# ANEXO - RESOLUCIÓN N° 65-APRA/15

## PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES

| | |
|---|---|
| **Nombre del organismo contratante** | Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires |

**PROCEDIMIENTO DE SELECCION**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Tipo:** | LICITACION PUBLICA | **Nro** | 105 | **Ejercicio:** | 2015 |
| | ETAPA UNICA | | | | |
| **Encuadre legal:** | LEY Nº 2.095 ART. 31º | | | | |

| | |
|---|---|
| **Actuado:** | MGEYA EXP 18439752/2014 |
| **Rubro comercial:** | Servicios |
| **Objeto de la contratacion:** | Servicio de catering |
| **Costo del pliego:** | PLIEGO SIN VALOR |

**PRESENTACION DE OFERTAS**

| Lugar/Dirección | Plazo y Horario |
|---|---|
| AGENCIA DE PROTECCION AMBIENTAL<br>MORENO 1379<br>CAP.FED Ciudad Aut. de Bs.As | LUNES A VIERNES DE 10:00 A 16:00 HS<br>Recepción de Ofertas hasta el 06 de Marzo de 2015 a las 12:00 horas |

**CONSULTA DE PLIEGOS**

| Lugar/Dirección | Día y Hora |
|---|---|
| AGENCIA DE PROTECCION AMBIENTAL<br>MORENO 1379<br>CAP.FED Ciudad Aut. de Bs.As | LUNES A VIERNES DE 09:00 A 13:00 HS |

**VENTA DE PLIEGOS**

| Lugar/Dirección | Día y Hora |
|---|---|
| AGENCIA DE PROTECCION AMBIENTAL<br>MORENO 1379<br>CAP.FED Ciudad Aut. de Bs.As | LUNES A VIERNES DE 10:00 A 16:00 HS |

**ACTO DE APERTURA**

| Lugar/Dirección | Día y Hora |
|---|---|
| AGENCIA DE PROTECCION AMBIENTAL<br>MORENO 1379<br>CAP.FED Ciudad Aut. de Bs.As | 06 de Marzo de 2015 a las 12:00 horas |

# PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES

**ESPECIFICACIONES**

| Ren. | Cantidad | U. Medida | Cod. Catálogo | Descripción | Muestra |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 1.365,000000 | UNIDADx1 u | 392-00890001-09044723 | SERVICIO DE CAFETERIA - . - Demás especificaciones deberán ser indicadas por la repartición solicitante | No |

**Observaciones del ítem:**
Unidad de medida:
UNIDAD x 1u = Una Persona (Comensal)

**Datos de la solicitud de provisión**

| Frecuencia: | Cantidad mínima: | Cantidad maxima |
|---|---|---|

| Ren. | Cantidad | U. Medida | Cod. Catálogo | Descripción | Muestra |
|---|---|---|---|---|---|
| 2 | 1.210,000000 | UNIDADx1 u | 392-00890001-09044725 | SERVICIO DE CATERING - BRUNCH MEDIA MAÑANA - MEDIA TARDE - El servicio incluye la provisión de bocados dulces y salados, bebidas, café, té, hielo, etc - Demás especificaciones deberán ser indicadas por la repartición solicitante | No |

**Observaciones del ítem:**
Unidad de medida:
UNIDAD x 1u = Una Persona (Comensal)

**Datos de la solicitud de provisión**

| Frecuencia: | Cantidad mínima: | Cantidad maxima |
|---|---|---|

| Ren. | Cantidad | U. Medida | Cod. Catálogo | Descripción | Muestra |
|---|---|---|---|---|---|
| 3 | 500,000000 | UNIDADx1 u | 392-00890001-09044730 | SERVICIO DE CATERING - LUNCH SIMPLE - El servicio incluye sandwiches, chips, locatelli, plezala baguels, amapolas, bocados europeos, masas fina y petit fours, puede incluir bebidas y otros - Demás especificaciones deberán ser indicadas por la repartición solicitante | No |

**Observaciones del ítem:**
Unidad de medida:
UNIDAD x 1u = Una Persona (Comensal)

**Datos de la solicitud de provisión**

| Frecuencia: | Cantidad mínima: | Cantidad maxima |
|---|---|---|

| Ren. | Cantidad | U. Medida | Cod. Catálogo | Descripción | Muestra |
|---|---|---|---|---|---|
| 4 | 960,000000 | UNIDADx1 u | 392-00890001-09044727 | SERVICIO DE CATERING - COCTEL ESPECIAL - El servicio incluye sandwiches, chips, tarteletas y otros bocados salados y dulces, bebidas, hielo, etc Demás especificaciones deberán ser indicadas por la repartición solicitante | No |

**Observaciones del ítem:**
Unidad de medida:
UNIDAD x 1u = Una Persona (Comensal)

**Datos de la solicitud de provisión**

| Frecuencia: | Cantidad mínima: | Cantidad maxima |
|---|---|---|

# PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES

**ESPECIFICACIONES**

| Ren. | Cantidad | U. Medida | Cod. Catálogo | Descripción | Muestra |
|---|---|---|---|---|---|
| 5 | 100,000000 | UNIDADx1 u | 392-00890001-09044727 | SERVICIO DE CATERING - COCTEL ESPECIAL - El servicio incluye sandwiches, chips, tarteletas y otros bocados salados y dulces, bebidas, hielo, etc Demás especificaciones deberán ser indicadas por la repartición solicitante | No |

**Observaciones del ítem:**
Unidad de medida:
UNIDAD x 1u = Una Persona (Comensal)

**Datos de la solicitud de provisión**

| Frecuencia: | Cantidad mínima: | Cantidad maxima |
|---|---|---|

| Ren. | Cantidad | U. Medida | Cod. Catálogo | Descripción | Muestra |
|---|---|---|---|---|---|
| 6 | 1.200,000000 | UNIDADx1 u | 392-00890001-09044772 | SERVICIO DE ELABORACION Y DISTRIBUCION DE COMIDAS - Refrigerio - Demás especificaciones deberán ser indicadas por la repartición solicitante | No |

**Observaciones del ítem:**
Unidad de medida:
UNIDAD x 1u = Una Persona (Comensal)

**Datos de la solicitud de provisión**

| Frecuencia: | Cantidad mínima: | Cantidad maxima |
|---|---|---|

# PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES

## CLAUSULAS PARTICULARES

**Forma de pago:**
30 DIAS HABILES ARTÍCULO 116 DECRETO Nº 95/GCBA/2014

**Plazo de mantenimiento de la oferta:**
20 dÃ-as habiles ARTÍCULO 102.5 DECRETO Nº Nº 95/GCBA/2014

**Plazo y lugar de entrega único**

**Plazo:**
Ver Anexo Pliego de Condiciones Particulares

**Lugar:**
AGENCIA DE PROTECCION AMBIENTAL
MORENO 1379
CAP.FED Ciudad Aut. de Bs.As

**Moneda de cotización:**

PESOS

**Opción a Prorroga:** Si, según Pliego de Bases y Condiciones

**Observaciones Particulares:**

IMPORTANTE:

El condicionamiento del Plazo de Entrega, Mantenimiento de Oferta y Forma de Pago o de cualquier otro requisito exigido en el requerimiento del pliego de bases y condiciones será causal de rechazo de la oferta.

La cotización deberá realizarse por renglón, especificando precio unitario. Este último deberá corresponder a la unidad de medic especificada para el ítem. El no cumplimiento de esta exigencia podrá ser causal de descarte de la oferta.

Deberá indicarse el monto total de la oferta.

Los precios cotizados deberán expresarse en Pesos y deberá representar el importe final.

Deberá cotizarse la totalidad de los renglones indefectiblemente, debido a que la adjudicación de la presente contratación recae un único oferente.

Deberán especificarse marcas para cada Item, y precisar toda información que resulte útil al momento de la evaluación técnica c las ofertas.

En el caso de cotizar alternativas se deberá tener en cuenta que previamente se tendrá que haber cotizado lo requerido en el PI

El traslado, carga y descarga correrá por cuenta del adjudicatario.

CRITERIO DE EVALUACIÓN DE OFERTAS
Luego del análisis de los aspectos formales, particulares y técnicos de las cotizaciones, se procederá a preadjudicar a UN SOLC OFERENTE por la totalidad del Renglón, cuya cotización, ajustada a las bases y condiciones establecidas en el presente pliego RESULTE LA PROPUESTA MÁS CONVENIENTE para el Organismo (art. 108 Ley N° 2095 y Decreto 95/GCBA/14)

## OBSERVACIONES GENERALES

Para efectuar cualquier consulta previa el interesado deberá comunicarse con la Unidad Operativa de Adquisiciones de la Agencia Protección Ambiental al teléfono 4124-7900 int 145, de Lunes a Viernes de 10 a 17 horas

**G O B I E R N O D E L A C I U D A D DE B UE N O S A I R E S**

**LICITACIÓN PÚBLICA Nº 105/2015**

**PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES**

**ANEXO I**

**Art. 1.- OBJETO DEL LLAMADO**

La Agencia de Protección Ambiental del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires llama a Licitación Publica para la Contratación de un "Servicio de Catering" con destino a sus áreas dependientes, con distribución incluida, de acuerdo a las condiciones particulares establecidas en el presente Pliego y en el Pliego de Especificaciones Técnicas, y en un todo de acuerdo a los términos del Pliego de Bases y Condiciones Generales, que se completa, aclara y perfecciona mediante el presente.

**Atento la naturaleza esencial del objeto de esta Licitación, cada oferente deberá integrar su oferta en forma total, de los insumos especificados en el presente Anexo y en el Pliego de Especificaciones Técnicas, sin que se admitan ofertas parciales, ni cotizaciones por parte de renglón.**

**Art. 2.- PLAZO DE CONTRATACIÓN**

El contrato comenzará a ejecutarse dentro de los diez (10) días hábiles de perfeccionada la correspondiente Orden de Compra y tendrá una duración total de 12 meses.

Previo a dar inicio al servicio, el adjudicatario deberá entregar obligatoriamente en la Subgerencia de Compras y Contrataciones de la Agencia de Protección Ambiental, la constancia de haber constituido la Garantía de Adjudicación, conforme se exige en el Art. 7° inciso XVII b), del presente Pliego y fotocopia de la constancia de recepción por parte del organismo usuario, de las pólizas correspondientes a los dos (2) seguros exigidos en los Art. 7º inciso XI A y B, del presente Pliego.

**Art. 3.- MODALIDAD DE CONTRATACIÓN CON ORDEN DE COMPRA ABIERTA**

La presente Licitación Pública se realiza bajo la modalidad de contratación con **Orden de Compra Abierta**, en cuyos términos será solicitado al adjudicatario regularmente, una cantidad variable de unidades durante el transcurso del contrato. En tal sentido el número total de servicios solicitados en el requerimiento del presente Pliego de Bases y Condiciones responde a una estimación por

parte de las reparticiones usuarias.

Por lo tanto la demanda de final de servicios pueden variar, como así también la cantidad de comensales estimados para cada tipo de Catering.

**El presente requerimiento se ha establecido sobre la base de la planificación de eventos previstos por la Agencia de Protección Ambiental.**

**Art. 4.- PRÓRROGA y Ampliación del Contrato**

El Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires se reserva el derecho de Aumentar o Disminuir el total adjudicado hasta un veinte por ciento (20%) de su valor original, pudiendo incidir sobre uno, varios o el total de los renglones.-

**El contrato se podrá prorrogar por un plazo igual o menor del contrato inicial** a partir de la fecha de finalización del mismo.

Dicha opción será notificada al adjudicatario, con una antelación no menor de veinte (20) días corridos de la fecha de vencimiento del contrato original.-

**Art. 5.- RESERVA.**

El GCABA se reserva la facultad de contratar con terceros provisiones en forma extraordinaria y fuera de las previsiones contenidas en esta licitación, siempre que la demanda no pueda ser atendida o satisfecha por el adjudicatario.

**Art. 6.- CUMPLIMIENTO CONTRACTUAL.**

En ningún caso la invocación de situaciones imprevistas o casos fortuitos autorizará al Adjudicatario a no cumplir en tiempo y forma con las obligaciones emergentes del presente Pliego de Cláusulas Particulares, del Pliego de Especificaciones Técnicas y del contrato suscripto.

El servicio de provisión objeto de la presente Licitación reviste el carácter de esencial, necesario y continuo para la actividad y el normal desenvolvimiento de las actividades inherentes a la Agencia de Protección Ambiental dependiente del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. En tal sentido no puede suspenderse, retardarse y/o discontinuarse, debiendo el oferente presentar Planes de Contingencias a las situaciones de imprevisibilidad.

**Art. 7.- OBLIGACIONES DEL ADJUDATARIO.**

**I) *Dotación de Personal***:

**G O B I E R N O D E L A C I U D A D DE B UE N O S A I R E S**

El adjudicatario deberá afectar para la prestación del servicio que se contrata la cantidad de un/a camarero/a cada diez (10) comensales y un Maitre cada cien (100) personas, a los efectos de cumplir en forma eficiente cada una de las etapas determinadas en las Especificaciones Técnicas.-
El personal asignado deberá estar plenamente capacitado para la realización de los trabajos que exige el servicio que se licita.

**II) *Vestimenta e identificación personal***:

A)- El personal a cargo del servicio deberá vestir ropa adecuada al trabajo, que deberán estar en todo momento en perfecto estado de presentación e higiene.-
B)- El mencionado personal deberá lucir una plaqueta identificatoria, de modo que lo diferencie del personal del Gobierno de la Ciudad y del público en general. La misma deberá contener siguientes datos:

- Denominación de la firma adjudicataria.-
- Apellidos.-
- Nombres.-
- Función: encargado/ camarero/ etc.-

**III) *Comportamiento***:

El comportamiento del personal deberá ser en todo momento correcto y eficiente.

**IV) *Designación de responsables***:

El adjudicatario designará y mantendrá en forma permanente y durante el desarrollo de los trabajos a un representante/encargado, el cual deberá revestir carácter de autoridad responsable, a los efectos de coordinar y asegurar el cumplimiento de las novedades que le impongan las autoridades de la Agencia de Protección Ambiental.

El adjudicatario deberá prever e informar a las autoridades de la Subgerencia de Compras y Contrataciones, previo a dar comienzo al servicio, un número de teléfono destinado a atender consultas por parte de la repartición contratante. El personal asignado a la recepción de los llamados deberá ser idóneo en lo que hace a las características del servicio prestado.

**V) *Nóminas***:

Previo a dar comienzo a la prestación, el adjudicatario deberá presentar en la Subgerencia de Compras y Contrataciones de la Agencia de Protección Ambiental, una planilla conteniendo la nómina de todo el personal que afectará al servicio, incluyendo los representantes requeridos en el artículo anterior, indicando los siguientes datos de cada uno de ellos:

- Apellidos.-
- Nombres.-
- Tipo y número de documento de identidad.-
- Domicilio actualizado.-
- Función: operario, representante, encargado, etc.-

- Número de C.U.I.L (Código Único de Identificación Laboral).-
- Antigüedad
- Aseguradora de Riesgos de Trabajo.-

Para el caso de personal técnico/profesional deberá presentar copia certificada de título habilitante.

Dicha nómina deberá ser actualizada cada vez que se produzca alguna variante en su dotación, y notificada fehacientemente a la Subgerencia de Compras y Contrataciones dentro de las 72 horas de efectuada dicha modificación.-

**VI) Régimen de responsabilidad con terceros y personal**

Todo el personal o terceros afectados por el adjudicatario de la contratación al cumplimiento de las obligaciones y/o relaciones jurídico contractuales carecerá de relación alguna con el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.
Estarán a exclusivo cargo del adjudicatario los salarios, seguros, leyes y cargas sociales y previsionales y cualquier otra erogación sin excepción, vinculado con la ejecución contractual; quedando expresamente liberado el GCABA por tales conceptos, y sin que se configure solidaridad alguna entre ambos.
Queda debidamente entendido que el Gobierno 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 provisionales 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 presente Pliego, el Pliego de Especificaciones Técnicas, y del Contrato en General.

**VII) *Obligaciones sanitarias:***

El personal que el adjudicatario afecte para la prestación del servicio deberá asistir a tomar sus tareas en perfectas condiciones de salud. Por lo tanto, en el supuesto que alguna persona fuera rechazada por parte de las autoridades de la Agencia de Protección Ambiental aludiendo ese motivo, el adjudicatario deberá proceder a su relevo inmediato.

**VIII) *Libretas Sanitarias:***

El adjudicatario deberá dar estricto cumplimiento de las leyes que en materia sanitaria rigen en la actualidad (Libretas Sanitarias actualizadas, exámenes físicos, etc.).-

**IX) *De las herramientas y materiales a emplear*:**

El adjudicatario deberá proveer a su personal el equipamiento, máquinas, herramientas y elementos de trabajo en excelentes condiciones de uso, los que estarán bajo su exclusivo cargo y responsabilidad, para el cumplimiento de los servicios que se le contraten. De ser necesario el uso de hornos eléctricos, la instalación de los mismos la deberá realizar un Electricista Matriculado y el mismo deberá permanecer en GUARDIA PERMANENTE durante la realización del evento-
Los productos a emplear deberán ser de primera marca y calidad, para que bajo ningún concepto, atenten contra la conservación del edificio, moblaje, la salud de las personas y el medio ambiente.-

**G O B I E R N O D E L A C I U D A D DE B UE N O S A I R E S**

**X) *De los desperfectos y averías*:**

Toda rotura, deterioro o desaparición de elementos personales, artefactos, muebles, sanitarios, cortinados, vidrios, etc., comprobado fehacientemente que el hecho que lo motivara se produjo durante y por motivo de la prestación del servicio y/o por negligencia de su personal, correrán por cuenta del adjudicatario, quien reparará o repondrá de inmediato los elementos afectados, a satisfacción del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.-
En caso contrario, la Agencia de Protección Ambiental, previa intimación y sin más trámite dispondrá su reparación o reposición en forma directa con cargo al adjudicatario y por el monto que resulte, el cual se hará efectivo conforme lo establecido en el Art 127° de la Ley 2095, ”Ley de compras y contrataciones del GCABA”.-

***XI) Seguros:***

***a) - Accidentes de Trabajo:***

La firma adjudicataria será responsable de su personal por accidentes de trabajo, para lo cual deberá contratar un seguro que cubra la totalidad de las obligaciones fijadas por la Ley sobre Riesgos del Trabajo N° 26.773, su reglamentación y los modificatorios que correspondan.-
El seguro deberá cubrir los riesgos y accidentes de trabajo y/o enfermedades profesionales e inculpables amparando las indemnizaciones por incapacidad permanente, parcial y absoluta, incapacidad temporaria y/o muerte, accidente "in-itinere" y prestación médico-farmacéutica, por el monto máximo que fijara la legislación vigente.-
Además, la firma adjudicataria deberá presentar una “declaración jurada", donde conste que todo el personal afectado a la prestación se encuentra cubierto por este seguro, indicando el número de la póliza correspondiente y el nombre de la Compañía Aseguradora.-
Por lo tanto, en cada oportunidad que se produzca alguna modificación en la dotación destacada, deberá comunicarlo dentro de las setenta y dos (72) horas de producida la misma.-

**b)** - ***Responsabilidad Civil***:

El adjudicatario deberá contratar un seguro por la suma mínima de **$ 300.000.-** (PESOS TRESCIENTOS MIL), que cubra los riesgos de responsabilidad civil, por los daños que, como consecuencia de la prestación del servicio que se contrata, se ocasionen a personas, cosas y/o bienes de terceros y/o del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.- Dicha póliza deberá ser endosada a favor del mismo.-

En caso que el monto del mismo no alcanzare a cubrir los daños provocados, la diferencia resultante correrá por parte del adjudicatario.-

***XII) Renovación de pólizas***:

Si durante la prestación del servicio, se produjera el vencimiento de las pólizas a que se refieren en el Art. 7° inciso XI a) y b), el adjudicatario estará obligado a constituir nuevos seguros hasta la finalización efectiva de los trabajos encomendados, con una antelación no menor a cuarenta y ocho (48) horas a la fecha de vencimiento de las mismas.-

La no actualización de dichas pólizas dará lugar a la interrupción de la prestación, pudiendo dicha situación provocar la rescisión contractual.

***XIII) Contratación de los seguros***:

Los seguros deberán contratarse en compañías o entidades aseguradoras con domicilio en la Ciudad de Buenos Aires, e incluirá a la misma como co-titular y/o beneficiaria, según corresponda.-

***XIV) Exigencias de las pólizas sin restricciones*:**

En caso que las primas sean abonadas en cuotas, las respectivas pólizas no deberán contener cláusula restrictiva alguna, de existir incumplimiento en el pago de las mismas.-

***XV) Término para constituir los seguros***:

Los requisitos exigidos para la constitución de los seguros, deberán ser cumplimentados por el adjudicatario con una antelación no menor de cuarenta y ocho (48) horas al inicio de la prestación del servicio.-

El incumplimiento dentro del plazo fijado para la presentación de las pólizas, motivará en todos los casos la postergación del comienzo de la prestación del servicio y la consiguiente aplicación de las sanciones a que se hará pasible.-

***XVI) Presentación de las pólizas***:

Las pólizas exigidas en el Artículo 7 inciso XI a) y b), deberán ser presentadas en la Subgerencia de Compras y Contrataciones de la Agencia de Protección Ambiental.

**XVII) *Garantías*:**

**a) *De Oferta*:**

Cinco por ciento (5%) del valor total de la oferta.-
Dicha garantía será devuelta al adjudicatario, en oportunidad de integrarse la Garantía de Adjudicación.-
A los oferentes que no hubieren resultado ser adjudicatarios, les será devuelta una vez aprobada la contratación.-
La garantía de oferta deberá constituirse al momento de la presentación de la oferta.-

**b) *De Adjudicación*:**

Diez por ciento (10%) del valor total de la adjudicación.-
Esta garantía deberá presentarse en la Coordinación de Compras y Contrataciones de la Agencia de Protección Ambiental previo a la iniciación del servicio. Dicha garantía será devuelta al adjudicatario dentro de los diez (10) días de finalizado el contrato a entera satisfacción de este Gobierno.-
En caso de que el adjudicatario no integre la garantía de cumplimiento de contrato según lo establecido en el Art. 113º de la Ley 2095 y su reglamentación o no se presente a formalizar el contrato, se procederá a la incautación de la garantía de oferta.-

**G O B I E R N O D E L A C I U D A D DE B UE N O S A I R E S**

***XVIII) Formas de constitución de las garantías*:**

Las garantías deberán ser constituidas sin límite de validez, admitiéndose únicamente en alguna de las formas que prevé el Art. 100 de la Ley 2.095.-
Cuando la garantía se efectúe mediante depósito en efectivo, apartado a) del Art.100 de la Ley Nº 2.095, el mismo deberá efectuarse en el Banco de la Ciudad de Buenos Aires y, cuando se opte por el cheque certificado, previsto en el apartado b), éste deberá estar emitido a favor de la precitada entidad bancaria.-
En caso que se opte por alguna de las opciones mencionadas precedentemente, el proveedor deberá concurrir a la Casa Matriz del Banco Ciudad, sita en la calle Sarmiento Nº 630 2º Piso, Sector Títulos y Valores y abrir una "Cuenta de Garantía", efectuando en ella los depósitos pertinentes, extendiéndole el Banco dentro de las 48 hs. un comprobante que deberá adjuntarse a la oferta.-

**Art. 8 FISCALIZACIÓN GENERAL DE LA PRESTACIÓN**:

La Agencia de Protección Ambiental designará en forma fehaciente al/los responsable/s de la fiscalización general de la prestación: cumplimiento de las obligaciones del adjudicatario, asentar novedades, instrucciones, etc.-
Asimismo, el adjudicatario aceptará todas las fiscalizaciones que el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires estime necesarias, efectuadas por otros organismos dependientes del mismo.-

**Art. 9 GUARDA DE INSTRUMENTOS Y HERRAMIENTAS DE TRABAJO:**

El Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires no se responsabilizará por la rotura, desperfectos o falta de instrumentos y/o herramientas de propiedad del adjudicatario, debiendo el adjudicatario prever la seguridad de su guardado.-

**Art. 10 REQUISITOS A CUMPLIMENTAR CON LA OFERTA Y FORMA DE COTIZAR**:

Las ofertas se presentarán en sobre/s o paquete/s cerrado/s, indicando en su cubierta el número de la licitación y el día y hora establecidos para la apertura.

Toda la documentación que se requiere se confeccionará en dos (2) ejemplares, en carpetas separadas, una caratulada como "ORIGINAL" y otra como "COPIA". En caso de discordancia entre los originales y copias, prevalecerá el original de la propuesta.-

El oferente deberá presentar toda la documentación que a continuación se detalla y en el mismo orden establecido, la que deberá contar con un índice con solapas para facilitar su revisión en el acto de apertura de las propuestas.-

**A - Acreditación de Personería Jurídica:**

Mediante la presentación de copias certificadas por Escribano Público de la siguiente documentación:

I) Acta de Directorio u otro similar donde surja la decisión social de presentarse a la licitación.-

II) Estatuto de la Sociedad el cual deberá estar claramente relacionado con el objeto de la licitación.

III) Plazo de duración de la Sociedad, que deberá abarcar hasta la finalización del servicio.-

IV) Declaración Jurada de no encontrarse dentro de las causales de impedimento para contratar con el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires. Dicha cláusula se extiende a los Directores, representantes legales y síndicos de la Sociedad.-

V) Referencias comerciales, bancarias, así como todo otro dato que se considere de interés para ampliar el conocimiento de los antecedentes del oferente.-

VI) Balance de los dos (2) últimos ejercicios económicos.-
Se considerará "último ejercicio económico" a aquel cuya fecha de cierre sea la más próxima a la fijada como límite para la presentación de las ofertas.-
Dicha presentación deberá estar confeccionada por un profesional competente en la materia y certificada por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas.

VII) Si a la fecha de apertura los Estados Contables correspondientes al cierre del último ejercicio tuviesen una antigüedad superior a los seis (6) meses, deberán asimismo presentar estados contables parciales con fecha de cierre al mes anterior de la citada fecha de apertura.
Asimismo, en caso de tener deuda en el sistema financiero, la misma deberá estar calificada en situación 1 en la "Central de deudores del sistema financiero" del Banco central de la republica Argentina.
Todas las presentaciones deberán contar con dictamen de razonabilidad (no certificación literal) de Contador Público cuya firma debe estar certificada por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas.

**B - Plan de Trabajo y Plan de Contingencias:**

El oferente deberá confeccionar un Plan de Trabajo, ajustado a las condiciones, frecuencias, horarios y modalidades requeridas en el Anexo Técnico del presente Pliego de Bases y Condiciones.

El adjudicatario estará obligado a aceptar las modificaciones del Plan de Trabajo que la autoridad de aplicación determine previo al inicio del servicio y/o durante la ejecución contractual, siempre que sea a fin de una mejor prestación, y no alterando sustancialmente las condiciones fijadas en el presente Pliego y sus Anexos Técnicos.

A su vez el oferente deberá incluir un Plan de Contingencias que permita resolver situaciones de imprevisibilidad, tales como emergencias sanitarias o circunstancias de fuerza mayor.

**G O B I E R N O D E L A C I U D A D DE B UE N O S A I R E S**

**C - Antecedentes Comerciales:**

I) Listado total de prestaciones al Estado, anteriores y actuales, si las tuviere, en servicios realizados con una duración no menor a seis (6) meses.- En caso de una U.T.E., en forma individual por cada empresa que la conforma.

II) Por lo menos dos (2) referencias de servicios similares en calidad y particularidad a las prestaciones exigidas en el presente Pliego de Bases y Condiciones acreditando una duración de actividades no inferior seis (6) meses ininterrumpidos en un mismo establecimiento dentro de los últimos dos años calendarios, en el ámbito Público y privado. Dichas referencias deberán acreditarse mediante certificaciones, **cuyo modelo único obra como Anexo II de las presentes Cláusulas Particulares**.

Los certificados presentados podrán ser verificados en el/los lugares de prestación, siendo motivo de descarte, la falsedad de los datos.

**D - Constancia de Habilitaciones:**

El oferente que cotice el servicio presentará constancia de las habilitaciones de:

**a)** Habilitación emitida por la ex-Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires o el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, a nombre de la Empresa o Firma oferente.

**E - Certificado de Inscripción en el Registro Informatizado Único y Permanente de Proveedores del Sector Público de la Ciudad (RIUPP) o Certificado de preinscripción:** Conforme el Art. 5º de las Cláusulas Generales.-

**F - Certificado del Registro de Deudores/as Alimentarios/as Morosos/as**:

**G – Certificado de Manipulador de Alimentos acreditado por el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenso Aires.** De todo el personal a contratar.

**H - Certificado de Inscripción en el Registro de Actividades Industriales**

**I - Declaración Jurada de Aptitud para Contratar**:
Conforme el Art. 11º de las Cláusulas Generales.-

**J - Declaración Jurada N° 1**:
Donde el oferente declara la cantidad de personal que destacará para la prestación.-

**K - Nóminas**:
Sin perjuicio de lo manifestado en el artículo 7º inciso V del presente Pliego, el oferente deberá presentar con su oferta, una planilla conteniendo la nómina de todo el personal existente en la empresa, indicando los siguientes datos de cada uno de ellos:

- Apellidos.-
- Nombres.-
- Tipo y número de documento de identidad.-

- Domicilio actualizado.-
- Función: operario, representante, encargado, etc.-
- Número de C.U.I.L (Código Único de Identificación Laboral).-
- Antigüedad
- Aseguradora de Riesgos de Trabajo.-

Para el caso de personal técnico deberá presentar copia certificada de su título habilitante.

**L - Declaración Jurada N° 2**:
Donde el oferente declara conocer en todos y cada uno de sus aspectos las condiciones establecidas en el presente pliego y todos sus anexos.-

**N - Garantía de Oferta**:
Ajustada a las condiciones fijadas en el Art. 7 inciso XVII a), del presente Pliego.-

**Art. 11 - Unión Transitoria de Empresas (UTE)**

**A -** El compromiso expreso de responsabilidad principal, solidaria e ilimitada de todas y cada una de las empresas consorciadas durante el proceso de Licitación, el cumplimiento de todas las obligaciones del contrato, su responsabilidad patronal, su responsabilidad frente a terceros y a todas las demás obligaciones y responsabilidades legales y contractuales.-

**B -** El compromiso de mantener la vigencia del Consorcio o asociación, hasta que se hayan cumplido todas las obligaciones emergentes del Contrato.-

**C -** El compromiso de mantener la composición del consorcio o asociación durante el plazo mencionado en el inciso anterior, así como también de no introducir modificaciones en los estatutos de las empresas integrantes que importen una alteración de la responsabilidad sin notificar del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.-

**D -** El oferente deberá designar uno o más representantes legales que acrediten mediante poder, otorgado por escritura pública, facultades suficientes para obligar a su mandante.-

**E -** De los documentos por los que se confiere los poderes y por los que se constituye el consorcio o asociación, 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.-

**F -** Las empresas serán solidariamente responsables por el cumplimiento del Contrato en caso de adjudicación.-

## A C L A R A C I O N E S

- Déjase establecido que toda la documentación requerida en los ítems precedentes deberá presentarse por cada una de las empresas integrantes de la U.T.E. y/o asociaciones.-

- La documentación a confeccionar por el oferente (propuesta económica y declaraciones juradas) será confeccionada en papel con membrete de la empresa y/o computarizado, preferiblemente con letra tipo imprenta.-

- **TODAS LAS FOTOCOPIAS REQUERIDAS**, serán debidamente legalizadas por Escribano Público o, en caso de corresponder, por los organismos de alcance internacional pertinente.-

**G O B I E R N O D E L A C I U D A D DE B UE N O S A I R E S**

La dependencia licitante se reserva el derecho de solicitar ampliación o aclaración de la documentación presentada a solicitud de la Comisión Evaluadora de Ofertas, a fin de evaluar correctamente los antecedentes de la empresa, **sin alterar la presentación de la propuesta económica realizada**.-

**Art. 12 - FORMA DE COTIZAR**:

**Los oferentes deberán cotizar por renglón, en pesos especificando precio por persona (comensal) y subtotal por renglón.**

**A) -** No se aceptarán cotizaciones parciales para un mismo renglón**.**

**B) -** En virtud de la modalidad del servicio que se contrata, el oferente deberá cotizar la totalidad de los renglones.

**C) -** No serán consideradas las ofertas que no se ajusten estrictamente al principio de cotizacion precedentemente establecido.

**D) –** Los precios ofertados deben incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA)

**Art. 13 - IMPUGNACIONES**:

Se establece como condición de admisibilidad de las impugnaciones a la Preadjudicación por parte de los oferentes, el depósito del cinco por ciento (5%) del monto total de la oferta preadjudicada o sobre el precio total de la oferta perteneciente al impugnante sólo en caso de resultar fracasado el llamado por desestimación de la totalidad de las ofertas.-

**Art. 14 - PLAZO DE MANTENIMIENTO DE OFERTA:**

Los oferentes deberán mantener sus propuestas por un plazo mínimo de veinte (20) días hábiles, a contar desde la fecha de apertura, prorrogándose automáticamente por igual plazo hasta la oportunidad que se produzca el perfeccionamiento del contrato.-

El oferente tendrá la posibilidad de retirar su oferta una vez vencido el plazo estipulado en el presente artículo mediante comunicación fehaciente con diez (10) días hábiles de anticipación.-

**Art. 15 - PENALIDADES:**

El incumplimiento en término de las obligaciones del contrato coloca al adjudicatario en estado de mora y, por lo tanto, sujeto a la aplicación de las sanciones establecidas en los artículos siguientes:

| | **CAUSALES** | **PORCENTAJES** |
|---|---|---|
| 1 | Por no iniciar el servicio en el término establecido en el Articulo 2° de las presentes cláusulas, por causas imputables al adjudicatario. | Por cada día de demora: Uno por ciento (1%) sobre el monto total adjudicado.- |
| 2 | Por no cumplimentar con lo establecido en los Art. 7º inciso II a y b e inciso 3 de las presentes cláusulas. | Por día y por persona: Cincuenta centésimos por ciento (0,5 %) sobre el monto mensual adjudicado.- |
| 3 | Por no dar cumplimiento al Art. 7° inciso IV de las presentes cláusulas con referencia al Representante. | Por cada oportunidad: Dos por ciento (2 %) sobre el monto mensual adjudicado.- |
| 4 | Por no contar con la cantidad de personal que el adjudicatario declara en su oferta. | Por cada persona faltante por día: Cincuenta centésimos por ciento (0,5 %) sobre el monto mensual adjudicado.- |
| 5 | Por no actualizar la nómina de personal, tal como se exige en el Art. 7° inciso V.- | Por cada día de demora hasta la fecha de su efectivo cumplimiento: Uno por ciento (1 %) sobre el monto mensual adjudicado.- |
| 6 | Por modificar alguno de los productos y/o procedimientos que fueron aprobados por la Agencia de Protección Ambiental. | Por cada oportunidad y/o producto y/o procedimiento: Tres por ciento (3 %) sobre el monto mensual adjudicado.- |

**G O B I E R N O D E L A C I U D A D DE B UE N O S A I R E S**

**Cláusulas Particulares**
**Anexo II**
**ANTECEDENTES DE CONTRATACIONES**
**REALIZADAS EN LOS ÚLTIMOS 2 AÑOS**

Por la presente, certifico que la Empresa ….....ha ejecutado para …….la prestación de servicios …….....que consistió en :

| DESCRIPCIÓN[1] |
|---|
| |

| CARACTERÍSTICAS DE LOS SERVICIOS O ADQUISICIONES[2] |
|---|
| |

| DATOS DEL CONTRATO | |
|---|---|
| Monto Total Adjudicado ( facturación en pesos) | |
| Monto de las Ampliaciones de Contrato (en pesos) | |
| Multas aplicadas (en pesos). | |
| Fecha de Terminación (en el caso de servicios) | |

| CONCEPTOS[3] | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Cumplimiento de las Plazos de entrega. | MB | | B | | R | | M | |
| Calidad del Servicio Prestado. | MB | | B | | R | | M | |
| Capacidad Técnica Demostrada. | MB | | B | | R | | M | |

| OBSERVACIONES[4] |
|---|
| |

Lugar y fecha: Domicilio:

Teléfono: Firma y sello del Representante

[1]Se describirá el objeto de la contratación o servicio indicando los datos más importantes del mismo.
[2]Se indicarán las características particulares del servicio restado la obra ejecutada o la adquisición.
[3]Se marcará con una cruz el casillero que corresponda.
[4]Se efectuarán las observaciones y comentarios que se estimen procedentes.

**G O B I E R N O D E L A C I U D A D DE B UE N O S A I R E S**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 105/2015**
**PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

**RENGLÓN 1**
**SERVICIO CATERING A - DESAYUNO**

Servicio para 1365 personas a ser distribuidos aproximadamente de acuerdo al siguiente orden:

- 8 servicios para 50 personas
- 4 servicios para 30 personas
- 2 servicios para 100 personas
- 1 servicio para 60 personas
- 1 servicio para 75 personas
- 1 servicio para 20 personas
- 1 servicios por 40 personas
- 1 servicio por 200 personas
- 1 servicio por 250 personas

**Ítems**

- Medialunas de manteca
- Medialunas de grasa
- Facturas surtidas
- Agua con gas de 1ra como ser: Villavicencio, Eco de los Andes, Villa del Sur
- Agua sin gas de 1ra. Como ser: Villavicencio, Eco de los Andes, Villa del Sur
- Jugo de Naranja
- Infusiones varias Café con leche, Café, Té, Café doble.

**Nota:** se considera 500 CC bebida (Aguas y jugos por persona)
**Importante:** no se aceptarán Aguas y gaseosas que no estén incluidas en el presente detalle.

**RENGLÓN 2**
**SERVICIO CATERING B – BRUNCH**

Cantidad de servicios: para 1210 personas a ser distribuidos aproximadamente de acuerdo al siguiente orden:

- 2 servicios para 100 personas
- 1 servicio para 160 personas
- 48 servicios para 15 pesonas
- 1 servicio para 130 personas.

**Ítems**

Salados

- Sándwiches triples especiales

- Bocados salados de distintos tipos
- Variedad de chips con y sin vegetales
- Mini tartitas de vegetales
- Fosforitos

Dulces
- Bocados dulces variados
- Mini facturas o similar

Bebidas
- Agua mineral sin gas 1ra marca como ser: Villavicencio, Eco de los Andes, Villa del Sur
- Agua mineral con gas 1ra marca como ser: Villavicencio, Eco de los Andes, Villa del Sur
- Gaseosas 1ra marca tipo Coca Cola o Pepsi únicamente
- Gaseosas Light 1ra marca tipo Coca Cola o Pepsi únicamente
- Jugos
- Infusiones: Café con leche, Café, Té, Café doble

**Nota:** se considera 500 CC bebida (Aguas y gaseosas por persona)
**Importante:** no se aceptarán Aguas y gaseosas que no estén incluidas en el presente detalle.

**RENGLÓN 3**
**SERVICIO DE CATERING C - LUNCH SIMPLE**

Cantidad de Servicios: para 500 personas a ser distribuidos aproximadamente de acuerdo al siguiente orden:
1 servicio para 200 personas
3 servicios para 50 personas
3 servicios para 30 personas
1 servicio para 60 personas

**Porciones mínimas**: diez (10) bocados salados fríos, diez (10) bocados calientes, buffet caliente, y cuatro (4) bocados dulces por comensal

**Ítems**

Bocados salados:
- Sándwiches de miga especiales
- Chips de jamón y queso
- Chips variados
- Chips variados vegetarianos
- Baguels distintos gustos
- Pancitos de carne roja y pollo
- Bocados salados variados

**G O B I E R N O D E L A C I U D A D DE B UE N O S A I R E S**

Bocados dulces:
- Masas finas
- Masas secas
- Mini facturas

Bebidas sin alcohol:

- Agua Mineral con gas 1ra marca, como ser: Villavicencio, Eco de los Andes, Villa del Sur
- Agua Mineral sin gas 1ra marca, como ser: Villavicencio, Eco de los Andes, Villa del Sur
- Gaseosa común de 1ra marca línea Coca Cola o Pepsi únicamente
- Gaseosa Light de 1ra marca tipo Coca Cola o Pepsi únicamente
- Jugos variados

**Nota:** se considera 500 CC bebida (Aguas y gaseosas por persona)
**Importante:** no se aceptarán Aguas y gaseosas que no estén incluidas en el presente detalle.

**RENGLÓN 4**
**SERVICIO DE CATERING D - COCTEL ESPECIAL**
**- Con bebidas alcohólicas –**

Para 960 servicios personas a ser distribuidos aproximadamente de acuerdo al siguiente orden:
- 1 servicio para 300 personas
- 3 servicios para 200 personas
- 1 servicio para 60 personas.

**Porciones mínimas:** quince (15) bocados salados y diez (10) bocados dulces por persona.

**Ítems**

Salados:
- Chips de pollo diversos
- Chips de carne diversos
- Chips vegetarianos
- Locatelllis de pollo
- Sandwiches Triples
- Sandwiches triples de vegetales
- Baguetes de jamón y queso
- Figacitas de carnes rojas y tomate
- Bocados Calientes
- Empanaditas de carne
- Brochette de carne

- Brochette de pollo
- Triangulitos de queso
- Triangulitos de carne
- Pinchos diversas carnes
- Pinchos vegetarianos
- Bouffet Caliente
- Cazuela de Pollo
- Cazuela de arroz y vegetales

Dulces:
- Bocados dulces diversos
- Masas secas

Bebidas no alcohólicas:
- Agua mineral con gas 1ra marca como ser: Villavicencio, Eco de los Andes, Villa del Sur Agua mineral sin gas 1ra marca como ser: Villavicencio, Eco de los Andes, Villa del Sur
- Gaseosas Común 1ra marca línea Coca Cola o Pepsi únicamente
- Gaseosa Light 1ra marca línea Coca Cola o Pepsi únicamente.
- Café – Té

Hielo

**Nota:** se considera 1000 CC bebida (Aguas y gaseosas por persona)
**Importante:** no se aceptarán Aguas y gaseosas que no estén incluidas en el presente detalle.

Bebidas con alcohol:
- Vino Tinto variedad Malbec o Cavenet Sauvignon/ Bodegas Catena Zapata, Los Álamos o similar
- Vino Blanco variedad Chardonnay/. Bodegas Catena Zapata, Los Álamos o similar
- Champagne (solo para brindis), variedad Extra Brut/. Bodegas Álamos, Mumm, o similar

Sidra (solo para brindis)/ Sidra Real, La Victoria o similar
Hielo

**Importante:** No se aceptarán bebidas sin alcohol y con alcohol que no estén incluidas en la presente lista.
**Nota:** Se considera un (1) litro de vino por cada cuatro (4) comensales, siendo la relación de un 70% de vino tinto y 30% de vino blanco.
Se considera un (1) litro de champagne por cada seis (6) comensales

Infusiones
Café, Té a repetición por parte del comensal

**G O B I E R N O D E L A C I U D A D DE B UE N O S A I R E S**

**RENGLÓN 5**
**SERVICIO DE CATERING E - COCTEL ESPECIAL**
**- Sin bebidas con alcohol -**

Un (1) servicio para 100 personas.

**Porciones mínimas:** doce (12) bocados salados y diez (10) bocados dulces por persona

**Ítems**

Salados
- Chips de pollo diversos
- Chips de carne diversos
- Chips vegetarianos
- Locatelllis de pollo
- Sandwiches Triples
- Sandwiches triples de vegetales
- Baguetes de jamón y queso
- Figacitas de carnes rojas y tomate
- Bocados Calientes
- Empanaditas de carne
- Brochette de carne
- Brochette de pollo
- Triangulitos de queso
- Triangulitos de carne
- Pinchos diversas carnes
- Pinchos vegetarianos
- Bouffet Caliente
- Cazuela de Pollo
- Cazuela de arroz y vegetales

Dulces
- Bocados dulces diversos
- Masas secas

Bebidas no alcohólicas
- Agua mineral con gas 1ra marca como ser: Villavicencio, Eco de los Andes, Villa del Sur Agua mineral sin gas 1ra marca como ser: Villavicencio, Eco de los Andes, Villa del Sur
- Gaseosas Común 1ra marca línea Coca Cola o Pepsi únicamente
- Gaseosa Light 1ra marca línea Coca Cola o Pepsi únicamente.
- Café – Té a repetición por parte del comensal.

Hielo

**Nota:** se considera 1000 CC bebida (Aguas y gaseosas por persona)
**Importante:** no se aceptarán Aguas y gaseosas que no estén incluidas en el presente detalle.

**RENGLÓN 6**
**SERVICIO DE CATERING F - VIANDAS INDIVIDUALES - REFRIGERIO**

Para 1.200 personas a ser distribuidos aproximadamente de acuerdo al siguiente orden:
4 servicios para 200 personas
1 servicio para 400 personas

**Porciones mínimas:** Ejemplo 1 unidad de Vianda individual por persona

**Ítems**

- 1 Sandwich pebete de jamón y queso
- 1 Fruta de estación
- 1 Alfajor triple de chocolate
- 1 Jugo de primera marca Baggio de 200cc o su similar en calidad – naranja, manzana

**Importante:** Cada vianda deberá entregarse en bolsas individuales debidamente refrigeradas

**CARACTERÍSTICAS GENERALES**

La cotización deberá realizarse por persona (comensal) e incluir:

- Vajilla, mesas, mantelería, cristalería y arreglos florales (No se aceptará vajilla descartable).
- Un camarero/camarera cada 10 (diez) comensales y un Maitre cada 100 personas.
- Mesas de apoyo también con sus respectivos manteles y arreglos florales.

Formalidades del Servicio:

a) El Servicio será solicitado con tiempo mínimo de 2 (dos) días de anticipación de acuerdo al volumen del catering, detallando lugar, horario y persona de contacto.

b) El Servicio será prestado en el radio de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

c) Responsable de la recepción y coordinación del servicio:
- Adriana Cafferata
- TEL: 4124 7900 Int 184
- Mail: acafferata@buenosaires.gob.ar

**ANEXO - RESOLUCIÓN N° 65-APRA/15 (continuación)**

**G O B I E R N O D E L A C I U D A D DE B UE N O S A I R E S**

d) Inicio de la prestación del servicio dentro de los 10 (diez) días hábiles del perfeccionamiento de la orden de compra.

**FIN DEL ANEXO**