



POLICIA DE LA PROVINCIA
C O R D O B A

Dirección de Administración
Dpto. Finanzas
Div. Contrataciones

APERTURA: 17/12/2014

HORA: 09:30

LUGAR: Av. Colón N° 1250 (1° piso – Edificio Central de Policía).

LICITACION PÚBLICA: N° 74/2014

CONCEPTO: “CONTRATACION DEL SERVICIO DE RACIONAMIENTO PARA EL PERSONAL POLICIAL AFECTADO AL OPERATIVO RALLY DAKAR ARGENTINA, PERÚ Y BOLIVIA 2015”.

SEÑORES PROVEEDORES:

Solicitamos se sirvan cotizar la provisión que a continuación se detalla, de acuerdo a los Pliegos de Condiciones Generales, Particulares y de Especificaciones Técnicas que se adjuntan:

<u>Reglón</u>	<u>Concepto</u>	<u>Cantidad</u>
01	RACION DIARIA <ul style="list-style-type: none">• Dos (02) botellas de agua mineral de marca reconocida por 500 c.c• Dos (02) botellas de 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 crudo 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 dos (02) por 250 c.c.• Una (01) barra de cereal.• Tres (03) sobres de mayonesa.• Tres (03) sobres de mostaza.• Un (01) paquete de galletas dulces sin relleno, sabores varios (vainilla, coco, chocolate, limón, naranja, etc.) de 100 grs. +/- 20 grs.• Un (01) vaso térmico descartable de 250 c.c. +/- 30 c.c.• Cucharita descartable.• Un (01) sobre de café.• Un (01) sobre de té.• Dos (02) sobres de azúcar.• Dos (02) sobres de edulcorante.• Sobre de leche entera/descremada.• Bolsa de tela tipo ecológica. Todo de acuerdo al Pliego de Especificaciones Técnicas.	5293



ANEXO I
PLIEGO DE CONDICIONES GENERALES

§ 1. Objeto del llamado

El Señor Jefe de Policía de la Provincia de Córdoba llama a licitación pública para la “**CONTRATACION DEL SERVICIO DE RACIONAMIENTO PARA EL PERSONAL POLICIAL AFECTADO AL OPERATIVO RALLY DAKAR ARGENTINA, PERÚ Y BOLIVIA 2015**”, según el siguiente detalle:

§ 2. Autoridades

La autoridad competente para adjudicar la presente licitación como así también la autoridad de aplicación de la misma, serán las que correspondan de acuerdo a los índices legales establecidos para cada caso.

§ 3. Régimen legal

3.1 El trámite del presente llamado a licitación se registrará 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 N°: 10155/2013 “Régimen de Compras y Contrataciones de la Administración Pública Provincial” y el Decreto Reglamentario N° 305/2014.
- 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.
- h) La Ley N° 10155/2013 en su Art. 11° “Facultad de administración de las cuentas especiales”, la Ley N° 7386/86 (Policía de la Provincia – Servicios Policiales) y sus modificatorias y la Ley N° 8560/96 modificada por ley N° 9688/09 (Ley de Tránsito – Artículo 8° Inc. e).

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.

Asimismo, el proponente deberá constituir un domicilio electrónico para las notificaciones informáticas que prevé el punto 4.3 del Decreto Reglamentario N° 305/2014.

§ 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 UN MIL CUATROCIENTOS OCHENTA Y DOS CON CUATRO CENTAVOS (\$1.482,04)** los proponentes deberán reponer el correspondiente sellado de ley de acuerdo a lo establecido en los puntos 1.1 y 5.1 del Art. 45 de la Ley Impositiva Provincial N° 10.178, de la siguiente manera:

- a) Por el Pliego de Condiciones Generales deberá abonarse la suma de PESOS OCHENTA Y CINCO (\$85,00);
- b) Por la primera hoja original de la propuesta deberá abonarse la suma de PESOS SIETE (\$ 7,00).

6.2 Los interesados en adquirir los mismos deberán depositar los importes referidos 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: calle San Jerónimo esquina Buenos Aires, ciudad de Córdoba), debiendo presentar, **hasta UN (1) día hábil antes de la fecha de apertura**, original de dicha boleta de depósito en la División Contrataciones del Departamento Finanzas dependiente de la Dirección de Administración de la Policía de la Provincia de Córdoba, sito en avenida Colón N° 1250, primer piso, de la ciudad de Córdoba, contra la cual se hará entrega de un ejemplar de los respectivos Pliegos de Condiciones Generales, Condiciones Particulares y de 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 11.3). 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 División Contrataciones del Departamento Finanzas dependiente de la Dirección de Administración de la Policía de la Provincia de Córdoba, sito en avenida Colón N° 1250, primer piso, de la ciudad de Córdoba, de lunes a viernes de 08:00 a 13:00 horas, hasta CUATRO (4) días hábiles previos al fijado para la presentación de las ofertas, mediante una presentación formal y escrita en la mencionada división. Las respuestas y aclaraciones que se efectúen serán comunicadas por escrito a la totalidad de los adquirentes del presente pliego dentro del plazo de SETENTA Y DOS (72) 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, el servicio administrativo está facultado 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 y una vez notificadas tendrán plena validez aunque no sean incluidas con la presentación de las ofertas.

§ 8. Forma

8.1 El proponente deberá presentar su oferta en sobre cerrado, lacrado, sin membrete, y con la leyenda **Licitación Pública N° 74/2014, “CONTRATACION DEL SERVICIO DE RACIONAMIENTO PARA EL PERSONAL POLICIAL AFECTADO AL OPERATIVO RALLY DAKAR ARGENTINA, PERÚ Y BOLIVIA 2015”, Apertura 17 de diciembre del año 2014, a las 09:30 horas.**, 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, con aclaración de las firmas.

IMPORTANTE: TODA LA DOCUMENTACIÓN DEBERÁ SER PRESENTADA EN ORIGINAL Y COPIA CERTIFICADA POR ESCRIBANO PÚBLICO, ENTIDAD BANCARIA O FUNCIONARIO POLICIAL.

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 de Especificaciones Técnicas.

§ 9. Lugar y fecha de presentación

El sobre con la propuesta deberá ser presentada en la División Contrataciones del Departamento Finanzas dependiente de la Dirección de Administración de la Policía de la Provincia de Córdoba, sito en avenida Colón N° 1250, primer piso, de la Ciudad de Córdoba, hasta la fecha y hora especificada para la iniciación del acto de apertura.



§ 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) La oferta económica (ver inciso 11.2).
- 3) Recibo original de adquisición del pliego (ver inciso 11.3).
- 4) Presentación de los pliegos adquiridos y las aclaratorias emitidas, suscriptos en todas sus páginas (ver inciso 11.4).
- 5) Documentación legal sobre el oferente y su capacidad jurídica (según el orden estipulado en el inciso 11.5).
- 6) Documentación económica y financiera requerida (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) Garantía de mantenimiento de oferta (ver inciso 11.8).
- 9) Reposición del Sellado de Ley (ver inciso 11.9).
- 10) Acreditación de los antecedentes comerciales y capacidad técnica del oferente (según el orden estipulado en el inciso 11.10).
- 11) Documentación especial (ver inciso 11.11)

§ 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 oferta económica:

La cotización deberá realizarse por renglón, 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, según lo estipulado en el punto 19.1.4 del Decreto Reglamentario N° 305/2014 "Modalidad de presentación de la oferta".

Los oferentes se obligarán al mantenimiento de su oferta por el término de treinta (30) días corridos, a contar desde la fecha fijada para el cierre de su presentación, entendiéndose que tal compromiso se prorroga automáticamente cada treinta (30) días, de no mediar manifestación expresa en contrario por parte del oferente, con una antelación no menor a tres (3) días hábiles a la fecha de cada uno de los vencimientos; salvo que se establezca en los pliegos de bases y condiciones o en las condiciones de contratación para el caso particular un plazo diferente. Acorde a lo establecido en el punto 19.1.8 del Decreto Reglamentario N° 305/2014, "Mantenimiento de la oferta".



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

Los precios cotizados por el oferente y que correspondan a cargos que son mensualizados son fijos durante el periodo de contrato podrán estar sujetos a redeterminación y estar alcanzados por el Decreto Reglamentario N° 305/2014 y modificatorias al momento de renovaciones y prórrogas.

A su vez, de acuerdo al Art. N°: 21 del Dec. Reg. N° 305/2014 “Presentación de la oferta”, en el supuesto de que los pliegos de bases y condiciones o las condiciones de contratación, no se acompañen con la oferta o no estén firmadas por el proponente, la presentación de ofertas significará la aceptación de todas las estipulaciones de la contratación.

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

11.3 como recibo original de adquisición del pliego

Conjuntamente con la propuesta se deberá adjuntar la copia certificada de la boleta de depósito mencionada en el inciso 6.2 del presente pliego.

11.4 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.

11.5 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. La mencionada documentación deberá ser acompañada por la copia certificada del DNI del dador del poder y del apoderado.
- 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 y la copia certificada del DNI del dador del poder y del apoderado.

11.6 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 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; no obstante lo cual la certificación deberá estar otorgada al tiempo de dictarse la Resolución de Adjudicación.



- 3) Constancia de Inscripción en el R.O.P.Y.C.E. (Registro Oficial de Proveedores y Contratistas del Estado Provincial) vigente y en el rubro relacionado al objeto de la licitación pública, 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 tener en su poder la mencionada inscripción al momento de ser comunicada la respectiva adjudicación según lo normado en el punto 7.1.6.1. del Dec. Reg. N° 305/2014 (los requisitos a cumplimentar pueden consultarse en www.compraspublicas.cba.gov.ar), puesto a que deberá contarse con la inscripción definitiva al tiempo de dictarse la Resolución de Adjudicación y asimismo cumplimentando el Art. N°: 29 de la Ley N° 10155/2013.
- 4) Constancia de inscripción en Ingresos Brutos o Convenio Multilateral.
- 5) Copia certificada de la Habilitación Municipal correspondiente a la actividad, de ser fabricante presentar la inscripción en el Registro Industrial de la Nación.
- 6) 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.
- 7) Certificación de la facturación anual, correspondiente a los últimos doce meses anteriores a la presentación de la oferta, firmados por Contador Público e intervenido por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas respectivo, donde conste una facturación anual no inferior a pesos doce millones (\$12.000.000,00), a fin de avalar la capacidad económica de la empresa oferente. En caso de UTE, el volumen de facturación disponible certificada se obtendrá mediante la sumatoria de las certificaciones de cada una de las integrantes de dicha UTE.
- 8) Un patrimonio neto no inferior a pesos cuatro millones quinientos mil (\$4.500.000,00), a fin de avalar la responsabilidad patrimonial del oferente. Dicho patrimonio deberá constar en el balance del último ejercicio anterior a la fecha de apertura y deberá estar firmado por un Contador Público e intervenido por el consejo Profesional de Ciencias Económicas respectivo. En caso de UTE, dicho antecedente se obtendrá mediante la sumatoria de los estados patrimoniales de cada una de las integrantes de dicha UTE.
- 9) Constancia de inscripción ante el Organismo Previsional y de Obras Sociales de la actividad Gastronómica.

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 haya 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 garantía de mantenimiento de la oferta:

Los oferentes deberán acompañar a la propuesta una garantía de oferta del 3% (tres por ciento) del valor total de su oferta, por todo el plazo de mantenimiento de la oferta (inciso 11.2), 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 San Martín N° 919 (Santa Fé y Dumesnil, Córdoba), mediante comprobantes de depósito, en la Cuenta N° 20.012/07 –Policía de la Provincia de Córdoba – Servicios Policiales – Depósitos en Garantía.
- (2) **Póliza de Seguro de Caucción,** emitida a la orden de la POLICÍA DE LA PROVINCIA DE CORDOBA, por una aseguradora habilitada por la Superintendencia de Seguros de la Nación; acompañada por la correspondiente certificación que indique la vigencia de dicha póliza.
- (3) **Con Pagaré de Garantía,** deberá emitirse a la orden de la POLICIA DE LA PROVINCIA DE CORDOBA, sin fecha de vencimiento, a la vista, firmado y certificado EN EL CUERPO DEL DOCUMENTO, por escribano público, entidad bancaria o funcionario policial; la inobservancia de este requisito invalida el PAGARÉ como elemento constitutivo de la garantía; debiéndose colocar asimismo lugar y fecha de emisión del documento.

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.



11.9 como reposición del Sellado de Ley.

Reposición del sellado de ley conforme al siguiente detalle:

- a) Propuestas exentas.
- b) Pliegos PESOS OCHENTA Y CINCO (\$85), más SIETE (\$7) por la primera hoja para actuaciones administrativas.
- c) Orden de compra: seis por mil ($6^{0/100}$) del total de la misma.

11.10 como acreditación de los antecedentes comerciales y capacidad técnica del oferente:

El oferente deberá acompañar:

- 1) 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.

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.

- 2) Se deberá acreditar un mínimo de 100 empleados en relación de dependencia, correspondiente al promedio mensual del último año anterior a la presentación de la oferta. Dicha información se acreditará mediante la presentación del formulario 931 de la AFIP de cada uno de los meses del mencionado período, certificado por un Contador Público Nacional. Para el caso particular de las UTE, dicha acreditación certificada se obtendrá mediante la sumatoria de las acreditaciones de cada una de las integrantes de dicha UTE.

11.11 como documentación especial.

Asimismo, los oferentes deberán presentar:

- Copia autenticada de la Habilidad Municipal de la Ciudad de Córdoba de la Planta de Elaboración de Alimentos Rubro Racionamiento en Cocido
- Certificado de Inscripción en el Registro Nacional de Establecimientos Productores de Alimentos (R.N.E.) otorgado por el departamento de Bromatología de la Provincia de Córdoba.
- Número de Habilidad Municipal o en su defecto R.N.P.A. del producto a cotizar.
- Número de inscripción en la Dirección de Industria y Comercio de la Municipalidad de Córdoba.



- Acta de inspección Higiénico Sanitaria de la planta elaboradora de alimentos, expedida por la Dirección de Habilitación de Negocios de la Municipalidad de Córdoba, con una antigüedad no mayor a treinta (30) días, en relación a la fecha fijada para la apertura.
- 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.
- Constancia de Sistema de Gestión de Calidad Certificada (**NORMAS ISO 9001-2008**) de la Planta de Elaboración declarada.
- 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.
- 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.
- 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.

§ 12. El acto de apertura

12.1 El Acto de Apertura se realizará el día **17 de diciembre de 2014 a las 09:30 horas**, en el Salón VIP del Departamento Finanzas dependiente de la Dirección de Administración de la Policía de la Provincia de Córdoba, sita en avenida Colón N° 1250 primer piso, de esta ciudad.

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, la autoridad de aplicación se reserva la facultad de dejar sin efecto la licitación, sin que ello dé lugar a indemnización alguna, conforme lo establecido en el Art. N°: 27 inc. A) de la Ley N° 10155/2013.

12.7 Durante los tres (03) días hábiles posteriores a la apertura de los sobres, la contratante pondrá a disposición de los oferentes para su examen, en la División Contrataciones del Departamento Finanzas dependiente de la Dirección de Administración de la Policía de la Provincia de Córdoba, sito en avenida Colón N° 1250, primer piso, de esta ciudad, 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. Asimismo dicha acta será publicada en el portal web oficial quedando a disposición para su consulta.

12.8 En caso de que la propuesta económica presente enmiendas, raspaduras y entrelíneas contenidas en dicho texto y las mismas no sean debidamente salvadas o aclaradas en el cuerpo del escrito de la oferta, con constancia expresa y firmada por el oferente y éstas no se adviertan en el Acto de Apertura, el oferente deberá realizarlas dentro de las cuarenta y ocho (48) horas hábiles siguientes, contadas a partir del día y hora fijados para la apertura de sobres; la inobservancia de lo apuntado conllevará la desestimación de oferta.

§ 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 Oficial de Proveedores y Contratistas 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.

§ 14. Sobre la Comisión de Apertura y Preadjudicación

14.1 La Comisión de Apertura y Preadjudicación estará integrada por el Sr. Director de Administración, el Sr. Director de Logística, el Sr. Jefe del Departamento Finanzas, el Sr. Jefe de la División Intendencia y el Sr. Jefe de la División Contrataciones, o sus respectivos representantes, y un Contador Público del Departamento Finanzas.

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 oferta y el proceso de preadjudicación

15.1 Selección, análisis y evaluación de las propuestas:

La Comisión de Preadjudicación 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 convenientes a los intereses del Estado Provincial, es decir, el precio más bajo.

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

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 facultad de la Comisión 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 7.1.5.2. in fine del Decreto Reglamentario N° 305/2014, 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 la oferta de acuerdo con la evaluación efectuada por la Comisión, ésta labrará el Acta de Preadjudicación, la que será comunicada a los oferentes y anunciadas durante dos (2) días en el portal web oficial de compras y contrataciones y en el transparente de la División Contrataciones del Departamento Finanzas dependiente de la Dirección de Administración de la Policía de la Provincia de Córdoba, sito en Avenida Colón N° 1250, primer piso, de esta ciudad.

16.2 En dicho anuncio constarán los defectos de forma y el plazo en que los preadjudicatarios deberán regularizarlos.

16.3 La preadjudicación no crea derecho alguno a favor del preadjudicado, no pudiendo por lo tanto, intimar a la contratante a que contrate con él.

16.4 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 sobre el mismo.

16.5 Impugnaciones:

Los oferentes interesados podrán formular impugnación fundada a la preadjudicación dentro del plazo de DOS (2) días hábiles a contar desde el vencimiento del término fijado para la publicación.

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 del/los renglón(es) impugnados, en efectivo, efectuado en el Banco de la Provincia de Córdoba – Sucursal San Martín N° 919 (Santa Fé y Dumesnil, Córdoba), en la cuenta 20.012/07 Policía de la Provincia de Córdoba – Servicios Policiales – Depósitos en Garantía.

§ 17. Sobre la adjudicación

17.1 Las adjudicaciones se realizarán por renglón 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.

17.2 La adjudicación será notificada fehacientemente al oferente cuya propuesta fue seleccionada y contendrá el instrumento legal de adjudicación acompañado de la orden de compra. Asimismo, la adjudicación será publicada en el portal web oficial de compras y contrataciones.

A partir de la notificación de la adjudicación, el adjudicatario tendrá un plazo de cinco (5) días para realizar observaciones por errores que pudiere contener la orden de compra y presentar el pago del sellado que establece la Ley Impositiva de la Provincia de Córdoba, siendo éste de carácter obligatorio para el adjudicatario.

17.3 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 Art. 27 inciso c) de la Ley N° 10.155/2013 y en el Art. 13 del Decreto Reglamentario N° 305/2014.

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



17.5 El órgano adjudicante, 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 esta decisión y sin tener la obligación de comunicar los motivos de ello. Esta decisión de la contratante no da derecho a la oferente a reclamo de ninguna naturaleza.

17.6 Garantía de cumplimiento del contrato:

Una vez comunicada la adjudicación, los adjudicatarios deberán ofrecer una garantía del 20% (veinte por ciento) del valor total de aquella, en las formas y condiciones previstas en el inciso 11.8 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 24.1. apartado b) del Decreto Reglamentario N° 305/2014).

La garantía de adjudicación deberá ser presentada dentro de los ocho (8) días hábiles posteriores de notificado de la adjudicación de la licitación. Si dentro del mencionado plazo el adjudicatario no integrare la garantía de cumplimiento, el incumplimiento acarreará la pérdida de la garantía de oferta y podrá rescindirse el contrato, sin perjuicio de las sanciones que le correspondan al adjudicatario que incurra en tal infracción.

17.7 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 cualidades o características:

- 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 (El Departamento Finanzas de la Policía de la Provincia de Córdoba) 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.

§ 18. Presupuesto oficial

El presupuesto oficial de la presente licitación pública asciende a la suma de **PESOS UN MILLÓN CUATROCIENTOS OCHENTA Y DOS MIL CUARENTA (\$1.482.040)**. 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.

§ 19. Notificaciones

Las notificaciones serán realizadas en los domicilios constituidos en la ciudad de Córdoba Capital y, a criterio del organismo contratante, las mismas podrán realizarse mediante comunicación informática, las cuales se practicarán en el domicilio electrónico constituido por los interesados. El domicilio electrónico será una cuenta de usuario protegida con contraseña que le permita al proveedor ingresar al portal web oficial o algún otro medio de comunicación que estipule el órgano rector, para la entrega o recepción de las notificaciones electrónicas y de toda otra cuestión que resulte pertinente. El domicilio electrónico, producirá los efectos de domicilio legalmente constituido en el ámbito administrativo.

Las notificaciones electrónicas se considerarán perfeccionadas transcurridos tres (3) días, contados a partir del momento en que se encontraron disponibles, es decir, en condiciones de ser visualizadas en el domicilio electrónico, aún en el caso que el destinatario no haya accedido al mismo para tomar conocimiento.



ANEXO II

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

Artículo 1° – Objeto de la contratación

El objeto de la presente licitación pública es la “**CONTRATACION DEL SERVICIO DE RACIONAMIENTO PARA EL PERSONAL POLICIAL AFECTADO AL OPERATIVO RALLY DAKAR ARGENTINA, PERÚ Y BOLIVIA 2015**”

Artículo 2° - 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 Adjudicataria 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 3° - 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 4° - Cláusula de incumplimiento

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

Artículo 5° – De la facturación y los pagos

La facturación deberá confeccionarse por renglón adjudicado, a nombre de la Policía de la Provincia de Córdoba.

Una vez conformadas las facturas por el Señor Jefe de la División Intendencia, y acompañadas las mismas por informe en donde se detalle el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Pliego de Especificaciones Técnicas, las mismas serán remitidas para el trámite de pago al



Departamento Finanzas, órgano dependiente de la Dirección de Administración de la Policía de la Provincia de Córdoba, en día y hora hábil, la cual previo control y realizados los trámites administrativos correspondientes, le dará curso para su respectivo pago.

En todos los casos deberá ajustarse al régimen de facturación en vigencia al momento de su emisión.

El pago operará dentro de los cuarenta (40) días de presentada la factura en el Departamento Finanzas de la Policía de la Provincia.

La Adjudicataria deberá poseer cuenta corriente bancaria habilitada en el Banco de Córdoba.

En caso de errores o discrepancias en las facturas o remitos presentados, ya sea en las cantidades o diferencias en la calidad del producto, la documentación será devuelta con las aclaraciones del caso, y se interrumpirán los plazos indicados en el presente artículo hasta su regularización.

El Gobierno 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 de 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 el Departamento Finanzas de la Policía de la Provincia de Córdoba deba actuar como agente de retención.

Artículo 6°: 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.

Artículo 7° - 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 de la autoridad competente.

Artículo 8°: 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 adjudicataria 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.

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 9º - 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) 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 10º 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 11°: 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 12° - Régimen Sancionatorio

12.1 Incumplimiento y resolución

Organismo de control: La Policía de la Provincia de Córdoba será el organismo de control de las infracciones e incumplimientos y aplicación de las correspondientes penalidades, debiendo informar de esta situación a la Dirección General de Compras y Contrataciones del Ministerio de Gestión Pública, en los términos del punto 4.1 del Anexo V del Decreto Reglamentario 305/14, a los fines de que aplique las sanciones que correspondan.

12.2 Penalidades: Se podrán aplicar las siguientes penalidades

- a) **Pérdida de la garantía de cumplimiento del contrato:** por las causales establecidas en el Anexo V punto 2.2 del Decreto Reglamentario N° 305/2014.
- b) **Multa:** por las causales establecidas en el Anexo V punto 2.3 del Decreto Reglamentario N° 305/2014.
- c) **Rescisión:** por las causales establecidas en el Anexo V punto 2.4 del Decreto Reglamentario N° 305/2014.

12.3 Multas por incumplimiento: 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.
- 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.
- 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 del día del hecho comprobado.
- 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.

12.4 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 13° 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:

D) 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.

ANEXO III

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



PROPUESTA DE RACIONAMIENTO RALLY DAKAR 2015.

RACIÓN CORRESPONDIENTE A ALMUERZO O CENA

- DOS BOTELLAS DE AGUA MINERAL DE MARCA RECONOCIDA POR 500C.C
- DOS BOTELLAS AGUA SABORIZADA TIPO SER O VILLA DEL SUR POR 500C.C
- UN SANDWICH FLAUTIN DE JAMON Y QUESO
- UN PEBETON DE JAMON Y QUESO
- UN PEBETON DE JAMON Y QUESO (Bondiola y queso, o Jamon crudo y queso)
- UNA CAJA DE GALLETTAS SALADAS DE 80 A 100grs SABORES VARIOS
- UN JUGO DE FRUTA EN CAJA POR 500 C.C O DOS POR 250 C.C
- UNA BARRA DE CEREAJ
- TRES SOBRES DE MAYONESA
- TRES SOBRES DE MOSTAZA
- UN PAQUETE DE GALLETTAS DULCES SIN RELLENO, SABORES VARIOS (vainilla, coco, chocolate, limón, naranja, etc) de 100 gr +/- 20 grs
- UN VASO TERMICO DESCARTABLE DE 250 c.c +/- 30 c.c.
- CUCHARITA DESCARTABLE.
- UN SOBRI DE CAFE
- UN SOBRI DE TE
- DOS SOBRES DE AZÚCAR
- DOS SOBRES DE EDULCORANTE
- SOBRI DE LECHE ENTERA DESCREMADA
- BOLSA DE TELA TIPO ECOLOGICA

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 este 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.

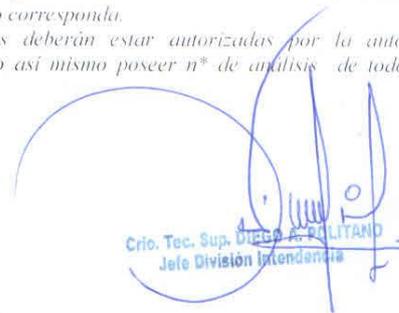
Las firmas contratadas darán libre acceso al personal indicado por el organismo contratante para que las inspecciones se realicen en los locales habilitados para el almacenamiento, conservación y preparación de los alimentos como así mismo los medios de transporte.

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 sospechados 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.


Crio. Tec. Sup. DIEGO A. POLITANO
Jefe División Intendencia



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

SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO (denominación FLAUTIN):

- PAN: de tipo francés del denominado flautín, individual con un peso aproximado 110 gr (+ - 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: En sobre individual controlándose la fecha de elaboración y vto.
- ENVASE: Cerrado al Vacío, autorizado por autoridad competente y en condiciones higiénico sanitarios.
- N° de habilitación correspondiente.

PEBETON DE JAMON Y QUESO.

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

Crio. Tec. Sup. DIEGO A. POLIVANO
Jefe División Intendencia



*MAYONESA: En sobre individual controlándose la fecha de elaboración y vto.
ENVASE: Cerrado al vacío Autorizado por autoridad competente y en condiciones higiénico sanitarias*

PEBETON DE FIAMBRE Y QUESO.

*PAN: De viena, individual, con un peso aproximado de 30 grs (+ - 5 grs.)
FIAMBRE: Bondiola o jamón crudo De primera calidad libre de sustancias extrañas no menos de 40 grs. (+ - 5 grs.)
QUESO: Tipo de primera calidad, no menos de 30 grs. (+ - 5 grs.) de buen sabor, consistencia y estacionamiento adecuado.
MAYONESA: En sobre individual controlándose la fecha de elaboración y vto.
ENVASE: Cerrado al vacío Autorizado por autoridad competente y en condiciones higiénico sanitarias*

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE AGUA MINERAL SABORIZADA

De primera calidad marcas "Villa del Sur" o "Villavicencio" envasada en botellas plásticas de 500 cc. Sabores varios.

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE AGUA MINERAL

De primera calidad marcas "Villa del Sur" o "Villavicencio" o "Ecco de los Andes", envasada en botellas plásticas de 500 cc.

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 c.c. con fecha de elaboración y fecha de vencimiento.

*Crio. Tec. Sup. DIEGO A. POLITANO
Jefe División Intendencia*



GALLETAS SALADAS SABORIZADAS:

TAMAÑO: 80 grs +/- 20 gr
SABORES: Varios (pizza, queso, salame, jamon, etc.)
Valor energético/valor calórico por 100 gr: 441 kcal
Carbohidratos 66 grs
Proteínas 10grs
Grasas totales 15 grs
Grasas saturadas 6,3 grs
Grasas trans 0,7 grs
Grasas monoinsaturadas 6,9grs
Grasas poliinsaturadas 1,0 grs
Fibra alimentaria 2,4 grs
Sodio 1224mg

GALLETAS DULCES SIN RELLENO

TAMAÑO: 180gr +/- 20 gr
SABORES: varios (vainilla, chocolate, naranja, limón, coco)
Valor energético/ Valor Calórico por 100 gr: 445 kcal
Carbohidratos: 73grs
Proteínas: 8,7 grs
Grasas Totales: 13 grs
Grasas Saturadas: 6,0 grs
Grasas Trans: 0,6 grs
Fibra Alimentaria: 2,0 grs
Sodio: 350 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 por 100 grs: 431 kcal
Carbohidratos: 66 grs
Proteínas: 7,9 grs
Grasas Totales: 15 grs
Grasas Saturadas: 1,3 grs
Grasas Trans: 0,8 grs
Fibra Alimentaria: 4 grs
Sodio: 126 mg

LECHE EN POLVO EN SOBRES

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

TE

Fraccionada en saquitos de 2 gr. cada uno, en sobres individuales, La Virginita, La Morenita.

Crio, Tec. Sup. DIEGO A. CALITANO
Jefe División Intendencia



CAFE

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

AZUCAR

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

VASO TERMICO: de material descartable de 200cc a 220cc

EDULCORANTE EN SOBRE :

Fraccionado en saquitos de 0.8 grs cada uno en sobres individuales de marca reconocida

REQUISITOS DE ENTREGA

PRESENTACIÓN DEL RACIONAMIENTO

Los Sandwiches deberán ser envasados individualmente al **vacio**. El resto de la ración se entregará en cajas para facilitar el traslado, estibado y la distribución de la ración y por cada ración se proveerá de bolsas de tela ecológica de color oscuro, espesor y tamaño suficiente para soportar el peso de la ración completa para un mejor traslado de la ración por el efectivo

LUGAR DE ENTREGA

Se hará según lo disponga la superioridad, pudiendo ser la misma modalidad que en años anteriores en la División Intendencia y en la Escuela de Policía Gral. San Martín respectivamente. La distribución del racionamiento en los diferentes centros de Reabastecimiento Secundario (lugares en tramo de carrera) deberá realizarse en transportes refrigerados, según contratación que corresponda, quedando las empresas adjudicatarias obligadas a comunicarse 72 hs. antes del inicio del evento, para planificar horarios y fechas 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.

Crio. Tec. Sup. DIEGO A. POLITANO
Jefe División Intendencia