



*Hospital Nacional en Red
Especializado en Salud Mental y Adicciones
Lic. Laura Bonaparte*

**HOSPITAL NACIONAL EN RED ESPECIALIZADO EN SALUD MENTAL Y
ADICCIONES
LIC. LAURA BONAPARTE**

CLAUSULAS ESPECIALES

LICITACIÓN PÚBLICA N° 09/2016

<u>Expediente:</u> N° 1-2002-4134000626/16-6
<u>Objeto:</u> Raciones en Cocido 2017
<u>Fecha límite para recibir consultas:</u> 9 de diciembre de 2016
<u>Lugar para retirar y/o consultar pliegos:</u> División Suministros y Contrataciones, primer piso, Combate de los Pozos 2133, CABA. (1245)
<u>Medios de contacto:</u> Telefónicamente 4305-0097. Correo electrónico: suministros@cenareso.gov.ar
<u>Lugar de presentación de ofertas:</u> División Suministros y Contrataciones, primer piso, Combate de los Pozos 2133, CABA. (1245), hasta el día 14 de diciembre a las 12:00 horas.
<u>Valor pliego:</u> Sin Costo

El servicio comprende la prestación del servicio de racionamiento en cocido en el Hospital Nacional en Red especializado en Salud Mental y Adicciones Lic. Laura Bonaparte

Artículo N° 1.- Objeto

El presente procedimiento de contratación tiene por objeto la prestación del servicio de racionamiento en cocido en el Hospital Nacional en Red especializado en salud mental y adicciones Lic. Laura Bonaparte, que en concreto involucra:

- a) el suministro de alimentos que intervienen en la composición de las comidas y refrigerios previstos en los listados anexos, con las cantidades que allí se establecen y las respectivas Especificaciones Técnicas, los que deberán ser de primera calidad ajustándose en todos los casos a las especificaciones del Código Alimentario Argentino y a las que forman parte del presente Pliego;



*Hospital Nacional en Red
Especializado en Salud Mental y Adicciones
Lic. Laura Bonaparte*

- b) la elaboración y cocimiento de las comidas se llevarán a cabo en las instalaciones del Hospital, cedidos en uso por éste a la Empresa adjudicataria, debiendo realizarse la elaboración y servicio, en un todo de acuerdo a las reglas del arte culinario y las normas del Código Alimentario Argentino. La cesión de uso comprende la utilización de energía eléctrica, gas, agua y recolección de residuos sin cargo para la adjudicataria, circunstancia esta que deberá estar claramente reflejada en el precio ofertado;
- c) la distribución y servicios de las comidas: estará a cargo de la adjudicataria en los horarios indicados ut infra, pudiendo estos ser modificados previo aviso por razones que competen al servicio;
- d) en caso fortuito o de fuerza mayor en que no se pueda cumplir con lo indicado en b.- del presente artículo, las autoridades y/o la nutricionista a cargo del área de alimentación del Hospital podrán acordar con el Adjudicatario que la preparación de las comidas se lleve a cabo, parcial o totalmente, en una planta elaboradora, según lo establecido en el presente instrumento. A tales efectos, el Área de Alimentación y Nutrición del Hospital deberá coordinar con la adjudicataria la adaptación de los menús a las circunstancias del caso, manteniendo sus valores calóricos, económicos y principios nutritivos. El transporte de los productos elaborados, desde la planta de la adjudicataria hasta el Hospital, deberá cumplirse en las máximas condiciones de higiene y protegido por el certificado sanitario correspondiente, agregando la habilitación de un vehículo dispuesto para el transporte de productos alimenticios, sin que el adjudicatario pueda por estas circunstancias reclamar suma alguna;
- e) la higiene y sanitización de las bandejas isotérmicas, utensilios de cocina, equipamiento, locales de uso y todo elemento que haga a la prestación motivo de la presente licitación;
- f) las tareas de fumigación de frecuencia semanal, para evitar la proliferación de roedores e insectos, en las zonas de responsabilidad de la adjudicataria (depósitos, cocina central, baños y vestuarios y accesos externos próximos a la cocina);
- g) la incorporación del equipo necesario (maquinarias, vajilla descartable, etc.) como complemento del existente, para satisfacer una correcta prestación de acuerdo a lo determinado en el presente pliego;
- h) la asignación de personal que, en forma permanente y durante todas las etapas de la prestación mantenga la higiene en todos los sectores de trabajo diariamente y al finalizar cada turno, incluyendo los momentos de descarga, preparación, elaboración, carga y transporte de alimentos y comidas, utilizando para ello productos y materiales apropiados, a cargo exclusivo de la adjudicataria;
- i) el depósito transitorio de los residuos, en recipientes con tapa, de capacidad adecuada a las necesidades, impermeables fácilmente lavables y provistos de bolsas de material



*Hospital Nacional en Red
Especializado en Salud Mental y Adicciones
Lic. Laura Bonaparte*

- biodegradable. Estas bolsas deberán proveerse en cantidad suficiente para todos los sectores que comprenden las etapas de: Preparación, Elaboración y Distribución. Las bolsas deberán ser de color negro y de un espesor que soporte el contenido; los restos cortantes, como vidrios, loza y metal, deberán ser colocados dentro de un recipiente de cartón y desechados;
- j) en consonancia con las políticas de reciclaje que se llevan a cabo de manera institucional la adjudicataria deberá colaborar con dicha práctica, que consta de la segregación de cartón, tetra-brik y tapas plásticas;
 - k) el cumplimiento de los horarios para los distintos servicios de acuerdo a lo que establezca el Hospital; y,
 - l) la adopción de medidas de higiene y seguridad industrial vigentes, ejerciendo los controles de calidad correspondientes sobre los diversos procesos de manufacturación tales como control bromatológico del agua potable, control bacteriológico cada seis meses y controles físico-químicos anuales. Los resultados deberán estar comprendidos dentro de los valores aceptables según las características en el art. 982 del Código Alimentario Argentino.
 - m) para la prestación del servicio en los comedores de los diferentes dispositivos deberá el adjudicatario aportar bandejas isotérmicas en óptimas condiciones de uso y 4 (cuatro) carros portabandejas en condiciones óptimas, como así también los camareros que serán los encargados de distribuir dichas raciones, mediante un servicio descentralizado

Artículo N° 2.- Inicio y duración del contrato

La prestación dará comienzo dentro de los cinco días posteriores a la notificación de la Orden de Compra, de conformidad con los plazos previstos en la normativa vigente. La duración del contrato se fija en doce (12) meses

Artículo 3°.- De la cantidad de raciones. De la calidad de los productos. Gramos por ración. Reemplazos. Control. Distribución.

La cantidad de raciones diarias se estima en el Artículo 4° de este instrumento y se confeccionarán de acuerdo a los listados de las Especificaciones Técnicas y al listado de menús especiales que se adjunta al presente. El organismo se reserva el derecho de incrementar el número estimado de raciones hasta la cantidad que resulte necesaria para su funcionamiento. Por el contrario, en el supuesto caso que el Hospital deba disminuir la cantidad de raciones destinadas al consumo, el adjudicatario proveerá la cantidad que en definitiva corresponda hasta el valor mínimo que figura a continuación, facturando la provisión correspondiente conforme a los valores contratados.



CANTIDADES MÍNIMAS DE COMIDAS PARA DÍAS HÁBILES:

DESAYUNOS: 235 (doscientos treinta y cinco)

ALMUERZOS: 235 (doscientos treinta y cinco)

MERIENDAS: 235 (doscientos treinta y cinco)

CENAS: 155 (ciento cincuenta y cinco)

COLACIONES: 70 (setenta)

FRUTAS: 146 unidades (cuarenta y seis)

CANTIDADES MÍNIMAS DE COMIDAS PARA DÍAS NO HÁBILES (Días feriados, sábados y domingos).

DESAYUNOS: 155 (ciento cincuenta y cinco)

ALMUERZOS: 155 (ciento cincuenta y cinco)

MERIENDAS: 155 (ciento cincuenta y cinco)

CENAS: 140 (ciento cuarenta)

COLACIONES: 68 (sesenta y ocho)

El organismo se reserva también el derecho de modificar los menús, sin derecho a compensación económica cuando no varíe el costo promedio de insumos de los mismos.

El organismo podrá solicitar la adecuación del plantel de personal si el número de raciones variara significativamente.

No obstante la cantidad de raciones diarias estimadas, el organismo atenderá el pago de los desayunos, almuerzos, meriendas, cenas y colaciones efectivamente requeridos y suministrados de acuerdo a los valores adjudicados.

La adjudicataria, deberá proveer a la Coordinadora del Área de Alimentación y Nutrición del Hospital, de todas las llaves de acceso a los sectores de depósitos de alimentos, incluidas las heladeras y freezer.

A los fines de la presente licitación, entiéndase por ración diaria el conjunto de los siguientes conceptos: Desayuno, Almuerzo, Merienda, Cena y Colaciones.

Calidad: Todos los víveres que se empleen para la preparación de las comidas deberán ser de primera calidad ajustándose, en todos los casos, a las especificaciones del Código Alimentario Argentino.

Gramos por ración: El gramo por ración previsto en los listados que integran las Especificaciones Técnicas debe considerarse de acuerdo a lo previsto en los listados del anexo de comidas adjunto como peso neto cocido, a excepción de aquellos casos en que se indica lo contrario.



Control: Las raciones se ajustarán en un todo a los listados de comida que obran en las Especificaciones Técnicas y serán controlados en forma semanal en crudo y en cocido por un licenciado en nutrición de la adjudicataria y por las personas que, a tal efecto, designe el Hospital, mediante los procedimientos que éste determine.

Reemplazos: Cuando razones de fuerza mayor lo exijan y justifiquen, a criterio del organismo, la adjudicataria podrá solicitar autorización para el cambio transitorio del menú, circunstancia que se registrará en el Libro de Órdenes, con información del tipo y causa de la sustitución y de la autorización concedida por el Hospital.

El Área de Alimentación y Nutrición con intervención del organismo contratante, determinará de común acuerdo con la adjudicataria lo siguiente:

- Los menús a realizarse en los días de festividades oficiales o religiosas.
- Las modificaciones y/o adaptaciones de los listados de comidas que integran las Especificaciones Técnicas, cuando existan razones de necesidad y/o conveniencia, respetando el valor calórico, calidad y costo de lo reemplazable.

Artículo 4°.- Oferta. Formalidades.

Los oferentes deberán formular su cotización dando el precio de la ración completa (Desayuno, Almuerzo, Merienda, Cena y/o Colaciones) del Régimen General, más una ración adicional de frutas para los días hábiles. Se acompañarán el precio total de cada una de ellas con los valores de sus componentes (desayuno, almuerzo, merienda, cena y/o Colaciones). Se deja aclarado que, para los fines de la Evaluación de la oferta, el valor de la cotización será el precio en conjunto que resulte de la aplicación de cada uno de los precios por raciones completas ofertados de acuerdo a la siguiente tabla.

DÍAS HÁBILES

DESAYUNOS: 235 (doscientos treinta y cinco)

ALMUERZOS: 235 (doscientos treinta y cinco)

MERIENDAS: 235 (doscientos treinta y cinco)

CENAS: 155 (ciento cincuenta y cinco)

COLACIONES: 70 (setenta)

FRUTAS: 146 unidades (ciento cuarenta y seis)

DÍAS NO HÁBILES (feriados, sábados, domingos).

DESAYUNOS: 155 (ciento cincuenta y cinco)

ALMUERZOS: 155 (ciento cincuenta y cinco)



*Hospital Nacional en Red
Especializado en Salud Mental y Adicciones
Lic. Laura Bonaparte*

MERIENDAS: 155 (ciento cincuenta y cinco)

CENAS: 140 (ciento cuarenta)

COLACIONES: 68 (sesenta y ocho)

La propuesta necesariamente debe contener un detalle de costos de la ración, discriminada en los siguientes rubros:

a.- Materia Prima.

I.- Frutas y verduras	\$	%
II.- Carnes	\$	%
III.- Pollos y huevos	\$	%
IV. - Pescados	\$	%
V.- Lácteos	\$	%
VI. - Víveres secos	\$	%
VII.- Panificación	\$	%
VIII.- Otros	\$	%
Sub total	\$	%

b.- Mano de obra

I.- Sueldos y jornales	\$	%
II.- Cargas sociales	\$	%
Sub total	\$	%

c.- Gastos de comercialización \$ %

Sub total

d.- Gastos de administración \$ %

Sub total

Total \$ %

Artículo 5°.- Máquinas y materiales a emplear.

- a) El Hospital Entregará sin cargo alguno para el adjudicatario un local sito dentro de las instalaciones en las cuales se prestará el servicio que será destinado para depósito de los materiales a emplear y baños/vestuario del personal del adjudicatario. El adjudicatario será



enteramente responsable de los bienes dados en comodato, encontrándose a su exclusivo cargo la reparación de cualquier desperfecto.

- b) Desperfectos producidos en bienes aportados por el adjudicatario. Cualquier desperfecto que sea ocasionado a cosas de propiedad del adjudicatario que se encuentren afectadas a la prestación del servicio objeto del presente procedimiento deberá ser comunicado por escrito dentro de las 24 hs. de producido el mismo. Los bienes que el adjudicatario incorpore a los fines de la prestación del servicio adjudicado continuarán siendo de su propiedad y deberán ser retirados al finalizar el contrato, a excepción de aquellas incorporaciones que deban considerarse inmuebles por accesión.
- c) Maquinarias y enseres a incorporar por el adjudicatario. Las cosas muebles que el adjudicatario incorpore al servicio deberán reunir las condiciones de buena calidad de materiales, conservación, seguridad e higiene indispensables para la alimentación.
- d) En caso de rotura de los elementos dados en comodato, deberán ser reparados en el lapso de 24 hs. De no ser posible, deberá reemplazarse por otro de similares características y prestaciones a cargo de la adjudicataria.
- e) El adjudicatario deberá contar con un servicio para los equipos de frío en general, el que incluirá como mínimo la verificación de la temperatura de enfriamiento y estructura, un mantenimiento de frecuencia anual. De dicho control deberá entregar constancia al Hospital. El adjudicatario deberá mantener las instalaciones y equipamiento en el mismo estado en que le fueran entregados, siendo responsable y debiendo responder por los deterioros que pudieran sufrir, salvo los que se ocasionaren por el desgaste propio de los mismos.

Artículo 6º.- Facturación del adjudicatario.

En forma diaria el adjudicatario presentará al Área de Alimentación y Nutrición del Hospital remitos donde consten las cantidades de desayunos, almuerzos, meriendas, cenas y colaciones suministradas. Se encuentra a cargo del Área de Alimentación y Nutrición del organismo el control mediante planillas que al efecto éste confeccionará, en base a los cuales mensualmente emitirá una factura por el servicio efectivamente prestado. La factura deberá confeccionarse por triplicado y será presentada en forma mensual dentro de los primeros cinco días hábiles posteriores al mes facturado en el Departamento de Personal y Despacho del organismo contratante. El adjudicatario deberá presentar al Hospital las siguientes constancias referidas al personal que preste al servicio:

- a) copia del formulario 931 de la Administración Federal de Ingresos Públicos correspondiente al mes inmediato anterior al que es facturado con el correspondiente comprobante de pago y resumen de situación previsional de cada uno de los empleados obtenido de la página de Internet www.afip.gov.ar (Mis Aportes);



- b) adjuntar las constancias de la afiliación del personal a una Aseguradora de Riesgos del Trabajo (ART) y las constancias del pago mensual correspondiente.

El plazo para el pago de la factura será de 30 días corridos y se computarán desde el día que se finalice la entrega de toda la documentación solicitada en los apartados anteriores. La no presentación de la documental antes consignada durante dos meses consecutivos o cuatro alternados será motivo suficiente para resolver el presente, reservándose el organismo. El derecho de reclamar los daños y perjuicios que se generen. Con la falta de alguna de estas constancias no se podrá dar curso a la factura correspondiente.

Artículo 7º.- Libro de Observaciones. Formulación de pedidos.

A efectos de mantener una intercomunicación permanente quien resulte adjudicatario entregará a la responsable del Área de Alimentación y Nutrición del Hospital un Libro de Observaciones que deberá estar foliado. En el mismo se dejarán asentadas las observaciones en la forma de prestación del servicio adjudicado. Estas notificaciones tendrán para el adjudicatario el carácter de notificación expresa, quedando obligado a subsanar de inmediato las situaciones denunciadas independientemente de las sanciones que correspondan. En el momento de la entrega de dichas observaciones, el adjudicatario debe firmar las mismas.

En caso de demora injustificada por parte del adjudicatario en la observación de las notificaciones efectuadas el mismo será pasible de una multa equivalente al tres por ciento (3 %-) de la facturación mensual que se aplicará en forma diaria, computándose dicho porcentaje sobre lo facturado en el mes inmediato anterior.

El adjudicatario o quien este indique deberá de forma semanal, retirar del Servicio de Alimentación de la institución los pedidos que este le formule que contendrán las raciones diarias para la semana inmediata posterior. El adjudicatario está obligado a aceptar las modificaciones a los pedidos por un menor número hasta las diez horas del día de la entrega del almuerzo y hasta las diecisiete horas de la entrega de la cena, sobre un pedido entregado en las condiciones antes referidas. Las modificaciones en mayor número al contenido en el pedido deberá aceptarlas hasta el momento mismo de la entrega.

Artículo 8º.- Representante del adjudicatario.

El oferente designará un Director Técnico que deberá poseer título universitario de Licenciado en Nutrición, Nutricionista o Dietista, con Matrícula Nacional, que acredite experiencia en servicios similares con un mínimo de dos (2) años de antigüedad, cuyo título habilitante (en fotocopia autenticada, la que quedará en poder del establecimiento), currículum que acrediten las exigencias señaladas, que se acreditará de conformidad a como es expuesto en el presente instrumento. El



representante deberá contar con poder otorgado mediante instrumento público que lo faculte para coordinar y asegurar el cumplimiento de la prestación del servicio así como también tomar conocimiento de las novedades al organismo. En los supuestos en que el representante del adjudicatario se ausente de la institución. Deberá designar en forma expresa a su reemplazante.

El adjudicatario queda obligado a la modificación o ampliación de la referida delegación de facultades cuando, a juicio de las autoridades del Hospital, las mismas resulten inadecuadas y/o insuficientes o, en su defecto, a asumir la prestación en forma personal.

El Director Técnico será el interlocutor válido entre el área designada para supervisar la alimentación en el Hospital y la adjudicataria. Cuando a juicio de la Dirección del Hospital no reúna las condiciones requeridas para el cumplimiento de sus funciones, deberá ser reemplazado a petición de aquélla.

Dicho profesional deberá estar en contacto permanente con el área designada para supervisar la alimentación del Hospital y concurrir a la misma cuando lo considere necesario o se le solicite. En caso de necesitarlo este profesional deberá estar capacitado para realizar alimentaciones especiales recetadas por los profesionales de la salud ya sean sólidas o líquidas. El área designada para supervisar la alimentación y las personas que la Dirección crea conveniente destacar al efecto podrán acceder libremente, en los horarios de labor, a las instalaciones de la cocina y depósitos asignados, a los fines del control de los insumos y procedimientos y demás obligaciones que surjan de la presente licitación. El adjudicatario también deberá designar un jefe de Cocina calificado en su oficio, con experiencia acreditada en funciones similares, no obstante lo cual deberá ser reemplazado cuando a juicio de las autoridades del Hospital no reúna las condiciones requeridas para el cumplimiento de sus funciones. La concurrencia del Director Técnico a la sede de este Hospital deberá producirse con una frecuencia semanal en los horarios que se coordinen con el Área de Alimentación del Hospital.

Artículo 9º.- Identificación del personal a cargo del adjudicatario.

Dentro de las setenta y dos horas inmediatas anteriores al comienzo de la provisión del servicio el adjudicatario deberá comunicar al Área de Alimentación y Nutrición del Hospital el nombre, domicilio, documento nacional de identidad (o equivalente, a saber libreta cívica o libreta de enrolamiento) y función del personal a su cargo, el que deberá contar con credenciales identificadoras para posibilitar su ingreso y permanencia en el organismo.

Cualquier modificación en el plantel a cargo del adjudicatario deberá ser comunicada al Área de Alimentación y Nutrición, con hasta 24 hs de anticipación.

El Hospital tendrá la potestad de exigirle al adjudicatario el reemplazo de cualquiera de las personas afectadas al servicio si así lo considera necesario.



Artículo 10.- Conducta del personal del adjudicatario.

El personal a exclusivo cargo del adjudicatario deberá mantener buena conducta y observar las normas de aseo básicas en su estadía en la institución.

Se encuentra expresamente prohibida su circulación fuera del perímetro del inmueble que se cede para la prestación del servicio adjudicado como así también la interacción con personal y/ o pacientes dependiente del Hospital, a excepción de las oportunidades en que resulte necesario por cuestiones estrictamente laborales.

El personal tendrá prohibido fumar e ingerir bebidas alcohólicas y no deberá permanecer fuera del lugar asignado al adjudicatario si no está cumpliendo tareas relacionadas con su labor durante su permanencia en el Hospital.

Artículo 11.- Observaciones al personal del adjudicatario.

El organismo Mediante la Dirección y el Área de Alimentación y Nutrición se reserva el derecho de admisión de cualquiera de los empleados del adjudicatario. Las observaciones deberán ser fundadas y obligan al adjudicatario a la inmediata separación del personal observado de sus funciones y su reemplazo dentro de las 24 hs. de la desvinculación.

Artículo 12.- Ropa de trabajo.

El personal a exclusivo cargo del adjudicatario deberá contar con ropa adecuada para la prestación del servicio adjudicado, debiendo componerse dicho uniforme de cofia, chaqueta y pantalón largo blanco y zapatos de goma cerrados, delanteros de tela y plástico, y abrigo para épocas invernales, siendo imperioso que se mantenga el mismo en adecuadas condiciones de aseo.

Artículo 13.- Situaciones particulares.

- a) Inasistencia: en caso de inasistencia del personal de la adjudicataria por enfermedad, accidentes de trabajo, ausencias imprevistas y/o licencias prolongadas, aquélla deberá proceder a su inmediato reemplazo y asegurar el normal desenvolvimiento del servicio y el cumplimiento de las obligaciones emergentes del contrato. Los respectivos reemplazos deberán ser notificados al Área de Alimentación y Nutrición del Hospital, debiendo procederse a la identificación de los reemplazantes de acuerdo a la modalidad consignada en el presente instrumento.
- b) La disminución del personal sin causa justificada será motivo suficiente para considerar a la adjudicataria incurso en las penalidades que establece el Pliego de Bases y Condiciones Particulares.



Artículo 14.- Obligaciones del adjudicatario con su personal.

El personal de la adjudicataria deberá tener como mínimo dieciocho (18) años de edad, excepto su representante que deberá ser mayor de veintiún (21) años de edad.

A su vez deberá poseer Libreta Sanitaria, sin la cual no podrá desempeñarse en sus tareas. Dicha Libreta Sanitaria deberá ser renovada cuando corresponda y exhibida cada vez que lo requieran los responsables de supervisar la prestación.

Además de las particularidades consignadas precedentemente, la adjudicataria tendrá las siguientes obligaciones respecto de su personal:

- a) Pago en término de sueldos, jornales, aportes y contribuciones sindicales.
- b) La contratación de los Seguros de Ley y el pago actualizado de los mismos.
- c) El pago de las indemnizaciones por accidentes originados por este contrato.
- d) El pago de las indemnizaciones correspondientes al finalizar el contrato o en caso de rescisión del mismo, según lo determina la Ley de Contrato de Trabajo.
- e) El cumplimiento de todas las obligaciones laborales y previsionales.
- f) La entrega a cada empleado, una vez finalizado el contrato o en caso de rescisión del mismo, de una certificación de servicios y de trabajos para garantizar futuros trámites jubilatorios.
- g) Deslindar al organismo contratante de las responsabilidades emergentes de cualquier reclamo originado en los contratos de trabajo celebrados con su personal; asumiendo el compromiso de restituir el monto de lo que el Hospital debiera pagar en concepto de indemnización o similar, con motivo de condena judicial que se funde en la solidaridad existente frente a los derechos del trabajador.

El pago de las remuneraciones al personal que la adjudicataria afecte al servicio se efectivizará de acuerdo a lo previsto en la Ley de Contrato de Trabajo N°20.744.

La prestación del servicio únicamente podrá ser realizada por personal que se encuentre en relación de dependencia debidamente registrada con la adjudicataria de conformidad a lo que dispone la Ley N° 20.744 y complementarias.

El no cumplimiento de este aspecto será causal de rechazo de la oferta.

Si no cumplieran estas normas se considerará a la firma incurso en grave irregularidad punible con la rescisión del contrato por su culpa con la sola comprobación del hecho, y aún sin que medie intimación previa con todas las responsabilidades y consecuencias que prevé la legislación pertinente.



Artículo 15.- Modalidad del servicio. Dotación.

La dotación de personal que el Hospital considera como número adecuado es la que a continuación se indica: deberá contarse tanto en el turno mañana como en el turno tarde en los días hábiles con:

- 1 Encargado de cocina (cocinero con experiencia en el arte culinario).
- 1 Cocinero (con experiencia en el arte culinario).
- 5 Camareros.
- 1 Peón

Los días feriados y fines de semana el plantel de trabajadores a cargo del adjudicatario deberá componerse de:

- 1 Encargado de cocina (cocinero con experiencia en el arte culinario).
- 4 Camareros.
- 1 Peón

El personal con que el adjudicatario aportará para la realización de las funciones, y el representante de éste, deberán haber realizado el Curso de Manipulador de Alimentos y las Libretas Sanitaria correspondiente, requisitos necesarios para prestación del servicio.

No obstante lo expuesto el organismo podrá exigir su ampliación o modificación cuando a su juicio la prestación que se está realizando no cumpla con los requisitos de calidad, higiene, horarios y demás aspectos contemplados en este Pliego, sin derecho por parte de la adjudicataria a reclamo de pago adicional alguno.

Artículo 16.- Programa de trabajo. Horario de prestación servicio.

Quien resulte adjudicatario deberá presentar dentro de los cinco días posteriores a la emisión de la orden de compra su programa de trabajo que, como mínimo, contendrá:

- a.- distribución cuantitativa por turnos del trabajo propuesto;
- b.- dotación del personal que afectará al servicio; e,
- c.- indicación de fechas de tareas periódicas.

El programa a presentar deberá contemplar las siguientes pautas en cuanto a los tiempos de prestación del servicio.



*Hospital Nacional en Red
Especializado en Salud Mental y Adicciones
Lic. Laura Bonaparte*

Los servicios se prestarán diariamente, de acuerdo con el siguiente detalle:

		Edificio 1	Edificio 2	Hospital de día	Niños y Adolescentes	Guardia
Hábiles	Desayuno	8 hs	8 hs	9:30 hs	8 hs	8:30 hs
	Almuerzo	12 hs	12 hs	13 hs	12 hs	12:30 hs
	Merienda	16 hs	16 hs	16:45hs	16 hs	16:30 hs
	Colaciones	10.30 / 17:30	10.30 / 17:30	10.30	10.30 / 17:30	
	Cena	20 hs	20 hs		20 hs	20:30 hs
		Edificio 1	Edificio 2	Niños y Adolescentes	Guardia	
NO Hábiles	Desayuno	8 hs	8 hs	8 hs	8:30 hs	
	Almuerzo	12 hs	12 hs	12 hs	12:30 hs	
	Merienda	16 hs	16 hs	16 hs	16:30 hs	
	Colaciones	10.30 / 17:30	10.30 / 17:30	10.30 / 17:30		
	Cena	20 hs	20 hs	20 hs	20 hs	

El organismo podrá modificar los respectivos horarios según considere conveniente. Asimismo los cambios serán comunicados a la adjudicataria con 24 hs de anticipación.

Los pacientes comerán en sus respectivos comedores de residencias.

Todas las comidas deberán ser servidas en el lugar que expresamente indique el Área de Alimentación del Hospital, pudiendo variar estos lugares entre el comedor en el caso de pacientes ambulatorios.

El adjudicatario deberá respetar los horarios indicados con un límite de tolerancia de quince minutos.

Artículo 17.- Energía eléctrica, gas, agua y teléfono.

El Hospital se obliga a proveer al adjudicatario de la energía eléctrica, gas y agua necesarios para la prestación del servicio adjudicado.

El uso de las líneas telefónicas que posee o que poseyera la institución se encuentra vedado tanto al adjudicatario como al personal a su cargo, debiendo en consecuencia éste contratar una línea de telefonía celular para mantener en forma permanente en la explotación.



Artículo 18.- Oferentes. Requisitos.

Los oferentes deberán acreditar una experiencia mínima de TRES (3) años en la prestación del mismo servicio en Instituciones hospitalarias, preferentemente en Instituciones de salud mental y no deberán tener causas contra este Organismo, ni estar inhabilitadas para contratar.

Últimos dos balances que tuviera obligación el oferente de haber confeccionado y aprobado hasta el mes inmediato anterior al de la apertura de las ofertas de acuerdo al régimen jurídico que regule su actuación, debidamente certificados por Contador Público Nacional e intervenidos por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas y suscritos por el representante legal de la sociedad.

Ultima declaración jurada que hubiese tenido obligación de presentas correspondiente al Impuesto a las Ganancias.

Haber certificado, o encontrarse en vías de certificación, de normas que acrediten la calidad del servicio prestado en estándar internacional, tales como IRAM ISO 9001:2008. Sistema BPM (Buenas Prácticas de Manufactura).

Los oferentes deberán acreditar la disponibilidad de una Planta Elaboradora de comidas con capacidad suficiente para la elaboración de las raciones máximas establecidas en el presente pliego, debiendo acompañar:

-Si la planta es de propiedad del oferente:

Constancia de titularidad con la presentación de la escritura de dominio, habilitación municipal y los últimos seis pagos anteriores a la fecha de apertura de la oferta de la Tasa de Seguridad e higiene de la misma.

-Si es contratada:

Los datos anteriores, correspondientes al propietario de la planta, la habilitación de la planta, los pagos de la Tasa de Seguridad e higiene de la planta y contrato de locación de las instalaciones por un plazo que supere en cuatro meses al término de la licitación.

La Planta Elaboradora de comidas deberá encontrarse situada dentro de los treinta y cinco kilómetros del Hospital y poseer características aptas y suficientes en cuanto a tamaño, higiene y equipamiento que deberán ser similares a las utilizadas en el mencionado Hospital para atender el servicio requerido, y quedara a criterio de la Comisión Evaluadora su aprobación la cual realizara una visita a la planta en día y horario a convenir y realizara un informe de la misma.

En ambos supuestos el oferente deberá acreditar la capacidad de producción de la planta elaboradora.



*Hospital Nacional en Red
Especializado en Salud Mental y Adicciones
Lic. Laura Bonaparte*

En caso de reforma de la cocina del Hospital, la empresa adjudicataria deberá comprometerse a facilitar la realización del servicio en la forma convenida, proveyendo recipientes para traslado de comida caliente desde la planta elaboradora hasta el organismo en vehículos debidamente autorizados para transporte de alimentos en los horarios habituales descritos en el artículo 16.-.

Asimismo tendrá a disposición envases descartables para viandas para entregar a personal externo autorizado a comer en el Hospital y proveerá durante la reforma de los suficientes hornos microondas y/o convectores para calentar los alimentos en caso de ser necesario y los equipos de frío (heladeras y freezers) que se requieran en el Hospital para los servicios que se puedan continuar brindando dentro del mismo.

La empresa adjudicataria se hará cargo del traslado del personal desde la planta elaboradora hasta el organismo para el normal servicio las veces que se requiera los días hábiles y no hábiles, así como también de comunicar todos los pedidos diarios de cantidades de comidas y modificaciones que se realicen en tiempo y forma con el personal que se encuentre en la planta elaboradora.

El Director técnico (Lic. en Nutrición) deberá supervisar la realización de las comidas en la planta elaboradora semanalmente para verificar el cumplimiento de las normas de seguridad e higiene alimentarias requeridas y la cantidad y calidad de los productos que se elaboren.

Artículo 19.- Pautas de evaluación de las Ofertas

Las Empresas oferentes serán calificadas de acuerdo a la documentación presentada - ANTECEDENTES Y PROPUESTA TÉCNICA teniendo en cuenta las siguientes consideraciones.

a.- **Certificados.**

Para su evaluación los oferentes deberán presentar por lo menos CUATRO (4) certificados de prestación de servicios en original y con la debida identificación de quien lo extiende y cargo de quien lo suscribe, debiendo los mismos contener una manifestación de calidad del servicio, según el siguiente modelo de certificado:



(MEMBRETE DEL ESTABLECIMIENTO)

Lugar y Fecha.

Quien suscribe, _____, certifica que la empresa _____ presta/ó el SERVICIO DE RACIONAMIENTO EN COCIDO en este Establecimiento, durante el período _____ al _____, proveyendo un total de ___ raciones mensuales y mereciendo tal prestación la calificación de:

MUY BUENA, BUENA o REGULAR.

Dejo constancia que el objeto de la empresa que represento consiste en _____

FIRMA Y ACLARACIÓN

El presente certificado es requerido con la finalidad que el oferente acredite adecuadamente su experiencia en la prestación del servicio, cuestión que podrá ser suplida con la acreditación de la trayectoria del representante técnico que sea designado por la empresa. No será considerado válido cuando sea emitido en relación a un servicio prestado con más de cinco años de antigüedad constados desde la fecha de apertura ni cuando sea emitido por quien carezca de representación legal del organismo que lo emita.

b.- Análisis técnico empresarial.

La Comisión Evaluadora y oportunamente la Dirección Institucional deberán evaluar los antecedentes presentados por los oferentes y establecer un orden de mérito. Para la elaboración del mismo deberá observarse:

- 1.- La calificación que haya merecido en los certificados acompañados, que en ningún caso podrá ser inferior a muy bueno.
- 2.- La cantidad de raciones que resulte de cada uno de los certificados, que mensualmente no podrán ser menos de setecientas (700). De dicha cantidad al menos un setenta por ciento deben haber sido provistas en un establecimiento asistencial a personas internadas.
- 3.- La antigüedad de la empresa en la prestación del servicio, que deberá ser superior a los cinco años. Este requisito podrá ser acreditado por el representante técnico que designe la



*Hospital Nacional en Red
Especializado en Salud Mental y Adicciones
Lic. Laura Bonaparte*

empresa y por un porcentaje del personal que supere el cincuenta por ciento de la dotación requerida.

4.- La cantidad de personal que posea en relación de dependencia, que no podrá ser inferior al quíntuple de la dotación exigida en un día hábil conforme resulta del Artículo 15.-.

5.- El promedio mensual facturado por el oferente de acuerdo a los dos últimos balances no podrá ser inferior a pesos millones cinco (\$5.000.000,00.-).

6.-La presentación de una certificación de entidad bancaria donde conste el tipo de cuenta con la que opera y el concepto que el banco tiene de la empresa.

7.-La presentación de estados contables de los dos últimos ejercicios. Todas las presentaciones deberán contar con dictamen de razonabilidad (no certificación literal) de Contador Público cuya firma debe estar legalizada por el Consejo Profesional respectivo. Junto a los referidos estados contables se deberá presentar una planilla con los mismos requisitos del párrafo anterior según detalle:

a. Patrimonio neto de la sociedad no inferior a Pesos Un Millón quinientos mil (\$2.500.000).

b. Índice de solvencia del oferente (entendida como Activo Total sobre Pasivo Total) no menor a 1,5.

c. Índice de liquidez mayor a 0.8.

d. Índice del endeudamiento (Deuda bancaria y financiera sobre Patrimonio neto) menor a 1.

8.- El capital de trabajo afectado al funcionamiento no podrá ser inferior al mismo monto expresado en el punto anterior.

Se considerarán admisibles las ofertas presentadas por oferentes que acrediten el cumplimiento de los puntos antes consignados.

Artículo 20.- Oferta económica.

Luego de analizados los Antecedentes y Propuestas Técnicas de cada uno de los oferentes, respecto de las ofertas que se consideren admisibles se procederá a establecer el orden de mérito de conformidad a las ofertas económicas.

Cualquier observación que estime pertinente realizar la o las firmas cuya propuesta haya sido descartada, para lo cual se les hará conocer las razones que motivaron tal circunstancia, deberán ser formuladas una vez emitido el Dictamen de Evaluación por parte de la Comisión Evaluadora dentro del plazo y condiciones que establece la normativa vigente. La sola presentación de la oferta implica, sin necesidad de prueba supletoria alguna, el conocimiento y aceptación íntegra de los términos del presente instrumento particular e implica la imposibilidad



de invocar el desconocimiento de las condiciones de la contratación ni su amplitud, así como tampoco las características y extensión del servicio contratado.

Artículo 21.- Cesión o transferencia del contrato.

La firma adjudicataria no podrá asociarse con otra persona o entidad, ni cederle el contrato, sin previa autorización escrita expedida por la máxima autoridad del Instituto Nacional de Rehabilitación Psicofísica del Sur y del Sr. Secretario de Políticas Regulación e Institutos del Ministerio de Salud de la Nación.

Artículo 22.- Visita.

Los oferentes deberán concurrir al lugar donde serán efectuados los trabajos, a fin de tomar conocimiento de sus características, dimensiones, desarrollo funcional y toda otra información que les permita formular sus propuestas.

La visita de tipo a realizarse será el día 1 de diciembre a las 13:00 hs. Se extenderá el correspondiente Certificado de Visita que formará parte de la oferta económica presentada por cada oferente.

Artículo 23.- Sanciones.

En caso de que la adjudicataria no cumpliera con el servicio, el Hospital podrá requerirlo a un tercero, a costa de ella, y sin perjuicio de la penalidad correspondiente detallada a continuación.

El incumplimiento de la prestación, en lo que respecta a calidad y cantidad de los alimentos, mantenimiento del espacio físico, horarios de los servicios, observaciones respecto del personal, etcétera, dará lugar a las siguientes sanciones:

- a) Por no iniciar el servicio en la fecha correspondiente se le descontará el diez por ciento (10%) del monto equivalente al valor de la garantía de adjudicación por cada día de demora.
- b) Por no entregar las cantidades correspondientes a los servicios de desayunos, almuerzos, meriendas o cenas, por cada oportunidad y por especie, se descontará de la facturación mensual la cantidad correspondiente a las raciones no entregadas, más una multa del 10% de dicha facturación.
- c) Por la entrega de raciones con componentes incompletos, que no se ajusten a los que integran los menús requeridos, o cuyo gramaje sea inferior al indicado para cada menú, por cada oportunidad, se descontará el 10% de la facturación mensual.



*Hospital Nacional en Red
Especializado en Salud Mental y Adicciones
Lic. Laura Bonaparte*

- d) Por cada ración entregada fuera de los horarios establecidos, se aplicará la siguiente escala, en base al valor cotizado de la ración que corresponda:
1. Hasta quince (15) minutos, la factura de 1 día del mes que corresponda.
 2. Hasta treinta (30) minutos, la factura de 2 días del mes que corresponda.
 3. Hasta cuarenta y cinco (45) minutos, la factura de 3 días del mes que corresponda.
 4. Hasta sesenta (60) minutos, la factura de 4 días del mes que corresponda.
 5. Hasta noventa (90) minutos, la factura de 5 días del mes que corresponda.
 6. Hasta ciento veinte (120) minutos, la factura de 6 días del mes que corresponda.
 7. Hasta ciento cincuenta (150) minutos, la factura de 7 días del mes que corresponda.
- e) Por no mantener en debida forma los bienes cedidos en uso, por cada día de demora posterior al vencimiento de intimación fehaciente, se descontará 10% del monto total facturado en el mes correspondiente a la aplicación de la sanción. Copia de cada acto administrativo firme mediante el cual se hubiesen aplicado penalidades al adjudicatario, será remitido a la Oficina Nacional de Contrataciones como órgano rector para la aplicación de sanciones.
- f) Por transgredir alguna de las exigencias contenidas en los artículos referidos al personal, por cada oportunidad y/o por persona, se descontará el valor correspondiente a UN (1) día de prestación.
- g) Por no estar presente la supervisora de la adjudicataria, por cada oportunidad, se descontará el ciento por ciento (100%) del valor correspondiente a UN (1) día de prestación.
- h) Por no cumplir con los trabajos de desinsectación y desratización, por cada oportunidad, se descontará el diez por ciento (10%) del monto total facturado en el mes correspondiente a la aplicación de la sanción.
- i) En caso de que la adjudicataria no proveyese en cantidad suficiente la vajilla y demás implementos para el eficiente cumplimiento del servicio se le descontará un cinco por ciento (5%), en concepto de multa por incumplimiento. Dicha multa se aplicará sobre la facturación mensual.
- j) Por cualquier otro motivo no contemplado en los incisos precedentes, que como consecuencia provocare algún tipo de desabastecimiento o paralización en la entrega de los servicios, totales o parciales, se descontará el valor correspondiente a UN (1) día de prestación.



*Hospital Nacional en Red
Especializado en Salud Mental y Adicciones
Lic. Laura Bonaparte*

NOTA COTIZACION: La cotización mensual, a los efectos de las penalidades, se establece de la siguiente forma: Monto total adjudicado dividido por la cantidad de meses de prestación.

Artículo 24.- Rescisión de contrato

El Hospital podrá rescindir el contrato, de pleno derecho, cuando se produjera, entre otras, algunas de las siguientes causales:

- a) Cuando alcanzado un plazo máximo de DOS (2) días, la adjudicataria no hubiere iniciado el servicio en la fecha establecida para ello.
- b) Cuando las multas aplicadas en concepto de sanciones alcanzaren en su monto el uno y medio por ciento (1,5%) del importe total del contrato original.
- c) Cuando la adjudicataria no hubiere cumplido con la constitución de la garantía de adjudicación, previo a iniciar el servicio.
- d) En caso de TRES (3) incumplimientos continuos, o CINCO (5) discontinuos, por parte de la adjudicataria que hubieran generado la aplicación de una sanción.

La rescisión implicará, en todos los casos, la pérdida de la garantía constituida, en proporción directa con la parte no cumplida.