo 4º: DE LAS OFERTAS

4.1. PRESENTACIÓN Y FORMA DE LAS OFERTAS

4.1.1. GENERAL

La eventual inclusión en la Oferta de prospectos o catálogos comerciales en cualquier idioma que no sea el castellano tendrá efectos meramente ilustrativos. La existencia de datos técnicos en dichos catálogos no relevará al Oferente de la obligación de presentar la documentación exigida en el Pliego. Los datos técnicos contenidos en dichos prospectos o catálogos para su consideración deberán ser traducidos al idioma castellano.

Las propuestas deberán presentarse en la División Contrataciones de la Policía de la Provincia de Córdoba, sita en Av. Colón N° 1.250 (1º piso), hasta el día y hora mencionada en el encabezamiento, momento en el que se procederá a la apertura de los sobres.

Si el día fijado para el acto fuera feriado o asueto administrativo, éste tendrá lugar el primer día hábil siguiente, a la misma hora.

Las propuestas se irán numerando correlativamente desde el uno (1) en adelante, siguiendo el orden de recepción de las mismas.

La presentación de ofertas significará la aceptación lisa y llana de todas las estipulaciones que rigen esta contratación.

4.1.2. PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS

Las ofertas que se formulen, deberán ser entregadas en lugar y fecha señaladas en el apartado precedente, en sobre cerrado, lacrado y sin membrete; como así también con la leyenda:

Licitación N° 54/2012

Servicio de Racionamiento para el Personal Policial

afectado al Operativo “Rally Mundial Dakar2013”

Apertura de la Propuesta: (Av. Colon 1250 1º Piso Dpto. Finanzas) (10/12/2012) (9:30 hs)

Las propuestas se presentarán con todas sus fojas firmadas por el oferente o su representante legal y con aclaratoria de las firmas, sin raspaduras, enmiendas o entrelíneas, ya que si las hubiere, deberán ser salvadas en el cuerpo del escrito de la oferta, con constancia expresa y firmada por el oferente.



4.1.3. REQUISITOS PARA LA PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Del índice General de la Oferta.

- a) Los oferentes, indicando su nombre y/o Razón Social, deberán encabezar su presentación con un Índice General, señalando el número de la foja respectivo donde se encuentran los diferentes ítems que componen su propuesta, conforme a lo establecido en el presente Pliego.
- b) Copia autenticada del Contrato Social, Acta Constitutiva, Estatutos y demás documentos relativos a la capacidad jurídica de la sociedad y a la representación de sus titulares y sus eventuales modificatorias, debidamente actualizados e inscriptos ante la autoridad que en cada caso corresponda.
- c) Nomina de autoridades vigentes al momento de la presentación.
- d) Original y/o copia autenticada de la documentación que acredite la personería del oferente, poder general o especial que otorgue facultades suficientes al representante legal para actuar en nombre y representación del oferente a los fines de asumir todas las obligaciones derivadas del presente proceso licitatorio, la que deberá ser legalizada en caso de ser de de extraña jurisdicción.
- e) Recibo de adquisición de los Pliegos de la Licitación.
- f) Tarjeta de Registro de Proveedores de la Provincia de Córdoba, actualizado, en original y copia autenticada por autoridad competente.
- g) Declaración Jurada mediante la cual el proponente manifieste su expresa renuncia al Fuero Federal o a cualquier otro de excepción que le pudiese corresponder, y su sometimiento a la jurisdicción de competencia de las Cámaras en lo Contencioso Administrativo de la Ciudad de Córdoba.
- h) Declaración Jurada mediante la cual el oferente constituya domicilio legal en la ciudad de Córdoba.
- i) Sellado de Ley. (Pesos Sesenta y cinco - \$ 65,00).
- j) Copia autenticada de la Habilidad Municipal de la Ciudad de Córdoba de la Planta de Elaboración de Alimentos Rubro Racionamiento en Cocido.
- k) Certificado de Inscripción en el Registro Nacional de Establecimientos (R.N.E.) emitida por Bromatología de la Provincia de Córdoba Ministerio de la Producción.
- l) Número de Habilidad Municipal o en su defecto R.N.P.A. del producto a cotizar.
- m) Número de inscripción en la Dirección de Industria y Comercio de la Municipalidad de Córdoba.
- n) Declaración Jurada, expresando:
 - o) Número de C.U.I.T.
 - p) Condición frente al I.V.A.
 - q) Número inscripción en Ingresos Brutos.
- r) La inexistencia de concursos preventivos o pedidos de quiebra que afecten a la empresa Oferente.
- s) Certificado Fiscal para Contratar (Resolución N° 29/00) ante la Dirección de Rentas de la Provincia de Córdoba, en original y copia certificada por autoridad competente.
- t) A los fines de asegurar la idoneidad y capacidad del servicio, deberá acompañar antecedentes de prestaciones de servicio de racionamiento en cocido a Fuerzas de Seguridad (Policía, Ejército, Gendarmería) en donde hayan efectuado la provisión por un mínimo de 1.000 raciones diarias de almuerzo o de cena simultáneas diarias. Deberán acreditarse los antecedentes acompañando un certificado de provisión extendido por la autoridad respectiva, en donde deberá constar, además, la cantidad de raciones entregadas, el concepto que mereció la entrega y la fecha de la provisión. Para el caso particular de las U.T.E., los antecedentes se obtendrán mediante la sumatoria de los antecedentes de cada una de las integrantes de dicha U.T.E.
- u) Estos antecedentes solo tendrán validez, si dichos servicios hubieran sido prestados dentro del



- último año anterior a la fecha de apertura de la presente licitación. Si estos antecedentes fueran de servicios prestados en dependencias de la Policía de Córdoba, bastará la presentación de un listado, que en carácter de declaración jurada, mencione los mismos detallando entre otros ítems: dependencias, tipos de servicios, monto del contrato, vigencia, etc.
- v) Constancia de la disponibilidad de una planta de elaboración de comidas, instalada con capacidad operativa y habilitada al momento de la apertura del sobre. Deberá estar dentro del ejido municipal de la Ciudad de Córdoba, con descripción de la mencionada Planta y sus dimensiones, condiciones de seguridad e higiene conforme a la legislación vigente en la materia, cantidad y descripción de equipamiento existente: (hornos, anafes, capacidad frigorífica, marmitas, etc.) Dicha constancia no podrá tener una antigüedad mayor a 30 días de la fecha de apertura y deberá ser emitida por la Unidad CEPROCOR a favor de una misma persona física y/o jurídica. A los fines de asegurar el servicio en los días de mayor requerimiento de provisión, en dicha constancia el CEPROCOR deberá certificar la capacidad de producción, la que no podrá ser menor a 2.500 raciones diarias, a esta capacidad de producción se deberán restar las ya comprometidas por dicha planta a otros organismos públicos y/o privados.
 - w) Constancia de Sistema de Gestión de Calidad Certificada.- **Normas ISO 9001-2008** de la Planta de Elaboración que hace referencia el apartado i).
 - x) Constancia de Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura en Industria de Alimentos (IRAM 14102 o 14201) en la Planta de Elaboración por el mismo ente certificante de las Normas de Calidad ISO 9001.
 - y) Constancia de Certificación de Implementación y Gestión de un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - HACCP IRAM 14104 de los sándwich a proveer desde la Planta de Elaboración, por el mismo ente certificante de las Normas de Calidad ISO 9001-2008.
 - z) La documentación anterior deberá estar debidamente suscripta en todas y cada una de sus fojas por el representante legal o su apoderado con facultades suficientes para obligar al oferente.

La sola presentación de la oferta implica el mantenimiento de sus propuestas por el término de 30 (treinta) días hábiles a contar de la fecha fijada para su presentación. Si se formulara impugnación, de acuerdo a lo previsto en el punto 2.7.9 del Anexo I del Decreto N° 1882/80, el plazo del mantenimiento de las propuestas presentadas se considerará automáticamente ampliado en 5 (cinco) días más.

Antes del vencimiento de mantenimiento de la oferta, sin que se haya efectuado la adjudicación, esta Institución podrá solicitar las prórrogas que considere necesarias.

Los precios deberán cotizarse en valores unitarios y totales y en moneda argentina de curso legal, haciendo constar el total general de la propuesta con letras y números.

No corresponde discriminar el I.V.A., en el precio total de la oferta, ya que éste deberá quedar incluido en el precio unitario del renglón cotizado.

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.

Los precios cotizados por el oferente, serán fijos durante el contrato y no estarán sujetos a variaciones por ningún motivo, salvo que las mismas obedezcan o correspondan a modificaciones en el marco impositivo y/o arancelario dispuesto por las leyes reguladoras de los mismos. Se considerará que las ofertas presentadas con cotizaciones variables de precios, no se ajusta a los documentos de la licitación y, en consecuencia será rechazada.

El proponente, podrá retirar o modificar la oferta presentada, antes que venza el plazo señalado para la presentación de las mismas, a condición de que notifique su decisión por escrito a la contratante.



Artículo 5º: GARANTÍAS

Para afianzar el cumplimiento de todas sus obligaciones, los oferentes y los adjudicatarios deberán rendir las siguientes garantías:

GARANTÍA DE LA OFERTA

La garantía de oferta será del **UNO POR CIENTO (1 %)** del valor total de la oferta, con:

PAGARÉ, el que deberá emitirse a la orden de la POLICIA DE LA PROVINCIA DE CORDOBA, firmado, sin fecha de vencimiento y certificado EN EL CUERPO DEL DOCUMENTO, por Escribano Público, Entidad Bancaria, Funcionario Policial o **SEGURO DE CAUCIÓN**, emitido por una aseguradora aceptada por la Superintendencia de Seguros de la República Argentina. En caso de no ser autorizada por la contratante, el oferente deberá canjearla por una póliza equivalente, de una compañía autorizada por la Policía de la Provincia de Córdoba.

GARANTÍA DE LA ADJUDICACIÓN

El Adjudicatario afianzará el cumplimiento del contrato con el **DIEZ POR CIENTO (10 %)** del valor total de la adjudicación, con:

PAGARÉ, el que deberá emitirse a la orden de la POLICIA DE LA PROVINCIA DE CORDOBA, firmado, sin fecha de vencimiento y certificado EN EL CUERPO DEL DOCUMENTO, por Escribano Público, Entidad Bancaria, Funcionario Policial o **SEGURO DE CAUCIÓN**, emitido por una aseguradora aceptada por la Superintendencia de Seguros de la República Argentina. En caso de no ser autorizada por la contratante, el oferente deberá canjearla por una póliza equivalente, de una compañía autorizada por la Policía de la Provincia de Córdoba.

La garantía de adjudicación deberá ser presentada dentro de los ocho (8) días hábiles posteriores de notificado de la adjudicación de la licitación.

El monto de esta garantía, será pagadero a la contratante como indemnizatorio por las pérdidas que le ocasione el incumplimiento por el adjudicatario de sus obligaciones contractuales.

Para el caso en que se presente Aval Bancario o Seguro de Caucción, el plazo de validez de los mismos, no podrá ser menor de TRES (03) meses, contados a partir de la fecha de la adjudicación de la licitación y renovable por períodos similares, mientras dure la vigencia del contrato.

Ésta garantía será cancelada por la contratante y devuelta a la contratista dentro de los treinta (30) días siguientes a la fecha en que esta haya cumplido con sus obligaciones contractuales.

El monto de esta garantía, no generará ningún tipo de interés y su constituyente carecerá de derechos y/o acción para reclamar y/o demandar a la Policía de la Provincia de Córdoba, por cualquier motivo vinculado con la misma.

Estas garantías no generarán ningún tipo de intereses, por lo tanto los oferentes carecerán de derechos y/o acción penal para reclamar y/o demandar a la Policía de la Provincia de Córdoba, por cualquier motivo vinculado a estas garantías cuando sus ofertas fueran rechazadas.



Artículo 6º: APERTURA DE LAS OFERTAS

En el momento y lugar señalado en el presente, se procederá a la apertura de los sobres, siguiendo el orden de recepción de los mismos, en presencia de la Comisión de Apertura y de los proponentes o sus representantes, labrándose el acta respectiva.

Sólo se tomarán en consideración las propuestas que hubieran sido presentadas hasta el instante oportunamente señalado para la apertura.

A ningún proponente se le permitirá modificar su oferta después de iniciado el acto de apertura, pero se podrán recibir aclaraciones por escrito que no constituyan una alteración de la oferta o modifiquen las condiciones de la licitación ni el principio de igualdad entre los oferentes.

Efectuada la apertura se realizará la lectura de las propuestas, permitiéndose con ello que los oferentes tomen conocimiento de todas las ofertas realizadas, vigilen el proceso, verifiquen su legalidad y aseguren la imparcialidad del licitante y su trato igualitario.

Los interesados, una vez abiertas las ofertas solo podrán observar el acto mismo, estas observaciones deberán ser concretas y concisas, ajustadas estrictamente a los hechos o documentos relacionados en el momento que se observen, siendo la Policía de la Provincia de Córdoba quien resolverá en definitiva, sin admitirse recurso alguno por parte del oferente que hubiere formulado la observación, ni de cualquier otro proponente. La Policía de la Provincia de Córdoba, podrá resolver las observaciones cuando lo considere pertinente y útil sin estar limitado a plazo alguno.

De todo ello se dejará constancia en el acta que se labre instrumentándolo, debiendo ser suscripto por todos los funcionarios que hayan presidido el acto, y por todos los proponentes o sus representantes que hayan participado, debiendo dejarse constancia respecto de aquellos oferentes que se nieguen a suscribir el acta.

Durante los tres (3) días hábiles posteriores al de apertura de los sobres, la contratante pondrá a disposición de los oferentes para su examen en la División Contrataciones de la Policía de la Provincia de Córdoba, una copia del acta de apertura y los duplicados de todas las ofertas recibidas, los que no podrán retirarse de la oficina ni facilitarse en préstamo bajo ningún concepto.

En caso que las enmiendas, raspaduras y entrelíneas contenidas en el texto de la propuesta, no sean debidamente salvadas o aclaradas, de acuerdo a lo descrito en el punto 4.1.2. (último párrafo) y éstas no se adviertan en el Acto de Apertura, el oferente deberá realizarlas dentro de las cuarenta y ocho (48) horas hábiles siguientes, contados a partir del día y hora fijados para la apertura de sobres, la inobservancia de lo apuntado conllevará la desestimación de oferta.

6.1. COMISIÓN DE APERTURA

Estará integrada por el Sr. Director de Administración, Sr. Jefe de Departamento Finanzas, Sr. Jefe de División Intendencia y Sr. Jefe de División Contrataciones, o sus respectivos representantes, un Contador Público del Departamento Finanzas y un Delegado de la Contaduría General de la Provincia. Esta Comisión, en el Acto de Apertura, no rechazará propuestas, procediendo a labrar el acta de apertura y tomar nota de las observaciones efectuadas a la regularidad del acto.

Artículo 7º: CAUSALES DE RECHAZO DE LA PROPUESTA:

Serán objeto de rechazo las ofertas:

- a) Condicionadas o que se aparten de las bases de la contratación, que establezcan



- condiciones no previstas en la misma, o que resulten ininteligibles;
- b) Que no estén firmadas por el oferente;
- c) Presentadas por firmas no inscriptas en el Registro de Proveedores del Estado, salvo las excepciones legales y reglamentarias;
- d) Formuladas por firmas dadas de baja, suspendidas o inhabilitadas en dicho registro, o inscriptas en rubros que no guarden relación con los elementos o servicios pedidos.
- e) Que no presenten muestras en caso de haber sido éstas exigidas, o cuando éstas sean presentadas con posterioridad al inicio del acto de apertura de las propuestas;
- f) Que no se acompañe la garantía correspondiente o que no cumpla con las condiciones fijadas en el presente pliego.

Artículo 8°: MANTENIMIENTO DE LA OFERTA:

Las ofertas tendrán un plazo de validez de TREINTA (30) días hábiles, a partir de la fecha de apertura del sobre. Vencido este plazo, se prorrogará automáticamente por TREINTA (30) días hábiles más, si el oferente no hubiere manifestado su negativa en forma fehaciente dentro de las veinticuatro (24) horas de vencidos los TREINTA (30) días.

El oferente deberá mantener la oferta durante el plazo señalado precedentemente, y no podrá desistir de ella antes de transcurrido dicho plazo. En caso que ello suceda, generará para la oferente, responsabilidades que se traducirán en la obligación de indemnizar daños y perjuicios, consistente en la pérdida de la garantía de oferta.

Artículo 9°: ERROR EVIDENTE EN LA COTIZACION

Si el mismo es denunciado ante la Comisión de Preadjudicación dentro de los TRES (3) días de realizada la apertura, se desestimaré la oferta sin penalidades. Caso contrario se la tendrá por válida.

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. 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.

Artículo 10°: COMPARACIÓN GENERAL DE LAS OFERTAS

La comparación de las ofertas, se hará considerando todas las ofertas que hayan cumplimentado las exigencias establecidas en la presente licitación.

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, día y hora que la autoridad indique, labrándose el acta respectiva.



Artículo 11º: COMISIÓN DE PREADJUDICACIÓN

Estará integrada por el Sr. Director de Administración, Sr. Jefe del Departamento Finanzas, Sr. Jefe de División Intendencia, Sr. Jefe de División Contrataciones o quienes hagan sus veces y un Contador Público del Departamento Finanzas.

La Comisión de Preadjudicación confeccionará una planilla comparativa, que junto con un informe detallado, elevará al órgano adjudicante.

Ésta Comisión, mediante la determinación de un orden de mérito, de las ofertas presentadas, ordenará las mismas en escala o grado de ventaja. La más conveniente será calificada en primer lugar y así sucesivamente las demás.

La Comisión de Preadjudicación podrá ser citada por la autoridad adjudicante, a los efectos que se expida sobre “temas puntuales”.



PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

LICITACION PÚBLICA N° 54/2012

APERTURA: 10 de diciembre de 2012

HORA: 09:30HS

CONCEPTO: Contratación del “Servicio de Racionamiento para el Personal Policial afectado al Operativo “Rally Mundial Dakar 2013”.

Artículo 1°: PREADJUDICACIÓN

- a) El informe de la Comisión de Preadjudicación, será comunicada a los interesados por el término de DOS (2) días y anunciadas en la División Contrataciones de la Policía de la Provincia de Córdoba, sita en avenida Colón N° 1250 1° Piso, de esta ciudad. En dichos anuncios constarán los defectos de forma, que en un plazo de DOS (2) días de vencido el último anuncio, los preadjudicados deberán regularizar, caso contrario se considerará que no han mantenido la oferta.

La preadjudicación no crea derecho alguno a favor del preadjudicado, no pudiendo, por lo tanto intimar a la contratante a que contrate con él. El preadjudicado solo puede invocar a su favor un interés legítimo.

El informe que la Comisión de Preadjudicación eleve al órgano de adjudicación, no será vinculante, lo que significa que este dictamen no lo obliga a decidir en el mismo.

1.1. DESESTIMIENTO DEL PREADJUDICATARIO

El preadjudicado puede arrepentirse, de pleno derecho, de la oferta presentada, perdiendo la garantía de oferta.

Artículo 2°: ADJUDICACIÓN

La adjudicación recaerá en la oferta que a juicio del órgano adjudicante, resulte ser la más conveniente, entre aquellas que se ajusten a las condiciones establecidas para la licitación, reservándose el derecho de aceptar la única propuesta recibida o rechazarlas todas.

Se deja expresamente aclarado que la oferta más conveniente no será necesariamente la de menor precio, reservándose el órgano adjudicante la facultad de adjudicar, según su criterio de discrecionalidad, aquella propuesta que a mejores condiciones y calidad técnica ofrecida.

El órgano adjudicante asimismo, se reserva el derecho de no efectuar la adjudicación sin que por ello incurra en responsabilidad alguna respecto del o de los oferentes afectados por ésta decisión y sin tener la obligación de comunicar los motivos de ella. Esta decisión de la contratante no da derecho a la oferente a reclamos de ninguna naturaleza.

La demora en pronunciarse sobre la adjudicación, antes de que venza el plazo de mantenimiento de oferta, no habilita a los oferentes para formular ningún reclamo. Transcurrido dicho plazo, se considerará que se ha producido la caducidad de la oferta.

La adjudicación será notificada al oferente que resultó seleccionado dentro de los siete (7) días hábiles posteriores.



Artículo 3º: DERECHO DEL CONTRATANTE DE MODIFICAR LAS CANTIDADES AL MOMENTO DE LA ADJUDICACIÓN

La Policía de la Provincia de Córdoba, se reserva el derecho de aumentar o disminuir al momento de adjudicar el contrato, la cantidad de bienes y/o servicios, hasta en un VEINTE POR CIENTO (20 %) sin que varíen los precios unitarios u otras especificaciones y condiciones, no pudiendo la adjudicataria formular reclamo alguno.

Artículo 4º: PLAZO PARA FORMULAR IMPUGNACIÓN

Los oferentes podrán presentar impugnaciones fundadas en la preadjudicación, debiendo ser presentadas:

- a) Dentro del plazo de los DOS (2) días contados desde el vencimiento del término fijado para los anuncios.
- b) Constituyendo una garantía del UNO POR CIENTO (1 %) del valor del o de los renglones impugnados, **con dinero en efectivo** en moneda nacional de curso legal y recepcionado en la División Tesorería del Departamento Finanzas, sito en Av. Colón N° 1260 1º Piso, en días hábiles de 08:00 a 14:00 horas, quedando a disposición del Superior Gobierno de la Provincia de Córdoba.

Será rechazada “in limine” la impugnación que no estuviere acompañada la de la garantía establecida.

Las impugnaciones debidamente fundadas se interpondrán por escrito y suscriptas por el impugnante, ante la autoridad que dictó el acto y serán resueltas por la autoridad competente para adjudicar.

En caso de que la impugnación resulte fundada, el depósito de garantía será devuelto una vez resuelto el caso por la autoridad competente; cuando no sea acogida favorablemente, ésta se perderá a favor de la Policía de la Provincia de Córdoba, perdiendo el oferente el depósito de garantía constituido a estos efectos.

Artículo 5º: DEVOLUCIÓN DE GARANTÍA

Una vez resuelta la adjudicación, las garantías de las ofertas serán devueltas dentro de los cinco (5) días posteriores a tal decisión, salvo la del que resultare adjudicado. No obstante ello, la Contratante podrá devolver las garantías antes vencer el plazo establecido a aquellos proponentes que no tengan probabilidades de ser aceptados o al oferente que lo solicite después de vencido el plazo de mantenimiento de oferta.

La garantía del que resulte adjudicatario será devuelta dentro de los treinta (30) días de la culminación del contrato.

Artículo 6º: CESIÓN DEL CONTRATO

El adjudicatario no podrá ceder total ni parcialmente los derechos ni las obligaciones emergentes del contrato, sin el consentimiento previo y escrito de la Policía de la Provincia, que podrá otorgar discrecionalmente.



Si se aceptara la cesión, el cesionario (adjudicatario) sustituye al cedente en todos sus derechos y obligaciones, pero la Policía de la Provincia subordinará su autorización al mantenimiento de la responsabilidad de la adjudicatario.

En caso de subcontratación, el adjudicatario no será eximido de ninguna de las responsabilidades u obligaciones que le incumben con arreglo al contrato.

La adjudicatario deberá notificar obligatoriamente a la Policía de la Provincia, por escrito, todas las cesiones o subcontratos que pretenda realizar en virtud de la presente licitación. Las cesionarias o subcontratistas deberán reunir los mismos requisitos exigidos a los oferentes en la presente licitación.

Artículo 7º: FORMA Y LUGAR DE ENTREGA

La entrega se hará en la División Intendencia y en la Escuela de Policía “General San Martín” respectivamente. La distribución del racionamiento en los diferentes centros de reabastecimiento secundario (lugares en tramos de carrera), deberá realizarse en transportes refrigerados.

La realización del servicio deberá ser coordinada con el Señor Jefe de la División Intendencia, quien estará a cargo de la supervisión y recepción, quedando la Empresa Adjudicatario obligada a comunicarse 72 horas antes de la provisión de cada día con el fin de planificar los horarios, fechas y en caso de eventualidades las cantidades a seguir, para satisfacción del servicio.

El flete, acarreo, descarga y estiva al depósito de la División Intendencia de la Policía de la Provincia de Córdoba, correrá por cuenta del adjudicatario, como así también los gastos de cualquier otra naturaleza.

NOTA 1: la División Intendencia se reserva el derecho de solicitar la entrega de una cifra indeterminada de raciones, con un plazo de dos horas de anticipación y en cualquier día de los que dure el evento.

NOTA 2: El traslado de las raciones deberá realizarse en vehículos adecuados, destinados exclusivamente a tal fin y autorizados por la Municipalidad de Córdoba, los cuales deberán contar con un sistema de refrigeración a los efectos de conservar de manera óptima los alimentos referidos.

Artículo 8º: PRESENTACIÓN DEL RACIONAMIENTO

Los Sándwiches deberán ser envasados al vacío individualmente, juntamente con un sobre de mayonesa, uno de mostaza y una servilleta. El resto de la ración se entregará en una bolsa tipo camiseta con el resto de la ración o en una caja según lo disponga la contratante.

Artículo 9º: CLAUSULA DE INCUMPLIMIENTO

Las oferentes no deberán registrar sanciones o incumplimientos, con esta Repartición o con otras del Estado.

Artículo 10º: CONTINUIDAD DEL SERVICIO - SEGURO

- a) El adjudicatario, deberá asegurar la continuidad del servicio en todo momento, ya sea por huelgas a los cuales se adhiera el personal o en cualquier otra causa imprevista que ponga en riesgo la normal provisión del servicio, salvo los casos fortuitos o de fuerza mayor, los que serán evaluados por esta entidad contratante.
- b) A fin de preservar la continuidad de la prestación, en caso de incumplimiento, la División Contrataciones podrá, sin necesidad de interpelación alguna, intimar a la adjudicatario el



- cumplimiento en un plazo perentorio de veinticuatro (24) horas, o rescindir el contrato.
- c) Mientras dure el incumplimiento de la empresa adjudicataria la División Contrataciones podrá hacer prestar el servicio por otra empresa con cargo a la adjudicataria.
 - d) Por falta de cumplimiento en el servicio se aplicará una multa por mora, equivalente al ochenta por ciento (80 %) del valor de las raciones correspondientes además de lo especificado en el punto c).

Artículo 11°: FORMA DE FACTURACIÓN

Se emitirá una vez de realizada la entrega total de la mercadería, debiendo ser presentada en la División Intendencia de esta Repartición.

Artículo 12°: FORMA DE PAGO

Dentro de los CUARENTA (40) días de presentada la factura en el Departamento Finanzas, por División Tesorería del mismo, o por Tesorería General de la Provincia, según disponibilidad de fondos, previo ser conformada por el Señor Jefe de la División Intendencia.

La Policía de la Provincia de Córdoba, se reserva el derecho de deducir de cada pago los montos que correspondieran como consecuencia de la aplicación de multas a proveedores por incumplimiento del contrato, como así también de los impuestos vigentes o a crearse que sean a cargo exclusivo del proveedor durante el tiempo que dure el contrato y cuando la Policía deba actuar como agente de retención.

“La falta de presentación al cobro de su acreencia dentro de las VEINTICUATRO (24) horas de notificado de que está a su disposición el instrumento de pago que cancela la obligación asumida por la Provincia, interrumpirá el derecho del proveedor a reclamar intereses. La notificación se realizará utilizando algunas de las modalidades previstas en el Capítulo XI de la Ley N° 6658 y/o la publicación en el Boletín Oficial de la Provincia”.

Artículo 13°: FORMAS DE CONTRATACIÓN

Los proponentes deberán cotizar obligadamente el valor de la ración.

Artículo 14°: FLUCTUACIÓN DE RACIONES:

Se hace conocer a los Señores oferentes que la fluctuación aproximada de raciones diariamente estimada, se coordinara con la División Intendencia, quedando la diferencia de las raciones restantes, para ser distribuidas en un número diario no determinado, entre los días 14/01/2013 y 15/01/2013 inclusive.

Artículo 15°: 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) La firma adjudicataria dará 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.
- d) Todo daño a la salud, producido por las 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 los 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 orientarán si el daño a la salud fue de origen alimentario, y el o los alimentos sospechosos.
 - e) 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.
 - f) La firma adjudicataria será responsable de la prestación del servicio en todo de conformidad a los Pliegos de Condiciones y Anexo del presente pliego.
 - g) La firma adjudicataria será responsable 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.
 - h) La firma adjudicataria será responsable que las raciones sean entregadas en condiciones tales que las mismas sean de sabor agradable y presentación adecuada.
 - i) La firma adjudicataria será responsable de la entrega del total de raciones solicitadas y de la higiene.
 - j) En caso de que el gramaje de 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.
 - k) 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.

Artículo 16°: PERSONAL A CARGO DE LA FIRMA ADJUDICATARIA

- a) La firma adjudicataria deberá contar con el personal mínimo e indispensable que garantice una correcta prestación del servicio, tanto en planta elaboradora como en los establecimientos beneficiarios, pudiendo la entidad contratante solicitar asesoramiento a los organismos y entidades idóneas en la materia para asegurar este concepto.
- b) La firma adjudicataria tendrá bajo su exclusiva relación de dependencia a todo el personal que afecte 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.) dentro del Convenio Colectivo de Trabajo de la actividad 164/91 respecto de las categorías y de las condiciones de trabajo y dentro de las previsiones de la Ley 19.587 y su Decreto Reglamentario N° 351/79.
- c) La firma adjudicataria tendrá bajo su exclusivo cargo el pago de todos los sueldos, sueldo anual complementario, aportes provisionales, indemnizaciones, obra social y toda erogación que surja de la relación laboral, conforme a las disposiciones vigentes y/o las que se incorporen durante la vigencia del contrato.
- d) La firma adjudicataria deberá acreditar ante la División Contrataciones, la vigencia de los seguros obligatorios que cubra a su personal afectado a la contratación.
- e) Deberá presentar certificados de buena salud expedidos por organismo oficial de todo el personal afectado al servicio en dicho establecimiento, especialmente en lo que se refiere a



enfermedades infectocontagiosas, siendo a exclusivo cargo de la empresa los gastos emergentes.

- f) 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.
- g) El personal que manipula los alimentos debe ser idóneo responsable, saber leer y escribir y realizar las operaciones matemáticas elementales.
- h) La firma adjudicataria deberá, en forma obligatoria, e inmediatamente después de notificada la respectiva Orden de Compra, capacitar a todo el personal afectado al servicio, mediante cursos de manipuladores de alimentos. Como prueba del cumplimiento de lo indicado en el párrafo anterior, deberán presentar los certificados individuales de capacitación.
- i) No podrá manipular alimentos personal que presente heridas infectadas, llagas, úlceras o cualquier otra dolencia o enfermedad transmisible por los alimentos, hasta su total recuperación debiendo presentar certificado médico oficial que acredite esta última circunstancia.

Artículo 17°: CESION DEL CONTRATO:

La firma adjudicataria no podrá asociarse con otra persona ni ceder el contrato sin la previa autorización de la Policía de la Provincia de Córdoba.

Artículo 18°: VIGENCIA DEL CONTRATO

El contrato comenzará a regir inmediatamente de entregada la orden de compra y se extenderá hasta completar la totalidad de las raciones licitadas.

Artículo 19°: SANCIONES – PENAS:

Sin perjuicio de las sanciones que pudieran corresponder por aplicación del Código Penal y de la Ley de Contabilidad 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 supuesto.

- a) Por demora superior a los diez (10) minutos, hasta veinte (20) minutos del horario establecido, para el inicio del servicio en cada turno se aplicará una multa equivalente al treinta por ciento (30 %) del total de las raciones solicitadas para el día en que se produzca la demora en el establecimiento pertinente.
- b) Por demora superior a los veinte (20) minutos del horario establecido para el inicio del servicio en cada turno, se aplicará una multa equivalente al cincuenta por ciento (50 %) del total de las raciones solicitadas para el día que se produzca la demora en el establecimiento pertinente.
- c) Por incumplimiento de cada una de las condiciones y obligaciones establecidas en este Pliego, se aplicará independientemente por cada hecho, una multa equivalente al cien por ciento (100 %) del valor total de las raciones servidas en el día del hecho comprobado en el establecimiento pertinente.
- d) La presentación de un acta de inspección con observaciones sobre el estado higiénico-sanitario o edilicio de la planta, por parte del personal designado para el control por parte de la Policía de la Provincia, hará pasible a la empresa de una multa equivalente al doscientos por



ciento (200 %) de las raciones solicitadas para el día de la comprobación del hecho en todos los establecimientos incluidos en la prestación. Se podrán tomar las actas (auditorias diarias de la planta) confeccionadas por el **CEPROCOR**, COMO INSTRUMENTOS válidos para la aplicación de multas referidas en dicho inciso.

- e) En caso de otras infracciones que no estén contempladas en los artículos anteriores, se aplicará a la firma adjudicataria una multa equivalente al treinta por ciento (30 %) del importe total de las raciones solicitadas para el día del hecho comprobado y/o los días que subsistan los hechos.

Artículo 20°: PROCEDIMIENTO Y APLICACIÓN DE LAS PENALIDADES

- a) Por las presuntas infracciones previstas en el Pliego de Condiciones Particulares, la autoridad del establecimiento, cuando corresponda, o el personal designado por Policía de la Provincia de Córdoba 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 (3) días ante la División Contrataciones de la Policía de la Provincia, en el que obrarán las actuaciones integradas por una copia del acta respectiva autenticada por la autoridad del establecimiento, y demás antecedentes del caso, las que serán elevadas a la División Contrataciones para su evaluación técnica.
- c) Vencido el plazo precitado, la División Contrataciones elevará a la Dirección de Administración las actuaciones para la aplicación de la pena respectiva, con la participación del asesoramiento legal. 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.

Artículo 21°: CONDUCCIÓN TÉCNICA

La firma adjudicataria, al iniciar el contrato deberá designar:

- a) Un/una Nutricionista-Dietista, por cada una de ellas, con título universitario, debiendo mantener dicho puesto, durante la vigencia del mismo. Estos profesionales tendrán a su cargo la conducción técnica del servicio, atenderán las relaciones con las Autoridades del establecimiento, y serán nexo coordinador entre la empresa y los profesionales en nutrición de la Policía de la Provincia.
- b) Un/una Auxiliar Técnico en Bromatología o Químico Industrial o Licenciado en Química o Licenciado en Bromatología o Bromatólogo o Bioquímico o Ingeniero Químico por cada una de ellas, debiendo mantener cubierto dicho puesto durante la vigencia del mismo. Este profesional tendrá a su cargo los controles referidos a su especialidad, para lo cual la respectiva empresa le deberá facilitar los materiales y equipos necesarios para su eficiente desempeño.

Los profesionales designados según inciso a y b deberán presentar sus datos personales a la División Intendencia de esta Institución Policial, además del teléfono personal para su rápida ubicación en caso de ser necesario.



Artículo 22°: 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 Dpto. 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 objeto 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 (3) muestras, una considerada original, otra en 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: número de acta, fecha, hora y lugar de 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 cuarenta y ocho (48) horas 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 mas breve posible y con la presencia del técnico que la adjudicataria designe, quien deberá acreditar debidamente tal condición ante el organismo encargado el 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 plena prueba de 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 por la adjudicataria para la contra verificación. En el acta respectiva que se labrará, 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 (5) horas de tomada la muestra 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, cuyo resultado se tendrá por válido, firme y definitivo. A los fines de 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 contar con el dictamen o criterio bromatológico del organismo que intervenga en el análisis.

- i) 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 los alimentos basándose en carne, se considera además :
 - a) ANAEROBIOS SULFITOS REDUCTORES 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.

Se podrán tomar como referencia microbiológica las establecidas por el CEPROCOR en pliegos de condiciones del PAICOR.

Artículo 23°: REQUISITOS A TENER EN CUENTA POR LOS ADJUDICATARIOS

23.1. Al momento de la Adjudicación los responsables obligados a efectuar los aportes al Régimen de Trabajadores Autónomos deberán exhibir:

- a) Constancia que acredite la posesión de la Clave Única de Identificación Tributaria (C.U.I.T.).
- b) Comprobante de pago del último aporte previsional vencido.

El incumplimiento de los requisitos especificados por parte de los trabajadores autónomos, no impedirá la prosecución del trámite licitatorio pertinente; dándose conocimiento de tal situación a la Dirección General Impositiva.



Están excluidos de la presentación de los comprobantes citados en el artículo anterior quienes revisten las siguientes calidades:

- a) Trabajadores en relación de dependencia, en tanto no desarrollen otra actividad simultánea que implique su afiliación obligatoria como trabajador autónomo;
- b) Jubilados que no se encuentren obligados a tributar al Régimen de Trabajadores Autónomos;
- c) Quienes no hubieran optado por su incorporación voluntaria al Régimen de Trabajadores Autónomos.

Asimismo los sujetos citados en el párrafo anterior deberán presentar ante el Agente de Información (Policía de la Provincia - Departamento Finanzas) fotocopia del último recibo de sueldo, de haber jubilatorio o en su caso una nota que contendrá los siguientes datos:

- a) Apellido y nombres;
- b) Domicilio;
- c) Número de Clave Única de Identificación Tributaria (C.U.I.T.), en caso de poseerlo;
- d) Actividad que desarrolla;
- e) Norma o razón por la cual no está obligado a encontrarse inscripto en el Régimen de Trabajadores Autónomos.

La precitada nota será firmada por el titular y contendrá una fórmula por la cual el declarante afirme haberla confeccionado sin omitir ni falsear dato alguno que deba contener y ser fiel expresión de la verdad.

23.2. PARA LA FACTURACIÓN

- a) En todos los casos deberá ajustarse al régimen de facturación en vigencia al momento de su emisión;
- b) A los fines de determinar la base imponible para practicar la retención del Impuesto a las Ganancias (Resolución General N° 2784/88) y evitar una doble imposición, los proveedores deberán aclarar el importe que contenga el precio final en concepto de I.V.A., Impuestos Internos, Fondo Nacional de Autopistas y Ley N° 22916 y sus modificatorias. Si los conceptos precedentes no se encuentran discriminados en los comprobantes respectivos, por no requerirlo las disposiciones legales en vigencia, se dejará expresa constancia en la factura o documento equivalente, de la suma atribuible a los mismos y que se hallen contenidos en el importe que se pague. De no existir tal constancia, la retención se practicará sobre el importe total consignado en el respectivo comprobante. Cabe agregar que la Policía de la Provincia, a los fines legales de facturación ante el I.V.A. revista el carácter de CONSUMIDOR FINAL. Así también los que posean constancia de no retención del Impuesto a las Ganancias, expedido por la Dirección General Impositiva, deberán presentarlo en este Departamento Finanzas.

23.3. PARA EL PAGO

- a) Acreditar el cumplimiento de sus obligaciones con relación al Impuesto sobre los Ingresos Brutos;
- b) Al momento del pago de cada factura deberán presentar los requisitos exigidos por la División Tesorería o Tesorería General de la Provincia, según corresponda.
- c) En caso de ser dueño o propietario, con la sola acreditación de su Documento Nacional de Identidad; en caso de retirar empleados de la firma, deberán presentar la debida autorización de los mismos.
- d) En caso de ser una persona jurídica, podrán retirarlo algunos de los socios o empleados de la firma, previa autorización por escrito del Presidente de la razón social.
- e) Los cheques saldrán a nombre de personas físicas o jurídicas que coticen.



- f) Por disposición de la Dirección General de Rentas, deberá cumplimentar con lo establecido por la Resolución Normativa N° 1.279/00, referente al Certificado Fiscal para Contratar. Para ello deberá solicitar ante la D.G.R. mediante Formulario N° 292/00 la emisión del mismo. Es obligación de la Dirección Administración de la Policía de la Provincia de Córdoba, exigir el Certificado, previo a cualquier pago que realice. **Para lo cual deberán presentar dicho Certificado en la División Contrataciones del Departamento Finanzas, sito en Avenida Colón N° 1.250 (1° piso).**



PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS

LICITACION PÚBLICA N° 54/2012

APERTURA: 10 DE DICIEMBRE DE 2012

HORA: 09:30HS

CONCEPTO: Contratación del “Servicio de Racionamiento para el Personal Policial afectado al Operativo “Rally Mundial Dakar 2012”.

REGLON	CANTIDAD	DESCRIPCION	IMPORTE
1	7442	<p>RACION DIARIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dos (02) botellas de agua mineral de marca reconocida por 500 c.c • Dos (02) botellas de gaseosa de primera marca de 500 c.c. o agua saborizada tipo Ser o Villa del Sur por 500 c.c. • Un (01) sándwich flautín de jamón y queso. • Un (01) pebetón de jamón y queso. • Un (01) pebetón de fiambre y queso (Bondiola y queso, o Jamón cocido o crudo o salame y queso). • Una (01) caja de galletitas saladas de 80 a 100 gr. Sabores varios. • Un (01) jugo de fruta en caja por 500 c.c. o (02) Dos unidades de 250 c.c. • Una barra de cereal. • Tres sobres de mayonesa. • Tres sobres de mostaza. • Un paquete de galletas dulces sin relleno, sabores varios (vainilla, coco, chocolate, limón, naranja, etc.) de 100 grs. +/- 20 grs. • Un vaso térmico descartable de 250 c.c. +/- 30 c.c. • Cucharita descartable. • Un sobre de café. • Un sobre de té. • Dos sobres de azúcar. • Sobre de leche entera/descremada. <p>Todo de acuerdo a las especificaciones técnicas del Anexo III.</p>	

CALIDAD Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

Las raciones como los insumos utilizados para la preparación de los alimentos deberán ser de primera calidad ajustándose en todos los casos a las especificaciones del Código Alimentario Argentino, así como las proporciones de éste pliego.

El Organismo contratante se RESERVA EL DERECHO DE RECOGER MUESTRAS DE ALIMENTOS TANTO EN LAS MATERIAS PRIMAS EN LA FASE DE LA ELABORACIÓN O ELABORADAS, PARA SU ANÁLISIS, EN CUALQUIER MOMENTO, PUDIENDO RECHAZAR,



INTERVENIR Y-O DECOMISAR, EN FORMA PREVENTIVA, PARCIAL O TOTALMENTE LA PARTIDA.

Las firmas contratadas darán libre acceso al personal indicado por el organismo contratante para que las inspecciones se realicen en los locales habilitados para el almacenamiento, conservación y preparación de los alimentos como así mismo los medios de transporte.

Todo daño a la salud producido por las 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 sospechado de haberlo producido, se tendrá en cuenta a todos sus efectos, el informe elaborado por el Departamento Epidemiología y de Bromatología de la Provincia de Córdoba o el Organismo que el Poder Ejecutivo Provincial designe, considerará si los daños ocasionados a la salud fueron de origen alimentario.

Las firmas adjudicatarias serán responsables que todas las raciones se entreguen en condiciones higiénico sanitarias, bromatológicas establecidas en las Ordenanzas municipales y Código Alimentario Argentino, en cuanto corresponda.

Todas las Empresas proveedoras deberán estar autorizadas por la autoridad competente, Municipal y provincial como así mismo poseer n* de análisis de todos sus productos.

Se deberá presentar los protocolos analíticos actualizados por entidad oficial y contar con criterio o dictamen bromatológico del organismo que intervenga en el análisis.

Se considerará como alimento no apto para el consumo aquel que no respete los parámetros microbiológicos estipulados en el Código Alimentario Argentino, que contenga:

Primero	a- Enterobacterias totales	mayor de 500 UFC/G
	b- Escherichia Coli	presencia en 1 gramo.
	c- Salmonella spp	presencia en 25 grs.
	d- Staphilococcus aureus	presencia en 1 gr.

Segundo	En los alimentos basándose en carne, se considerará además de lo contemplado en el primero: Anaerobios sulfitos reductores	presencia en 1 gr.
---------	---	--------------------

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



ROTULADO: Deberá contar con los siguientes datos:

- Nombre del establecimiento elaborador.
- Responsable del establecimiento.
- Fecha de elaboración.
- Fecha de Vencimiento.
- Número de análisis bromatológico: N.R.P.A.
- Número de registro de Establecimiento Elaborador: N.R.E
- Número de partida



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

SANDWICH DE JAMON Y QUESO (denominación FLAUTIN):

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

JAMÓN: De primera calidad libre de sustancias extrañas no menos de 50 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 controlándose la fecha de elaboración y vencimiento.

ENVASE: Cerrado al vacío, autorizado por autoridad competente y en condiciones higiénico sanitarias. N° de habilitación correspondiente.

PEBETON DE FIAMBRE Y QUESO.

PAN: De viena, individual, con un peso aproximado de 80 grs. (+/- 10 grs.)

FIAMBRE: Jamón Crudo o Bondiola. De primera calidad libre de sustancias extrañas no menos de 40 grs. (+/- 5 grs.)

QUESO: Tybo de primera calidad, no menos de 30 grs. (+/- 5 grs.) de buen sabor, consistencia y estacionamiento adecuado.

MAYONESA Y MOSTAZA: En sobre individual controlándose la fecha de elaboración y vencimiento.

ENVASE: Cerrado al vacío, autorizado por autoridad competente y en condiciones higiénico sanitarias. N° de habilitación correspondiente.

PEBETON DE FIAMBRE Y QUESO.

PAN: De viena, individual, con un peso aproximado de 30 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 30 grs. (+/- 5 grs.) de buen sabor, consistencia y estacionamiento adecuado.

MAYONESA Y MOSTAZA: En sobre individual controlándose la fecha de elaboración y vencimiento.

ENVASE: Cerrado al vacío, autorizado por autoridad competente y en condiciones higiénico sanitarias. N° de habilitación correspondiente.



ESPECIFICACIONES TECNICAS DE GASEOSAS

De primera calidad, línea “Coca-Cola” o línea “Pepsi”, envasada en botellas plásticas de 500 cc. En variedad cola, naranja y lima limón.

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE AGUA MINERAL SABORIZADA

De primera calidad marcas “Villa del Sur” ó “Villavicencio” envasada en botellas plásticas de 500 cc. sabores varios.

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE AGUA MINERAL

De primera calidad marcas “Villa del Sur” ó “Villavicencio” ó “Eco de los Andes”, envasada en botellas plásticas de 500 cc.

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE JUGOS DE FRUTA

De primera calidad marcas “Arcor”, “Baggio”, “Cepita” otra marca reconocida. etc, envasado en cajas, de 500 cc. (una unidad) o de 250 cc. (dos unidades) de sabores varios.

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE ADEREZOS

MAYONESA

De primera calidad envasada en sobrecitos individuales de 10 cc., con fecha de elaboración y fecha de vencimiento a la vista.

MOSTAZA

De primera calidad envasada en sobrecitos individuales de 10 cc., con fecha de elaboración y fecha de vencimiento a la vista.

GALLETAS DULCES SIN RELLENO

TAMAÑO: 180 gr +/- 20 gr

SABORES: varios (vainilla, chocolate, naranja, limón, coco)

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



GALLETAS SALADAS SABORIZADAS

TAMAÑO: 80 gr +/- 20 gr
SABORES: varios (pizza, queso, salame, jamón, etc)
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL:
Valor energético/Valor Calórico: 442 Kcal.
Carbohidratos: 60 g
Proteínas: 10 g
Grasas Totales: 15 g
Grasas Saturadas: 6,3 g
Grasas Trans: 8,7 g
Fibra Alimentaria: 2,1 g
Sodio: 1348 mg

BARRA DE CEREALES

GENERALIDADES: De primera calidad. Sabores varios, con o sin agregado de frutas.
TAMAÑO: Porción de 15 g a 20 g.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL:
Valor energético/Valor Calórico: 65 Kcal.
Carbohidratos: 12 g
Proteínas: 4 g
Grasas Totales: 1,8 g
Grasas Saturadas: 0,5 g
Grasas Trans: 0,3 g
Fibra Alimentaria: 0 g
Sodio: 11 mg

LECHE EN POLVO EN SOBRES

Fraccionada en sobres individuales, de 5 grs. cada uno, en polvo instantánea, deshidratada. De marca reconocida.

TÉ

Fraccionado en saquitos de 2 gr. cada uno, en sobres individuales. La Virginia, La Morenita.

CAFÉ

Fraccionado en saquitos de 5 gr. cada uno, en sobres individuales. La Virginia o Cabrales.

AZÚCAR

Fraccionada en saquitos de 6.25 gr. cada uno, en sobres individuales de marca reconocida.

VASO TÉRMICO

De material descartable de 200 cc a 220 cc



REQUISITOS DE ENTREGA

PRESENTACIÓN DEL RACIONAMIENTO

Los Sandwiches deberán ser envasados individualmente al **vacío**. El resto de la ración se podrá entregar en forma a granel y por cada ración se proveerán **bolsas de tela ecológica**, de espesor y tamaño suficiente para soportar la **ración completa**.

LUGAR DE ENTREGA

Se hará en la División Intendencia y en la Escuela de Policía “General San Martín” respectivamente. La distribución del racionamiento en los diferentes centros de reabastecimiento secundario (lugares en tramos de carrera), deberá realizarse en transportes refrigerados.

La realización del servicio deberá ser coordinada con el señor jefe de la División Intendencia, quien estará a cargo de la supervisión y recepción, quedando la empresa adjudicataria obligada a comunicarse 72 horas antes del inicio del evento con el fin de planificar los horarios, fechas y en caso de eventualidades las cantidades a seguir, para satisfacción del servicio.

NOTA

La División Intendencia se reserva el derecho de solicitar la entrega de cualquier cantidad de racionamiento con un plazo de 2 hs. de anticipación y a cualquier hora y día de la semana.