Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES

LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS CON DESTINO A CADETES, CURSANTES, GUARDIAS, PROFESORES, INSTRUCTORES Y PERSONAL AUTORIZADO DEL INSTITUTO SUPERIOR DE SEGURIDAD PÚBLICA

Índice

Art. 1.- Procedimiento de la contratación.

Art. 2.- Objeto de la contratación.

Art. 3.- Presupuesto oficial.

Art. 4.- Plazo de contratación.

Art. 5.- Prórroga.

Art. 6.- Lugar de prestación.

Art. 7.- Embalajes.

Art. 8.- Cómputo de plazos.

Art. 9.- Constitución de domicilio.

Art. 10.- Jurisdicción.

Art. 11.- Adquisición del Pliego de Bases y Condiciones.

Art. 12.- Comunicaciones.

Art.13.- Inscripción en el Registro Informatizado Único Y Permanente De Proveedores Del Sector Público De La Ciudad (RIUPP).

Art. 14. – Consultas.

Art. 15. - Anuncios.

Art. 16. - Documentación contractual – orden de prelación.

Art. 17.- Condiciones para ser oferente.

Art. 18.- Impedimentos para ser oferente.

Garantías

Art. 19.- Constitución de garantías.

De la oferta

Art. 20.- Forma de presentación de las ofertas.

Art. 21.- Forma de cotizar.

Art. 22.- Criterios de sustentabilidad.

Art. 23.- Estándares de calidad.

Art. 24.- Contenido de la oferta.

24.1.- Requisitos administrativos.
24.2.- Requisitos económicos y financieros.
24.3.- Requisitos técnicos.
Art. 25.- Garantía de mantenimiento de la oferta.
Art. 26.- Mantenimiento de la oferta.
Art. 27.- Falseamiento de datos.
Art. 28.- Vicios excluyentes. Causales de rechazo de la oferta.
Art. 29.- Conocimiento de las condiciones.
Art. 30.- Vista de las actuaciones.
Art. 31.- Impugnación al Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

Presentación de las ofertas. Apertura.
Art. 32.- Presentación de las ofertas.
Art. 33.- Apertura de ofertas.
Art. 34.- Comisión de Evaluación de Ofertas.
Art. 35.- Documentación complementaria.
Art. 36.- Prerrogativa del GCABA.
Art. 37.- De la pre adjudicación.
Art. 38.- Impugnaciones a la pre adjudicación.
Art. 39.- Adjudicación.
Art. 40.- Licitación Pública fracasada o desierta.
Art. 41.- Revocación del procedimiento.
Art. 42.- Perfeccionamiento del contrato.
Art. 43.- Garantía de cumplimiento del contrato.

Ejecución del contrato
Art. 44.- Obligaciones del adjudicatario.
Art. 45.- Seguros.
Art. 46.- Plazo de entrega de las pólizas de seguro.
Art. 47.- Régimen de responsabilidad con terceros y personal.
Art. 48.- Daños a terceros.

Art. 49.- Cumplimiento del Artículo 43 de la Constitución de la Ciudad de Buenos Aires.

Art. 50.- Cesión o transferencia del contrato.

Régimen de penalidades

Art. 51.- Incumplimiento por parte del adjudicatario.

Art. 52.- Causales de extinción del contrato.

Art. 53.- Cláusula anticorrupción.

Art. 54.- Revisión de precios del contrato.

Art. 55.- Cuenta en el Banco Ciudad de Buenos Aires.

Art. 56.- Remitos.

Art. 57.- Forma de pago.

Art. 58.- Consultas técnicas.

Anexo I.- Modelo estructura de costos.

Anexo II.- Constancia de visita.

Anexo III.- Menú semanal.

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES

LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE COMIDASCON DESTINO A CADETES, CURSANTES, GUARDIAS, PROFESORES, INSTRUCTORES Y PERSONAL AUTORIZADO DEL INSTITUTO SUPERIOR DE SEGURIDAD PÚBLICA

Art. 1.- PROCEDIMIENTO DE LA CONTRATACIÓN

El presente llamado a Licitación Pública se convoca en los términos del Régimen de Compras y Contrataciones vigente para Buenos Aires Compras (BAC), en un todo de acuerdo con lo dispuesto en el Artículo 31 y concordantes de la Ley N° 2.095 (texto consolidado según Ley N° 6.017), el Decreto Reglamentario N° 168/GCABA/19, modificado por el Decreto N° 207/GCABA/19, la Resolución N° 2.481/MEFGC/18, el Pliego Único de Bases y Condiciones Generales (PBCG), aprobado por Disposición N° 1.073/DGCYC/19 y el presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares (PBCP), Anexos I, II y III, y el Pliego de Especificaciones Técnicas (PET).

Art. 2.-OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

El Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (GCABA) llama a Licitación Pública de Etapa Única para la *"Contratación del servicio de elaboración y distribución de comidas con destino a cadetes, cursantes, guardias, profesores, instructores, y personal autorizado del Instituto Superior de Seguridad Pública"*, de acuerdo con las características estipuladas en el PET, a las condiciones de tiempo, forma y lugar previstas en el presente PBCP, Anexos I, II y III y en el PBCG.

Art. 3.- PRESUPUESTO OFICIAL

El presupuesto oficial de la presente contratación es de pesos un mil setecientos cuarenta y siete millones ochocientos ochenta y nueve mil ochocientos setenta y tres ($ 1.747.889.873,00.-)

Art. 4.- PLAZO DE CONTRATACIÓN

La duración total de la contratación será de treinta y seis meses (36) consecutivos e

ininterrumpidos a partir del perfeccionamiento de la orden de compra.
Dentro del plazo contractual, el adjudicatario deberá cumplimentar el servicio, los plazos y las condiciones establecidos en el presente Pliego y sus circulares aclaratorias/modificatorias si las hubiera, Anexos I, II y III, en el PET y sus circulares aclaratorias/modificatorias si las hubieray el PBCG.

Art. 5.- PRÓRROGA

El GCABA se reserva el derecho de prorrogar el contrato en los términos del Artículo 119 Apartado III) de la Ley N° 2.095 (texto consolidado según Ley N° 6.017) y su Decreto Reglamentario N° 168/GCABA/19, modificado por el Decreto N° 207/GCABA/19.

Art. 6.-LUGAR DE PRESTACIÓN

El servicio deberá prestarse en el Instituto Superior de Seguridad Pública (ISSP) sito en la calle Santiago de Compostela N° 3.801 de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Art. 7.- EMBALAJES

En caso de corresponder, el proveedor embalará los bienes e insumos, en la forma necesaria para impedir que se dañen o deterioren durante el transporte al destino final.
El embalaje utilizado deberá reducirse a la mínima cantidad necesaria para la protección, preservación y/o correcto traslado del bien adquirido.
Asimismo, y de conformidad con las recomendaciones contenidas en la “Guía de recomendaciones para mejorar progresivamente la sustentabilidad de Embalaje, Packaging y/o Envases en la Compra Pública” por Disposición Nº 237/DGCYC/2014, se sugiere que el embalaje de los productos sea confeccionado con materiales reciclados certificados y/o reutilizables y/o reciclables (papel/cartón, polietileno, polipropileno, polietileno). Asimismo, deberá ser seguro para las personas que tengan contacto con él.

Art. 8.- CÓMPUTO DE PLAZOS

El cómputo de los plazos en las compras y contrataciones electrónicas se efectuará conforme lo estipulado en el Artículo 85 del Decreto Reglamentario N° 168/GCABA/19

de la Ley N° 2.095 (texto consolidado según Ley N° 6.017), modificado por el Decreto N° 207/GCABA/19.

Los plazos deben computarse en días hábiles, salvo disposición expresa en contrario de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 82 de la Ley N° 2.095 (texto consolidado según Ley N° 6.017) y su Decreto Reglamentario N° 168/GCABA/19, modificado por el Decreto N° 207/GCABA/19 y supletoriamente, en lo que sea aplicable, por lo normado en la Ley de Procedimientos Administrativos de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, aprobada por D.N.U. N° 1.510/GCABA/97 (texto consolidado según Ley N° 6.017).

Art. 9.- CONSTITUCIÓN DE DOMICILIO

Se considera domicilio electrónico constituido, el correo electrónico declarado por el proveedor en oportunidad de inscribirse en el Registro Informatizado Único y Permanente de Proveedores (RIUPP), en el que se tendrán por válidas todas las notificaciones electrónicas que sean cursadas por el GCABA. Se considerará como único domicilio válido el declarado en calidad de constituido ante el RIUPP.

Todo cambio de domicilio deberá ser comunicado fehacientemente al GCABA y surtirá efecto una vez transcurridos diez (10) días de su notificación. No obstante, el mismo deberá quedar establecido en el ámbito de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. La Dirección General Adquisiciones y Contrataciones (DGAYCON) constituye domicilio en la Av. Regimiento de Patricios 1.142, 1° piso, de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Todas las notificaciones entre las partes serán válidas si se efectúan en los domicilios constituidos aquí referidos, excepto para el GCABA respecto de las notificaciones judiciales que, para tener validez, deberán estar dirigidas al domicilio de la Procuración General de la Ciudad de Buenos Aires, Departamento Oficios Judiciales y Cédulas, sito en calle Uruguay N° 458 de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, o en el domicilio que en el futuro lo reemplace, de conformidad con lo dispuesto por el Artículo 20 de la Ley N° 1.218 (texto consolidado según Ley N° 6.017) y Resolución N° 77/PG/2006.

Art. 10.- JURISDICCIÓN

Las partes quedan sometidas única y expresamente a la jurisdicción de los Tribunales Contenciosos, Administrativos y Tributarios de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, de conformidad con lo establecido en el Artículo 7º del PBCG.

Art. 11.- ADQUISICIÓN DEL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

Los Pliegos de Bases y Condiciones de la presente Licitación Pública se encuentran disponibles en forma gratuita en el portal www.buenosairescompras.gob.ar (BAC).

Sólo el interesado que haya ingresado en BAC y se haya acreditado para la adquisición del PBCP pasará a tener condición de participante dentro del proceso de selección, pudiendo en tal carácter realizar consultas, impugnaciones y presentar su oferta.

Art. 12.-COMUNICACIONES

Todas las comunicaciones que se realicen entre el Organismo Licitante y los participantes, oferentes y adjudicatarios, que hayan de efectuarse en virtud de las disposiciones de la Ley N° 2.095 (texto consolidado según Ley N° 6.017) y su reglamento se entienden realizadas a través del envío de mensajería mediante BAC en forma automática, y a partir del día hábil siguiente al de su notificación, conforme lo establecido en el Artículo 85 del Decreto Reglamentario N° 168/GCABA/19, modificado por el Decreto N° 207/GCABA/19. No obstante, para aquellos casos en los que el mentado sitio no prevea una comunicación automática, podrán llevarse a cabo por cualquier medio de comunicación que responda a los principios de transparencia, economía y celeridad de trámites, como así también a lo previsto en el D.N.U. N° 1510/GCABA/97 (texto consolidado por Ley N° 6.017).

Art.13.-INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO INFORMATIZADO ÚNICO Y PERMANENTE DE PROVEEDORES DEL SECTOR PÚBLICO DE LA CIUDAD (RIUPP)

Para que las ofertas sean consideradas válidas, los oferentes deberán estar inscriptos en el RIUPP o presentar constancia de inicio de trámite. Todo ello de conformidad con lo previsto en el Artículo 5 del PBCG.

Es condición para la pre-adjudicación que el proveedor se encuentre inscripto en el

RIUPP, en los rubros y clases licitados y con la documentación respaldatoria actualizada.

Art. 14.- CONSULTAS

De acuerdo con lo previsto en el Artículo 9 del PBCG y el Artículo 85 del Decreto Reglamentario N° 168/GCABA/19 de la Ley N° 2.095 (texto consolidado según Ley N° 6.017), modificado por el Decreto N° 207/GCABA/19, los oferentes que se hayan acreditado y cumplido con el procedimiento de registración, autenticación y autorización como usuario externo de BAC, podrán formular consultas y/o pedidos de aclaraciones acerca de los PBCP, Anexos I, II, III y PET, hasta tres (3) días previos a la fecha establecida para la Apertura de Ofertas, a través de dicho sistema.

Art. 15.-ANUNCIOS

El llamado a Licitación Pública para la contratación objeto de la presente se anunciará de acuerdo a lo establecido en el Artículo 100 del Anexo I del Decreto Reglamentario N° 168/GCABA/19, modificado por el Decreto N° 207/GCABA/19.

La fecha de visita, en caso de corresponder, será indicada mediante Circular Aclaratoria/Modificatoria.

Art. 16.-DOCUMENTACIÓN CONTRACTUAL – ORDEN DE PRELACIÓN

Los siguientes documentos constituyen instrumentos reguladores de la relación contractual:

a) El PBCG.

b) El PBCP, Anexos I, II, III y Circulares Aclaratorias/Modificatorias si las hubiera.

c) El PET y sus Circulares Aclaratorias/Modificatorias si las hubiera.

d) La oferta y los documentos aclaratorios tomados en cuenta para la adjudicación.

e) Acto Administrativo aprobatorio de la adjudicación.

f) La Orden de Compra.

Cuando exista divergencia entre los documentos señalados en el párrafo anterior, a los fines de su interpretación prevalecerá el orden en que han sido expuestos.

Todo cuanto no esté previsto en las presentes bases será resuelto de conformidad a lo establecido en la Ley N° 2.095 (texto consolidado por Ley N° 6.017), el Decreto

Reglamentario N° 168/GCABA/19, modificado por el Decreto N° 207/GCABA/19 y con las disposiciones del Derecho Público dentro del espíritu y finalidad de la Licitación Pública, de las características de los servicios objeto de la presente licitación y la necesidad que con la presente se procura satisfacer.

Art. 17.-CONDICIONES PARA SER OFERENTE

Podrán participar en la presente Licitación Pública las personas humanas o jurídicas con capacidad para obligarse, que reúnan las condiciones que se exigen en la normativa vigente en función del objeto de la contratación y que no se encontraren comprendidas en las prohibiciones e inhabilidades que se mencionan en la normativa aplicable, de conformidad con lo establecido en los Artículos 97 de la Ley N° 2.095 (texto consolidado según Ley N° 6.017) y su Decreto Reglamentario N° 168/GCABA/19, modificado por el Decreto N° 207/GCABA/19 y que se encuentren inscriptas en el RIUPP, de conformidad con lo previsto en el Artículo 13 del presente Pliego.

Los interesados deberán aceptar los términos de la Declaración Jurada según lo dispuesto en el Artículo 11 del PBCG, a través de los formularios disponibles en BAC.

Art. 18.-IMPEDIMENTOS PARA SER OFERENTES

Resulta de aplicación para el presente lo establecido en el Artículo 98 de la Ley N° 2.095 (texto consolidado por Ley N° 6.017), cuya reglamentación se encuentra en el Artículo 98 del Anexo I del Decreto Reglamentario N° 168/GCABA/19, modificado por el Decreto N° 207/GCABA/19.

GARANTÍAS

Art. 19.- CONSTITUCIÓN DE GARANTÍAS

Se deberán constituir las garantías correspondientes, de conformidad con lo prescripto en el Artículo 17 del PBCG.

La constitución de las garantías podrá realizarse en cualquiera de las formas previstas en el Artículo 17.2 del PBCG, Artículo 102 y concordantes de la Ley N° 2.095 (texto consolidado según Ley N° 6.017) y su Decreto Reglamentario N° 168/GCABA/19, modificado por Decreto N° 207/GCABA/19.

No se aceptarán pagarés, letras de cambio, facturas, ni ningún otro título que no esté expresamente indicado como depósito de garantía.

DE LA OFERTA

Art. 20.- FORMA DE PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS

Las ofertas deben efectuarse a través de BAC, cumpliendo todos los requerimientos exigidos en el PBCG, el PBCP y sus Circulares Aclaratorias/Modificatorias si las hubiera, Anexos I, II, III y el PET y sus Circulares Aclaratorias/Modificatorias si las hubiera.

En este sentido, todos y cada uno de los documentos solicitados junto con la documentación adicional que el oferente adjunte electrónicamente, integrarán la oferta.

No se admitirán más ofertas que las presentadas en BAC, rechazándose las remitidas por correo o cualquier otro procedimiento distinto al previsto.

A fin de garantizar su validez, la oferta electrónicamente cargada deberá ser confirmada por el oferente, el cual podrá realizarla únicamente a través del usuario habilitado para ello.

El usuario que confirma la oferta es el administrador legitimado, dándole él mismo validez a todos los documentos que la componen, sin importar que no estén firmados por él.

Toda documentación e información que se acompañe, y que sea requerida en el presente Pliego deberá ser redactada en idioma castellano, a excepción de folletos ilustrativos, que podrán presentarse en su idioma original.

No se admitirán ofertas que no se ajusten a las condiciones establecidas en el Artículo 12 del PBCG. Los archivos en la plataforma BAC, adjuntos a las ofertas deberán ser en formato no editable.

Art. 21.- FORMA DE COTIZAR

El oferente debe formular la oferta por la totalidad de las cantidades solicitadas en cada Renglón y por todos los Renglones, toda vez que aquellos serán adjudicados a un (1) solo oferente.

Deberá completar la oferta económica a través de los formularios disponibles en el sistema BAC, indicando un precio unitario por Renglón ofertado y un precio total por el Renglón ofertado.

A los efectos del Impuesto al Valor Agregado (IVA), el GCABA reviste la calidad de exento, atento a lo cual no deberá discriminarse el importe correspondiente a la incidencia de este impuesto, debiendo incluirse el mismo en el precio cotizado, de conformidad con lo previsto en el Artículo 10 del PBCG.

Se deberán considerar únicamente las especificaciones detalladas en el respectivo PET.

Las ofertas deberán expresarse por los Renglones en pesos argentinos ($) moneda de curso legal en la República Argentina.

No serán admitidas ofertas que se aparten de los términos y condiciones de los Pliegos, como así tampoco se admitirán ofertas alternativas ni ofertas por parte de los Renglones.

Tampoco serán admitidas aquellas ofertas que no presenten un detalle técnico de lo ofertado, es decir toda aquella oferta que no brinde los elementos mínimos para una evaluación por parte de la Comisión de Evaluación de Ofertas.

Se considera que el oferente, antes de presentar su oferta, ha tenido en cuenta todo lo necesario para la plena y cabal ejecución del contrato, estando incluido en los precios todos los costos relativos a la prestación del servicio.

Por otra parte, el oferente deberá presentar junto con la cotización, la estructura real de costos que respalda el precio de los Renglones ofertados, conforme lo detallado en los Artículos 24.2 inciso 2, 54 y Anexo I del presente Pliego.

SE DEJA CONSTANCIA QUE EN CASO DE DIFERIR EL VALOR CONSIGNADO ENTRE EL PRESUPUESTO DOCUMENTO ANEXO Y EL CARGADO EN EL BAC, SE ESTARÁ AL VALOR INGRESADO EN LA GRILLA DEL BAC.

Sólo se admitirán cotizaciones hasta un cinco por ciento (5%) en más o en menos del precio estimado para cada ítem.

Art. 22.-CRITERIOS DE SUSTENTABILIDAD

A los fines de dar observancia al “Principio de Sustentabilidad” normado en el Artículo 7º, inciso 9 de la Ley N° 2.095 (texto consolidado según Ley N° 6.017), se podrá

acreditar el cumplimiento de criterios que establezcan pautas de desempeño ambiental y/o social que conlleven un impacto positivo.
En su caso, el oferente detallará en su oferta toda información específica de sustentabilidad relativa a las prestaciones de servicios para su posterior valoración positiva por parte de la Comisión de Evaluación de Ofertas.
La falta de acreditación de este requisito no será causal de desestimación de la oferta.

Art. 23.-ESTÁNDARES DE CALIDAD

En pos del avance progresivo en la incorporación de estándares de calidad, se podrá presentar toda documentación que acredite el respeto por estos estándares, para su posterior valoración positiva por parte de la Comisión de Evaluación de Ofertas.
La falta de acreditación de este documento no será causal de desestimación de la oferta.

Art. 24.-CONTENIDO DE LA OFERTA

24.1. REQUISITOS ADMINISTRATIVOS

1) Declaración Jurada de Aptitud para Contratar (Anexo I del PBCG), con indicación de la fecha de suscripción de dicho documento.
2) Declaración Jurada de no tener demanda, arbitraje u otro tipo de litigio pendiente o resuelto, que involucre o pueda tener impacto sobre más del cincuenta por ciento (50%) del activo total de la empresa.
3) Declaración Jurada de que el oferente no se encuentra incurso en ninguna de las causales de inhabilidad para contratar con la Administración Pública.
4) Declaración Jurada de que para cualquier situación judicial que se suscite, el oferente acepta la competencia de los Tribunales Contenciosos Administrativos y Tributarios de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, renunciando a cualquier otra jurisdicción o competencia.
5) Garantía de mantenimiento de oferta, de acuerdo a lo prescripto en el presente Pliego.

24.2. REQUISITOS ECONÓMICOS Y FINANCIEROS

1) Los últimos tres (3) estados contables regulares y/o estado contable parcial, suscriptos por Contador Público, con su firma debidamente legalizada, con su correspondiente informe de auditoría, y con la correspondiente Acta de Órgano de Gobierno de la Sociedad de aprobación de los mismos. De los mismos deberán surgir los siguientes datos:

- Patrimonio Neto de la sociedad no inferior a pesos ciento ochenta millones ($180.000.000).
- Promedio de ventas mensuales de pesos cincuenta y cinco millones ($ 55.000.000).
- Índice de solvencia (activo total sobre pasivo total) no menor a 0,30.
- Índice de liquidez (activo corriente sobre pasivo corriente) mayor a 1,00.
- Índice de endeudamiento (deuda bancaria y financiera sobre patrimonio neto) no mayor a 1,00.
- Los dos (2) últimos balances deben arrojar resultado positivo.

2) A fin de viabilizar el procedimiento de redeterminación de precios, el adjudicatario deberá presentar junto con su oferta la siguiente documentación: La estructura real de costos que respalda el precio del renglón ofertado, según Anexo I. De ella debe surgir el detalle de los costos directos e indirectos que la componen, la incidencia impositiva y la utilidad prevista. También se deberá indicar el índice/precio asociado a cada uno de los conceptos que componen la estructura real de costos. Los índices/precios de referencia a utilizar serán los informados por el Instituto Nacional de Estadística y Censos, la Dirección General de Estadística y Censos dependiente de la Administración Gubernamental de Ingresos Públicos del GCABA o el Organismo que la reemplace, o por otros organismos especializados, aprobados por el comitente. Estos precios o índices de referencia, aprobados por el comitente al momento de la adjudicación, serán los considerados en caso de aplicación del régimen de redeterminación de precios del contrato. Además, el oferente deberá presentar la estructura de costos de cada uno de los ítems, en formato EXCEL.

3) La cotización, conforme el presente Pliego y Anexo I.

24.3. REQUISITOS TÉCNICOS

1) Notas emitidas por clientes de servicios, prestados dentro de los tres (3) últimos años, similares a la presente Licitación, debiendo indicar al menos:

- Tipo de servicio prestado y cantidad simultánea de personas atendidas.
- Contratante.
- Contacto de referencia.
- Lugar de prestación.
- Duración del contrato.

Nota: el GCABA se reserva el derecho a solicitar información sobre las referencias informadas.

2) Representante técnico/operativo: el oferente deberá acreditar que cuenta con un profesional técnico/operativo, adjuntando correspondiente currículum vitae.

3) El oferente deberá adjuntar informe de dominio actualizado de los vehículos a su nombre (no anterior a los sesenta (60) días previos a la presentación de la oferta). En caso de pertenecer a terceros, deberá acompañar fotocopias de los títulos de propiedad de los vehículos a utilizar, adjuntando asimismo el contrato del que se derive el derecho al uso de aquéllos (alquiler, leasing, etc.) y, en su caso, nota de la empresa que proveerá los vehículos, en los que se exprese el consentimiento de ésta a que el oferente los utilice por un período no menor a la duración del contrato objeto de la presente licitación.

4) Requisitos para los vehículos, de conformidad con lo dispuesto por el Art. 154 bis del Código Alimentario Argentino (C.A.A.) y legislación complementaria vigente:

En el caso de las UT, las habilitaciones solicitadas serán válidas para su análisis si se han expedido a nombre de uno de los integrantes de la UT.

- Presentar Habilitación por los organismos técnicos competentes (GCABA, SENASA, exhibido el número de inscripción en el exterior, y cualquier otra autoridad nacional, provincial o municipal con competencia en la materia)

- Todos deberán presentar verificación técnica vehicular y los vehículos que provengan de provincia deberán contar con el apto bromatológico del municipio.

- Construido de material sanitario, ventilado o refrigerado.

- La unidad de transporte de alimentos (UTA), deberá estar separada de la cabina del conductor.

- La UTA deberá estar en buenas condiciones de higiene, según especificaciones enumeradas en Ley Nacional N° 18.284, su Decreto reglamentario PEN N° 2.126/PEN/71 y el Decreto PEN N° 4.238/PEN/68 y sus actualizaciones.

- La UTA deberá estar provista de un sistema de medición de temperaturas, iluminación y puertas y cerraduras herméticas, según especificaciones enumeradas en Ley Nacional N° 18.284, su Decreto reglamentario PEN N° 2.126/71 y el Decreto PEN N° 4238/68 y sus actualizaciones.

Sólo se considerarán los vehículos con equipo de refrigeración y con las demás características señaladas precedentemente, debiendo para poder calificar presentar al menos seis (6) vehículos de estas características. Para el caso que los vehículos no fueran propiedad del oferente, de los contratos de los que se derive su derecho de uso deberá surgir que dispondrá de ellos por un período no menor a la duración de la prestación de los servicios adjudicados. No serán considerados los vehículos declarados respecto de los cuales no se acompañe la documentación requerida en este apartado. Dicho incumplimiento podrá ser subsanado bajo apercibimiento de no ser considerada la oferta.

En todos los casos, los vehículos estarán sujetos a verificación por funcionarios del GCABA.

5) Habilitación de la Planta Elaboradora e Instalaciones:

En el caso de contar con planta propia y/o depósito propio deberá acompañarse el correspondiente título de propiedad, inscripto en el Registro de la Propiedad Inmueble respectivo a nombre de la empresa oferente. En el caso de contar con planta y/o depósito alquilado, deberá acompañarse el contrato de locación o del contrato del que se deriva el derecho de uso de la misma, debiendo el mismo abarcar la totalidad del plazo de contratación. No deberá contener ninguna restricción para el uso específico para el que está habilitada.

A efectos de acreditar la titularidad dominial del inmueble habilitado como planta elaboradora el oferente deberá acompañar el informe de dominio actualizado (no anterior a los sesenta (60) días previos a la presentación de la oferta).

Presentar obligatoriamente fotocopia certificada por escribano de la/s habilitación/es del/los Depósito/s y/o planta/s elaboradora/s de comidas a nombre del oferente, propia, alquilada o bajo cualquier otro título, otorgada por los organismos técnicos municipales, provinciales, nacionales o de este Gobierno, competentes en las respectivas jurisdicciones donde esté ubicado el local, con capacidad de elaboración y almacenamiento de víveres secos y frescos similar a la oferta. En el caso de las UT,

las habilitaciones solicitadas serán válidas para su análisis si se han expedido a nombre de uno de los integrantes de la UT.

Junto con la habilitación deberá presentar detalle de las instalaciones de depósito y/o planta elaboradora, en especial: superficie cubierta y detalles de equipos gastronómicos.

Deberá poseer cámaras frigoríficas dentro de la planta elaboradora, lo que acreditará mediante una Declaración Jurada detallando sus características técnicas.

En todos los casos, las plantas de elaboración y almacenamiento estarán sujetas a verificación por funcionarios del GCABA.

Deberá acompañar todas las habilitaciones requeridas, a nombre del oferente, para el desarrollo de su actividad comercial vinculada con el objeto de la Licitación, expedida por la Autoridad Competente, conforme la jurisdicción en la que se encuentre ubicada.

6) Declaración Jurada en la que se hará constar el expreso compromiso de mantener vigentes durante el período de contratación, y su eventual prórroga, todas y cada una de las habilitaciones que sean exigidas para el desarrollo de la actividad vinculada con el objeto de la presente Licitación según corresponda. Asimismo, dejará constancia en la misma, el compromiso de actuar diligentemente a los fines de resolver toda situación o tarea de cualquier índole que afecte las habilitaciones a que se hace alusión en el presente Pliego, Anexos I, II y III y en el PET, salvaguardando en todos los casos la continuidad de la prestación del servicio.

7) Declaración Jurada donde el oferente acredite que cuenta con un grupo electrógeno en la planta elaboradora, con la capacidad suficiente para abastecer la totalidad de los m2 de dicha planta.

8) Declaración Jurada donde el oferente acredite que pondrá a disposición del ISSP un grupo electrógeno por eventuales cortes en el suministro eléctrico. Este deberá permanecer en el establecimiento durante todo el período que dure la prestación.

9) Declaración Jurada indicando el número de servicios, de cada Renglón, que está en condiciones de ofrecer, con un aviso previo de doce (12) horas.

10) Declaración Jurada donde declare conocer y cumplir con todos y cada uno de los aspectos del Código Alimentario Argentino (C.A.A.).

11) Declaración Jurada por medio de la cual el oferente se compromete a realizar

los controles de alimentos conforme lo establecido en el PET durante el plazo de la contratación. Deberá adjuntar documentación certificada de los controles.

12) Declaración Jurada por medio de la cual el oferente se compromete a realizar los controles de plagas conforme lo establecido en el PET durante el plazo de la contratación. Deberá adjuntar documentación certificada de los controles.

13) Declaración Jurada por medio de la cual el oferente se compromete a realizar las correspondientes limpiezas de tanques durante el plazo de la contratación.

14) Inscripción en el Registro Nacional de Establecimientos (R.N.E.).

15) Documentación que acredite la antigüedad en el rubro.

16) Plan de tareas: el oferente deberá confeccionar un plan de tareas, conforme lo establecido en el PET.

17) Constancia/s de visita/s (Anexo II): Los oferentes deberán visitar las instalaciones, en donde se prestará el servicio.

Los días de visita y los lugares, se definirán por medio de Circular Aclaratoria publicada en el portal BAC, luego de publicados los PBCP, Anexos I, II y III, y PET.

Se designará a un representante del ISSP, para que acompañe y asesore a los interesados en la realización de la visita y posteriormente les extenderá un comprobante como constancia de haber cumplido la exigencia, certificado que deberá acompañarse con la oferta.

18) Constancia que acredite que cuenta con un servicio de mantenimiento integral de las áreas del Instituto afectadas a la prestación del servicio de la dependencia, propio o contratado.

19) Presentar últimos tres pagos del formulario 931, de Il.BB. e IVA.

20) Detalle que acredite cumplimiento del PET.

PARA EL CASO QUE SE PRESENTEN EN U.T. (Unión Transitoria): Se ajustarán estrictamente a lo dispuesto por los Artículos 1463 a 1469 las U.T. (Uniones Transitorias), del Código Civil y Comercial de la Nación. Además de lo detallado en los ítems anteriores, deberán:

Al menos uno de los integrantes de la U.T. deberá acreditar mediante documentación fehaciente, el acabado cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente artículo, en el presente Pliego, sus Anexos I, II, III y circulares si las hubiere. Será

rechazada sin más, aquella oferta en la que se presente una U.T. en la que al menos uno de sus integrantes no cumpla con los requisitos exigidos para la presente contratación. Las ofertas deberán contener, además de la documentación requerida para las personas jurídicas y/o empresas unipersonales anteriormente mencionadas, los documentos de compromiso de constitución de la U.T., en los que deberán constar:
a. El objeto de la creación de la U.T. el que deberá ser exclusivamente el cumplimiento del contrato.
b. El compromiso de mantener la vigencia y composición de la U.T., hasta que se hayan cumplido todas las obligaciones emergentes del Contrato.
c. El contrato constitutivo de la U.T., el que deberá prever entre sus cláusulas la responsabilidad solidaria e ilimitada de sus integrantes por todas las obligaciones emergentes del compromiso, sin beneficio de división ni excusión.
d. Asimismo no introducir modificaciones en los estatutos de las empresas integrantes que importen una alteración de la responsabilidad aludida, sin la previa aprobación del GCABA.
e. Cantidad y naturaleza de los aportes que cada integrante comprometa en la U.T.
f. Designación de un representante legal que faculte a la persona designada para obligar a la U.T.
g. Fijar domicilio único de la U.T.
h. Copia certificada de los documentos por los que se confieran los poderes y por los que se constituya la U.T., de los que deberá resultar que los otorgantes o firmantes lo hicieron legalmente, en ejercicio de las atribuciones que les corresponden como autoridades de cada una de las empresas en funciones, en el momento del acto respectivo.
Las empresas integrantes de la U.T. serán solidaria e ilimitadamente responsables, en caso de adjudicación, por el cumplimiento del Contrato y de las obligaciones emergentes por este generadas. Los componentes de la U.T. deberán estar preinscriptos individualmente en el RIUPP, al momento de la presentación de la oferta.
En ningún caso un oferente podrá presentarse en forma individual y como parte integrante de una U.T.

Para el caso que la U.T., cada una de ellas deberá presentar acta del órgano social correspondiente de la cual surja la decisión de presentarse a esta licitación pública en Unión Transitoria.
U.T. EN FORMACIÓN: En caso de que la U.T. no se encuentre constituida, podrá presentar oferta sin encontrarse inscripta como tal, acompañando en la misma un compromiso de constitución con firmas certificadas por Escribano Público o Juez de Paz, mediante el cual los proveedores que la integran se comprometen a constituirse como U.T., en caso de resultar adjudicatarios.
PARA LA PRESENTACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN SOLICITADA EN ESTE ARTÍCULO, DEBERÁ TENERSE PRESENTE QUE EL FALSEAMIENTO DE LA MISMA SUSCITARÁ LAS CONSECUENCIAS ESTABLECIDAS EN EL ARTÍCULO 27 DEL PRESENTE PLIEGO.

Art. 25.-GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA

La garantía de mantenimiento de oferta será del cinco por ciento (5%) del valor total de la oferta. Al momento de elaborar sus propuestas mediante BAC, los oferentes deberán indicar e individualizar la garantía de mantenimiento de la oferta completando el formulario electrónico correspondiente. La garantía constituida deberá ser entregada en la Dirección General Adquisiciones y Contrataciones (DGAYCON) dentro del plazo de veinticuatro (24) horas de formalizado el Acto de Apertura de Ofertas, en la Av. Regimiento de Patricios N° 1.142, 1° piso, de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.
La presentación deberá efectuarse bajo apercibimiento de proceder al descarte de la oferta.

Art. 26.-MANTENIMIENTO DE LA OFERTA

Los oferentes deberán mantener y garantizar los términos de su oferta por un periodo de veinte (20) días desde el Acto de Apertura de Ofertas. Si el oferente no manifestara en forma fehaciente su voluntad de no renovar la garantía de mantenimiento de oferta, con una antelación mínima de diez (10) días anteriores al vencimiento del plazo, aquella se considerará prorrogada automáticamente por un lapso igual al inicial, concordante con el Artículo 104 de la Ley N° 2.095 (texto consolidado según Ley N°

6.017), y en el Artículo 104 inciso 5 del Decreto Reglamentario N° 168/GCABA/19, modificado por Decreto N° 207/GCABA/19.

Art. 27.- FALSEAMIENTO DE DATOS

El falseamiento de datos dará lugar a la inmediata exclusión del oferente, sin lugar a la devolución de la garantía que sobre ella se hubiere constituido. Si la falsedad fuere advertida con posterioridad a la contratación, será causal de rescisión por culpa del adjudicatario con pérdida de la garantía de adjudicación del contrato, y sin perjuicio de las demás responsabilidades que pudieren corresponder.

Art. 28.- VICIOS EXCLUYENTES. CAUSALES DE RECHAZO DE LA OFERTA

Se regirá por lo dispuesto en el Artículo 106 de la Ley N° 2.095 (texto consolidado según Ley N° 6.017), sin perjuicio de ello y en forma complementaria al mismo, se establecen las siguientes causales de desestimación de ofertas:

a) Que no se presente a través de los formularios previstos en el sistema BAC.

b) Que no esté cumplimentada la garantía de mantenimiento de oferta en cualquiera de las formas establecidas en estos Pliegos.

c) Que al momento de la pre adjudicación el proveedor no se encuentre inscripto en el RIUPP, o no acompañe a la oferta la constancia de inicio de trámite, en los rubros y clases licitados con la documentación respaldatoria actualizada.

d) Que la oferta técnica no detalle los elementos mínimos que hagan posible una evaluación por parte de la Comisión de Evaluación de Ofertas, no entendiéndose como tal la mera remisión al PBCP, Anexos I, II y III, y de PET.

e) Que la oferta presentada contenga condicionamientos.

Art. 29.- CONOCIMIENTO DE LAS CONDICIONES

La sola presentación de la oferta implicará para el oferente la aceptación y el pleno conocimiento de las condiciones y cláusulas integrantes de la presente Licitación, y de las características contractuales objeto de la presente, por lo que no podrá invocar en su favor, para justificar los errores en que hubiere incurrido, dudas o desconocimiento de las disposiciones legales aplicables, del contenido de los Pliegos que rigen la

Licitación, como así tampoco de las especificaciones técnicas y fácticas de la contratación.

Art. 30.-VISTA DE LAS ACTUACIONES

El derecho de vistas con relación a los procesos licitatorios se regirá por las previsiones de la Ley de Procedimientos Administrativos de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires D.N.U. N° 1.510/GCABA/97 (texto consolidado por Ley Nº 6.017).

Art. 31.-IMPUGNACIÓN AL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES

La impugnación al PBCP será del tres por ciento (3%) del presupuesto oficial o monto estimado de la compra, de conformidad con lo prescripto por el Artículo 17.1 inciso d) del PBCG.

Conforme lo establecido en el Artículo 20 del PBCG, la impugnación podrá ser recibida, previo depósito de la garantía pertinente, hasta setenta y dos (72) horas antes de la fecha de Apertura de las Ofertas, no encontrándose comprendido el día del acto dentro del mencionado plazo, y se tramitará por cuerda separada.

El depósito deberá efectuarse en la Cuenta 200.581/2 “Garantía por Impugnaciones”, abierta en el Banco Ciudad de Buenos Aires, el que será reintegrado a los oferentes, solamente en el caso que su impugnación prospere totalmente.

Solo tiene derecho a impugnar el Pliego, el proveedor acreditado que hubiera cumplido con el procedimiento de registración, autenticación u autorización como usuario externo de BAC.

PRESENTACIÓN DE OFERTAS. APERTURA

Art. 32.- PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS

Las ofertas deberán presentarse hasta la fecha y hora previstas en el respectivo llamado a Licitación Pública, a través de los formularios electrónicos disponibles en BAC.

Art. 33.-APERTURA DE OFERTAS

El Acto de Apertura de Ofertas se efectuará a través de BAC en la hora y fecha establecida en el respectivo Acto Administrativo de llamado, generándose, en forma

electrónica y automática, el Acta de Apertura de Ofertas correspondiente.
Los oferentes pueden efectuar observaciones a las ofertas presentadas dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes a la Apertura de Ofertas.
Si el día señalado para la Apertura de Ofertas, fuera declarado inhábil para la Administración, el acto se cumplirá el primer día hábil siguiente, a través del mentado portal y en el horario previsto originalmente.
El GCABA se reserva la facultad de postergar el Acto de Apertura de Ofertas según su exclusivo derecho, notificando tal circunstancia en forma fehaciente a los adquirentes de los Pliegos y publicando dicha postergación en los términos previstos por el Artículo 100 de la Ley N° 2.095 (texto consolidado según Ley N° 6.017) y su reglamentación, como asimismo en el Portal BAC.

Art. 34.-COMISIÓN DE EVALUACIÓN DE OFERTAS

La Comisión de Evaluación de Ofertas, analizará y evaluará toda la documentación y requisitos exigidos, y presentados por los oferentes. Emitirá su Dictamen en el plazo previsto a tal fin en la Ley N° 2.095 (texto consolidado según Ley N° 6.017), y su Decreto Reglamentario N° 168/GCABA/19, modificado por el Decreto N° 207/GCABA/19, el cual no tendrá carácter vinculante y proporcionará a la autoridad competente para adjudicar los fundamentos para el dictado del Acto Administrativo con el cual se concluirá el procedimiento. Los contenidos de dichas ofertas serán estudiados por la Comisión de Evaluación.
Al momento de la evaluación se tendrán en consideración las sanciones y/o penalidades por incumplimientos en la ejecución de contrataciones tanto en GCABA, Gobierno de la Provincia de Buenos Aires y Gobierno de la Nación, o cualquier organismo público de la Nación Argentina.

Art. 35.-DOCUMENTACIÓN COMPLEMENTARIA

La Comisión de Evaluación de Ofertas podrá requerir a los oferentes en forma previa a la emisión del Dictamen, aclaraciones sobre los documentos acompañados con su propuesta e información contenida en la misma, en el plazo que se fija al efecto de acuerdo a la complejidad de la información solicitada. Asimismo, podrá requerir que se subsanen las deficiencias insustanciales de conformidad con lo establecido en el

Artículo 108 del Anexo I del Decreto Reglamentario N° 168/GCABA/19, modificado por el Decreto N° 207/GCABA/19. En tal sentido, podrá solicitarse a los oferentes documentación faltante, en tanto su integración con posterioridad al Acto de Apertura de Ofertas no afecte el principio de igualdad entre oferentes, salvo en aquellos supuestos en que la omisión de dicha documentación fuera prevista en los pliegos que rigen la presente licitación como causal de descarte.

Art. 36.-PRERROGATIVA DEL GCABA

La Administración podrá solicitar una mejora en el precio de oferta a todos los oferentes, a los fines de conseguir la más conveniente a los intereses del Gobierno. Por aplicación de los principios de eficiencia, eficacia y economía previstos en la Ley, ante la negativa del oferente de mejorar el precio, queda a criterio de la Comisión de Evaluación de Ofertas proseguir con la pre adjudicación, debiendo justificar tal situación.

Art. 37.-DE LA PRE ADJUDICACIÓN

La pre adjudicación de los Renglones recaerá en el oferente cuya cotización, ajustada al PBCG, PBCP y sus circulares, Anexos I, II y III, y PET, resulte la propuesta más conveniente a los fines de la Administración, teniendo en cuenta los factores administrativos, económico-financieros, y técnicos de la oferta, la idoneidad del oferente, el precio cotizado y demás condiciones de la oferta.

No serán rechazadas las ofertas que contengan defectos de forma que no afecten la esencia de las mismas ni impidan su exacta comparación con las demás ofertas.

Por el contrario, podrán ser rechazadas aquellas ofertas que, por falta de presentación o presentación insuficiente de la documentación solicitada en los pliegos, no sean pasibles de ser evaluadas en los términos del primer párrafo del presente Artículo.

El anuncio de la pre adjudicación será conforme lo estipulado en el Artículo 19 del PBCG.

El Dictamen de Evaluación de Ofertas será publicado en el portal www.buenosairescompras.gob.ar, y en el Boletín Oficial de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires por el término de un (1) día. Asimismo, será comunicado a todos los oferentes a través de BAC. Son contenidos mínimos de dicho Dictamen:

a) Examen de los aspectos formales de cada oferta y documentación.
b) Aptitud de los oferentes para participar en esta contratación.
c) Evaluación de las ofertas, y de la modalidad en que han sido realizadas de acuerdo a los intereses del GCABA.
d) Recomendación sobre la resolución a adoptar para concluir el procedimiento.
Es condición que al momento de la pre adjudicación el oferente se encuentre inscripto en el RIUPP, en los rubros y clases licitados y con la documentación respaldatoria actualizada.

Art. 38.-IMPUGNACIONES A LA PRE ADJUDICACIÓN

La garantía de impugnación a la pre adjudicación de ofertas será del cinco por ciento (5%) del monto total del/de los Renglón/es impugnado/s de la oferta pre adjudicada, conforme lo establecido por el Artículo 17.1. inciso f) del PBCG.
Los interesados podrán formular impugnaciones al Dictamen de pre adjudicación en el plazo de tres (3) días de su publicación a través de BAC, previo depósito de la garantía pertinente, de conformidad con los Artículos 20 y 21 del PBCG.
El depósito deberá efectuarse en la Cuenta N° 200.581/2 “Garantía por Impugnaciones”, abierta en el Banco Ciudad de Buenos Aires, el que será reintegrado a los oferentes, solamente en el caso que su impugnación prospere totalmente.
La documentación que acredite la constitución de la garantía de impugnación deberá presentarse en la sede de la DGAYCON, de forma previa a formalizar la impugnación, dentro del plazo fijado a tal efecto, acompañando fotocopia y original de la constancia de constitución; caso contrario, la impugnación no será considerada.

Art. 39.- ADJUDICACIÓN

Vencido el plazo establecido para formular impugnaciones a la pre adjudicación, la autoridad competente dictará el Acto Administrativo de adjudicación, el que una vez suscripto, será notificado fehacientemente a través de BAC al adjudicatario y al resto de los oferentes.
La adjudicación se publica en el portal www.buenosairescompras.gob.ar, y en el Boletín Oficial de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires por el plazo de un (1) día. Si se hubieren formulado impugnaciones contra la pre adjudicación, éstas serán

resueltas previa intervención de la Procuración General de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, en el mismo acto que disponga la adjudicación, notificando dicho acto a todos los oferentes como así también será publicado en el sitio web de la Ciudad y en el Boletín Oficial de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires por los plazos fijados en la normativa vigente aplicable.

Los recursos que se deduzcan contra el Acto Administrativo de adjudicación se rigen por lo dispuesto en la Ley de Procedimientos Administrativos de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, aprobada por D.N.U. N° 1.510/GCABA/97 (texto consolidado según Ley N° 6.017).

Art. 40- LICITACIÓN PÚBLICA FRACASADA O DESIERTA

En caso de que los oferentes no reúnan las condiciones y requisitos mínimos para resultar adjudicadas o no hayan resultado convenientes para la Administración, la licitación será declarada fracasada.

En caso de no recibir ofertas durante el período previsto para tal fin, la licitación será declarada desierta.

Art. 41.-REVOCACIÓN DEL PROCEDIMIENTO

Los organismos contratantes pueden dejar sin efecto el procedimiento de contratación en cualquier momento anterior al perfeccionamiento del contrato, sin por ello dar lugar a indemnización alguna a favor de los interesados u oferentes, conforme al Artículo 84 de la Ley N° 2.095 (texto consolidado según Ley N° 6.017).

Art. 42- PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona una vez recibida la Orden de Compra por el adjudicatario, mediante BAC, dentro del plazo de mantenimiento de oferta. En caso de no ser recepcionado, el mismo quedará perfeccionado automáticamente dentro de los tres (3) días de su notificación, conforme lo establecido en los Artículos 85 y 114 del Anexo I del Decreto Reglamentario N° 168/GCABA/19, modificado por Decreto N° 207/GCABA/19.

Art. 43.-GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

La garantía de cumplimiento del contrato será del diez por ciento (10%) sobre el valor total de la adjudicación. El adjudicatario deberá integrar la garantía de cumplimiento de contrato completando los formularios correspondientes en BAC, debiendo acreditar tal circunstancia mediante la presentación de los documentos en la DGAYCON dentro del plazo de cinco (5) días de notificada la Orden de Compra.
Vencido el mismo, la UOA deberá intimar al adjudicatario, por cualquiera de los medios de comunicaciones establecidos en la ley por el término de dos (2) días. Vencido dicho plazo, la autoridad competente podrá rescindir el contrato en caso de incumplimiento.

EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Art. 44.-OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

Son obligaciones del adjudicatario:

a) Ejecutar las obligaciones contraídas por el presente contrato con el debido cuidado y diligencia.

b) Respetar y acatar la legislación y la normativa vigentes en el GCABA, como así también la legislación y la normativa nacionales vigentes en el caso de corresponder.

c) Cumplir en tiempo y forma con lo previsto en el PBCG, en el presente PBCP y sus circulares, Anexos I, II y III, y en el PET, siendo responsable por las demoras que se ocasionaren por dolo y/o culpa y, por tanto, pasible de las penalidades establecidas en el capítulo **"RÉGIMEN DEPENALIDADES"**.

d) Todo el material destinado a la prestación del servicio deberá estar en perfectas condiciones, quedando en cabeza del adjudicatario la obligación de sustituir cualquier pieza y/o elemento defectuoso por otra igual de forma inmediata a los fines de no interrumpir la prestación del servicio.

e) Abonar todos los impuestos, peajes, tasas y contribuciones o gravámenes en general ya sea nacionales, provinciales o locales que graven a la actividad que desarrollen por la prestación del servicio objeto de la presente Licitación Pública, sus inmuebles, instalaciones y/o equipos.

Art. 45.-SEGUROS

a) Generalidades

El adjudicatario deberá contratar los seguros que se detallan en el presente artículo y acreditar la constitución de los mismos y su vigencia durante todo el período contractual, mediante la presentación de copias de sus respectivas pólizas y comprobantes de pago del premio.

La contratación de los seguros que aquí se refiere es independiente de aquellos otros que le sean legalmente exigibles al adjudicatario por su actividad a fin de brindar cobertura a los posibles daños que afecten a terceros, como consecuencia de otras cuestiones atinentes a su actividad.

El adjudicatario deberá mantener actualizadas todas las pólizas de los seguros exigidos con antelación no menor a cuarenta y ocho (48) horas a que opere la fecha de vencimiento de las mismas.

El adjudicatario será el único responsable de los perjuicios que ocasionare la inobservancia de los seguros exigidos en el presente Pliego, en las formas y con la vigencia estipulada, quedando el GCABA exento de toda responsabilidad respecto de cualquier siniestro que se produjera en este caso

Queda entendido que, sin perjuicio de su responsabilidad general por los siniestros que pudieran ocurrir durante los trabajos contratados, el adjudicatario asume el importe de las franquicias obligatorias impuestas por las Compañías Aseguradoras.

b) De las compañías aseguradoras

Las coberturas de seguros deberán ser contratadas en una empresa aseguradora habilitada por la Superintendencia de Seguros de la Nación, con domicilio en la Ciudad de Buenos Aires, que al menos cuente con un Patrimonio Neto superior a los pesos quinientos millones ($ 500.000.000,00.-), de acuerdo al último balance anual presentado ante la citada Superintendencia y publicado por la misma.

Deberá también acreditar una calificación establecida por una calificadora de Riesgo autorizada a operar en la República Argentina.

Lo dicho anteriormente y enumerado no será requerido en los supuestos de coberturas del ramo Riesgos del Trabajo, Daño Ambiental de Incidencia Colectiva y/ó Caución (Garantías de cumplimiento).

c) De los seguros en particular

1) Laborales:

Los exigidos por las leyes laborales vigentes para proteger al personal en relación de dependencia, mediante seguro suscripto con una Aseguradora de Riesgo del Trabajo (ART) autorizada para brindar ese tipo de cobertura, incluyendo específicamente las contingencias derivadas de los accidentes de trabajo, de muerte, invalidez total o parcial.

Asimismo, el GCABA no asumirá responsabilidad alguna por reclamos de terceros con los que el adjudicatario hubiere contratado a los fines de cumplir con las obligaciones emergentes del presente Pliego de Bases y Condiciones.

Seguro de Riesgos del Trabajo

En el supuesto de la cobertura de riesgos de trabajo, para trabajadores en relación de dependencia:

- Se deberá acompañar junto con la póliza, certificados de cobertura de los trabajadores, en los cuales se detalle el siguiente texto:

"Por la presente, la A.R.T, renuncia en forma expresa a reclamar o iniciar toda acción de repetición o de regreso contra el Gobierno de la Ciudad de Autónoma de Buenos Aires, sus funcionarios y/ó empleados, sea con fundamento en el art. 39 ap. 5 de la Ley 24.557 y modificatorias, o en cualquier otra norma jurídica, con motivo de las prestaciones en especie o dinerarias que se vea obligada a abonar, contratar u otorgar al personal dependiente o ex dependiente del Adjudicatario/Contratista, amparados por la cobertura del contrato de afiliación N° XXXX, por accidentes del trabajo o enfermedades profesionales, ocurridos o contraídas por el hecho o en ocasión de trabajo".

2) Seguro de Accidentes Personales *(En caso de corresponder)*

En el supuesto de la cobertura de Seguro de Accidentes Personales, para quienes prestan servicios bajo las distintas modalidades de contratación y no revistan relación de dependencia con el participante:

-Se deberá acompañar junto con la póliza, certificados de cobertura de los trabajadores, en los cuales se detalle el siguiente texto:
"Por la presente, la "Aseguradora", renuncia en forma expresa a reclamar o iniciar toda acción de repetición o de regreso contra el Gobierno de la Ciudad de Autónoma de Buenos Aires, sus funcionarios y/ó empleados, con motivo de las prestaciones en especie o dinerarias que se vea obligada a abonar, contratar u otorgar a los prestadores de servicios que haya contratado el Adjudicatario/Contratista, amparados por la póliza N° XXXX y por accidentes ocurridos por el hecho o en ocasión de trabajo".
Las condiciones de cobertura mínimas serán las siguientes:

La aseguradora se obligará a indemnizar a los asegurados, ante el fallecimiento accidental e invalidez total y/o parcial permanente derivados de accidentes acaecidos, como así también en concepto de las erogaciones en que se incurran por asistencia médica y/o farmacéutica según topes indemnizatorios determinados en póliza.
Alcance de las coberturas:
Jornada de servicio incluyendo cobertura in-itinere.

Sumas a Asegurar (Monto Mínimo):
Muerte: pesos un millón quinientos mil ($ 1.500.000,00.-).
Invalidez Total y/o parcial permanente por accidente: pesos un millón quinientos mil ($ 1.500.000,00.-).
Asistencia Médico Farmacéutica (AMF): pesos sesenta mil ($ 60.000,00.-).

3) Seguro de Responsabilidad Civil:
El adjudicatario debe asegurar, bajo póliza de responsabilidad civil, los daños que como consecuencia de tareas inherentes a su actividad que puedan ocasionar a personas, bienes o cosas de propiedad del GCABA o de terceros.
Suma Asegurada Mínima:
La misma será por un monto mínimo de pesos dos millones ($ 2.000.000,00.-). Se detallan de manera enunciativa y no taxativa las coberturas adicionales a incluirse de corresponder en cada caso:

A) Responsabilidad Civil emergente de escapes de gas, incendio, rayo y/o explosión, descargas eléctricas.
B) Daños por hechos maliciosos, tumulto popular.
C) Caída de Objetos, carteles y/o letreros (de corresponder).
D) Carga y descarga de bienes (de corresponder).
E) Montaje y desmontaje de estructuras (de corresponder).
F) Suministro de alimentos y bebidas.
G) Bienes bajo custodia, cuidado y control (de corresponder).
H) Responsabilidad civil cruzada (de corresponder).
I) Grúas, Guinches, autoelevadores (de corresponder).
La póliza deberá contener una cláusula en carácter de co-asegurado sin restricción de ninguna especie o naturaleza a favor del GCABA.
Los empleados del GCABA deberán ser considerados terceros en póliza.

Art. 46.-PLAZO DE ENTREGA DE LAS PÓLIZAS DE SEGURO

Las pólizas de seguro mencionadas en el Artículo precedente, deberán ser presentadas, en la DGAYCON, en un plazo de cinco (5) días de haber sido perfeccionada la correspondiente Orden de Compra.
El adjudicatario no podrá iniciar el servicio sin la presentación previa de los seguros del artículo precedente y la aceptación de los mismos por parte de la Administración.
En este marco, será responsabilidad del adjudicatario asegurar la vigencia de las coberturas durante el plazo contractual.

Art. 47.- REGIMEN DE RESPONSABILIDAD CON TERCEROS Y PERSONAL

Todo el personal o terceros afectados por el adjudicatario de la Licitación al cumplimiento de las obligaciones y/o relaciones jurídico contractuales carecerán de relación alguna con el GCABA.
Estarán a exclusivo cargo del adjudicatario los salarios, seguros, leyes y cargas sociales, previsionales y cualquier otra erogación sin excepción, vinculada con la ejecución contractual y del servicio; quedando expresamente liberado el GCABA por tales conceptos, y sin que se configure solidaridad alguna entre ambos.
Queda debidamente entendido que el GCABA no asumirá responsabilidad alguna y

estará desligado, de todo conflicto o litigio que eventualmente se generare por cuestiones de índole laboral, entre el adjudicatario y el personal que éste ocupare a los fines de cumplir con sus obligaciones contractuales y que, en consecuencia, pudiera implicar la intervención del gremio que los nuclea y/o de aquellos organismos estatales vinculados con el contralor de transgresiones a normas establecidas para el orden laboral, o del cumplimiento de convenios colectivos de trabajo en vigencia. Igual criterio se hace extensivo a las obligaciones previsionales e impositivas que recaigan sobre el adjudicatario.

Asimismo, el GCABA no asumirá responsabilidad alguna por reclamos de terceros con los que el adjudicatario hubiere contratado a los fines de cumplir con las obligaciones emergentes del PBCG, del presente PBCP, Anexos I, II y III, del PET y del contrato en general.

Art. 48.-DAÑOS A TERCEROS

El adjudicatario implementará las medidas de seguridad que sean necesarias para dar cumplimiento a la legislación vigente en la materia, para evitar daños a las personas o cosas. Si ellos se produjeran, será responsable por el resarcimiento de los daños y perjuicios ocasionados.

Art. 49.-CUMPLIMIENTO DEL ARTÍCULO 43 DE LA CONSTITUCIÓN DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

En virtud de lo normado en la Constitución de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires se pone en conocimiento de todos los oferentes que el adjudicatario estará obligado a emplear personas con capacidades especiales que reúnan las condiciones y la idoneidad requerida para el puesto o cargo que deberá cubrirse en una proporción no inferior al cinco por ciento (5%) de la totalidad de su personal y a establecer reservas a ser ocupadas exclusivamente por ellas.

Este porcentaje deberá mantenerse por causa de vacantes o incremento de la dotación.

Las personas con necesidades especiales que se desempeñen en tales condiciones gozarán de los mismos derechos y estarán sujetas a las mismas obligaciones que la legislación laboral aplicable prevé para el trabajador no discapacitado.

Art. 50.-CESIÓN O TRANSFERENCIA DEL CONTRATO

El contrato que se celebre con el adjudicatario como los derechos que de él emerjan no podrán ser cedidos o transferidos por el adjudicatario a terceros, sin previa autorización debidamente fundada de la autoridad que haya dispuesto la adjudicación. En caso contrario, el GCABA rescindirá unilateralmente el contrato por culpa del co-contratante, con pérdida de la garantía de cumplimiento del contrato.

REGIMEN DE PENALIDADES

Art. 51.- INCUMPLIMIENTO POR PARTE DEL ADJUDICATARIO

El incumplimiento por parte del adjudicatario de las obligaciones contractuales originadas en el PBCG, en el presente PBCP, Anexos I, II y III, y en el PET, lo hará pasible de las penalidades previstas en el Artículo 125 de la Ley N° 2.095 (texto consolidado según Ley N° 6.017).

La Administración podrá aplicar penalidades y/o sanciones, aun cuando el contrato se encontrara extinguido y/o rescindido; ello en tanto el hecho motivador hubiera sido constatado durante la vigencia del contrato.

Sin perjuicio de la aplicación de las penalidades, los oferentes o co-contratantes pueden asimismo ser pasibles de las sanciones establecidas en el Artículo 137 de la Ley N° 2.095 (texto consolidado según Ley N° 6.017).

Toda demora en el cumplimiento del contrato coloca al adjudicatario en estado de mora automática, y por tanto innecesaria la constitución en mora.

Las multas que se apliquen serán afectadas de acuerdo al orden y modalidad previstos en la Ley N° 2.095 (texto consolidado según Ley N° 6.017) y el Decreto Reglamentario N° 168/GCABA/19, modificado por el Decreto N° 207/GCABA/19;

1. Por no iniciar el servicio en la fecha establecida en el Artículo 4 de las presentes cláusulas, por causas imputables al adjudicatario, por cada día de demora, se aplicará una multa equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total adjudicado; dejándose reservada la administración la potestad que llegado el tercer día de atraso en el inicio del servicio, podrá rescindir el respectivo contrato con la aplicación de la penalidad prevista para dicho período más la aplicación de la penalidad por rescisión prevista en la Ley N° 2.095 (texto

consolidado según Ley N° 6.017).

2. Por no presentar los seguros en el plazo establecido en el Artículo 46, el adjudicatario será pasible de una multa del cinco por ciento (5%) del monto total adjudicado, por cada día de demora, dejándose reservada la administración la potestad que llegado el tercer día de atraso en su presentación podrá rescindir el respectivo contrato con la aplicación de la penalidad prevista para dicho período más la aplicación de la penalidad por rescisión prevista en la Ley N° 2.095 (texto consolidado según Ley N° 6.017).
3. Por no mantener actualizada las pólizas de seguros exigidas, conforme lo previsto en el Art. 45 bajo el título SEGUROS a) Generalidades, el adjudicatario será pasible de una multa del uno ciento (1%) del monto total del contrato, por día de atraso en dicha actualización.
4. Por no entregar las cantidades solicitadas de cada servicio: desayuno, almuerzo, merienda, cena, por cada oportunidad, se aplicará una multa equivalente al tres por ciento (3%) del monto total a facturar en el mes correspondiente a la aplicación de la penalidad.
5. Por la entrega de raciones con componentes incompletos, o que no se ajusten a los que integran los menús requeridos, por cada oportunidad, se aplicará una multa equivalente al tres por ciento (3%) del monto total a facturar en el mes correspondiente a la aplicación de la penalidad.
6. Por cada ración entregada fuera de los horarios que se determinan en el presente PBCP, Anexos I, II y III, y en el PET, se aplicará una multa equivalente al dos por ciento (2%) del monto total a facturar en el mes correspondiente a la aplicación de la penalidad.
7. Por no ajustarse a la forma de realizar los pedidos y por no aceptar las modificaciones que para ellos se indican, se aplicará una multa equivalente al dos por ciento (2%) del monto total a facturar en el mes correspondiente a la aplicación de la penalidad.
8. Por presentar raciones de gramaje inferior al indicado para cada menú, por cada oportunidad, se aplicará una multa equivalente al cinco por ciento (5%) del monto total a facturar en el mes correspondiente a la aplicación de la penalidad.

9. Por no cumplimentar con el Libro de Órdenes, por cada día de demora, se aplicará una multa equivalente al uno por ciento (1%) del monto total a facturar en el mes correspondiente a la aplicación de la penalidad.
10. Por no contar con el acopio de mercadería, tal como se exige en el presente PBCP, Anexos I, II y III, y en el PET, por cada oportunidad, se aplicará una multa equivalente al cinco por ciento (5%) del monto total a facturar en el mes correspondiente a la aplicación de la penalidad.
11. Por no efectuar las modificaciones o mejoras en los bienes cedidos en uso conforme se exige en el presente PBCP, Anexos I, II y III, y en el PET, por cada día de demora posterior al vencimiento de intimación fehaciente, se aplicará una multa equivalente al uno coma cinco por ciento (1,5%) del monto total a facturar en el mes correspondiente a la aplicación de la penalidad.
12. Por no contar con los elementos contra incendio exigidos, por cada oportunidad, se aplicará una multa equivalente al dos por ciento (2%) del monto total a facturar en el mes correspondiente a la aplicación de la penalidad.
13. Por transgredir algunas de las exigencias contenidas referidas a su "Personal" en relación de dependencia, por cada oportunidad y/o por persona, se aplicará una multa equivalente al uno coma cinco por ciento (1,5%) del monto total a facturar en el mes correspondiente a la aplicación de la penalidad.
14. Por no estar presente el representante técnico requerido, por cada oportunidad, se aplicará una multa equivalente al uno coma cinco por ciento (1,5%) del monto total a facturar en el mes correspondiente a la aplicación de la penalidad.
15. Por no mantener la provisión necesaria de talonarios de “VALE” para personal autorizado, tal como se exige, por cada oportunidad, se aplicará una multa equivalente al uno coma cinco por ciento (1,5%) del monto total a facturar en el mes correspondiente del mes de la penalidad.
16. Por hacer uso de los locales cedidos en uso para otra actividad que no sea la específicamente determinada en el presente pliego, tal como se exige, por cada oportunidad, se aplicará una multa equivalente al cinco por ciento (5%) del monto total a facturar en el mes correspondiente a la aplicación de la

penalidad.

17. Por no cumplir con los trabajos de desinsectación y desratización que se exigen, por cada oportunidad, se aplicará una multa equivalente al diez por ciento (10%) del monto total a facturar en el mes correspondiente a la aplicación de la penalidad.

Art. 52.-CAUSALES DE EXTINCIÓN DEL CONTRATO

Son causales de extinción del contrato las siguientes:

a) Expiración del plazo término del contrato, y las respectivas prórrogas si las hubiere y/o cumplimiento del objeto, según lo estipulado en el presente Pliego.

b) Mutuo acuerdo.

c) Quiebra del adjudicatario.

d) Rescisión, conforme lo establecido en los Artículos 130 al 135 de la Ley N° 2.095 (texto consolidado según Ley N° 6.017).

e) Presentación en concurso del adjudicatario, impidiendo dicha circunstancia el efectivo total cumplimiento de las obligaciones emergentes de los Pliegos licitatorios.

Art. 53.-CLÁUSULA ANTICORRUPCIÓN

Es causal de rechazo de la propuesta u oferta, en cualquier estado de la contratación, o de la rescisión de pleno derecho del contrato, sin perjuicio de las acciones penales que se pudieran deducir, el hecho de dar u ofrecer dinero o cualquier dádiva a fin de que:

a) Funcionarios o empleados públicos con competencia en el procedimiento de selección del co-contratante y en el contrato, hagan o dejen de hacer algo relativo a sus funciones.

b) Funcionarios o empleados públicos con competencia en el procedimiento de selección del co-contratante y en el contrato, hagan valer la influencia de su cargo ante otro funcionario o empleado público con la competencia descripta, a fin de que ésta haga o deje de hacer algo relativo a sus funciones.

c) Cualquier persona hiciere valer su relación o influencia sobre un funcionario o empleado público con la competencia descripta, a fin de que éste haga o deje de hacer algo relativo a sus funciones.

Son considerados sujetos activos de esta conducta quienes hayan cometido tales actos en interés del contratista directa o indirectamente, ya sea como representantes, administradores, socios, mandatarios, gerentes, empleados, contratados, gestores de negocios, síndicos o cualquier otra persona humana o jurídica.
Las consecuencias de estas conductas ilícitas se producen aún en grado de tentativa.

Art. 54.-REVISIÓN DE PRECIOS DEL CONTRATO

El Régimen de Redeterminación de los precios pactados en el contrato objeto de la presente Licitación se rige por la Ley N° 2.809 (texto consolidado según Ley N° 6.017) y su reglamentación.

Estructura de Costos Estimada		
RUBRO	**INCIDENCIA %**	**REFERENCIA**
MANO DE OBRA.	40,00%	BÁSICO CONVENIO COLECTIVO N° 401/05 - CATEGORÍA CAMARERO.
MATERIA PRIMA.	45,00%	INDICES DE PRECIOS INTERNOS AL POR MAYOR INDEC (IPIM) 7.2.1 - ALIMENTOS Y BEBIDAS (15) - INDEC.
GASTOS DE DISTRIBUCIÓN.	10,00%	INDICES DE PRECIOS INTERNOS AL POR MAYOR (IPIM) - 7.2.1 - PRODUCTOS REFINADOS DEL PETROLEO (23) - INDEC.
OTROS GASTOS.	5,00%	INDICES DE PRECIOS INTERNOS AL POR MAYOR INDEC (IPIM) 7.2.1 - Nivel General.
	100,00%	

Art. 55.-CUENTA EN EL BANCO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

Conforme lo dispuesto por el Artículo 1° del Decreto N° 34/GCABA/98, el proveedor o

co-contratante deberá obligatoriamente abrir una Cuenta Corriente o Caja de Ahorro en la Casa Central o en cualquier sucursal del Banco Ciudad de Buenos Aires, a los efectos de poder acreditar en la misma los pagos que le correspondan.

Art. 56.-REMITOS

El adjudicatario deberá presentar mensualmente al ISSP los remitos en los cuales se indiquen los servicios prestados, cantidades, detallando el Número del Renglón con su correspondiente detalle, a efectos de que, en caso de corresponder, sean conformados por autoridad competente.

Sin perjuicio de ello, el ISSP llevará a cabo un control diario de las raciones que se entreguen.

Art. 57.-FORMA DE PAGO

El pago será efectuado de acuerdo a las disposiciones contenidas en los Artículos 26, 27, 28, 29, 30 y 31 del PBCG.

El pago de los servicios prestados se realizará en forma mensual.

La autorización y el compromiso del gasto, queda subordinado al crédito que para cada ejercicio se consigne en los respectivos presupuestos.

Art. 58.-CONSULTAS TÉCNICAS

Para consultas técnicas relativas al funcionamiento del sistema BAC, comunicarse con la Mesa de Ayuda BAC al Tel. 5236-4800 al 4810 Opción: 8. O enviar un mail a: mesadeayudabac@dguiaf-gcba.gov.ar.

ANEXO I

MODELO ESTRUCTURA DE COSTOS

ESTRUCTURA DE COSTOS - MODELO				%		Índice asociado Fuente
Costos Directos						
	Mano de Obra (Incluye cargas sociales)		$ …….		…… ……	
	Materiales e Insumos (desglosado)		$ …….		…… ……	
	Equipos (desglosado)		$ …….		…… ……	
		Sub Total COSTOS DIRECTOS		$ ……. (A)		…… ……
Costos Indirectos						
	Gastos Generales		$ …….		…… ……	
	Gastos Financieros		$ …….		…… ……	
	Gastos Administrativos		$ …….		…… ……	
		Sub Total COSTOS INDIRECTOS		$ ……. (B)		…… ……
		Sub Total COSTOS		$ ……. (C)= (A) + (B)		…… ……
Beneficio						
			% de (C)	$ ……. (D)		…… ……
Impuestos						……
(desglosado)			% de (C + D)	$ ……. (E)		……
Precio Mensual total Unitario				**$ …….** (C)+(D) + (E)		…… ……

ANEXO II

ANEXO II	**CONSTANCIA DE VISITA**

Buenos Aires, ...

Por la presente, dejo constancia que en el día de la fecha, se hizo presente el representante de la firma ....., Dn. ....., D.N.I./ C.I./ L.C./ L.E N° ..... para realizar la visita de las instalaciones de ……,ubicada en la calle……. ……. previo a la apertura de la Licitación Pública N° ....., que se efectuará el día .....

Por lo tanto, se deja constancia que se ha tomado debido conocimiento de las instalaciones existentes.

Sello	..... Firma y sello del representante del ISSP

ANEXO III

MENÚ SEMANAL

Desayuno tipo 1 cadetes general, hipocalórico y vegetariano (Renglones Nros. 1, 16, y 28).

Desayuno realizado en comedor.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Té Leche entera Azúcar Pan Felipe Mermelada ind.	Mate cocido Leche entera Azúcar Pan Felipe Mermelada ind.	Té Leche entera Azúcar Pan Felipe Mermelada ind.	Mate cocido Leche entera Azúcar Pan Felipe Mermelada ind.	Té Leche entera Azúcar Pan Felipe Mermelada ind.

En el caso del Desayuno Hipocalórico la mermelada debe ser BAJAS CALORIAS y el pan debe ser pan negro o galletitas de agua.

Desayuno tipo 2 bomberos (Renglón N° 2)

Desayuno realizado en comedor.

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Té Leche entera Azúcar Pan Felipe Mermelada ind.	Mate cocido Leche entera Azúcar Pan Felipe Mermelada ind.	Te Leche entera Azúcar Pan Felipe Mermelada ind.	Mate cocido Leche entera Azúcar Pan Felipe Mermelada ind.	Té Leche entera Azúcar Pan Felipe Mermelada ind.
DESAYUNO REFORZADO				
Pan Felipe Mermelada	Banana	Yogurt Cereales	Pan Felipe Mermelada	

Desayuno celíaco (Renglón N° 24)

Este tipo de desayunos se entrega la línea del comedor, línea 1.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Té Leche entera Azúcar Galletitas de arroz Mermelada ind	Mate cocido Leche entera Azúcar Galletitas de arroz Mermelada ind	Té Leche entera Azúcar Galletitas de arroz Mermelada ind	Mate cocido Leche entera Azúcar Galletitas de arroz Mermelada ind	Té Leche entera Azúcar Galletitas de arroz Mermelada ind

Desayuno dieta gástrico y dieta del día (Renglones Nros. 32 Y 36)

Este tipo de desayunos se entrega la línea del comedor, línea 1.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Té Azúcar Galletitas de agua Mermelada ind.	Mate cocido Azúcar Galletitas de agua Mermelada ind.	Té Azúcar Galletitas de agua Mermelada ind.	Mate cocido Azúcar Galletitas de agua Mermelada ind.	Té Azúcar Galletitas de agua Mermelada ind.

Desayuno hipercalórico (Renglón N° 20)

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Té Leche entera Azúcar pan Mermelada ind.	Mate cocido Leche entera Azúcar pan Mermelada ind.	Te Leche entera Azúcar pan Mermelada ind.	Mate cocido Leche entera Azúcar Pan Mermelada ind.	Té Leche entera Azúcar Pan Mermelada ind.
Copos de cereales con azúcar 30 Gr	Banana	Copos de cereales con azúcar 30 Gr	Banana	Copos de cereales con azúcar 30 Gr

Desayuno tipo 3 (servicio cafetería sala de profesores) (Renglón N° 3)

Menú:

- Café.
- Leche.
- Azúcar / edulcorante.
- Medialunas.
- Galletitas dulces o turrón o barritas.
- Galletitas de agua.
- Vasos descartables.
- Removedores.
- Servilletas.

Merienda tipo 1 cadetes y bomberos, menú general, hipocalórico y vegetariano (Renglones Nros. 10, 18 y 30)

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Galletita dulce Galletita de agua Té o mate cocido	Galletita dulce Galletita de agua Jugo ind	Galletita dulce Galletita de agua Té o mate cocido	Galletita dulce Galletita de agua Jugo ind	Galletita dulce Galletita de agua Té o mate cocido

Merienda celíaco (Renglón N° 26)

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Galletita dulce Galletita de arroz Té o mate cocido	Galletita dulce Galletita de arroz Jugo ind	Galletita dulce Galletita de arroz Té o mate cocido	Galletita dulce Galletita de arroz Jugo ind	Galletita dulce Galletita de arroz Té o mate cocido

Merienda hipercalórica (Renglón N° 22)

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Sand de jamón y queso (1 feta de jamón y 2 fetas	Sand de jamón y queso (1 feta de jamón y 2 fetas de	Sand de jamón y queso (1 feta de jamón y 2 fetas de	Sand de jamón y queso (1 feta de jamón y 2 fetas de	Sand de jamón y queso (1 feta de jamón y 2 fetas de

de queso) Jugo ind	queso) Jugo ind	queso) Chocolatada ind	queso) Jugo ind	queso) Jugo ind

Merienda gástrica y dietas del día (Renglones Nros. 34 Y 38)

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Galletita dulce Galletita de agua Té o mate cocido o jugo manzana	Galletita dulce Galletita de agua Té o mate cocido o jugo manzana	Galletita dulce Galletita de agua Té o mate cocido o jugo manzana	Galletita dulce Galletita de agua Té o mate cocido o jugo manzana	Galletita dulce Galletita de agua Té o mate cocido o jugo manzana

Colaciones

Renglón N° 4

	DESTINO	DETALLE
COLACIÓN 1	Cadete policía, bombero curso	Turrón o barrita de cereal

Renglón N° 5

COLACIÓN 2	Cadete media jornada / inter fuerzas

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 u sand jamón (0.025 Gr.) y queso (0.030 Gr.) 1 barrita 1 jugo ind o agua	1 u sand jamón (0.025 Gr.) y queso (0.030 Gr.) 1 turrón 1 jugo ind o agua	1 u sand jamón (0.025 Gr.) y queso (0.030 Gr.) 1 barrita 1 jugo ind o agua	1 u sand jamón (0.025 Gr.) y queso (0.030 Gr.) 1 barrita 1 jugo ind o agua	1 u sand jamón (0.025 Gr.) y queso (0.030 Gr.) 1 barrita 1 jugo ind o agua

Renglón N° 6

COLACIÓN 3	Curso	Turrón o barrita de cereal o galletita dulce
		Jugo individual

Renglón N° 7

COLACIÓN 4	Curso	Barrita de cereal
		Jugo individual
		Fruta de estación

Almuerzo o cena tipo 2 (vianda volante)

(Renglones Nros. 9 Y 14)

Estas viandas se encuentran destinadas a:

- Tribuna segura.
- Peregrinación a Luján.
- Autódromo.
- Maratón.
- Prácticas profesionales.
- Pasantías comisarias.
- Interfuerzas.
- Curso de especialización policial (tiro, conductores, doem y canes).
- Olimpíadas.

Menú vianda volante

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 u Sand de milanesa industrial 1 u sand jamón (0.025 Gr.)y queso (0.030 Gr.) 1 barrita 1 agua ind 500 cc	1 u Sand de medallón de pollo 1 u sand jamón (0.025 Gr.)y queso (0.030 Gr.) 1 turrón 1 agua ind 500 cc	1 u Sand de milanesa industrial 1 u sand jamón (0.025 Gr.)y queso (0.030 Gr.) 1 agua ind 500 cc	1 u Sand de medallón de pollo 1 u sand jamón (0.025 Gr.)y queso (0.030 Gr.) 1 turrón 1 agua ind 500 cc	1 u Sand de milanesa industrial 1 u sand jamón (0.025 Gr.)y queso (0.030 Gr.) 1 barrita 1 agua ind 500 cc

		1 barrita 1 agua ind 500 cc		

Cena tipo 3 (menú tipo 1 con bandeja de aluminio)(Renglón N° 15)

Merienda tipo 2 coffee break (Renglón N° 11)

Menú:

- Sándwich de miga de jamón y queso.
- Especialidades (Sándwich de pollo, fosforitos, saladitos).
- Masas secas.
- Gaseosa.
- Agua.
- Champaña.

Merienda tipo 3 (Renglón N° 12)

Se le entregará un (1) jugo y un (1) alfajor simple.

INVIERNO

Almuerzos y cenas tipo 1 (Renglones Nros. 8 Y 13)

Servicio prestado a cadetes y autorizados del ISSP en el comedor del mismo.
Todos los Almuerzos y Cenas deberán incluir un (1) pan Felipe por persona tanto en el Almuerzo como en la Cena.

POLICÍA DE LA CIUDAD MENÚ GENERAL *INVIERNO*

ALMUERZO Y CENA SEMANA 1

		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
REGIMEN GENERAL	ALM	Sopa crema de calabaza 150 gr Pollo a la portuguesa 180-200 gr. Papas al horno o hervidas 180 -200 gr Gelatina 150 gr	Ensalada repollo y tomate 120 - 150gr Guiso de lentejas 310-350 gr Flan de chocolate 150 gr	Ensalada de remolacha y zanahoria 120-150 gr Pastel de papa 320 gr Gelatina 150 gr	Sopa de fideos 150 gr Carne al horno a la criolla 150-180 gr Puré mixto 180-200 gr Flan vainilla 150 gr	Sopa de verduras 150 gr Milanesa 150-180 gr Puré de papas 180-200 gr Gelatina 150 gr
REGIMEN GENERAL	CENA	Ensalada de remolacha y zanahoria 120-150 gr Polenta210 gr Con salsa Bolognesa180 - 200gr Manzana	Sopa de verdura 150 gr Milanesa de pollo 150-180 gr Arroz parmesano 180-200 gr Mandarina / pera	Ensalada de repollo mixto 120-150 gr Fideos 200 gr Con estofado 180 gr Naranja	Ensalada de zanahoria, tomate y huevo 120-150gr Risotto con pollo 310-350 gr Banana	Caldo casero de verdura 150 gr Fideos 200 gr Con estofado 180 gr Manzana

ALMUERZO Y CENA SEMANA 2

		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
REGIMEN GENERAL	ALM	Ensalada de remolacha y zanahoria 120-150 gr Fideos 200 gr Con estofado 180 gr Gelatina 150 gr	Sopa crema de arvejas 150 gr Filet de merluza rebozado 150-170 gr Puré de papas 180 -200gr Flan de vainilla 150 gr	Sopa de fideos 150 gr Pollo con chimichurri180-200 gr Panache (calabaza, papa, zanahoria, zapallito, brocoli, berenjena) 180-200gr Gelatina 150gr	Sopa crema de calabaza 150 gr SALTEADO DE CARNE Y ARROZ 320-350 gr Flan de chocolate 150gr	Budín de zanahoria y queso 120-150 gr Cazuela de pollo 320-350 gr Gelatina 150 gr
REGIMEN GENERAL	CENA	SOPA DE VERDURAS 150gr Pollo a la mostaza 350-380 gr Arroz parmesano 180-200 gr Naranja	ENSALADA DE REPOLLO Y TOMATE 120-150gr Ternerita guisada 320-350 gr Banana	ENS DE ZANAHORIA, TOMATE Y HUEVO 120-150 GR Fideos 200 gr CON ESTOFADO 180 gr Manzana	ENSALADA DE REPOLLO MIXTO 120-150 gr MILANESA 150-180gr PURE DE PAPAS 180-200 gr Mandarina / pera	CALDO casero de verdura 150 gr Fideos 200 gr Con estofado 180 gr Manzana

ALMUERZO Y CENA VEGETARIANO (Renglones Nros. 29 Y 31)

Este tipo de menú está destinado a cadetes que por ideología propia no comen carne vacuna, pescado, pollo y cerdo. Esta dieta deberá ser aprobada por las nutricionistas del ISSP.

POLICÍA DE LA CIUDAD MENÚ VEGETARIANO *INVIERNO*

ALMUERZO Y CENA SEMANA 1

		LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
REGIMEN GENERAL	ALM	Sopa crema de calabaza 150Gr Berenjena rebozada con tomate y queso 4U Papas al horno o hervidas 180 -200 gr Gelatina 150 gr	Ensalada repollo y tomate 120 - 150gr Guiso de lentejas sin carne 310-350 gr Flan de chocolate 150 gr	Ensalada de remolacha y zanahoria 120-150 gr Pastel de calabaza, tomate y queso 320 gr Gelatina 150 gr	Sopa de fideos 150 gr Tarta de acelga 350 grs Flan de vainilla 150 gr	Sopa de verduras 150 gr Milanesa de soja 2 u con queso Puré de papas 180-200 gr Gelatina 150 gr
REGIMEN GENERAL	CENA	Ensalada de remolacha y zanahoria 120-150 gr Polenta210 g con salsa fileto180 - 200gr	Sopa de verdura 150 gr Omelette de acelga y queso 200 g. Papas al natural 150 gr	Ensalada de repollo mixto 120-150 gr Fideos 200 gr con vegetales 180 gr	Ensalada de zanahoria, tomate y huevo 120-150gr Risotto de verduras sin pollo 310-350 g	Caldo casero de verdura 150gr Fideos con vegetales(Fideos 200 gr., vegetales 150 gr. vegetales: zanahoria, zapallito y berenjena).

		Manzana	Mandarina / pera	Naranja	Banana	Manzana

ALMUERZO Y CENA SEMANA 2

		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
REGIMEN GENERAL	ALM	Ensalada de remolacha y zanahoria 120-150 gr Fideos 200 gr con verdura 180 gr Gelatina 150 gr	Sopa crema de arvejas 150 gr Milanesa de soja 2 u napolitana Puré de papas 180 -200gr Flan de vainilla 150 gr	Sopa de fideos 150 gr Omelette de queso150-180 gr. Panache (calabaza, papa, zanahoria, zapallito, brócoli, berenjena) 180-200gr Gelatina 150gr	Sopa crema de calabaza 150 gr Salteado de vegetales y arroz 320-350 gr Flan de chocolate 150gr	Budín de zanahoria y queso 120-150 gr Cazuela de verdura sin pollo 320-350 gr Gelatina 150 gr
REGIMEN GENERAL	CENA	Sopa de verduras 150gr Tarta de calabaza y choclo 350 gr.	Ensalada de repollo y tomate 120-150gr Zapallitos rellenos con arroz y queso (4 mitades) Papas al natural 180 -200gr	Ensalada de zanahoria, tomate y huevo 120-150 GR Fideos 200 gr con fileto100 gr	Ensalada de repollo mixto 120-150 gr Calabazas rebozadas 150-180gr Puré de papas 180-200 gr	Caldo casero de verdura 150gr Fideos con vegetales(Fideos 200 gr, vegetales 150 gr Vegetales: zanahoria, berenjena y zapallito).

		Naranja	Banana	Manzana	Mandarina / pera	Manzana

Almuerzo y cena dieta celíaco (Renglones Nros. 25 Y 27):

Se ofrecerá dieta celíaca a todo "cadete" que presente certificado médico y se encuentre aceptado para dicha dieta por el área de nutrición del ISSP.

Se entregará en este caso: menú de entrada, vaso, cubiertos y plato principal diferenciados de los platos generales, foleado y rotulado, bandeja de diferente color.

POLICÍA DE LA CIUDAD MENÚ CELIACO *INVIERNO*

ALMUERZO Y CENA SEMANA 1

		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
REGIMEN GENERAL	ALM	Sopa crema de calabaza sin tacc150 gr Pollo a la portuguesa sin tacc 180-200 gr Papas al horno o hervidas 180 -200 gr Gelatina sin tacc150 gr	Ensalada repollo y tomate 120 -150gr Guiso de lentejas sin tacc310-350 gr Flan de chocolate sin tacc150 gr	Ensalada de remolacha y zanahoria 120-150 gr Pollo sin piel 180-200 gr Panache 180-200 gr Gelatina sin tacc150 gr	Ensalada variada (Verdura de estación) Carne al horno a la criolla sin tacc150-180 gr Puré mixto 180-200 gr Flan de vainilla sin tacc150 gr	Sopa de verduras 150gr Carne al horno 150-180 gr Puré de papas 180-200 gr Gelatina sin tacc150 gr
REGIMEN GENERAL	CENA	Ensalada de remolacha y zanahoria 120-150 gr Polenta con salsa Bolognesa o con queso sin tacc180 - 200gr Manzana	Sopa de verdura 150 gr Pollo al horno180-200 gr Arroz parmesano 180-200 gr Mandarina / pera	Ensalada de repollo mixto 120-150 gr Arroz 200 gr con estofado sin tacc180 gr Naranja	Ensalada de zanahoria, tomate y huevo 120-150gr Risotto con pollo sin tacc o pollo con arroz 310-350 g Banana	Sopa de verdura 150 gr Polenta con estofado350-400 gr Manzana

ALMUERZO Y CENA SEMANA 2

		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
REGIMEN GENERAL	ALM	Ensalada de remolacha y zanahoria 120-150 gr Polenta 200 gr con estofado 180 gr Gelatina sin tacc150 gr	Ensalada variada 120-150 gr Filet de merluza 150-170 Puré de papas 180 - 200gr Flan de vainilla sin tacc150 gr	Ensalada variada 120-150 gr Pollo 180-200 gr Panache (calabaza, papa, zanahoria, zapallito, brócoli, berenjena) 180-200gr GELATINA SIN TACC 150gr	Sopa crema de calabaza sin tacc150 gr Salteado de carne y arroz sin tacc 320-350 gr FLAN CHOCOLATE SIN TACC 150gr	Budín de zanahoria y queso sin tacc120-150 gr Cazuela de pollo sin tacc o pollo con papas 320-350 gr GELATINA SIN TACC 150 gr
REGIMEN GENERAL	CENA	Sopa de verduras 150gr Pollo180-200 gr Arroz parmesano sin tacc180-200 gr Naranja	Ensalada de repollo y tomate 120-150gr Carne al horno 150-180 gr Calabaza 180-200 gr Banana	Ensalada de zanahoria, tomate y huevo 120-150 GR Arroz 200 gr con estofado 180 gr Manzana	Ensalada de repollo mixto 120-150 gr Carne al horno 150-180 gr Puré de papas 180-200 gr Mandarina / pera	Sopa de verdura 150 gr Polenta con estofado350-400 gr Manzana

Almuerzo y cena dieta gástrica (Renglones Nros. 33 Y 35):
Refiere a cadetes que se encuentran con una dieta especial. Solo indicada para cadetes con prescripción médica y siendo aceptado por las nutricionistas de ISSP, destinada a ser fija o por tiempo referido mayor a una semana.

POLICIA DE LA CIUDAD MENU GASTRICO *INVIERNO*
ALMUERZO Y CENA SEMANA 1

		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
REGIMEN GENERAL	ALM	Sopa crema de calabaza 150 gr Pollo sin piel Papas hervida 180 -200 gr Gelatina 150 gr	Caldo casero de verdura 150 gr Bife a la plancha 150-180 gr Calabaza y zanahoria 180-200 gr Flan de chocolate 150 gr	Sopa de verduras 150 gr Pollo sin piel Panache 180-200 GR Gelatina 150 gr	Caldo 150 gr Carne al horno 150-180 gr Puré mixto 180-200 gr Flan de vainilla 150 gr	Sopa de verduras 150 gr Milanesa 150-180 gr Puré de papas 180-200 gr Gelatina 150 gr
REGIMEN GENERAL	CENA	Caldo casero de verdura 150 gr Polenta con queso Manzana	Sopa de verdura 150 gr Milanesa de pollo 150-180 gr Arroz blanco 180-200 gr Banana/manzana	Caldo casero de verdura 150 gr Fideos 200 gr con aceite Manzana	Caldo casero de verdura 150 gr Pollo sin piel con papas al natural 180-200 gr Banana/manzana	Caldo casero de verdura 150 gr Fideos con aceite Manzana

ALMUERZO Y CENA SEMANA 2

		LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
REGIMEN GENERAL	ALM	CALDO CASERO DE VERDURA 150 gr FIDEOS 200 gr CON ACEITE GELATINA 150 gr	CALDO CASERO DE VERDURA 150 gr FILET DE MERLUZA REBOZADO 150-170 PURE DE PAPAS 180-200gr FLAN DE VAINILLA 150 gr	SOPA DE FIDEOS 150 gr POLLO SIN PIEL PANACHE (CALABAZA, PAPA, ZANAHORIA, ZAPALLITO) 180-200gr GELATINA 150gr	SOPA CREMA DE CALABAZA 150 gr CARNE AL HORNO 150-180gr ARROZ CON ACEITE 180-200 gr FLAN CHOCOLATE 150gr	BUDIN DE ZANAHORIA Y QUESO 120-150 gr CAZUELA DE POLLO ESPECIAL (POLLO, CALABAZA, PAPA O ARROZ, CALDO) GELATINA 150 gr
REGIMEN GENERAL	CENA	SOPA DE VERDURAS 150gr POLLO CABEZA SIN PIEL ARROZ PARMESANO 180-200 gr MANZANA	CALDO CASERO DE VERDURA 150 gr CARNE AL HORNO 150-180gr CALABAZA AL NATURAL 180-200 gr BANANA	CALDO CASERO DE VERDURA 310-350 gr FIDEOS 200 gr CON ACEITE MANZANA	CALDO CASERO DE VERDURA 310-350 gr MILANESA 150-180gr PURE DE PAPAS 180-200 gr BANANA / MANZANA	CALDO CASERO DE VERDURA 310-350 gr FIDEOS CON ACEITE MANZANA

Almuerzo y cena menú hipocalórica (Renglones Nros. 17 y 19):

Menú autorizado para cadetes siendo estos indicados por las nutricionistas del ISSP.

POLICIA DE LA CIUDAD MENU HIPOCALORICO *INVIERNO*

ALMUERZO Y CENA SEMANA 1

		LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
REGIMEN GENERAL	ALM	Sopa de calabaza 150 gr Pollo sin piel 180-200 gr Zanahoria hervida 180 - 200 gr Gelatina diet150 gr	Ensalada repollo y tomate 120 -150gr Carne al horno 150-180 gr Calabaza al horno 180-200 gr Flan de chocolate diet150 gr	Sopa de verduras 150 gr Pastel de calabaza 320 gr Gelatina diet150 gr	Caldo 150 gr Carne al horno a la criolla 150-180 gr Puré mixto 180-200 gr Flan vainilla diet150 gr	Sopa de verduras 150 gr Milanesa 150-180 gr Ens tomate y zanahoria 180-200 gr Gelatina diet 150 gr
REGIMEN GENERAL	CENA	Ensalada de remolacha y zanahoria 120-150 gr Calabaza napolitana Manzana	Sopa de verdura 150 gr Milanesa de pollo 150-180 gr Ensalada de zanahoria y tomate 180-200 gr Mandarina / pera	Ensalada de repollo mixto 120-150 gr Fideos 200 gr con verduras 180 gr Naranja	Ensalada de zanahoria, tomate y huevo 120-150gr Pollo 180-200 g. Panache 180-200 gr Banana	Caldo casero de verdura 150 gr Fideos con vegetales (200 gr de fideos, 150 gr de vegetales: Zanahoria, berenjena, zapallito) Manzana

ALMUERZO Y CENA SEMANA 2

		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
REGIMEN GENERAL	ALM	Ensalada de remolacha y zanahoria 120-150 gr Fideos 200 gr	Ensalada 120-150 gr Filet de merluza	Sopa de verduras 150 gr Pollo sin piel	Sopa de calabaza 150 gr Salteado de carne	Budín de zanahoria y queso 120-150 gr Pollo

		con verduras 180 gr Gelatina diet150 gr	rebozado 150-170 Puré de calabaza 160-180gr Flan de vainilla diet150 gr	Panache (calabaza, papa, zanahoria, zapallito, brocoli, berenjena) 180-200gr Gelatina diet150gr	y vegetales 320-350 gr Flan de chocolate diet150gr	con vegetales 180-200GR Gelatina diet150 gr
REGIMEN GENERAL	**CENA**	Sopa de verduras 150gr Pollo sin piel 180-200 gr Ensalada de tomate y zanahoria 180-200 gr Naranja	Ensalada de repollo y tomate 120-150gr Carne con vegetales 320-350 gr Banana	Ensalada de zanahoria, tomate y huevo 120-150 gr Fideos 200 gr con verduras 180 gr Manzana	Ensalada de repollo mixto Milanesa 150-180gr Puré mixto 160-180gr Mandarina / pera	Caldo casero de verdura 150 gr Fideos con vegetales (200 gr de fideos, 150 gr de vegetales: Berenjena, zapallito y zanahoria) Manzana

<u>Almuerzo y cena menú dietas del día (Renglones Nros. 37 y 39)</u>

Cadetes enfermos que presenten certificado médico de veinticuatro (24) o cuarenta y ocho (48) horas de reposo gástrico. Estos cadetes pueden comer en comedor o bien para aquellos que se encuentren en dormis. Para estos últimos, las viandas serán dadas solo para el enfermo sin acompañantes. Se dará: bandeja descartable, cubiertos descartables y fruta de postre.

Se entrega en línea 1 diferenciado de los demás cadetes.

POLICIA DE LA CIUDAD MENU DIETAS DEL DÍA *INVIERNO*

ALMUERZO Y CENA SEMANA 1

		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
REGIMEN GENERAL	ALM	Caldo de verduras 250 - 300gr Arroz con aceite 200grs Gelatina 150 gr	Caldo de verduras 250 - 300gr Fideos con aceite 200grs Gelatina 150 gr	Caldo de verduras 250 - 300gr Polenta con aceite 200grs Gelatina 150 gr	Sopa de fideos 250 - 300gr Polenta con aceite 200grs Gelatina 150 gr	Sopa de verduras 250 - 300gr Polenta con aceite 200grs Gelatina 150 gr
REGIMEN GENERAL	CENA	Sopa de verdura 310-350 gr Polenta con aceite 200grs Manzana o gelatina	Sopa de verdura 310-350 gr Arroz con aceite 200grs Manzana o gelatina	Sopa de verduras 250 - 300gr Fideos con aceite 200grs Manzana o gelatina	Sopa de verduras 250 - 300gr Arroz con aceite 200grs Manzana o gelatina	Caldo de verduras 150gr Fideos con aceite 200grs Manzana o gelatina

ALMUERZO Y CENA SEMANA 2

		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
REGIMEN GENERAL	ALM	Caldo de verduras 250 - 300gr Fideos con aceite	Sopa de verduras 250 - 300gr Polenta con	Sopa de fideos 310-350 gr Arroz con	Sopa de verduras 250 - 300gr Arroz con	Caldo de verduras 250 - 300gr Arroz con aceite

		200grs Gelatina 150 gr	aceite 200grs Gelatina 150 gr	aceite 200grs Gelatina 150 gr	aceite 200grs Gelatina 150 gr	200grs Gelatina 150 gr
REGIMEN GENERAL	CENA	Sopa de verduras 310-350gr Arroz con aceite 200grs Manzana o gelatina	Caldo de verduras 250 - 300gr Fideos con aceite 200grs Manzana o gelatina	Sopa de verduras 250 - 300gr Fideos con aceite 200grs Manzana o gelatina	Caldo de verduras 250 - 300gr Polenta con aceite 200grs Manzana o gelatina	Sopa de verduras 250 - 300gr Fideos con aceite 200grs Manzana o gelatina

Almuerzo y cena menú hipercalórico (Renglones Nros.21 Y 23)

Menú destinado a cadetes, autorizados por las nutricionistas del ISSP.

El mismo consta de:

18. Almuerzo: Igual almuerzo tipo 1.
19. Cena:
    - Entrada: igual cantidad y menú al de cadete general (cena tipo 1).
    - Plato principal: igual menú al de cadete general (cena tipo 1), doble ración.
    - Postre: igual cantidad y menú al cadete general (cena tipo 1).

VERANO

Almuerzos y cenas tipo 1 (Renglones Nros. 8 y 13)

Servicio prestado a cadetes y autorizados del ISSP en el comedor del mismo.

Todos los Almuerzos y Cenas deberán incluir un (1) pan Felipe por persona tanto en el Almuerzo como en la Cena.

POLICIA DE LA CIUDAD MENU GRAL VERANO

ALMUERZO Y CENA SEMANA 1

		LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
REGIMEN GENERAL	ALM	Ensalada de lentejas 120-150gr Milanesa al horno 150-180 gr Panache 180-200 gr Gelatina 150 gr	Ensalada de remolacha y zanahoria rallada 120-150 gr Tirabuzón 200 gr con estofado 180 gr Flan de chocolate 150 gr	Ensalada de repollo y tomate 120--150 gr Rissotto con pollo 310-350gr Gelatina 150 gr	Ensalada de zanahoria, tomate y choclo 120-150gr Pan de carne 150-180 gr Puré amarillo 180-200gr Flan de vainilla 150gr	Ensalada de repollo mixto 120-150 gr Pollo al oreganato Arroz parmesano 180-200gr Gelatina 150 gr
REGIMEN GENERAL	CENA	Ensalada de repollo y tomate 120-150gr Pastel de pollo de papa y zapallo anco 350g. Mandarina	Ensalada de zanahoria, choclo y huevo duro 120-150gr Filet de pescado rebozado 150-170gr Papas perejiladas180-200gr Naranja	Ensalada de repollo y zanahoria 120-150gr Carne al horno150-180 gr Papas dore 180-200gr Naranja	Ensalada de remolacha y tomate 120-150gr Fideos 200gr con salsa mixta 150gr Banana	Ensalada de repollo mixto 120-150gr Fideos 200gr con estofado 180gr Fruta fresca

ALMUERZO Y CENA SEMANA 2

		LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
REGIMEN GENERAL	ALM	Ensalada de remolacha y zanahoria rallada 120-150 gr Salteado de pollo y arroz350g Gelatina 150gr	Ensalada de lentejas 120-150gr Milanesa de pescado Puré de papa 180-200gr Flan de vainilla 150gr	Ensalada de repollo y tomate 120-150gr Pollo a la portuguesa 180-200 g. Papas 180-200gr Flan de chocolate 150gr	Ensalada de repollo y zanahoria 120-150gr Fideos 200gr con estofado 180gr Gelatina 150gr	Ensalada de zanahoria, tomate y choclo 120-150gr Carne al horno con cebolla 150-180gr Zanahoria y anco 180-200 gr Gelatina 150gr
REGIMEN GENERAL	CENA	Ensalada de repollo mixto 120-150 gr Fideos 200gr con salsa rosa 180gr Naranja	Ensalada de zanahoria, tomate y choclo 120-150gr Bifecitos de cerdo150g Panache (Zapallo anco, zanahoria, papa y zapallito)180-200gr Mandarina	Ensalada de tomate, zanahoria y huevos 120-150gr Milanesa al horno 150-180 gr Puré mixto 180-200gr Banana	Ensalada de zanahoria y remolacha ralladas 120-150 gr Pan de carne a la pizza con arroz 180-200gr Naranja	Ensalada de repollo mixto 120-150gr Fideos 200gr con estofado 180gr Fruta fresca

Almuerzo y cena vegetariano (Renglones Nros. 29 Y 31)

Este tipo de menú está destinado a cadetes que por ideología propia no comen carne vacuna, pescado, pollo y cerdo. Esta dieta debe ser aprobada por las nutricionistas del ISSP.

POLICIA DE LA CIUDAD MENU VEGETARIANO VERANO

ALMUERZO Y CENA SEMANA 1

		LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
REGIMEN GENERAL	ALM	Ensalada de lentejas 120-150gr Milanesa de berenjena 4 u Panache 180-200 gr Gelatina 150 gr	Ensalada de remolacha y zanahoria rallada 120-150 gr Tirabuzón 200 gr con fileto120 gr Flan de chocolate 150 gr	Ensalada de repollo y tomate 120-150 gr Rissotto de verduras310-350gr Gelatina 150 gr	Ensalada de zanahoria, tomate y choclo 120-150gr Tortilla de acelga180-200 gr Puré amarillo 180-200gr Flan de vainilla 150gr	Ensalada de repollo mixto 120-150 gr Tarta de acelga 350 gr Arroz parmesano 180-200gr Gelatina 150 gr
REGIMEN GENERAL	CENA	Ensalada de repollo y tomate 120-150gr Pastel de calabaza, tomate y muzarella 300 gr Mandarina	Ensalada de zanahoria, choclo y huevo duro 120-150gr Muzarella rebozadas 4 bastones Papas perejiladas180-200gr Naranja	Ensalada de repollo y zanahoria 120-150gr Omelette de queso 150-180 gr Papas dore 180-200gr Naranja	Ensalada de remolacha y tomate 120-150gr Fideos 200gr con salsa mixta 150gr Banana	Ensalada de repollo mixto 120-150gr Fideos 200gr con salsa fileto180gr Fruta fresca

ALMUERZO Y CENA SEMANA 2

		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
REGIMEN GENERAL	ALM	Ensalada de remolacha y zanahoria rallada 120-150 gr Salteado de arroz con vegetales 320-350gr Gelatina 150gr	Ensalada de lentejas 120-150gr Calabaza napolitana 2 U Puré de papa 180-200gr Flan de vainilla 150gr	Ensalada de repollo y tomate 120-150gr Omelette PAPAS 180-200gr Flan de chocolate 150gr	Ensalada de repollo y zanahoria 120-150gr Fideos 200gr con estofado 180gr Gelatina 150gr	Ensalada de zanahoria, tomate y choclo 120-150gr Budín de verduras zanahoria y anco 180-200 gr Gelatina 150gr
REGIMEN GENERAL	CENA	Ensalada de repollo mixto 120-150 gr Fideos 200gr con salsa rosa 180gr Naranja	Ensalada de zanahoria, tomate y choclo 120-150gr Budín de verduras300-350 gr Panache 180-200gr Mandarina	Ensalada de tomate, zanahoria y huevos 120-150gr Milanesa de soja 150-180 gr Puré mixto 180-200gr Banana	Ensalada de zanahoria y remolacha ralladas 120-150 gr Calabazas rebozadas napolitanas 2u Arroz 180-200gr Naranja	Ensalada de repollo mixto 120-150gr Fideos 200gr con salsa fileto180gr Fruta fresca

Almuerzo y cena dieta celiaco (Renglones Nros. 25 y 27):

Se ofrece dieta celíaca a todo “cadete” que presente certificado médico y se encuentre aceptado para dicha dieta por el área de nutrición del ISSP.

Se entrega en este caso: menú de entrada, vaso, cubiertos y plato principal diferenciados de los platos generales, foleado y rotulado, bandeja de diferente color.

POLICIA DE LA CIUDAD MENU CELIACO

ALMUERZO Y CENA SEMANA 1

		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
REGIMEN GENERAL	ALM	Ensalada de lenteja sin tacc120-150 gr Pollo Panache 180 - 200 gr Gelatina sin tacc150 gr	Ensalada remolacha y zanahoria 120 - 150gr Guiso de lenteja sin tacc310-350 gr Flan de chocolate sin tacc150 gr	Ensalada de repollo y tomate 120-150 gr Pollo con arroz sin tacc350-380 gr Gelatina sin tacc150 gr	Ensalada de zanahoria, tomate y choclo 120-150 gr Carne al horno 150-180 gr Puré mixto 180-200 gr Flan vainilla sin tacc150 gr	Ensalada de repollo mixto 310-350 gr Pollo Arroz 180-200 gr Gelatina sin tacc150 gr
REGIMEN GENERAL	CENA	Ensalada de repollo y tomate 120-150 gr Pollo350-380 gr Puré mixto SIN tacc 180-200gr Manzana	Ensalada de zanahoria, choclo y huevo 120-150gr Pescado al horno150-160 gr Papas perejiladas180-200 gr Mandarina / pera	Ensalada de repollo y zanahoria 120-150 gr Carne al horno 150-180 gr Papas dore Naranja	Ensalada de remolacha y tomate 120-150gr Polenta con fileto310-350 g Banana	Ensalada de repollo mixto 120 - 150 gr Polenta 200 gr con estofado 180 gr Fruta fresca

ALMUERZO Y CENA SEMANA 2

		LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
REGIMEN GENERAL	ALM	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA 120-150 gr POLLO180-200 gr ARROZ 180-200 gr GELATINA SIN TACC 150 gr	ENSALADA DE LENTEJA SIN TACC 120-150 gr FILET DE MERLUZA 150-170 PURE DE PAPAS 180 -200gr FLAN DE VAINILLA SIN TACC 150 gr	ENSALADA DE REPOLLO Y TOMATE 120-150 gr POLLO PAPAS 180-200 gr GELATINA SIN TACC 150gr	ENS DE REPOLLO Y ZANAHORIA 120 -150gr POLENTA 200 gr CON ESTOFADO 180 gr FLAN CHOCOLATE SIN TACC 150gr	ENS DE ZANHORIA, TOMATE Y CHOCLO 120-150 gr CAZUELA DE POLLO SIN TACC O POLLO CON PAPAS 180-200 gr ZANAHORIA Y ANCO 180-200 gr GELATINA SIN TACC 150 gr
REGIMEN GENERAL	CENA	Sopa de verduras 310-350gr Polenta 200 gr con fileto150 gr Naranja	Ensalada de repollo y tomate 120-150gr Carne al horno 150-180 gr Calabaza 180-200 gr Banana	Ensalada de zanahoria, tomate y huevo 120-150 gr Bife150-180 gr Puré mixto 180-200 gr Manzana	Ensalada de remolacha y zanahoria 120-150 gr Carne al horno 150-180 gr Arroz 180-200 gr Mandarina / pera	Ensalada de repollo mixto 120 - 150 gr Polenta 200 gr con estofado 180 gr Fruta fresca

VERANO

Almuerzo y cena dieta gástrica (Renglones Nros. 33 Y 35):

Refiere a cadetes que se encuentran con una dieta especial. Solo indicada para cadetes con prescripción médica y siendo aceptado por las nutricionistas de ISSP, destinada a ser fija o por tiempo referido mayor a una semana.

POLICIA DE LA CIUDAD MENU GASTRITIS VERANO

ALMUERZO Y CENA SEMANA 1

		LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
REGIMEN GENERAL	ALM	Caldo casero 150 gr Milanesa al horno 150-180 gr Panache 180-200 gr Gelatina 150 gr	Caldo de verduras 150 gr Fideos con aceite 200 gr Gelatina 150 gr	Caldo de verduras 150 gr Pollo sin piel350-380gr Arroz con aceite 180-200 gr Gelatina 150 gr	Caldo casero 150 gr Bife 150-180 gr Puré amarillo 180-200gr Flan de vainilla 150gr	Caldo de verduras 150 gr Pollo sin piel350-380gr Arroz con aceite 180-200gr Gelatina 150 gr
REGIMEN GENERAL	CENA	Caldo de verduras 150 gr Pollo sin piel con calabaza y zanahoria hervidas 180 -200 gr Gelatina o manzana	Caldo casero 150 gr Filet de pescado Papas al natural 180-200gr Gelatina o manzana	Caldo casero 150 gr CARNE AL HORNO PAPAS DORE 180-200gr Gelatina o manzana	Caldo de verduras 150 gr Fideos con aceite 200 gr Gelatina o manzana	Caldo de verduras 150 gr Fideos con aceite 200 gr Fruta fresca

ALMUERZO Y CENA SEMANA 2

		LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
REGIMEN GENERAL	ALM	Caldo casero 150 gr Pollo Arroz con aceite 180-200gr	Caldo de verduras 150 gr Pescado Puré de papa 180-200gr	Caldo casero 150 gr Pollo sin piel Papas 180-200gr	Caldo de verduras 150 gr Fideos con aceite 200 gr	Caldo casero 150 gr Carne al horno con cebolla 150-180gr Zanahoria y anco 180-200 gr

		Gelatina 150gr	Flan de vainilla 150gr	Gelatina 150gr	Gelatina 150gr	Gelatina 150gr
REGIMEN GENERAL	CENA	Caldo de verduras 150 gr Fideos con aceite 200 gr Gelatina o manzana	Caldo casero 150 gr Bifecitos de cerdo150gr Panache 180-200gr Gelatina o manzana	Caldo de verduras 150 gr Milanesa al horno 150-180 gr Puré mixto 180-200gr Gelatina o manzana	Caldo casero 150 gr Bife con arroz con aceite 180-200gr Gelatina 150gr	CALDO DE VERDURAS 150 gr Fideos con aceite 200 gr Fruta fresca

Almuerzo y cena menú hipocalórica (Renglones Nros. 17 Y 19):

Menú autorizado para cadetes siendo estos indicados por las nutricionistas del ISSP.

POLICIA DE LA CIUDAD MENU HIPOCALÓRICO VERANO

ALMUERZO Y CENA SEMANA 1

		LUNES	**MARTES**	**MIERCOLES**	**JUEVES**	**VIERNES**
REGIMEN GENERAL	ALM	Ensalada de lentejas 120-150gr Milanesa al horno 150-180 gr Panache 180-200 gr Gelatina diet150 gr	Ensalada de remolacha y zanahoria rallada 120-150 gr Tirabuzón 200 gr con vegetales 180 gr Flan de chocolate diet150 gr	Ensalada de repollo y tomate 120--150 gr Pollo sin piel panache180-200gr Gelatina diet150 gr	Ensalada de zanahoria, tomate y choclo 120-150gr Pan de carne150-180gr Flan vainilla diet150 gr	Ensalada de repollo mixto 120-150 gr Pollo sin piel al oreganato Zanahoria y calabaza al horno 180-200gr Gelatina diet150 gr
REGIMEN GENERAL	CENA	Ensalada de repollo y tomate 120-150gr	Ensalada de zanahoria, choclo y huevo duro	Ensalada de repollo y	Ensalada de remolacha y	Repollo mixto 120-150 gr

			120-150gr	zanahoria 120-150gr	tomate 120-150gr	
		Pastel de pollo de papa y anco Mandarina	Filet de pescado rebozado 150-170gr Zanahoria 180-200gr	Carne al horno150-180gr Calabaza dore 180-200gr	Fideos 200gr con vegetales 150gr Banana	Fideos 200gr con vegetales 180gr Fruta fresca
			Naranja	Naranja		

ALMUERZO Y CENA SEMANA 2

		LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
REGIMEN GENERAL	ALM	Ensalada de remolacha y zanahoria rallada 120-150 gr Pollo 180-200 grs Con zapallitos revueltos 180-200 gr Gelatina diet150 gr	Ensalada de lentejas 120-150gr Milanesa de pescado 150-160 grs Puré de calabaza 180-200gr Flan de vainilla diet150 gr	Ensalada de repollo y tomate 120-150gr Pollo a la portuguesa 350-400 grs Zanahoria y zapallitos 180-200gr Gelatina diet150 gr	Ensalada de repollo y zanahoria 120-150gr Fideos 200gr con vegetales 180gr Flan de chocolate diet150 gr	Ensalada de zanahoria, tomate y choclo 120-150gr Carne al horno con cebolla 150-180gr Zanahoria y anco 180-200 gr Gelatina diet150 gr
REGIMEN GENERAL	CENA	Ensalada de repollo mixto 120-150 gr Fideos 200gr con vegetales 180gr	Ensalada de zanahoria, tomate y choclo 120-150gr Bifecitos de cerdo 150 gr	Ensalada de tomate, zanahoria y huevos 120-150gr Milanesa al horno 150-180 gr	Ensalada de zanahoria y remolacha ralladas 120-150 gr Pan de carne a la pizza con	Repollo mixto 120-150 gr Fideos 200gr con vegetales

		Naranja	Panache 180-200gr Mandarina	Puré zanahoria 180-200gr Banana	panache 180-200gr Naranja	180gr Fruta fresca

Almuerzo y cena menú dietas del día (Renglones Nros. 37 Y 39)

Cadetes enfermos que presenten certificado médico de veinticuatro (24) o cuarenta y ocho (48) horas de reposo gástrico. Estos cadetes pueden comer en comedor o bien para aquellos que se encuentren en dormis. Para estos últimos las viandas serán dadas solo para el enfermo, sin acompañantes. Se dará: bandeja descartable, cubiertos descartables y fruta de postre.

Se entrega en línea 1 diferenciado de los demás cadetes.

POLICIA DE LA CIUDAD MENU DIETAS DEL DIA *INVIERNO* O VERANO

ALMUERZO Y CENA SEMANA 1

		LUNES	**MARTES**	**MIERCOLES**	**JUEVES**	**VIERNES**
REGIMEN GENERAL	**ALM**	Caldo de verduras Arroz con aceite 200grs Gelatina 150 gr	Caldo de verduras Fideos con aceite 200grs Gelatina 150 gr	Caldo de verduras Arroz con aceite 200 grs Gelatina 150 gr	Sopa de fideos 310-350 gr Polenta con aceite 200 grs Gelatina 150 gr	Sopa de verduras 310-350 gr Arroz con aceite 200 grs Gelatina 150 gr
REGIMEN GENERAL	**CENA**	Sopa de verdura 310-350 gr Polenta con aceite 200 grs	Sopa de verdura 310-350 gr Polenta con aceite 200 grs	Sopa de verduras Fideos con aceite 200grs	Sopa de verdura Fideos con aceite 200 grs	Sopa de verdura Fideos con aceite 200grs

		Manzana o gelatina	Manzana o gelatina	Manzana o gelatina	Manzana o gelatina	Manzana o gelatina

ALMUERZO Y CENA SEMANA 2

		LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
REGIMEN GENERAL	ALM	Caldo de verduras Arroz con aceite 200 grs Gelatina 150 gr	Sopa de verduras Polenta con aceite 200 grs Gelatina 150 gr	Sopa de fideos 310-350 gr Arroz con aceite 200 grs Gelatina 150 gr	Sopa de verduras Fideos con aceite 200grs Gelatina 150 gr	Caldo de verduras Fideos con aceite 200grs Gelatina 150 gr
REGIMEN GENERAL	CENA	Sopa de verduras 310-350gr Fideos con aceite Manzana o gelatina	Caldo de verduras Fideos con aceite Manzana o gelatina	Caldo de verduras Polenta con aceite Manzana o gelatina	Caldo de verduras Arroz con aceite Manzana o gelatina	Sopa de verdura Fideos con aceite Manzana o gelatina

Almuerzo y cena menú hipocalórico (Renglones Nros. 21 Y 23)

Menú destinado a cadetes autorizados por las nutricionistas del ISSP.

El mismo consta de:

20. Almuerzo: Igual almuerzo tipo 1.
21. Cena:
    - Entrada: igual cantidad y menú al cadete general.
    - Plato principal: igual menú al de cadete general.

- Postre: igual cantidad y menú al cadete general.

Todo personal autorizado comerá en comedor. De no poder ser así deberá solicitar permiso para poder acercar al momento de almuerzo/cena un envase y poder ofrecer la cantidad de raciones solicitadas ante el servicio de nutrición en tiempo y forma.
Toda información de raciones de semana próxima, eventos, cursos deberá ser presentada al servicio en tiempo y forma para poder cubrir lo necesario de forma correcta con un mínimo de cuarenta y ocho (48) horas hábiles.
Toda dieta adicional previamente aprobada por un médico y nutricionista del ISSP, será informada al servicio en tiempo y forma para poder ser preparada en la calidad y cantidad adecuada
Provisión de agua: se entregarán 500 cc.de agua en el almuerzo, y 500 cc.en la cena por persona.

Asimismo, a continuación se detallan los **menús para el fin de semana**:

Desayunos:

Los desayunos los días sábados serán para aquellos cadetes que se encuentren sancionados. Se entregarán desayunos correspondientes al Renglón N° 1.

Almuerzos:

Los almuerzos los días sábados serán para aquellos cadetes que se encuentren sancionados. Se entregarán almuerzos correspondientes al Renglón N° 8.
Asimismo, también habrá almuerzos en vianda correspondientes a tribuna segura y personal de guardia del ISSP correspondientes al Renglón N° 9.

Colaciones:

Colaciones correspondientes al Renglón N° 6 para tribuna segura.

Cenas:

Las cenas los días sábados y domingos serán las establecidas en el Renglón N° 14 para el personal de guardia.

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS CON DESTINO A CADETES, CURSANTES, GUARDIAS, PROFESORES, INSTRUCTORES Y PERSONAL AUTORIZADO DEL INSTITUTO SUPERIOR DE SEGURIDAD PÚBLICA

Renglón	Descripción	Unidades	Precio unitario ofertado	Precio total ofertado
1	DESAYUNO – TIPO 1.	1.242.673	$ 112	
2	DESAYUNO – TIPO 2.	91.575	$ 168	
3	DESAYUNO – TIPO 3.	125.400	$ 195	
4	COLACIÓN 1.	1.340.075	$ 105	
5	COLACIÓN 2.	627.000	$ 224	
6	COLACIÓN 3.	17.760	$ 140	
7	COLACIÓN 4.	17.760	$ 168	
8	ALMUERZO TIPO 1.	1.508.059	$ 350	
9	ALMUERZO TIPO 2.	55.860	$ 375	
10	MERIENDA TIPO 1.	1.301.080	$ 112	
11	MERIENDA TIPO 2.	6.270	$ 280	
12	MERIENDA TIPO 3	9.405	$ 115	
13	CENA TIPO 1.	1.320.799	$ 350	
Renglón	**Descripción**	**Unidades**	**Precio unitario ofertado**	**Precio total ofertado**

14	CENA TIPO 2.	3.360	$ 392	
15	CENA TIPO 3.	12.540	$ 385	
16	DESAYUNO HIPOCALÓRICO.	15.593	$ 112	
17	ALMUERZO HIPOCALÓRICO.	15.593	$ 350	
18	MERIENDA HIPOCALÓRICA.	15.593	$ 112	
19	CENA HIPOCALÓRICA.	15.593	$ 350	
20	DESAYUNO HIPERCALÓRICO.	12.430	$ 185	
21	ALMUERZO HIPERCALÓRICO.	12.430	$ 350	
22	MERIENDA HIPERCALÓRICA.	12.430	$ 185	
23	CENA HIPERCALÓRICA.	12.430	$ 448	
24	DESAYUNO CELÍACO.	3.053	$ 140	
25	ALMUERZO CELÍACO.	3.053	$ 410	
26	MERIENDA CELÍACO.	3.053	$ 135	
27	CENA CELÍACO.	3.053	$ 410	
28	DESAYUNO VEGETARIANO.	4.950	$ 112	
29	ALMUERZO VEGETARIANO.	4.950	$ 350	
Renglón	**Descripción**	**Unidades**	**Precio unitario ofertado**	**Precio total ofertado**

30	MERIENDA VEGETARIANA.	4.950	$ 112	
31	CENA VEGETARIANA.	4.950	$ 350	
32	DESAYUNO GÁSTRICO.	12.430	$ 112	
33	ALMUERZO GÁSTRICO.	12.430	$ 350	
34	MERIENDA GÁSTRICA.	12.430	$ 112	
35	CENA GÁSTRICA.	12.430	$ 350	
36	DIETA DEL DÍA DESAYUNO.	6.215	$ 112	
37	DIETA DEL DÍA ALMUERZO.	6.215	$ 350	
38	DIETA DEL DÍA MERIENDA.	6.215	$ 112	
39	DIETA DEL DÍA CENA.	6.215	$ 350	
40	AGUA MINERAL POR LITRO.	1.248.500	$ 50	

Servicio

El adjudicatario deberá brindar servicio a los cadetes, cursantes, guardias, profesores, instructores y al personal autorizado de la Policía de la Ciudad cumpliendo OBLIGATORIAMENTE con las siguientes condiciones:

Normas higiénico sanitarias que se deben cumplir en cocinas y lugares donde se preparen, manipulen y/o expendan alimentos

Se deberán cumplir con todos los Reglamentos, leyes, decretos y disposiciones relativas a la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria (DGHySA).

Supervisión

La responsabilidad del cumplimiento por parte de todo el personal respecto de los requisitos señalados es del adjudicatario.

De las materia primas

Requisitos aplicables a la materia prima

- Las materias primas deberán ingresar envasadas y rotuladas de acuerdo a lo estipulado en el Código Alimentario Argentino (CAA) y en perfectas condiciones de conservación.
- El almacenamiento de las materias primas deberá hacerse de acuerdo a las necesidades requeridas por las mismas (estibaje, temperatura, humedad, aireación, etc). Debiendo asegurar la adecuada rotación de la existencia de la misma.

De la contaminación cruzada

- Se tomarán medidas eficaces para evitar la coexistencia de productos crudos con productos elaborados listos para ser consumidos.
- El almacenamiento de alimentos elaborados en heladeras y/o cámaras deben hacerse en recipientes herméticos aptos para dicho fin.
- Los utensilios que hayan entrado en contacto con las materias primas, con material contaminado deberán limpiarse y desinfectarse cuidadosamente antes de ser utilizados.
- El enfriamiento de los productos elaborados será rápido para colocarse en la heladera (no más de treinta (30) minutos) y protegidos de contaminación.

Del empleo del agua

- El agua a utilizar en la elaboración del alimento como en el lavado de manos y/o utensilios, deberá ser de red, corriente y potable.

De la elaboración

- La elaboración deberá ser realizada por el personal capacitado y supervisada por el personal técnicamente competente. Bajo ningún concepto los concesionarios podrán tomar personal a prueba en el horario de cocina.
- Los utensilios y vajilla no descartables, deberán mantenerse limpios, ser de material inoxidable, no tóxico, no absorbentes, y que no transfieran olores o sabores al alimento. Estos se mantendrán en perfecto estado de conservación, debiendo el adjudicatario descartar aquellos que presenten deterioro.
- Todas las operaciones del proceso de elaboración incluido el envasado deberán realizarse sin demoras y en condiciones que excluyan toda posibilidad de contaminación, deterioro o proliferación de microorganismos.
- Las frutas y hortalizas crudas deberán ser sometidas al lavado con agua de red (corriente y potable).
- Los productos cárnicos deberán tener una cocción adecuada no pudiendo estar rosados en su interior.

Del envasado

- El material de envase deberá almacenarse en condiciones higiénicas, en lugares destinados a tal fin. El material utilizado deberá ser aprobado para estar en contacto con los alimentos (según las especificaciones previstas en el CAA).
- Se prohíbe la utilización de envases que hayan sido destinados para otro fin (envases de 2° uso).
- El envasado deberá hacerse en condiciones higiénicas evitando la contaminación del producto. El personal afectado a dicha tarea deberá utilizar barbijo y guantes.

Del almacenamiento y transporte de materias primas y productos terminados

- El almacenamiento de los productos terminados deberá hacerse de acuerdo a los requerimientos especificados para cada alimento (temperatura, humedad, etcétera).
- Los vehículos de transporte de sustancias alimenticias pertenecientes a la empresa adjudicataria o contratados por la misma, deberán estar autorizados

por el Organismo competente. Las operaciones de cargas y descarga se deberán realizar fuera de los lugares de elaboración de alimentos. Los vehículos destinados al transporte de alimentos refrigerados o congelados, deberán contar con equipo generador de frío y termómetro externo.

- En aquellos casos en que los alimentos no sean elaborados en el ISSP el adjudicatario deberá entregar los mismos con una antelación que en ningún caso exceda los treinta (30) minutos, respecto del horario establecido para cada comida. De acuerdo a lo establecido en el presente Pliego.
- Las temperaturas de almacenamiento deberán ser inferiores a 5° C para alimentos refrigerados y de -18º C para alimentos congelados.
- La temperatura de distribución de los platos fríos deberá ser inferior a 5° C y de 65º C o superior para platos calientes.
- Se deberá llevar un estricto control de la rotación de los productos elaborados a efectos de evitar la existencia de productos con fecha de aptitud vencida.

De la higienización de las aéreas del servicio de alimentación en el ISSP, en los elaboradores, en los transportes, equipos y utensilios

- Los agentes utilizados para la limpieza y/o desinfección deben ser aptos para uso alimentario, y debidamente aprobados por la Autoridad Bromatológica respectiva y con el rótulo correspondiente. Si fuera imprescindible trasvasar el producto rotular debidamente para evitar accidentes
- Estos productos de limpieza y/o desinfección estarán depositados en un ambiente destinado a tal efecto y en ningún caso podrán estar cerca o en contacto con productos alimenticios.
- Todas las áreas, transportes, cámaras frigoríficas, heladeras, equipos, utensilios relacionados o en contacto con los alimentos, estarán en todo momento en buen estado de higiene y conservación.

Del control de alimentos

- Los alimentos deberán ser de primera calidad, caracteres organolépticos satisfactorios y genuinos, en óptimas condiciones de higiene, preparación y

presentación y en perfecto estado de conservación, temperaturas adecuadas y aptas para el consumo.

- Las mercaderías utilizadas deben ser de primera calidad con rótulo según el C.A.A., GMC 021/02, GMC 26/03, GMC 47/03, GMC 31/06 y GMC 40/11.
- Sándwiches, mantenimiento en frío: transportar en vehículos refrigerados.
- El adjudicatario deberá realizar un efectivo control de todas las operaciones inherentes a la elaboración, almacenamiento, transporte y distribución de productos alimenticios y sus materias primas.
- A tal efecto deberá contar con asesoramiento técnico de un profesional con título habilitante (Licenciado en Nutrición, Ingeniero en Alimentos, Licenciado en Bromatología, etc.).
- La Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria deberá realizar los controles correspondientes en el establecimiento elaborador, en el ISSP y en los transportes procediendo en los casos que corresponda a la extracción de muestras, la intervención y/o el decomiso de los productos alimenticios¸ el labrado de actas de comprobación y/o clausura de la cocina del ISSP y/o concesionario.
- Los productos que no respondan a los requisitos establecidos en el CAA y demás normas vigentes serán pasibles de las sanciones correspondientes.
- La falta de higiene en la cocina, depósitos, equipamiento, utensilios; la entrega de alimentos de mala calidad, una inadecuada conservación o cocción, serán consideradas faltas graves.

Comedor

Elaboración de las comidas: dentro de la sede del ISSP, en el área de cocina dentro del salón comedor.

Distribución: Entrega de desayunos, almuerzos, meriendas y cenas para servir a cadetes, cursantes, guardias, profesores, instructores y personal autorizado de la Policía de la Ciudad

Días y horarios de prestación

Días

La prestación del servicio se realizará de **LUNES A DOMINGO**, incluyendo feriados nacionales, días no laborables, asuetos, etc.

Los días en que se declaren paros nacionales totales o de transporte, se garantizará igualmente el servicio de comida en la sede del ISSP.

Horarios

Residentes

Desayuno Antes de 6.30 a 7.30 horas.

Almuerzo De 12.00 a 14.30 horas.

Merienda De 16.00 a 17.00 horas.

Cena De 20.30 a 21.30 horas.

En verano existe la posibilidad, a pedido del organismo usuario, de retrasar la cena hasta las veintiún (21:00) horas.

Los horarios determinados en el presente pliego quedarán asentados en el Libro de Órdenes, previo a dar inicio a la prestación y deberán ser suscritos por la máxima autoridad de la dependencia y de los representantes del adjudicatario, permitiendo con ello mantener el registro exacto de su cumplimiento, para su posterior control por parte de las autoridades que correspondan.

Modalidad del servicio

Tipo de servicio

La prestación comprende los "servicios" que a continuación se indican, los cuales deberán cumplir con todas las condiciones indicadas en los correspondientes artículos y anexos que forman parte del presente pliego:

I) DESAYUNOS y MERIENDAS:

Este servicio se prestará conforme al siguiente detalle:

COMEDOR:

Elaboración de las comidas dentro del local cocina de la dependencia y la atención del comedor situado en este último, conforme a las características detalladas en el Anexo III.

II) ALMUERZOS y CENAS:

COMEDOR:

Elaboración de las comidas dentro del local cocina de la dependencia y la atención del comedor situado en este último, conforme a las características detalladas en el Anexo III.

MENÚS

Los menús a proveer se ajustarán estrictamente a las especificaciones técnicas establecidas en los artículos y anexos que forman parte integrante del presente pliego, en los que se establecen las características, cantidades en peso neto y bruto para cada una de las preparaciones estándares de calidad para las comidas terminadas y servidas, normas y procedimientos requeridos para cada proceso en la línea de producción y las especificaciones de los víveres a utilizar en la preparación de éstos, conforme el área, nivel o modalidad educativa.

MODIFICACIÓN DE LOS MENÚS

a) Modificación de los menús

Los menús sólo podrán modificarse previa autorización correspondiente en los siguientes casos:

1. Cuando un acontecimiento imprevisible o casos de fuerza mayor, fehacientemente comprobados, así lo justifiquen.
2. Cuando lo considere conveniente el personal designado a este efecto, perteneciente al Instituto Superior de Seguridad Pública (ISSP) del Ministerio de Justicia y Seguridad de la Ciudad Autónoma Buenos Aires.

Toda modificación deberá contar obligatoriamente con la justificación y la autorización fehaciente del Nutricionista del Servicio de Alimentación del ISSP, previo a su implementación.

El menú deberá ser exhibido diariamente en lugar visible del establecimiento junto al horario de prestación del servicio de comedor.

b) Menús opcionales

En los casos que se haya previsto un menú alternativo u opcional, la determinación de cuál es el que se suministrará, se llevará a cabo conforme se dispone en los **incisos A.1 y A.2** del presente apartado, notificándosele al adjudicatario para su cumplimiento, dejando expresa constancia que los directivos de la dependencia carecen de autonomía para determinar un cambio de menús.

PROVISIÓN Y CALIDAD DE LA PRESTACION ALIMENTARIA

El adjudicatario se obliga a suministrar el servicio cumplimentando los siguientes parámetros, establecidos en el C.A.A., y el resto de la normativa aplicable, y que a modo enunciativo se detalla a continuación:

a) Especificaciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y organolépticas

- Los alimentos y preparaciones a suministrar, deberán ser de primera calidad caracteres organolépticos satisfactorios y genuinos, en óptimas condiciones de higiene, preparación y presentación y en perfecto estado de conservación, temperatura adecuada, y aptos para el consumo.
- Las mercaderías utilizadas deben ser de primera calidad con rótulo según el C.A.A.(Código Alimentario Argentino) y GMC 021/02, deben contar con R.N.E. (Registro Nacional de Establecimiento), R.N.P.A.(Registro Nacional de Producto Alimenticio) otorgado y para alimentos de origen animal identificación de SENASA (Servicio Nacional de Calidad y Seguridad Agroalimentaria) y certificado de transporte otorgado por la misma entidad.
- Contar con certificado de análisis que acredite la ausencia de **Eschericia Coli OH157:H7/ NM y de Salmonella spp.** para los lotes de carnes que se elaboren con carne picada cruda y productos a base de carne picada pre cocidos o no, o listos para el consumo, tal como lo establece el C.A.A Art. 156 tris y Art 255).
- Contar con certificados de análisis bacteriológicos para lotes de fiambres y quesos expedidos por la empresa elaboradora de acuerdo a las especificaciones que exige el CAA con metodología analítica reconocida por la legislación de referencia

(C.A.A., Art. 286 bis para salazones cocidas, Art. 360 bis para fiambre de cerdo cocido y art 605 para quesos).

- Elaboración diaria, a excepción de postres y sándwiches que requieren enfriamiento, en cuyo caso el tiempo de preparación no deberá ser mayor de 24 hs. y contar con rótulo interno con fecha y hora de elaboración.
- Las unidades de frío deberán ser suficientes y adecuadas en relación al volumen de alimentos que se manejan en el establecimiento.
- Las temperaturas del aire de las unidades de frío deberán estar reguladas para asegurar que la temperatura de los alimentos que se introducen para refrigerar disminuya a 5ºC (o a la temperatura adecuada según cuadro que se detalla a continuación) en menos de 2 horas y que los alimentos refrigerados se mantengan a las temperaturas óptimas, evitando fluctuaciones.

Los equipos de frío deberán estar divididos de acuerdo al tipo de alimentos:

- Lácteos, fiambres, postres y productos terminados.
- Carnes refrigeradas.
- Alimentos congelados crudos.
- Alimentos congelados cocidos.
- Hortalizas y frutas. Huevos.

b) Especificaciones de temperaturas de conservación, distribución, servicio y cocción

Alimento	Temperatura en ºC (Conservación en el centro de los alimentos, el aire de la unidad de frío deberá ser igual o inferior).	Temperatura de cocción mínima en el centro del alimento/ características	Especificaciones
Lácteos y postres	2ºC a 8ºC (o según rótulo)		Leche en polvo: genuina, características sensoriales adecuadas. Fluida: pasteurizada, ultrapasteurizada o esterilizada
Carne vacuna fresca, pieza entera	0ºC a 5ºC – Transporte hasta 7ºC. Envasada al vacío: 3ºC a –1ºC o según rótulo.	80ºC hasta desaparición de jugos rosados	Carne cruda: color púrpura en el interior, rojo brillante en presencia de oxígeno. pH 5,4 a 6, carne firme. Nº SENASA

Carne vacuna picada	0ºC a 5ºC – Transporte hasta 7ºC. Envasada al vacío: 3ºC a –1ºC o según rótulo.	80ºC hasta desaparición de jugos rosados	Carne cruda: color púrpura en el interior, rojo brillante en presencia de oxígeno. Desgrasada. pH 5,4 a 6,5 Nº SENASA
Pollo	0ºC a 2ºC o según rótulo.	Entero: 95ºC en la pata o muslo hasta que en las articulaciones no se observe sangre. Deshuesado: 80ºC. hasta carne color blanco opaco	Pollo crudo: Piel blanca amarillenta parejo. pH menor a 7
Pescado refrigerado	0ºC a 2ºC	80ºC hasta carne blanca, que se desprenda fácilmente de la espina y se desmenuce	Pescado crudo: en escamas de hielo, carne firme, olor agradable. pH hasta 7,3

Productos congelados industriales Pescado, formas de pollo o soja, milanesas de carne o hamburguesas.	-18ºC Transporte hasta -12ºC La conservación refrigerado deberá realizarse sólo cumpliendo las condiciones que sugiere el fabricante. Indicando con rótulo interno el día de ingreso del producto.	80ºC características según corresponda la naturaleza del producto	Piezas duras. No deben presentar cristales de agua grandes. Nº de SENASA
Fiambres	2ºC a 8ºC o según el rótulo	-	Nº de SENASA
Pastas y pizzas	2ºC a 8ºC o según el rótulo	80ºC	Envasadas y rotuladas
Enlatados	Ambiente	-	Sin abolladuras, conservados lejos de fuentes de calor.
Huevos	No más de 8ºC	80ºC	Fecha de postura o vencimiento y registro de SENASA
Hortalizas y frutas	Menor a 10º Transporte a T ambiente.	80ºC	En caso de tubérculos conservar en espacios frescos, ventilados.

c) Vida útil del alimento a las temperaturas indicadas en el cuadro anterior

- Carne vacuna entera: hasta 3 días refrigerada/ hasta 6 meses congelada.

- Carne vacuna picada: hasta 24 horas refrigerada/ 3 meses congelada.
- Pollos: hasta 3 días refrigerado o según rotulado/ 3 meses congelado.
- Carnes envasadas al vacío según rotulado.
- Pescado: hasta 24 hs refrigerado/3 meses congelado o según rótulo.
- Congelados industriales: según rotulado / artesanales hasta 1 mes (rótulo interno de congelación).
- Huevos: 21 a 30 días desde la postura o según el rótulo.
- Postres: hasta 24 hs. refrigerado / no pueden frezarse.
- Hortalizas crudas: según la variedad entre 3 y 5 días refrigerados.
- Manzanas y cítricos crudos: 2 a 3 semanas refrigerados.
- Lácteos: refrigerados según rótulo.
- Fiambres: según rótulo.

d) Temperatura, distribución y servicio de las preparaciones

- Temperaturas de los alimentos calientes que ingresan a los contenedores: temperatura mínima 80ºC en el centro del alimento.
- Mantenimiento en caliente: no inferior de 65ºC en el centro del alimento.
- Temperatura de los alimentos calientes en el servicio en plato: no inferior a 60ºC en el centro.
- Postres, ensaladas y sándwiches, mantenimiento en frío: transportar en contenedores isotérmicos o vehículos refrigerados, temperatura inferior a 8ºC en el centro.
- Las comidas preparadas o marcadas no deben permanecer entre 60ºC a 21ºC en el centro del alimento, por más de 2 (dos) horas, luego de este período serán refrigeradas o cocidas. Desde el final de la cocción, las mismas deberán ser mantenidas en recipientes adecuados provistos de cubiertas o protegidos con papel apto para el contacto con alimentos. Los alimentos preparados que se conserven en cámara frigorífica deberán estar debidamente identificados (fecha y lugar de elaboración, ingredientes).
- Los componentes del refrigerio deben estar envueltos individualmente y las frutas deben entregarse ya lavadas.

e) Si se realizaran variaciones a lo estipulado en los tiempos de elaboración y/o en las temperaturas de conservación se deberán justificar las prácticas con un sistema de calidad verificable que demuestre tiempos y temperaturas de seguridad.

f) Los alimentos deberán cumplir con las especificaciones de víveres basadas en el Código Alimentario Argentino.

g) Iniciada la prestación de los servicios, el adjudicatario deberá integrar un acopio de víveres, de todos los rubros que componen los menús que forman parte integrante del presente pliego en cantidad suficiente para el suministro de comidas por cinco (5) días corridos que mantendrá durante toda la ejecución del contrato, debiendo proceder a su reposición por consumo, excepto durante los días inmediatos a la fecha de finalización del servicio. Dichos víveres se depositarán en el Sector Despensa de la dependencia, para el desenvolvimiento normal de la prestación.

h) Heladera

El adjudicatario deberá proveerla durante todo el tiempo que dure la prestación en cantidad y con capacidad acorde al número de raciones del establecimiento en el caso que las unidades de frío de la cocina de la dependencia no sean suficientes.

Debe considerarse que las unidades de frío deberán ser las suficientes como para asegurar el mantenimiento de la cadena de frío de los alimentos y/o preparaciones que lo requieran.

En todos los casos la heladera se deberá mantener en correcto estado de mantenimiento, limpieza y temperatura.

PRODUCTOS Y ASPECTOS NO PREVISTOS

Todo producto no previsto en el presente pliego deberá ser autorizado expresamente por el responsable que designe el ISSP.

Toda modificación deberá contar, obligatoriamente, con la justificación y la autorización fehaciente del Nutricionista del Servicio de Alimentación del ISSP, previamente a su implementación.

Código Alimentario Argentino/ Aplicación Supletoria

Todo lo no previsto en el presente pliego, en relación directa con las características para este tipo de aprovisionamiento, se regirá por lo prescripto en el Código Alimentario Argentino en vigencia.

CANTIDADES ESTIMADAS DE SERVICIOS DIARIOS

a) Cantidades estimadas

Las cantidades de servicios diarios que se deberán prestar se encuentran discriminadas en el presente Pliego.

Dichas cantidades son estimativas y al solo efecto del cálculo de costos por parte de los oferentes, ya que la facturación se realizará conforme al real servicio prestado.

Las cantidades señaladas podrán ser reajustadas, teniendo en cuenta las altas y bajas que surjan, conforme los requerimientos del establecimiento.

b) Modificaciones

Las cantidades señaladas podrán ser reajustadas teniendo en cuenta las altas, bajas y necesidades que determine el organismo de acuerdo a situaciones que se presenten durante la prestación del servicio. Si el número excede un veinte (20%) al fijado en el presente pliego se deberá requerir la autorización de la autoridad inmediata superior al Director de Logística y Mantenimiento del ISSP.

Toda modificación será comunicada al adjudicatario por el ISSP. Dicha comunicación se efectuará por medio fehaciente quedando obligado el adjudicatario a iniciar la prestación de las nuevas cantidades dentro de los dos (2) días de notificado.

Las modificaciones señaladas no provocarán en modo alguno alteraciones en los precios adjudicados.

c) Sobrantes

Para el caso que hubiere alimentos del menú del día que no se consuman, así como menús completos o incompletos sobrantes, deberán ser desechados en el mismo establecimiento para eliminar cualquier posibilidad de pérdida de cadena de frío/calor que pueda originar algún tipo de contaminación. Asimismo, no se permitirá la entrega de alimentos perecederos sobrantes a cadetes, personal de la dependencia, directivos o empleados del adjudicatario, por estas mismas razones de seguridad alimentaria.

RECURSOS AFECTADOS

SECTORES, INSTALACIONES Y ELEMENTOS DE LA DEPENDENCIA

CESIÓN DE BIENES

a) Bienes que se ceden en uso

El Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires cederá en uso, bajo inventario y en las condiciones en que se encuentren, los bienes de su propiedad que a continuación se consignan:

- El equipamiento existente en el ambiente cocina y anexos.
- Las instalaciones propias del sector cocina. Se considerarán "instalaciones propias del sector", a las redes de gas, agua, desagües, electricidad y cualquier otra que llegue a abastecer los sectores mencionados.
- Planta edilicia de todos los sectores que hacen al servicio integral de las prestaciones: techos, pisos, paredes, aberturas, revestimientos, cerramientos y todo elemento que forme parte de la construcción de los sectores del edificio.
- Local para depósito de víveres.

En razón de tratarse de bienes de propiedad del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires el inventario mencionado se confeccionará ante un funcionario del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires por duplicado, correspondiendo un juego útil para cada una de las partes intervinientes, esto es la Dirección de Logística y

Mantenimiento del ISSP y la empresa adjudicataria. El inventario deberá ser ratificado por la Dirección de Logística y Mantenimiento.

b) Conocimiento de los bienes cedidos en uso

El adjudicatario deberá tomar pleno conocimiento del estado y calidad de las instalaciones y elementos enunciados precedentemente, en el momento de realizar la visita al Instituto a la que se hace referencia en el presente pliego.

c) Estado de los bienes cedidos en uso

El adjudicatario aceptará los sectores, instalaciones y elementos enunciados precedentemente en la cantidad y estado en que se encuentran, debiendo restituirlos al término del contrato -bajo inventario con las modalidades establecidas en el segundo párrafo del apartado a) del presente artículo- en las mismas condiciones en que los recibió, aceptándose únicamente el desgaste por su utilización normal.

CONSERVACIÓN DE LOS BIENES CEDIDOS EN USO

a) Mantenimiento

El adjudicatario se compromete a mantener en condiciones óptimas para su correcta utilización, la totalidad de los bienes cedidos en uso por el Gobierno de la Ciudad.

b) Conservación

El adjudicatario asume a su cargo y costo, el resguardo, custodia, conservación y mantenimiento en estado óptimo de conservación los bienes que se ceden en uso.

A los 10 (diez) días hábiles computados a partir del término del contrato, el adjudicatario, reintegrará los bienes, en idénticas condiciones a las que se hallaren en el momento de hacerse cargo, aceptándose únicamente el desgaste por su utilización normal.

Al finalizar la vigencia de este contrato y en caso de no prorrogarse el mismo, se procederá a realizar de la misma forma el inventario de cierre: certificado por escribano público y ratificado por el personal Directivo del ISSP. Este inventario se realizará por duplicado correspondiendo una copia a la Dirección de Logística y Mantenimiento del ISSP y otra copia a la empresa adjudicataria.

c) Reposición de faltantes

De existir faltantes, éstos deberán ser repuestos por otros nuevos que reúnan las mismas características constructivas y nivel de calidad, para lo cual la dependencia podrá intimar en forma fehaciente, acordándole un plazo de entre cinco y diez días, según el caso aconseje, dentro del que deberá proceder al reintegro.

Vencido dicho plazo el personal de conducción de la dependencia sin más trámite, dispondrá su reposición en forma directa con cargo al adjudicatario y por el monto que resulte, el cual se hará efectivo mediante la aplicación del Art. 127 de la Ley 2.095.

d) Arreglos y mejoras

Cualquier tipo de mejora y/o modificación que el adjudicatario introduzca en los bienes patrimoniales cedidos en uso, para una mejor prestación del servicio, estará a su exclusivo cargo y costo, debiendo sin embargo contar, previamente a su realización, con la aprobación de la autoridad máxima del ISSP, en su caso con la autorización del Ministerio de Justicia y Seguridad.

El cambio que se opere en el bien, a raíz de los arreglos o mejoras, quedará incorporado al mismo definitivamente, no modificará de modo alguno su condición de propiedad de este Gobierno y no dará lugar a reclamo alguno por ningún concepto incluyendo indemnización o compensación.

USO DE BIENES CEDIDOS

El adjudicatario no podrá disponer de los locales ni de su personal para otro uso o actividad que el que le ha sido adjudicado estrictamente en el presente pliego. Por lo tanto, el adjudicatario no podrá bajo ningún concepto, sin contar con autorización fehaciente de la dependencia o del Nutricionista responsable, realizar preparaciones para otros establecimientos, para consumo personal o para el personal de la dependencia.

VESTUARIOS PARA EL PERSONAL DE COCINA

El personal de conducción de la dependencia determinará cuarenta y ocho (48) horas antes de iniciar la prestación, el espacio físico necesario que será utilizado como vestuario por personal del adjudicatario.
En caso de que el establecimiento no contare con guardarropa, el adjudicatario deberá proveer de armario de dimensiones y capacidad suficiente a tal fin.

SERVICIOS BÁSICOS

El gasto que demande el consumo de energía eléctrica, agua y gas, correrá por cuenta del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires cuando el servicio de elaboración se preste dentro de la dependencia del Instituto Superior de Seguridad Pública.
El adjudicatario deberá estandarizar un procedimiento a realizarse en emergencias (como cortes de luz) para no perder la cadena de frío.

GRUPO ELECTRÓGENO

Deberá ponerse a disposición de la dependencia un grupo electrógeno por eventuales cortes en el suministro eléctrico. Este deberá permanecer en el establecimiento durante todo el período que dure la prestación.

PROTECCIÓN DE ABERTURAS

El adjudicatario deberá instalar y mantener en buen estado de conservación, tela metálica o de material plástico anti insectos para cubrir cada una de las aberturas exteriores de los lugares destinados al almacenamiento, preparación y consumo de alimentos en los establecimientos. Cada cambio que realice deberá estar asentado en el Libro de Órdenes y ratificado por el Servicio de Alimentación del ISSP.
En los casos en que se debiese cambiar la protección de las aberturas, el adjudicatario deberá informar al ISSP para que a partir de ese momento se haga cargo del recambio.

PLANTA ELABORADORA, VEHÍCULOS Y CONTENEDORES TÉRMICOS

PLANTA ELABORADORA - UTILIZACIÓN SUBSIDIARIA

Se deja establecido que si durante la prestación del servicio, eventualmente, la planta física “cocina” de la dependencia no estuviera en condiciones de uso; o acontecimientos de fuerza mayor –a juicio exclusivo de la Administración- así lo determinaren, la firma adjudicataria deberá proceder a realizar la elaboración en su planta elaboradora, y transportarla con vehículos destinados a tal fin, mediante la utilización de contenedores isotérmicos, para distribuirla posteriormente.

PLANTA ELABORADORA

a) Características

El oferente deberá contar con una planta para la elaboración de comidas propia y/o alquilada, la que deberá poseer cámara frigorífica y equipamiento gastronómico, de forma tal de contar con capacidad de elaboración del ciento por ciento (100 %) de las raciones de comedor para los eventuales casos en los que la planta física “cocina” de la dependencia no se encontrara en condiciones de uso.

b) Exclusividad

Dicha planta, sus instalaciones y equipamiento no pueden ser compartidos con otro oferente y/o adjudicatarios de este u otro contrato.

c) Ubicación

La planta elaboradora deberá estar ubicada preferentemente, dentro del perímetro de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, con un rápido acceso al Instituto Superior de Seguridad Pública.

d) Habilitación

La planta de elaboración deberá contar con habilitación para la elaboración de comidas, otorgada por los organismos técnicos municipales, provinciales, nacionales o del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, competentes en la jurisdicción donde aquella esté ubicada. La habilitación deberá estar a nombre del oferente. No se aceptarán habilitaciones en trámite.

La habilitación de la planta de elaboración de comidas con la que cuente la empresa deberá corresponder a la planta declarada en la oferta. Los planos deben estar visados y coincidir con la habilitación otorgada.

e) Agua de consumo

Debe cumplir con las normas microbiológicas para el agua potable establecida en el CAA (Capítulo 12 Art. 982). Deben realizarse exámenes semestrales de la calidad (microbiológica y físico-química) del agua que se utiliza y deberán mantenerse los registros que acrediten su control.

f) Sistema de generación de energía eléctrica

El adjudicatario deberá contar con un sistema propio o contratado de generación de energía eléctrica para no poner en riesgo la inocuidad de los alimentos.

g) Responsable Técnico/Operativo

El adjudicatario deberá contar con un responsable técnico/Operativo permanente en la planta elaboradora, durante la duración del contrato, quien será responsable de la actividad y el cumplimiento de las normas establecidas por el Código Alimentario Argentino. Se entenderá como “Responsable técnico/Operativo” al encargado del servicio que acredite experiencia en el rubro no menor a 12 (doce) meses.

h) Registros

El adjudicatario deberá tener un Registro de Temperaturas de Cámara Frigorífica y un Registro de Limpieza y Desinfección, donde se asienten diariamente las novedades.

i) Diseño de Flujo

Es la representación gráfica sistemática de la secuencia de pasos u operaciones necesarios para la elaboración de un alimento y/o preparación o conjunto de alimentos.

La empresa adjudicataria deberá contar con un sistema de calidad representado en un flujograma considerando recepción, almacenamiento, elaboración, distribución, y servicio, cuyo cumplimiento asegure la inocuidad del producto final. Deberá estar disponible y ser verificable cada vez que las autoridades de contralor así lo requieran.

PLANTA ELABORADORA - VERIFICACIÓN

El adjudicatario admitirá la presencia en la planta elaboradora, de aquel agente que designe el GCBA., para fiscalizar la prestación del servicio alimentario, conforme se establece en el presente Pliego, debiendo prestar la más amplia colaboración con dicho agente en todo lo que haga al debido cumplimiento de sus funciones. Asimismo aceptará en su planta controles del GCBA aun cuando la misma se encuentre fuera de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

VEHÍCULOS Y CONTENEDORES ISOTERMICOS

El oferente deberá contar como referencia con seis (6) vehículos; los cuales deberán estar equipados con cámara frigorífica para el transporte de comidas elaboradas y/o sustancias alimenticias, víveres frescos y secos, habilitados por todos los organismos técnicos pertinentes, en su área de competencia (Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, SENASA, etc.).

a) Requisitos para los vehículos: ART 154 bis del C.A.A. y legislación complementaria vigente.

- Habilitación municipal y SENASA, exhibido el número de inscripción en el exterior.
- Construído de material sanitario, ventilada o refrigerada.
- La unidad de trasporte de alimentos -UTA- debe estar separada de la cabina del chofer.
- La UTA deberá estar en buenas condiciones de higiene.
- La UTA debe estar provista de termómetro, iluminación y puertas y cerraduras herméticas.
- El transportista debe poseer uniforme adecuado, libreta sanitaria y curso de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Deberá poseer la documentación del producto que transporta.
- Los alimentos en el momento del transporte deben estar protegidos.
- El tipo del medio de transporte o recipiente necesario para tal fin dependerá de la naturaleza del alimento y de las condiciones que se transporte.

- Los alimentos se deben transportar en condiciones que impidan su contaminación y/o adulteración.
- Se deberá contar con la cantidad de vehículos necesarios para poder mantener correctamente la cadena de frío y/o calor de los alimentos y/o preparaciones que distribuyen, conforme lo establecido en los presentes pliegos.

b) Contenedores isotérmicos

Los contenedores isotérmicos que se utilicen para la prestación del servicio podrán ser de propiedad del adjudicatario o por él contratados. Estos contenedores deberán conservar por el tiempo que sea necesario, según el servicio y las características del alimento, elementos perecederos o sensibles a las variaciones de temperatura. Deberán ser de material que asegure el mantenimiento de la cadena de frío o de calor (por ejemplo de plástico reforzado con fibra de vidrio-PRFV), con una aislación de poliuretano, y poseer una eficiente barrera contra el vapor. No se aceptará el uso de contenedores de telgopor o plástico común.

PERSONAL

CANTIDAD MÍNIMA DE PERSONAL

El oferente deberá especificar la cantidad de personal (Cocineros, peones, ayudantes de cocina, etc.) con el que contará para prestar el servicio. Las comidas serán entregadas a los comensales por personal del adjudicatario. También, deberá obligatoriamente contar un responsable técnico/operativo durante todo el periodo que dure la contratación.

La cantidad de personal deberá garantizar la correcta elaboración y servicio en tiempo y forma. También, deberá cumplimentar el servicio con eficacia en la cocina, limpieza, depósito de víveres, transporte, distribución y servicio en comedor previo acuerdo con las autoridades de la dependencia y cumpliendo con lo requerido en los pliegos.

El adjudicatario deberá contar con personal **"suplente",** que cubra toda la prestación, ante posibles inasistencias de las personas designadas como **"titulares".**

VESTIMENTA Y ACCESORIOS

El adjudicatario deberá a su exclusivo cargo y costo proveer a su personal (Camareros/as, cocineros y/o ayudantes y peones) de todas las prendas de vestir y accesorios que sean necesarios para la función que desempeñen y para su correcta diferenciación conforme las tareas que desempeñan.
Todo el personal debe utilizar guantes descartables (de polipropileno) cada vez que manipule alimentos.
Toda la vestimenta deberá estar completa y en perfectas condiciones de presentación e higiene, y será cambiado tantas veces como sea necesario. Todos los elementos de aseo e higiene del personal serán provistos por el adjudicatario.

NÓMINAS DE PERSONAL

Previo a comenzar la prestación, el adjudicatario deberá presentar en la Dirección de la dependencia, una nómina de su personal, en la cual constarán, los siguientes datos actualizados de cada uno de ellos:

- Apellidos.
- Nombres.
- Fecha de nacimiento.
- Tipo y número de documento de identidad, expedido por autoridad argentina.
- Domicilio real.
- Función y lugar donde desempeña las tareas.
- Nº de CUIL y/o CUIT

Dicha nómina deberá contener **obligatoriamente** los datos de los representantes, responsables y técnicos designados, y será actualizada dentro de las veinticuatro (24) horas en que se produzca alguna variante en su dotación.

IDENTIFICACIÓN DEL PERSONAL

Todo el personal deberá lucir su identidad con una plaqueta identificatoria (o leyenda bordada), colocada en la solapa izquierda o bolsillo superior de la prenda que vista, conteniendo los siguientes datos:

- Nombre de la empresa.
- Apellido y nombre de la persona.
- Función que desempeña.

LIBRETAS SANITARIAS

Todo el personal deberá contar con la correspondiente Libreta Sanitaria habilitante. El adjudicatario deberá presentar todas las Libretas del personal que designe para la realización del servicio, junto con una fotocopia de las mismas, en el mismo momento en que entregue la nómina de personal. Una vez que el establecimiento verifique la autenticidad de los documentos, devolverá al adjudicatario los originales.

En el caso de designar personal suplente, el adjudicatario dará cumplimiento a los requisitos de este artículo y de la nómina de personal, previo al momento en que dicho personal se presente a cubrir el servicio en el establecimiento.

Las citadas libretas deberán encontrarse siempre a disposición de la Dirección de la dependencia. Sólo se aceptarán constancias de libreta sanitaria “en trámite” en tanto el solicitante haya superado el examen pre-ocupacional previsto en la Ley N° 24.557.

El personal será debidamente capacitado para la correcta manipulación de los alimentos, de acuerdo a las normas vigentes, pudiéndolo hacer en la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria.

SALUD DEL PERSONAL

El adjudicatario no podrá brindar el servicio, sin tomar los resguardos correspondientes, respecto a que ningún manipulador padezca o sea vector de enfermedades de transmisión alimentaria, posea heridas, infecciones cutáneas, llagas, diarreas, enfermedades respiratorias, etc. El adjudicatario deberá presentar ante las autoridades de la dependencia el alta médica de aquellos dependientes que hayan padecido alguna enfermedad.

COMPORTAMIENTO

El comportamiento del personal deberá ser en todo momento correcto y eficiente, pudiendo las autoridades, emplazar a la empresa para la separación perentoria de aquél que así no lo hiciere.

Asimismo, el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, se reserva el derecho de exigir al adjudicatario el reemplazo de cualquier miembro de su personal (con la debida justificación), lo que deberá ser cumplido de manera inmediata una vez que el adjudicatario haya recibido la notificación correspondiente.

LUGARES DE PERMANENCIA Y CIRCULACIÓN

El personal del adjudicatario deberá permanecer en sus respectivos lugares de trabajo, evitando su circulación por las restantes dependencias del edificio, y su vinculación con el personal del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

DEPENDENCIA LABORAL

Todo el personal afectado a este servicio estará bajo exclusivo cargo y responsabilidad del adjudicatario, corriendo por exclusiva cuenta los salarios, seguros, cumplimiento de las leyes sociales y previsionales y cualquier otro gasto sin excepción, vinculado con la prestación del servicio.

Se deja expresa constancia que cualquier vinculación existente entre el adjudicatario y terceras personas que le brinden asistencia, sean empleadas o no, será ajena al GCBA y de exclusiva incumbencia del adjudicatario y solo generará derechos y obligaciones entre esta y los terceros contratados.

Queda debidamente aclarado y entendido que el Gobierno no asumirá responsabilidad alguna y quedará desligado respecto de todo conflicto o litigio que eventualmente se generase por cuestiones de índole laboral entre el adjudicatario y el personal que éste ocupare a los fines de cumplir con sus obligaciones contractuales y que, en consecuencia, pudiera implicar la intervención del gremio que los nuclea y/o de aquellos organismos estatales vinculados con el contralor de transgresiones a normas

establecidas para el orden laboral, o del cumplimiento de convenios colectivos de trabajo en vigencia.
El adjudicatario no podrá disponer de su personal destacado para otra actividad que la que le ha sido adjudicada estrictamente en el pliego.

VAJILLA, SERVICIO DE CONTROL BROMATOLÓGICO Y ELEMENTOS CONTRA INCENDIOS

UTENSILIOS DE COCINA Y VAJILLA. CONTROL DE ALIMENTOS

El adjudicatario pondrá a disposición un juego de vajilla completa y de utensilios (cubiertos, servilletas, vasos, saleros y otros) de cocina necesarios para cumplir con eficacia la totalidad de los servicios, los que deberá mantener durante toda la duración del contrato y reponer los faltantes ante roturas, extravíos o hurtos. Posterior a la finalización de la contratación, este podrá retirar aquella vajilla y utensilios de su propiedad siempre que se haya asentado en el libro de órdenes.

Retiro de utensilios y vajilla para su higiene y/o desecho:

El adjudicatario será responsable de la higiene de los utensilios y de la vajilla. Deberá retirar los utensilios y la vajilla utilizada en los diferentes servicios para su higiene. Podrán realizarse cambios en las especificaciones establecidas por el presente artículo con la autorización escrita del ISSP.

Control de Alimentos:

El adjudicatario deberá instrumentar en la planta elaboradora una vez por mes, controles de laboratorio con metodología analítica reconocida y correspondiente a lo estipulado en el CAA o la legislación de referencia (ICMSF- INTERNATIONAL COMMISSION ON MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS FOR FOODS), de alimentos y preparaciones de todos los servicios adjudicados con una frecuencia mínima mensual, a los efectos de asegurar alimentos aptos para el consumo.

Deberán conservar muestras testigo de los controles de laboratorio realizados, durante un mínimo de 5 días a partir de la fecha de extracción, congeladas a una temperatura

de -18ºC o inferior, debidamente identificadas (fecha de elaboración, lugar, ingredientes) y envuelto en film.

El Gobierno de la Ciudad podrá solicitar las muestras cuando lo considere pertinente.

Los protocolos que resulten de los análisis de las muestras extraídas deberán ser remitidos a la dependencia. Además deberán estar disponibles en las plantas de elaboración para su verificación y/o evaluación cada vez que lo requiera personal técnico designado ISSP. La falta de envío de los resultados será considerada como incumplimiento del presente artículo.
Toda vez que se realice una toma de muestra para realizar análisis bromatológicos deberá asentarse en el Libro de Órdenes.

ELEMENTOS CONTRA INCENDIOS

A efectos de prevenir incendios, el adjudicatario deberá contar con matafuegos. La cantidad y tipo de elementos deberán ajustarse a las normas vigentes. Todos los elementos deberán encontrarse permanentemente en perfectas condiciones de uso.

HIGIENE Y LIMPIEZA

HIGIENE

El adjudicatario deberá mantener en perfectas condiciones de salubridad e higiene las instalaciones y muebles de la cocina, desagües cloacales, vehículos con los que transporte mercaderías y preparaciones, contenedores de transporte de alimentos, así como los sectores utilizados para las operaciones de carga y descarga de mercaderías, como los depósitos, sanitarios y vestuarios que utilice.

LIMPIEZA

Asimismo deberá realizar la higiene de todos los locales y bienes de uso necesarios para el cumplimiento de la prestación del servicio, quedando exceptuados los comedores (tarea a cargo del servicio de limpieza de la dependencia), teniendo la responsabilidad de la afectación del personal, el aprovisionamiento y los gastos que demande la adquisición de los elementos destinados para el logro de tal fin.

Todos los artículos que se utilicen para la limpieza deberán estar aprobados por la legislación vigente, claramente identificados y ubicados en un sector adecuado, bien separados del área de manipuleo de alimentos y de la vajilla. El adjudicatario deberá proveer a la cocina de cestos de basura con tapas, toallas descartables y jabón líquido. Al finalizar la jornada no podrá quedar ningún tipo de residuos en la cocina.

PERSONAL AFECTADO A TRABAJOS DE LIMPIEZA

Respecto del personal afectado a las tareas de limpieza profunda, se aplicará lo previsto en el Art. 138 punto 11 "in fine" del Código Alimentario Argentino, el que reza en su parte pertinente: "…el personal que sirve al público o manipula alimentos no podrá ser utilizado para la higienización del local, inodoros, retretes, pisos, muebles, escupideras, etc., tarea que deberá encomendarse exclusivamente a los peones de limpieza".

CONTROL DE PLAGAS

El adjudicatario deberá efectuar, toda vez que sea necesario y como mínimo con una frecuencia mensual, la desinsectación y desratización de todos los sectores que se le ceden en uso, para la efectiva realización de la prestación del servicio, incluyendo sin que implique limitación, los sectores de cocina, depósitos de víveres y vestuarios. A tal efecto deberá contratar a las empresas que están habilitadas por el GCABA y en un todo de acuerdo con las normas vigentes.

Las actividades mencionadas deberán realizarse con productos autorizados por el A.N.M.A.T. Deberá adjuntarse mensualmente al Libro de Órdenes la fotocopia de cada uno de los servicios de control de plagas que se realicen en el establecimiento.

HABILITACIÓN DE UN "LIBRO DE ÓRDENES"

A los efectos de asentar las comunicaciones u observaciones que el Servicio de Alimentación de la dependencia estime corresponder, el adjudicatario proveerá al mismo, con una antelación no menor de setenta y dos (72) horas a la fijada para el comienzo de la prestación, a fin de cumplimentar con las Resolución N° 204/2016,

modificada por Resolución 206/2016 de la Sindicatura General de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires de un (1) libro de Ordenes con hojas numeradas e identificadas como: **“original”, “duplicado” y “triplicado”** las que serán distribuidas de la siguiente manera:

-Original: Quedará en el libro.

-Duplicado: Se le entregará al representante técnico a efectos de su notificación.

-Triplicado: para conocimiento y archivo ISSP.

El Libro será repuesto por el adjudicatario cada vez que sea necesario, hasta la finalización de la prestación.

Todas las observaciones asentadas revestirán carácter de notificación fehaciente para el adjudicatario, obligándose éste a subsanar de inmediato las situaciones denunciadas, sin perjuicio de la aplicación de las penalidades que pudieren corresponder.

El Servicio de Alimentación del ISSP tendrá bajo su resguardo los libros que se habiliten a tal fin debiendo permanecer siempre dentro del establecimiento.

DESIGNACIÓN DE REPRESENTANTES

La firma adjudicataria designará y asentará fehacientemente en el Libro de Órdenes, previo a dar comienzo a la prestación, personas con las siguientes facultades:

a) Representante Técnico/Operativo:

De la dotación destacada en la dependencia, deberá designar un representante técnico/Operativo quien deberá permanecer en la sede del Instituto Superior de Seguridad Pública durante el período de la prestación (desayuno, almuerzo, merienda y cena) de lunes a domingo, con facultades de decisión, a los efectos de coordinar y asegurar el cumplimiento de la prestación y la calidad de los alimentos utilizados, como así también tomar conocimiento de las novedades que le imponga la Dirección de la dependencia, el Nutricionista responsable de la alimentación del mismo o a quien este designe. Deberá contar como mínimo con un representante técnico que permanezca durante toda la prestación del servicio.

La dependencia no cederá el uso de las instalaciones de las líneas telefónicas, por lo tanto el adjudicatario deberá contar con un sistema de radio llamada y/o telefonía celular con móviles propios para su exclusivo uso en perfecto estado de funcionamiento. La numeración y/o código de llamada como el nombre y apellido del representante técnico/ supervisor de cada establecimiento deberá quedar asentada en el Libro de Órdenes, previo a dar comienzo a la prestación. A los representantes y supervisores les será requerida su presencia cada vez que las autoridades de la dependencia, o el personal que ejerce las funciones de control lo soliciten.

El Representante Técnico/Operativo deberá suscribir las actas de fiscalización referidas a la provisión del servicio con independencia de la notificación prevista en el artículo referido al Libro de Órdenes.

FORMA DE REALIZAR LOS PEDIDOS

a) Para el inicio de la prestación, el responsable de Alimentación de la dependencia entregará al adjudicatario una planilla discriminando el tipo de dieta por la cantidad de cadetes, cursantes, guardias, profesores, instructores y personal autorizado para cada caso.

b) El servicio de alimentación actualizará al adjudicatario las planillas de dietas y el número de raciones diariamente.

c) El adjudicatario deberá aceptar las modificaciones que en cuanto a mayor o menor número de servicios le determine el responsable de alimentación de la dependencia, hasta cuatro (4) horas antes al momento en que deba hacerse efectiva la prestación.

d) Las cantidades que surjan de lo registrado y verificado por el responsable de alimentación, serán las consideradas como "**REAL SERVICIO PRESTADO**".

A éstas deberá adicionarse la cantidad de "**vales" correspondientes para las**

comidas del personal autorizado de ejecución y conducción, de acuerdo a la cantidad de servicios entregados.

Dichas cantidades permitirán al adjudicatario confeccionar el Remito diario. Éste será confeccionado con la leyenda: **"DOCUMENTO NO VÁLIDO COMO FACTURA".**

e) Todas las modificaciones serán debidamente asentadas en el Libro de Órdenes, siendo este el único medio de control entre el adjudicatario y el GCABA.

f) El adjudicatario deberá proveer los talonarios de "VALES" para el control del número real de comidas servidas al "PERSONAL AUTORIZADO", manteniendo siempre un stock de reserva, a fin de contar con ellos en forma permanente. Deberán ser de papel de colores claros impresos con letras de color negro bien visibles.

g) El GCABA se reserva el derecho de cambiar estos procedimientos informando a la empresa adjudicataria y a la dependencia con una antelación mínima de quince (15) días corridos.

CONTROLES AL ADJUDICATARIO

A) FISCALIZACION Y CONTROL

Todos los aspectos de la prestación serán objeto de una permanente fiscalización incluyendo, enunciativamente:

- Los servicios y los diferentes requerimientos, acciones y etapas de su provisión, desde los insumos y el proceso de elaboración de las comidas, así como su almacenamiento, transporte, carga y descarga, composición y calidad, conservación, distribución y cumplimiento de menús, horarios y cantidades.
- Gramaje de cada uno de los componentes de la ración servida.
- El estado, conservación, funcionamiento, cantidades y uso de los sectores, instalaciones y elementos cedidos en uso.
- El mantenimiento del estado, funcionamiento, disponibilidad, capacidades, cantidades y características técnicas de la planta elaboradora, sus

instalaciones y equipamiento, los carros térmicos o isotérmicos, los carros transportadores, los vehículos, los contenedores isotérmicos y el control de alimentos.

- El ajuste a las condiciones del presente pliego en todos los aspectos relativos al personal, utensilios, vajilla y elementos contra incendio.
- Cumplimiento de los requisitos en cuanto a seguros, documentación y elementos a proveer.
- Condiciones de higiene y limpieza.

B) CONTROL GENERAL DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD

El GCABA, a través de los organismos o dependencias que correspondan según la competencia que detenta cada uno de ellas, efectuará el contralor constante de la prestación, mediante personal idóneo que concurrirá al establecimiento, así como también a la planta elaboradora, oficinas y toda otra instalación denunciada por el adjudicatario, para efectuar las inspecciones que correspondan a fin de determinar si el adjudicatario cumple con las obligaciones a su cargo, debiendo este último -y sus dependientes- colaborar con el personal de fiscalización arriba referido en todo lo que haga al debido cumplimiento de las funciones de estos últimos.

C) CONTROL PARTICULAR:

Sin perjuicio de la fiscalización general, se realizarán los siguientes controles particulares, conforme se describe a continuación:

D) CONTROL DEL ISSP

Los Nutricionistas del Servicio de Alimentación y el ISSP tendrán a su cargo el control específico de todos los aspectos que hagan a la debida prestación del servicio durante la ejecución del contrato, realizando verificaciones in situ y/o requiriendo documentación o informes.

Realizará verificaciones en la dependencia y en la planta elaboradora, en caso de necesitar su utilización.

Asimismo podrá convocar a otros organismos como universidades públicas, organizaciones no gubernamentales o entidades de bien público para efectuar

controles específicos, que posibiliten una mayor participación en el control. También podrá contratar a empresas u organismos privados para que realicen el control del cumplimiento de las obligaciones establecidas en el pliego.

El GCABA, se encuentra facultado para solicitar a la empresa adjudicataria la suspensión o interrupción de uso y/o entrega de aquellos alimentos o productos (elaborados o semi-elaborados) que no cumplan con los requerimientos estipulados en el presente pliego para ser incluidas en los menús.

Las suspensiones requeridas en virtud de anomalías detectadas en los caracteres organolépticos del producto, persistirán hasta tanto la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria se expida favorablemente sobre las condiciones de salubridad e higiene de las mismas.

Para los casos en que la suspensión o interrupción se requiriese sobre productos que a prima facie reúnan condiciones de idoneidad respecto a sus elementales características organolépticas, pero que carezcan de caracteres genuinos o baja calidad de sus materias primas, sólo será autorizada su reincorporación mediante prueba fehaciente que acredite el cese de su deficiencia. De idéntica manera procederá la suspensión para los casos en que fuere comprobada y generalizada las falta de aceptación de los comensales.

En ningún caso el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires será responsable por los incumplimientos contractuales o daños y perjuicios ocasionados a las firmas elaboradoras y/o comercializadoras de productos por su suspensión/interrupción, siendo en última instancia responsable el licitante quien ha contratado insumos deficientes.

CONTROL DE GRAMAJES

a) Provisión de balanza para control de raciones

A los efectos de la debida comprobación del gramaje de los alimentos, el adjudicatario deberá proveer una balanza de, como mínimo un (1) kilogramo de capacidad, con sensibilidad de hasta diez (10) gramos, la que deberá encontrarse en todo momento en perfecto estado de funcionamiento. El adjudicatario deberá poner dicha balanza a disposición del Servicio de Alimentación y de toda autoridad de contralor cada vez que éstas lo dispongan.

b) Control de gramaje de raciones servidas

Dicha balanza permitirá que los representantes procedan a pesar las raciones cuando lo estimen pertinente. Cuando se comprobare en tres (3) raciones del servicio suministrado en un día determinado, y en los mismos componentes del menú, la existencia de faltante de gramaje, se aplicará la penalidad prevista. Se entenderá por falta de gramaje cuando el peso de un componente de la ración sea más de un l0% (diez por ciento) inferior al que se establece en este pliego. A tales efectos cada componente del desayuno, almuerzo, merienda, cena, regímenes especiales, sobrealimentación, productos dietéticos y refrigerios se considerarán de manera independiente y susceptible de sanción.

G O B I E R N O DE LA C I U D A D DE B U E N O S A I R E S

Hoja Adicional de Firmas
Pliego

Número: PLIEG-2020-14308670-GCABA-SSGA

Buenos Aires, Miércoles 27 de Mayo de 2020

Referencia: Pliegos de Bases y Condiciones Particulares y de Especificaciones Técnicas

---

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 107 pagina/s.

Digitally signed by Comunicaciones Oficiales
DN: cn=Comunicaciones Oficiales
Date: 2020.05.27 20:36:21 -03'00'

Diego Perez Lorgueilleux
Subsecretario
SUBSEC.DE GESTION ADMINISTRATIVA
MINISTERIO DE JUSTICIA Y SEGURIDAD

Digitally signed by Comunicaciones Oficiales
DN: cn=Comunicaciones Oficiales
Date: 2020.05.27 20:36:22 -03'00'