

## ANEXO I

### PLIEGO DE CONDICIONES GENERALES

#### PARTE PRIMERA – GENERALIDADES

##### § 1. Objeto del llamado

*El Ministerio de Seguridad de la Provincia de Córdoba llama a Licitación Pública para la “Contratación de Racionamiento con destino a la Secretaria de Emergencia Provincial del Ministerio de Seguridad”*

##### § 2. Autoridades

*La Sra. Subsecretaria de Coordinación Administrativa es la autoridad competente para autorizar y el Sr. Ministro de Seguridad es la autoridad para adjudicar la presente licitación.*

##### § 3. Régimen legal

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

- a) Las presentes Condiciones Generales; las Condiciones Particulares y Especificaciones Técnicas correspondientes y toda otra documentación complementaria producida en la presente Licitación.*
- b) La Ley Orgánica de Contabilidad N° 7631 y el Anexo I del Decreto N° 1882/80 y Ley Normativa de Ejecución de Presupuesto N° 5901 T.O. 6300 y modificatorias.*
- 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) *Código Alimentario Argentino*

*3.2 La sola presentación a la Licitación por parte del oferente implica que conoce todo el régimen legal indicado y que lo acepta lisa y llanamente en todas sus partes.*

*3.3 Todo agregado, modificación, sustitución, alteración, salvedad o cláusula que el oferente consigne en la formulación de su propuesta, será de ningún valor y se tendrá por no escrita, manteniéndose inalterada la regulación normativa tal como resulta determinada por los instrumentos referidos.*

#### **§ 4. Domicilio**

*A todos los efectos legales se considerará domicilio constituido del proponente y eventual adjudicatario en la Ciudad de Córdoba, el que figure en el Registro Oficial de Proveedores y Contratistas del Estado Provincial. Si el proponente no se encontrara inscripto, deberá constituir domicilio en la Ciudad de Córdoba en oportunidad de formular su propuesta.*

#### **§ 5. 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, haciendo expresa renuncia al Fuero Federal o cualquier otro de excepción que pudiera corresponder.*

#### **§ 6. Adquisición de pliegos**

*6.1 El valor del Pliego de la presente Licitación se fija en la suma de **PESOS CUATROCIENTOS CINCUENTA (\$450,00)**.*

*6.2 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 Seguridad, sito en el Centro Cívico del Bicentenario Gobernador Juan Bautista Bustos Código Postal X5004GGB de la Ciudad de Córdoba, contra la cual se hará entrega de un ejemplar de los respectivos Pliegos de Condiciones Generales, Condiciones Particulares y Especificaciones Técnicas.*

*6.3 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.*

*6.4 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 11.2). 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.*

*6.5 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.*

## **§ 7. Aclaratorias**

*7.1 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 Seguridad, sito en el Centro Cívico del Bicentenario Gobernador Juan Bautista Bustos Código Postal X5004GGB 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.

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

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

## **PARTE SEGUNDA – SOBRE LA PROPUESTA A PRESENTAR**

### **§ 8. Forma**

**8.1** El proponente deberá presentar su oferta en sobre cerrado, lacrado, sin membrete, y con la leyenda **“Contratación de Racionamiento con destino a la Secretaria de Emergencia Provincial del Ministerio de Seguridad” Apertura 16 de julio de 2013, 12:00 hs.**”, con el contenido y en la forma indicada en el presente Pliego.

**8.2** 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.

**8.3** 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 relevará al oferente de su obligación de presentar la documentación conforme

*las exigencias de los presentes Pliegos de Condiciones Generales, Condiciones Particulares y Especificaciones Técnicas.*

**§ 9. 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 X5004GGB de la Ciudad de Córdoba, hasta el día 16 de julio de 2013 a las 10:00 horas.*

**§ 10. 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 11.1).*
- (2) Recibo original de adquisición del Pliego (ver inciso 11.2).*
- (3) Presentación de los Pliegos adquiridos y las aclaratorias emitidas, suscriptos en todas sus páginas (ver inciso 11.3).*
- (4) Documentación legal sobre el oferente y su capacidad jurídica (según el orden estipulado en el inciso 11.4).*
- (5) Documentación económica y financiera requerida (según el orden estipulado en el inciso 11.5).*
- (6) Acreditación de los antecedentes comerciales y capacidad técnica del oferente (según el orden estipulado en el inciso 11.6).*
- (7) Declaración jurada de los oferentes (según el orden estipulado en el inciso 11.7).*
- (8) La oferta económica (ver inciso 11.8).*
- (9) Garantía de mantenimiento de oferta (ver inciso 11.9).*
- (10) Reposición del Sellado de Ley (ver inciso 11.10).*

### **§ 11. Detalle del contenido de las propuestas**

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

#### ***11.1 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 se acompañe, siempre con indicación de los correspondientes números de foja.*

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

*Conjuntamente con la propuesta se deberá acompañar en original o copia certificada la boleta de depósito mencionada en el inciso 6.2 del presente Pliego.*

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

*Los Pliegos de Condiciones Generales, Condiciones 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.*

#### ***11.4 como documentación legal sobre el oferente y su capacidad jurídica:***

*La oferta deberá contener la siguiente documentación legal:*

- (i) 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.*

*(ii) En caso de tratarse de una Unión Transitoria de Empresas (UTE) resultará obligatorio, además de lo consignado en el apartado (i) 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.*

*(iii) 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) Los requisitos enumerados en los puntos 3) del primer apartado (i) del presente inciso.*
- 3) En caso de que la presentación fuese firmada por un representante, deberá acompañarse el poder correspondiente, debidamente certificado.*

*\*\* Los adjudicatarios deberán presentar:*

- Certificado de Inscripción en el Registro Nacional de Establecimientos Productores de Alimentos (R.N.P.A.) otorgado por el departamento de Bromatología de la Provincia.*
- Constancia de la disponibilidad de una planta de elaboración de comidas, instalada con capacidad operativa y habilitada al momento de la apertura del sobre, la cual*

*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 equipamientos existentes (marmitas, hornos, anafes, capacidad frigorífica, etc.) y cantidad de raciones que se elaboran en la planta al momento de la presentación de la propuesta y destinada a otros servicios. Si la planta en cuestión no fuera propiedad de la empresa licitante, deberá adjuntar constancia sobre el tipo de contrato, locación, cesión, etc., con sus recaudos legales pertinentes, su duración, la que no deberá ser inferior a la vigencia del servicio que se quiere contratar. Para el caso particular de la UTE la capacidad disponible certificada se obtendrá mediante la sumatoria de las capacidades de cada una de las integrantes de dicha UTE.*

### **11.5 como documentación económica y financiera:**

*El oferente deberá acompañar:*

- 1) Copia expedida por la Administración Federal de Ingresos Públicos de la Clave Única de Identificación Tributaria (CUIT), suscripta por su titular.*
- 2) Certificado Fiscal para Contratar (Resolución N° 29/00) expedido por la Dirección General de Rentas de la Provincia de Córdoba. En su defecto, deberá acompañarse constancia de iniciación del respectivo trámite ante dicha repartición (F 292); no obstante lo cual la certificación deberá estar otorgada al tiempo de dictarse la Resolución de Adjudicación.*
- 3) La Tarjeta actualizada de Inscripción en el Registro Oficial de Proveedores y Contratistas del Estado Provincial, en copia certificada, al tiempo que deberá consignarse el número de inscripción en dicho Registro en las ofertas presentadas. En su defecto, podrá acompañarse constancia de iniciación del respectivo trámite, siendo responsabilidad del oferente gestionar la respectiva inscripción dentro de los plazos establecidos en el Punto 1.3 del Anexo I del Decreto N° 1882/80 (los requisitos a cumplimentar pueden consultarse en*

[www.cba.gov.ar/vercanal.jsp?idCanal=36159](http://www.cba.gov.ar/vercanal.jsp?idCanal=36159)), puesto a que deberá contarse con la inscripción definitiva al tiempo de dictarse la Resolución de Adjudicación.

- 4) *Copia certificada de la Habilitación Municipal correspondiente a la actividad, de ser fabricantes presentar la inscripción en el Registro Industrial de la Nación.*
- 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)*

#### **11.6 como acreditación de los antecedentes comerciales y capacidad técnica del oferente:**

*El oferente deberá acompañar:*

- 1) *Antecedentes de prestaciones similares, según corresponda, en organismos nacionales, provinciales, municipalidades y otras entidades estatales y/o privadas en donde haya efectuado la provisión; acreditados mediante un certificado de provisión extendido por la Autoridad Competente, en donde deberá constar, además, la cantidad de elementos entregados, el concepto que mereció la entrega y la fecha de la provisión.*
- 2) *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.*

*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.*

#### **11.7 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.*

### **11.8 como oferta económica:**

*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.*

*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 hábiles administrativos, a contarse desde la fecha última fijada para la presentación de las propuestas (de acuerdo con lo previsto por el Punto 2.3.11 del Anexo I del Decreto N° 1882/80). Tal compromiso se considerará automáticamente prorrogado por igual término 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 vencimiento del primer plazo.*

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

*Los oferentes deberán acompañar a la propuesta una garantía de oferta del 1% (uno por ciento) del valor total de su oferta, por todo el plazo de mantenimiento de la oferta (inciso 11.8), 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 Catedral N° 900 (San Jerónimo 110, Córdoba), en boletas de depósito, en la Cuenta N° 400344/08 – Ministerio de Seguridad – Fondos de Terceros – Depósitos en Garantía.*
- 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.*
- 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:*

- a) *Calificación “A” según surja de constancias de Calificadoras de Riesgos nacionales e internacionales.*
- b) *Presentar conjuntamente con la aprobación directa o declaración jurada el reaseguro con que se cuenta.*

*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.*

### ***11.10 como reposición del Sellado de Ley.***

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

- a) *Propuestas exentas.*
- b) *Pliegos PESOS SESENTA Y CINCO (\$ 65).*

c) Orden de compra: cinco por mil (5<sup>0</sup>/100) del total de la misma.

### **PARTE TERCERA – SOBRE EL PROCESO LICITATORIO**

#### **§ 12. El acto de apertura**

*12.1 El Acto de Apertura se realizará el día 16 de julio de 2013 a las 12:00 horas, en la Sala de Atención al Ciudadano del Centro Cívico, sito en el Centro Cívico del Bicentenario Gobernador Juan Bautista Bustos Código Postal X5004GGB 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.*

*12.2 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.*

*12.3 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.*

*12.4 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.*

*12.5 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.*

*12.6 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 2.7.5 del Decreto N° 1882/80.*

**§ 13. Sobre las causales de rechazo de las ofertas.**

*Serán objeto de rechazo las ofertas:*

- (a) Condicionadas o que se aparten de las bases de la contratación.*
- (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 se acompañe la garantía correspondiente.*
- (f) Que no cumpla con las condiciones fijadas en los presentes Pliegos.*
- (g) Que no presenten la Constancia de Sistema de Gestión de Calidad certificado según NORMAS ISO vigentes*

**§ 14. Sobre la Comisión de Apertura y Preadjudicación**

*14.1 La Comisión de Apertura y Preadjudicación, estará integrada por la Subsecretaria de Coordinación Administrativa, la Directora de Jurisdicción de Administración, el Subdirector de Jurisdicción de Compras e Intendencia, el Jefe de Área de compras y el Director General de Logística del Ministerio de Gobierno.*

*14.2 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.*

**14.3** *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.*

## **§ 15. La evaluación de la ofertas y el proceso de preadjudicación**

### **15.1 Selección, análisis y evaluación de la 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 ventajosas a los intereses del Estado Provincial.*

*En caso de igualdad de precios, condiciones técnicas y otros motivos, 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.*

*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. 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.

### **15.2 Facultades de la Comisión:**

Es facultativo de la Comisión el solicitar en cualquier instancia las aclaraciones que estimare pertinentes acerca de las propuestas presentadas, pudiendo pedir la documentación que considere necesaria, así como que se subsanen los defectos formales de que adolezcan las ofertas, sin que ello implique modificar la propuesta original. La Comisión queda facultada asimismo a solicitar informes y/o asesoramiento a Entidades y Organismos en temas que así lo requieran.

La Comisión aconsejará en los términos del punto 2.7.8 in fine del anexo I Decreto 1882/80, a la Autoridad Competente para adjudicar, conforme los parámetros consignados en este punto y en la normativa aplicable, labrando y suscribiendo el Acta respectiva, debidamente fundada.

### **§ 16. Anuncio de la preadjudicación**

**16.1** 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 la puerta de acceso a la Subdirección de Jurisdicción de Compras e Intendencia del Ministerio de Seguridad de la Provincia de Córdoba.

**16.2** También constarán los defectos de forma que deban ser regularizados por los preadjudicatarios, en los términos establecidos en el Punto 2.7.8 del Decreto N° 1882/80.

### **16.3 Impugnaciones:**

Los Oferentes interesados podrán formular impugnación fundada a la Pre-Adjudicación dentro del plazo de DOS (2) días a contar desde el vencimiento del término fijado para los anuncios (Punto 2.7.9. del Decreto N° 1882/80). 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 11.9 del presente Pliego.*

### **§ 17. Sobre la adjudicación**

*17.1 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 comunicará en alguna de las formas previstas en el Punto 2.8.1 del Decreto N° 1882/80.*

*17.2 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 2.8.3 del Decreto N° 1882/80.*

#### **17.3 Garantía de Cumplimiento:**

*Una vez comunicada la Adjudicación, los Adjudicatarios deberán ofrecer una garantía del 10% (diez por ciento) del valor total de aquella, en las formas y condiciones previstas en el inciso 11.9 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 ( punto 2.6.1. apartado b) del Decreto 1882/80).*

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

### **PARTE CUARTA – PRESUPUESTO**

#### **§ 18. Presupuesto oficial**

*El Presupuesto Oficial de la presente Licitación Pública asciende a la suma de **PESOS CUATROCIENTOS CINCUENTA MIL (\$ 450.000,00).***

**§ 19. 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.*

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

*Las notificaciones serán realizadas en los domicilios constituidos.*

## ANEXO II

### PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

#### Artículo 1° – Objeto de la contratación

*El objeto de la presente Licitación Pública es la “Contratación de Racionamiento con destino a la Secretaria de Emergencia Provincial del Ministerio de 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.*

### **Artículo 2° - 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.-*

### **Artículo 3° – 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 Seguridad.*

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

*Una vez conformadas las facturas por la Dirección General de Logística, 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 CUARENTA Y CINCO (45) días de conformadas las Facturas.*

**Artículo 4° - 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.*

**Artículo 5° - 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.*

**Artículo N°6: 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.*

**Artículo N°7: Modificación del Menú**

*Quedará a cargo de la Dirección General de Logística del Ministerio de 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.*

**Artículo N° 8: 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.*

**Artículo N° 9: 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.*

**Artículo N° 10: 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 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 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.*

#### **Artículo N° 11: 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 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.*

**Artículo N° 12: 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.*

### ANEXO III

#### PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

RENGLÓN	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	Raciones (Desayuno, Almuerzo, Merienda y Cena)	3000		

#### SÁNDWICH DE JAMON Y QUESO: (denominado Flautín)

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

**JAMON:** de primera calidad de tipo cocido, libre de sustancias extrañas con una cantidad no inferior a 50 grs. (+ / - 5 grs.)

**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 higiénicas sanitarias, n° de habilitación correspondiente.

#### PEBETON 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 higiénicas sanitarias, n° de habilitación correspondiente.

#### PEBETON DE JAMON 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 higiénicas 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 marca “Villa del Sur” o “Villavicencio”, envasada en botella plástica de 500cc. De sabores varios.

### **ESPECIFICACIONES TECNICAS DE AGUA MINERAL**

De primera calidad marca “Villa del Sur” o “Villavicencio” o “Eco de los Andes” envasada en botella plástica de 500 cc.

### **ESPECIFICACIONES TECNICAS DE JUGO DE FRUTAS**

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

### **ESPECIFICACIONES TECNICAS DE ADEREZOS**

**MAYONESA**: de primera calidad envasado en sobrecito de 10 cc. Con fecha de elaboración y vencimiento a la vista.

**MOSTAZA**: de primera calidad envasado en sobrecito de 10 cc. Con fecha de elaboración y vencimiento a la vista.

### **GALLETITAS DULCES SIN RELLENO**

**TAMAÑO**: 180 g, (+ / - 20 g.)

**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.

### **GALLETITAS SALADAS SABORIZADAS**

**TAMAÑO**: 80 g. (+ / - 20 g.)

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

### **COMPOSICION 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 agregados de frutas

**TAMAÑO:** Porción de 15g. a 20 g.

### **COMPOSICION 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 g. c/u, en polvo instantánea, deshidratada de marca reconocida.

#### **TE**

Fraccionado en saquitos de 2g. c/u en sobres individuales.

#### **CAFÉ**

Fraccionado en saquitos de 5 g. c/u en sobres individuales, Cabrales o Virginia.

#### **AZUCAR**

Fraccionada en saquitos de 6,25 g. c/u en sobres individuales de marca reconocida.

### **VASO TERMICO**

De material descartable de 200 cc.

**CENA**: menú caliente que incluye una porción de carne ( ave o vacuna), acompañado con una ración de pastas o arroz ( cereal) o bien; con verduras.

### **REQUISITOS DE ENTREGA**

#### **PRESENTACION DE RACIONAMIENTO**

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

#### **LUGAR DE ENTREGA**

**Se hará en el lugar del incidente** debiendo realizarse en transportes refrigerados.

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

#### **NOTA**

La Dirección Gral. de Logística se reserva el derecho de solicitar la entrega de cualquier cantidad de racionamiento con un plazo de 2 (dos) horas de anticipación y a cualquier día y hora de la semana. En cuanto a las cantidades estimadas para licitar serian para las raciones son de tres mil y la misma cantidad para la merienda