



Pliego de Bases y Condiciones Particulares

INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA INDUSTRIAL
Centros de Investigación del Sistema de Centros
CUIT 34-54668706-8

LICITACIÓN PÚBLICA

N° 05/2024

SERVICIO ANUAL DE ENTREGA DE
VIANDAS (PLATO PRINCIPAL, POSTRE Y
BEBIDA) INTI

EXPEDIENTE: EX-2024-77259349- -APN-DA#INTI





Jurisdicción o Entidad contratante: INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA INDUSTRIAL
CUIT: 34-54668706-8
Denominación de la UOC: Subgerencia Operativa de Compras y Contrataciones
Domicilio: AVENIDA GENERAL PAZ 5445 SAN MARTIN
Correo Electrónico: suministros@inti.gov.ar
Tel: 4724-6200

Tipo de procedimiento: Licitación Pública	Nº 05/2024
Clase: De Etapa Única Nacional	
Modalidad: Orden de Compra Abierta	

Nº de Expediente: EX-2024-77259349- -APN-DA#INTI
Rubro: Servicios
Objeto SERVICIO ANUAL DE ENTREGA DE VIANDAS (PLATO PRINCIPAL, POSTRE Y BEBIDA) INTI
Consultas: las consultas al pliego se efectuarán los días hábiles en horario de 9 a 16 horas, hasta 5 días hábiles antes de la fecha de la apertura, en el Dirección Técnica de Compras y Contrataciones - Edificio Nº 5, ubicado en Av. Gral. Paz 5445, Migueletes, Partido de San Martín, Pcia. de Bs. As. o por correo electrónico a la dirección suministros@inti.gov.ar, las que serán respondidas hasta 2 días hábiles previos a la fecha de apertura.

RETIRO DEL PLIEGO/BASES DEL LLAMADO

Se debe solicitar al correo: suministros@inti.gov.ar Plazo: Hasta 6 días hábiles antes de la fecha apertura. Horario: de 9:00 a 16:00 horas

PRESENTACION DE OFERTAS

Lugar	Plazo y Horario
Edificio 5 del INTI-PTM, sito en Av. Gral. Paz 5445, San Martín, Pcia. de Bs. As. - Departamento de Contrataciones Centros de Investigación	Deberá hacerse en días hábiles en horario de 09:00 a 16:00 horas, hasta el día y horario de la apertura.

ACTO DE APERTURA

Lugar	Plazo y Horario
Edificio 5 del INTI-PTM, sito en Av. Gral. Paz 5445, San Martín, Pcia. de Bs. As. - Sala de Reuniones	El día.....a lasHrs.





ÍNDICE

1. Pliego de Bases y Condiciones Particulares	
2. Normas para la Prestación del Servicio Normas Generales	ANEXO I
3. Especificaciones Técnicas	ANEXO II
4. Planilla de Cotización General	ANEXO III
5. Declaración Jurada de Habilidad para Contratar	ANEXO IV
6. Declaración Jurada de Intereses - Decreto N° 202/17(Física)	ANEXO V
7. Declaración Jurada de Intereses - Decreto N° 202/17(Jurídica).	ANEXO VI
8. Constancia de Visita	ANEXO VII
9. Declaración Jurada de Conocimiento de las Instalaciones	ANEXO VIII
10. Curriculum y Declaración Jurada Representante Técnico	ANEXO IX
11. Declaración Jurada de Constitución de Domicilio	ANEXO X



PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES

La presente contratación está regida en cuanto a la selección del cocontratante como respecto a la contratación objeto de la misma: a) por el “Régimen de Contrataciones de Bienes, Servicios y Obras del Reglamento Administrativo para los Centros de Investigación” y por el “Pliego Único de Bases y Condiciones Generales para la Contratación de bienes, servicios y obras” aprobados respectivamente como Anexos I y II por el artículo 1º de la Resolución del Consejo Directivo del INTI N° 13/18 (publicada en el Boletín Oficial el 23/03/2018); y b) por el presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares y sus Anexos.

ARTICULO 1º.- OBJETO DE LA CONTRATACION:

El presente procedimiento tiene por objeto la contratación del SERVICIO ANUAL DE ENTREGA DE VIANDAS (PLATO PRINCIPAL, POSTRE Y BEBIDA) INTI para todo el personal que presta servicio en los diversos Centros de Investigación y Desarrollo y demás dependencias ubicadas dentro del Parque Tecnológico Migueletes y las Sedes de Hurlingham y Retiro del INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA INDUSTRIAL.

ARTÍCULO 2º.- MODALIDAD DE LA CONTRATACION:

La presente contratación se regirá bajo la modalidad de “Orden de Compra Abierta”. El plazo de vigencia del servicio comenzará a regir a partir del día hábil posterior al perfeccionamiento de la contratación y se extenderá por un plazo de DOCE (12) MESES, con opción a prórroga por un plazo menor o igual al inicial.

ARTICULO 3º.- PRESENTACIÓN DE LA OFERTA – OBLIGACIONES DEL OFERENTE:

La oferta se presentará hasta el día y hora indicados por el Organismo Contratante, en un sobre o paquete cerrado, con identificación de la contratación a la que corresponde y del oferente. **(Pegar en el frente del sobre o paquete una copia de la segunda hoja del presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares).**



El oferente deberá presentar su propuesta económica, las Declaraciones Juradas que se le soliciten y los Anexos que integran el presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares, con firma original del presentante -aclarada y/o sellada-, pudiendo presentar el resto de la documentación que integra la oferta en simple copia.

No será necesaria la presentación de este Pliego -a excepción de los Anexos que lo integran- ni del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales que rigen la contratación, toda vez que la presentación de la oferta significa el pleno conocimiento y aceptación de las cláusulas que los integran.

El Organismo Contratante podrá requerir al/ los oferente /s la presentación de documentación adicional que estime necesaria a fin de analizar las ofertas y evaluar las capacidades de los oferentes, así como también las aclaraciones que considere pertinentes, debiendo ser presentada en el plazo que se le indique, sin que ello represente costo adicional alguno o causal de reclamo.

Asimismo, se informa que para acreditar la habilidad para contratar se consultará la información de conformidad con lo dispuesto en el artículo 2º, siguientes y concordantes, de la Resolución General de la AFIP N° 4164-E/17.

ARTICULO 4º.- EFECTOS DE LA PRESENTACIÓN DE LA OFERTA:

La presentación de la oferta significará de parte del oferente el pleno conocimiento y aceptación de todos y cada uno de los términos y cláusulas de la documentación que rigen el procedimiento de selección y la normativa aplicable, teniéndose por no escrita cualquier manifestación del oferente que pudiera interpretarse como oposición a las estipulaciones impuestas por el INTI. **Por lo tanto, no se tomará como válida ninguna otra oferta que no sea la presentada en el Anexo IV “Planilla de Cotización”.**

No será requisito para presentar ofertas, ni para la admisibilidad de estas, ni para contratar, haber retirado el pliego en el Organismo contratante, no obstante, quienes no los hubiesen retirado, no podrán alegar el desconocimiento de las actuaciones que se hubieren producido hasta el día de la apertura de las ofertas, quedando bajo su responsabilidad llevar adelante las gestiones necesarias para tomar conocimiento de aquellas.





ARTICULO 5°.- MANTENIMIENTO DE OFERTA:

El plazo de mantenimiento de la misma será de **SESENTA (60)** días corridos contados a partir de la fecha del Acto de Apertura de ofertas. Si el oferente no manifestará en forma expresa su voluntad de **NO RENOVAR** la oferta con una antelación mínima de **DIEZ (10)** días corridos al vencimiento del plazo, aquella se considerará prorrogada automáticamente por un lapso igual al inicial y, así sucesivamente. En caso contrario, el INTI hará efectiva la Garantía de Mantenimiento de Oferta respectiva.

ARTICULO 6°.- FORMA DE COTIZACIÓN REQUERIDA:

Las propuestas deberán cotizarse en PESOS MONEDA NACIONAL y con el IVA incluido. No se podrá estipular el pago en moneda distinta de la aquí establecida.

Las cotizaciones en Moneda Nacional no podrán referirse en ningún caso, a la eventual fluctuación de su valor.

Se entenderá que los precios cotizados por el oferente incluyen todas las tareas y elementos necesarios a fines de cumplir con el objeto de la contratación.

ARTÍCULO 7°.- DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS A COTIZAR. FORMA DE COTIZAR:

En la PLANILLA DE COTIZACIÓN GENERAL que como “**ANEXO IV**” forma parte integrante del presente pliego, el oferente deberá cotizar el servicio objeto del presente procedimiento.

Sin perjuicio de las cantidades estimadas a los fines de su cotización, el INTI no garantizará servicios mínimos a prestar y si las cantidades de viandas (PLATO PRINCIPAL, POSTRE Y BEBIDA) realmente consumidas, por cualquier circunstancia, llegaren a ser inferiores a las que habitualmente se entregaran, ello no dará lugar a reclamo alguno por parte de la Cocontratante.

ARTÍCULO 8°.- DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR POR EL OFERENTE:

- a) Planilla de Cotización General del **Anexo III** donde se cotizarán los Precios Unitarios y Totales IVA incluido y el total de la oferta expresado en números y letras.





- b) Domicilio. Deberá constituirse domicilio especial dentro del territorio nacional y domicilio electrónico, donde serán válidas las comunicaciones y notificaciones correspondientes al procedimiento de contratación que se adjunta como **Anexo X**.
- c) Constancia de Inscripción. Ante la Administración Federal de Ingresos Públicos (CUIT).
- d) Acreditación de Ingresos Brutos (IIBB).
- e) Declaración Jurada de Habilidad para Contratar con la Administración Pública que se adjunta como **Anexo IV**. Declaración Jurada de no encontrarse incurso en ninguna de las causales de inhabilidad mencionadas en el artículo 29 del Régimen, de conformidad con lo previsto en el artículo 33 del Régimen.
- f) Declaración Jurada de Intereses - DECRETO N° 202/17, que se adjunta como **Anexo V ó VI**.
- g) Constancia de Visita: Se deberá acompañar la constancia que se adjunta al presente como **Anexo VII**.
- h) Declaración Jurada de Conocimiento de las Instalaciones: que se adjunta como **Anexo VIII**.
- i) Curriculum y Declaración Jurada de Representante Técnico que se adjunta como **Anexo IX**.
- j) Constancia de Registro Nacional de Productos (RNPA) Vigente
- k) Constancia de Registro Nacional de la Empresa (RNE) Vigente





La documentación que se solicita a continuación se denominará según el Código Alimentario Argentino:

- l) Constancia de Manipulación de Alimentos en Planta
- m) Constancia de Manipulación de Alimentos en el Embalaje de Viandas y Conservación de las mismas
- n) Constancia de Manipulación de Producto Alimenticio en el Lugar de Entrega al Consumidor Final
- o) Deberá presentar Certificaciones **ISO 9001-2008, ISO 14001-2005, ISO 22000, ISO 22002-1, IRAM-324 e IRAM 14201** vinculadas al tipo de servicio que se está ofertando.
- p) Con carácter de DDJJ se deberá presentar los Índices Financieros de la Empresa: Solvencia / Endeudamiento / Dos Últimos Balances y Capital de Trabajo.
- q) Acreditación de Personería y Representación
 - i. Personas Jurídicas:
 - Deberá acompañarse copia simple del Estatuto Social y sus modificatorias.
 - Copia simple del Acta de Designación de Autoridades vigente.
 - En el caso que la oferta sea firmada por el Apoderado deberá acompañar copia simple del poder.
 - ii. Personas Humanas:
 - En el caso de personas humanas deberá acompañarse copia simple de ambos lados del DNI.



ARTÍCULO 9°.- GARANTÍAS:

La correspondiente Garantía deberá ser emitida al INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA INDUSTRIAL CENTROS DE INVESTIGACION – (CUIT N° 34-54668706-8).

Los oferentes, preadjudicatarios y el cocontratante deberán constituir, las siguientes garantías en la misma moneda que fuera presentada la oferta, de acuerdo con la etapa del procedimiento de selección en que se encuentren:

1. Garantía de Mantenimiento de la OFERTA, por el **CINCO POR CIENTO (5%)** del monto total de la oferta, la misma se calculará sobre la base del monto total de la oferta más onerosa incluyendo las variantes y alternativas, en caso de corresponder, según lo dispuesto en el artículo 29 del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales.

Cuando el monto de la garantía no fuere superior a PESOS UN MILLON DOSCIENTOS MIL (\$1.200.000), ésta quedará exceptuada como requisito para la contratación.

Con Pagarés a la vista, suscriptos por quienes tengan el uso de la firma social o actúen con poderes suficientes, cuando el monto calculado de la garantía superase los PESOS UN MILLÓN DOSCIENTOS MIL (\$1.200.000) y no fuere superior a PESOS TRES MILLONES DOSCIENTOS MIL (\$3.200.000).

Con Póliza de Caucción aprobadas por la SUPERINTENDENCIA DE SEGUROS DE LA NACION, extendidas a favor del INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA INDUSTRIAL CENTROS DE INVESTIGACION –

(CUIT N° 34-54668706-8), si el monto calculado del (5%) superase los PESOS TRES MILLONES DOSCIENTOS MIL (\$3.200.000).

2. Garantía de Cumplimiento del CONTRATO, por el **DIEZ POR CIENTO (10%)** del monto total de la adjudicación, en caso de corresponder, según lo dispuesto en el artículo 29 del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales:



Cuando el monto de la garantía no fuere superior a PESOS UN MILLON DOSCIENTOS MIL (\$1.200.000), ésta quedará exceptuada como requisito para la contratación.

Con Pagarés a la vista, suscriptos por quienes tengan el uso de la firma social o actúen con poderes suficientes, cuando el monto calculado de la garantía superase los PESOS UN MILLÓN DOSCIENTOS MIL (\$1.200.000) y no fuere superior a PESOS TRES MILLONES DOSCIENTOS MIL (\$3.200.000).

Con Póliza de Caucción aprobadas por la SUPERINTENDENCIA DE SEGUROS DE LA NACION, extendidas a favor del INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA INDUSTRIAL CENTROS DE INVESTIGACION –

(CUIT N° 34-54668706-8), si el monto calculado del (10%) superase los PESOS TRES MILLONES DOSCIENTOS MIL (\$3.200.000).

3. Garantía de IMPUGNACION, de acuerdo con lo previsto en el artículo 13° del presente Pliego.

ARTÍCULO 10°. - VISITA A LAS INSTALACIONES:

El oferente deberá realizar, previo a la presentación de su oferta, una visita a las instalaciones del Salón Comedor, a los efectos de interiorizarse de las características de éstas, no pudiendo posteriormente alegar desconocimiento, insuficiencia o inadecuación de dichas instalaciones para la prestación del servicio.

La visita deberá realizarse **EXCLUYENTE** hasta CINCO (5) DÍAS HÁBILES antes de la fecha de apertura y deberá coordinarse día y horario con la Dirección Técnica de Compras y Contrataciones, ubicada en el Edificio N° 5 de INTI - PTM, la que suscribirá la documentación que acredite la misma.

Será requisito **EXCLUYENTE** la presentación del correspondiente Certificado de Visita para la evaluación de la propuesta.





ARTÍCULO 11°.- REQUISITOS ESPECIFICOS DE LA OFERTA Y DE CAPACIDAD DEL OFERENTE.

El oferente deberá:

1. Acreditar antecedentes en Servicios de Alimentación con características de calidad similares a la presente contratación, en el Sector público o Privado, que comprendan más de 1550 VIANDAS (Plato Principal, Postre y Bebida) diarias.
2. Poseer una capacidad de producción mínima de 2500 VIANDAS diarias.
3. Presentar la estructura de costos detallada (Mano de Obra, Insumos, Descartables y Otros Gastos).
4. Acreditar en la oferta el número de personas con que contará la dotación para brindar el SERVICIO ANUAL DE ENTREGA DE VIANDAS (Plato Principal, Postre y Bebida) INTI, en cada Sede del INTI con la documentación que lo respalde que está habilitado para ello, incluyendo el supervisor del servicio. La dotación mínima será de una persona menos que la dotación aprobada y sólo se aceptará trabajar con la dotación mínima por motivos justificados (por un plazo no mayor a 24 horas). El COCONTRATANTE deberá adecuar la dotación de personal cuando se le soliciten servicios especiales y/o se aseguren un número de servicios mayor que el promedio normal.
5. El Oferente deberá presentar muestras de los menús establecidos en las Especificaciones Técnicas **ANEXO I**. Las mismas deberán ser presentadas en la DIRECCIÓN TÉCNICA DE COMPRAS Y CONTRATACIONES en el momento de la realización del Acto de Apertura de Ofertas.

ARTÍCULO 12°.- PARÁMETROS DE EVALUACIÓN:

La Unidad Requirente y la Comisión Evaluadora de Ofertas analizarán las ofertas y elaborarán los informes que en cada caso correspondan, de acuerdo a la Matriz de Evaluación que forma parte integrante del presente Pliego.





ARTICULO 13º.- IMPUGNACIONES AL DICTAMEN DE EVALUACION:

El dictamen de preadjudicación, será susceptible de ser impugnado, debiendo los oferentes como condición previa para la admisibilidad de sus impugnaciones, constituir un depósito equivalente al **CINCO POR MIL (5‰)** del monto total preadjudicado a la firma/s por la/s que se presente impugnación, el que les será reintegrado a los mismos sólo si concurren circunstancias de hecho, de derecho y de verosimilitud en el planteo que culminen en la modificación del citado dictamen.

Las impugnaciones deberán ser presentadas en la Dirección Técnica de Compras y Contrataciones (Avda. Gral. Paz 5445, San Martín, Pcia. de Buenos Aires, Parque Tecnológico Miguelete -PTM- del INTI, Edificio N° 5) en el plazo de TRES (3) días hábiles a computarse a partir del día hábil siguiente a la comunicación - por correo electrónico- del Dictamen de Evaluación, previa constitución del depósito el que deberá efectuarse en Tesorería, pudiendo constituirse bajo cualquiera de las formas de garantías establecidas en el artículo 29° del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

ARTÍCULO 14º. ADJUDICACIÓN:

El INTI adjudicará el SERVICIO ANUAL DE ENTREGA DE VIANDAS (Plato Principal, Postre y Bebida) INTI, a un único oferente, por el **Sistema de Adjudicación Global**.

ARTÍCULO 15º. OBLIGACIONES DEL COCONTRATANTE:

1. El Cocontratante mantendrá indemne al INTI de cualquier reclamo que por cualquier motivo pudiera producirse como consecuencia de la relación entre las partes, en consecuencia, el cocontratante asume la obligación de resarcir daños y perjuicios que eventualmente produjese a los bienes propiedad del Organismo Contratante y/o a terceros como consecuencia de dolo, culpa, actos u omisiones deberes y/o falta de cuidado o negligencia en el cumplimiento del contrato. Cada rotura, deterioro o desaparición comprobada de estructura, elementos personales, cortinas, etc., que se produzcan como consecuencia de los trabajos encomendados será de responsabilidad del Cocontratante, quien reparará o reemplazará los elementos afectados en forma inmediata.





2. El Cocontratante asumirá la responsabilidad total e inclusive por daños y perjuicios que pudiera ocasionar a terceros, personal, instalaciones o bienes como consecuencia de los trabajos a su cargo, todo ello sin perjuicio de la ejecución de la correspondiente garantía si fuese necesaria.
3. El personal que el Cocontratante afecte al cumplimiento del presente servicio, no adquiere ningún tipo o forma de relación de dependencia con el INTI, por ende, el Cocontratante asumirá todas las responsabilidades y obligaciones inherentes y derivadas de la relación laboral con su personal, con todas sus consecuencias y serán por su exclusiva cuenta todos los actos que ocasione la ejecución del servicio, incluyendo jornales, aguinaldos, aportes, indemnizaciones pertinentes por accidentes de trabajo, muerte, incapacidad total o parcial, despido ya sea justificado o no, vacaciones, preaviso, salarios caídos o cualquier otra que corresponda o que se encuentre establecida actualmente o que se fije en el futuro, sin exclusión alguna y responderá directamente por los actos u omisiones de su personal, de cualquier índole que sea y que causaren perjuicio al INTI y/o a terceros cualquiera sea su naturaleza.
4. El Cocontratante deberá adecuar la dotación de personal cuando se le soliciten servicios especiales y/o se aseguren un número de servicios mayor que el promedio normal.
5. El Cocontratante deberá presentar el Currículum Carnet de Manipulación de Alimentos y Libreta Sanitaria de todas las personas incluidas en la dotación.
6. La persona a cargo del SERVICIO ANUAL DE ENTREGA DE VIANDAS (Plato Principal, Postre y Bebida) INTI, por parte del Cocontratante deberá poseer calificación profesional y/o experiencia laboral acorde con su función. INTI CENTROS DE INVESTIGACION se reserva el derecho de rechazar a cualquiera de los trabajadores que presente EL COCONTRATANTE o exigir su reemplazo.
7. El Cocontratante proveerá a su personal de uniformes de cocina completos (según CCT 26/2005 de Servicios Gastronómicos) en cantidad suficiente para permitir una correcta presentación diariamente.





8. El Cocontratante realizará el aseo diario de todas las instalaciones del Salón-Comedor, como así también la desinfección semanal del recinto anotándola en el Libro de Novedades.

ARTÍCULO 16º. LOCAL, MOBILIARIO Y ELEMENTOS:

El INTI habilitará el uso al cocontratante, bajo inventario, del Local Comedor sito en el Edificio 20, con sus instalaciones y equipos de su propiedad existentes en las condiciones en que se encuentren.

El INTI proveerá el gas, electricidad, agua fría y caliente y uso de teléfono interno (las líneas telefónicas externas estarán a cargo del cocontratante) necesario para la prestación de los servicios.

Las VIANDAS (Plato Principal, Postre y Bebida) a utilizar para los menús deberán ingresar al INTI con el tiempo de antelación al servicio correspondiente (cuidando no romper con la cadena de frío que toda vianda requiere). Todo otro equipamiento que el Cocontratante considere pertinente incorporar a las instalaciones existentes, podrá ser provisto por el mismo considerándolo dentro de su oferta.

ARTÍCULO 17º.- CARACTERÍSTICAS DE LOS SERVICIOS:

1. **VEHICULOS:** El Cocontratante deberá contar con vehículos propios, con la VTV vigente, los cuales deberán estar equipados con cámara frigorífica para el transporte de comidas elaboradas y/o sustancias alimenticias, víveres frescos y secos, habilitados por los organismos técnicos pertinentes en su área de competencia (GCBA, SENASA, etc).
2. **CALIDAD DE LAS COMIDAS:** El cocontratante se obliga a suministrar el servicio con materia prima de primera calidad, en óptimas condiciones de higiene, preparación y presentación, de elaboración diaria y con la sola anticipación establecida en las Normas para la prestación del servicio y el Código Alimentario Argentino.
3. **PROHIBICIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS:** Queda estrictamente prohibido el expendio y lo consumo de bebidas alcohólicas en el ámbito del INTI.





4. **PROHIBICIÓN DE FUMAR:** Queda estrictamente prohibida la venta de cigarrillos y está totalmente prohibido fumar en el salón Comedor.
5. **PROHIBICIÓN DE VENTA DE OTROS ARTICULOS:** Queda estrictamente prohibida la venta de productos que no sean los alimentos y/o productos alimenticios autorizados por el presente pliego.

ARTÍCULO 18º.- RESPONSABILIDAD:

1. BIENES:

El Cocontratante será el único responsable por los daños y deterioros ocasionados en bienes muebles o inmuebles de propiedad del INTI y de terceros como consecuencia de la prestación del servicio por parte de su personal y/o los productos y/o equipos que utilice. Por tal razón serán a su exclusivo cargo todos los gastos que demanden su reparación o reposición. Asimismo, y en iguales condiciones por hurtos cuya responsabilidad se compruebe.

2. PERSONAS:

El Cocontratante será responsable de los daños y perjuicios que ocasione a personas del INTI o ajenas al mismo, como consecuencia de la prestación del servicio, por parte de su personal y/o productos y/o equipos que utilice. Por tal razón serán a su exclusivo cargo todos los gastos que la reparación de esa acción demande.

3. CONSERVACIÓN DE LOS BIENES EN USO PROPIEDAD DE INTI:

Estará a exclusivo cargo del cocontratante el resguardo, custodia, conservación y mantenimiento de todos los bienes que el Instituto le facilite para su uso, velando por su correcta utilización y funcionamiento, incluyendo eventuales reparaciones, y dándose por hecho que tiene conocimiento del estado en que se encuentran los mismos. Al término del contrato reintegrará los citados bienes, bajo inventario, en correctas condiciones de funcionamiento, admitiéndose tan sólo el desgaste natural producto de su utilización normal.





De existir faltantes, éstos deberán ser repuestos por otros nuevos que reúnan las mismas características constructivas y nivel de calidad, para lo cual el INTI lo intimará en forma fehaciente, acordándole el plazo que el caso aconseje dentro del que deberá proceder al reintegro. En caso contrario, el INTI sin más trámite dispondrá su realización en forma directa con cargo al Cocontratante y por el monto que resulte, el cual se hará efectivo mediante la respectiva deducción de la factura que se halle en trámite de liquidación, o la afectación de las garantías, según corresponda.

4. MEJORAS Y MODIFICACIONES EN LOS BIENES:

Cualquier tipo de mejora o modificaciones que el contratista introduzca en los bienes de patrimonio del INTI, para una mejor prestación del servicio, estará a su exclusivo cargo, debiendo, sin embargo, contar previamente para su realización, con la aprobación del INTI.

El cambio que se opere en el bien no modificará en modo alguno la condición de propiedad del INTI sobre éste, quedando las mejoras incorporadas al mismo definitivamente y sin que ello de lugar a reclamo alguno en concepto de indemnización o compensación por parte del Cocontratante. La ejecución de las modificaciones y obras sin previa autorización del INTI, obligará exclusivamente al cocontratante, quien deberá hacerse cargo de todos los gastos para adecuarlos o retirarlos de inmediato y volver los bienes a su estado anterior, según el caso, a solo requerimiento del INTI.

5. USO DE LOS ESPACIOS HABILITADOS PARA USO DEL CONTRATISTA:

El Cocontratante no podrá disponer de su personal ni del lugar para otro uso o actividad que la estrictamente estipulada en el presente pliego. El Cocontratante no podrá transferir total ni parcialmente el permiso, ni podrá asociarse a otras Personas de existencia visible ni ideal, ni encomendar a terceros la prestación del servicio, salvo autorización previa por escrito del INTI.





6. ELEMENTOS Y MERCADERÍA DE PROPIEDAD DEL COCONTRATANTE:

El Cocontratante podrá incorporar en los distintos sectores de prestación, previa presentación del listado y especificación de estos, el equipamiento que considere conveniente para aumentar la eficacia del servicio, previa consulta y autorización de la GERENCIA OPERATIVA DE RECURSOS HUMANOS e inmediata intervención del área patrimonial, a los efectos que corresponda.

Finalizada la contratación retirará los mismos en un plazo no mayor de CINCO(5) días corridos. Transcurrido dicho plazo sin haberlo efectuado se lo intimará por única vez a realizarlo. El INTI no adquiere responsabilidad alguna por la pérdida o deterioro parcial o total de las máquinas o demás enseres de propiedad del Cocontratante afectados al Servicio, como así mismo por la falta, pérdida o deterioro de las mercaderías, cualquiera fuere el origen de ella.

7. HIGIENE Y DESINSECTIZACIÓN:

El Cocontratante está obligado a realizar la limpieza, sanitización y desinsectación de los locales y bienes de uso quedando a su exclusivo cargo la afectación del personal, el aprovisionamiento y los gastos que demande la adquisición de los elementos destinados para tal fin, todo ello de acuerdo a las Normas para la prestación del Servicio.

8. GRUPO ELECTROGENO:

El Cocontratante deberá poner a disposición del servicio un grupo electrógeno por eventuales cortes en el suministro eléctrico. Este deberá permanecer en el establecimiento en todo el periodo que dure la prestación.





ARTÍCULO 19º.- PERSONAL:

1. **DESIGNACIÓN DE REPRESENTANTE:** La firma cocontratante designará y mantendrá en el edificio en forma diaria y permanente durante el período de la prestación un (1) representante o encargado de 8 a 16 hs. con experiencia probada en administración de Servicios de Alimentos. Realizara la coordinación general y asegurará el cumplimiento de las prestaciones que se brindan en el comedor, como así también deberán tomar conocimiento y ejecutar las novedades que les imponga la GERENCIA DE RECURSOS HUMANOS (según Normas para la prestación del Servicio). Esta representación estará otorgada expresa y fehacientemente ante el INTI, y para el mismo el representante será considerado como máxima autoridad del cocontratante en el establecimiento; por ende, deberá reunir las condiciones de solvencia moral y técnica acorde a las características del servicio a contratar. El cocontratante o su representante mantendrán relaciones directas con la GERENCIA DE RECURSOS HUMANOS, obligándose diariamente a firmar el libro de Observaciones.
2. **IDONEIDAD:** El personal dependiente del Cocontratante deberá ser mayor de edad, contar con Libreta Sanitaria Habilitante y Carnet de Manipulador de Alimentos Actualizados (excluyente) desde su ingreso, ser competente en su cometido y en número suficiente, de acuerdo a las Normas para la prestación del Servicio (ANEXO I).
3. **ANTECEDENTES:** No podrá afectarse al servicio personal con antecedentes penales o policiales. A tal efecto la adjudicataria deberá presentar los certificados que acrediten su buena conducta, expedidos por el Registro Nacional de Reincidencia y Estadística Criminal, sito en la calle Tucumán 1355 de la Ciudad de Buenos Aires. Sin el mismo tal personal no podrá realizar ningún tipo de tareas dentro del ámbito del organismo.
4. **RESPONSABILIDAD:** La empresa cocontratante será responsable por la conducta de sus empleados durante la vigencia de la presente contratación, debiendo responder por las acciones de los mismos.





5. **CONDUCTA:** El personal de la cocontratante deberá mantener un comportamiento y trato correcto hacia el personal del INTI y público en general, debiendo observar aseo, pulcritud y prolijidad tanto en su vestimenta como en su aspecto personal. La inspección del INTI podrá solicitar en cualquier momento el reemplazo de cualquier persona afectada al servicio contratado ante la inobservancia de estas indicaciones, al margen de las sanciones que puedan corresponderle a la contratista.

Dicho personal deberá permanecer en sus respectivos lugares de trabajo prohibiéndose su circulación por las restantes dependencias del INTI.

Asimismo, tendrá terminantemente prohibido fumar y beber alcohol durante la permanencia en el INTI.

6. **UNIFORME DE TRABAJO:** El personal vestirá ropa adecuada a la prestación del Servicio, la que será provista por el Cocontratante, a saber:

- Vestimenta completa hombre: pantalón, chaqueta y birrete o semejante.
- Vestimenta completa mujer: guardapolvo y cofia o semejante.
- Para ambos: delantales para el personal que lo requiera y zapatos con base de goma.
- Se exigirá que el personal se encuentre en las horas de servicio que corresponda, con su vestimenta completa, en perfectas condiciones de presentación e higiene.

7. **IDENTIFICACIÓN:** El personal deberá lucir en forma permanente en el uniforme una plaqueta identificatoria con su nombre, apellido y razón social de la empresa.

8. **VESTUARIOS:** El INTI cederá un sector para uso como vestuario. El sector asignado debe ser mantenido en perfectas condiciones de orden, higiene y aseo, pudiendo las autoridades del INTI efectuar las inspecciones que estime convenientes. El INTI no asumirá responsabilidad por los elementos depositados en los armarios.





9. LISTADO DE PERSONAL: El cocontratante deberá presentar con carácter de Declaración Jurada una nómina (con una antelación no menor de **CUARENTA Y OCHO HORAS (48 Hrs.)** de la fecha de iniciación del servicio) en la cual deberá constar apellidos, nombres, edad, nacionalidad, tipo y número de documento de identidad expedido por autoridad competente, número de libreta sanitaria, número de C.U.I.L., cargo en el que se desempeñará y horario de trabajo.

En cada oportunidad en que se modifique la composición de este listado, la contratista deberá comunicar las respectivas altas o bajas con los mismos datos y requisitos ya expuestos.

La información solicitada se presentará en original y copia en la GERENCIA OPERATIVA DE RECURSOS HUMANOS.

10. EXÁMENES MÉDICOS: El Cocontratante deberá verificar diariamente el estado de salud de su personal y adoptará las medidas necesarias a fin de evitar que personal que evidencie síntomas de enfermedades preste servicios. El INTI a través de la GERENCIA OPERATIVA DE RECURSOS HUMANOS podrá solicitar a la empresa cocontratante el o los exámenes complementarios que se requieran, de dicho personal a los efectos de determinar si los mismos pudieran padecer patologías que causaran ETA (Enfermedades Transmitidas por Alimentos) los cuales estarán a su exclusivo cargo.

11. DEPENDENCIA DEL PERSONAL: Todo el personal que se desempeñe en el INTI estará inscripto en la Administración Nacional de la Seguridad Social y trabajará por cuenta exclusiva de la contratada. Estará a su cargo el pago de todos los importes que correspondan a salarios y leyes, reglamentos, convenios de trabajo y demás disposiciones nacionales, municipales y cualesquiera otras que se hallen vigentes a la fecha de iniciación del servicio y durante el transcurso del contrato vinculados directa o indirectamente con el mismo, como así también cualquier otro impuesto o tasa creado o por crearse que grave la actividad.





A fin de preservar el cumplimiento de lo anterior, el INTI se reserva el derecho de requerir, en cualquier oportunidad, la presentación de originales de la documentación que así lo acredite.

El personal del cocontratante no tendrá en ningún caso relación de dependencia alguna con "EL INTI" desobligando en consecuencia "EL COCONTRATANTE" a "EL INTI" de cualquier pretensión en tal sentido aceptando mantenerlo indemne de las consecuencias de cualquier reclamo judicial o extrajudicial.

ARTÍCULO 20º.- CONTROLES:

1. **FISCALIZACIÓN DE VIANDAS, POSTRES Y BEBIDAS:** Será responsabilidad de la GERENCIA OPERATIVA DE RECURSOS HUMANOS y Una Comisión de Profesionales Especializados en Nutrición, Bromatología e Inocuidad Alimentaria del INTI, la fiscalización de la prestación integral: recepción, depósito, manipulación y distribución de las VIANDAS, POSTRES y BEBIDAS, con variedad de las comidas, tamaño de porciones y su adecuación a los precios en base a los tamaños de porciones basados en las recomendaciones nutricionales, como así también la higiene y el mantenimiento de los locales, , utensilios y uniformes del personal del Cocontratante. Todo ello de acuerdo a las Normas que figuran en el ANEXO I, pudiendo labrar actas o asentarlos en el libro de Observaciones pertinente, por incumplimiento de cualesquiera de los casos.
2. **FISCALIZACIÓN GENERAL DE LA PRESTACIÓN:** Todos los servicios prestados, higiene, conservación y calidad de los alimentos y productos alimenticios, así como la limpieza y el perfecto estado de conservación y funcionamiento de los locales, instalaciones, equipamiento y demás elementos que se empleen en la prestación de los servicios contratados, serán objeto de una programada y permanente fiscalización por parte del INTI, para determinar que el cocontratante cumple con el mantenimiento y conservación natural de las acciones y/o calidades de que se trata.



En todo momento el cocontratante deberá basarse en las Normas para la prestación del servicio que obran en el ANEXO I. A tal fin, el cocontratante deberá permitir todas las inspecciones que se juzguen necesarias, reservándose el INTI el derecho de designar el/los veedor/es que estime necesario. Durante los trabajos de carga y descarga, ingreso y egreso de la mercadería y elementos, así como las entradas y salidas del personal del Cocontratante, el INTI a través de el/los veedor/es podrá practicar las inspecciones que estime procedente. En los casos previstos en el Punto anterior y en el presente, cuando se trate de confeccionar Actas de Constatación, verificar inspecciones, extraer muestras a los fines del análisis correspondiente, se exigirá la presencia del Cocontratante o su representante autorizado, bajo apercibimiento de considerarse válidas las comprobaciones que se practiquen en su ausencia, dejándose debida constancia de ello por parte de los funcionarios actuantes en el Acta que labren en el Libro de Observaciones correspondiente. Asimismo, el/los veedor/es designados por las autoridades del INTI, podrán retirar sin cargo, para su análisis de acuerdo al Código Alimentario Argentino las raciones que estime necesario, cuando deseen efectuar un control selectivo en aquellos casos que juzgue imprescindible por considerarse dudoso su ajuste a los términos del contrato, o podrán solicitar que la Empresa gestione el análisis con cargo para la Empresa cocontratante.

La GERENCIA OPERATIVA DE RECURSOS HUMANOS fiscalizará la ejecución técnico- administrativa del contrato a través de:

- El/los agentes que considere conveniente para supervisar la prestación integral.
- Encuestas de satisfacción del usuario: Las encuestas de satisfacción se realizarán cada SEIS (6) meses. La metodología se informará oportunamente y las conductas a seguir de acuerdo a los resultados obtenidos de dichas encuestas serán discutidas entre el INTI y el Cocontratante, pudiéndose penalizar cuando el grado de satisfacción no sea superior al 70 %.





- La GERENCIA OPERATIVA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS, fiscalizará aquello que haga a su competencia administrativa.
3. FISCALIZACIÓN DE VIANDAS ACOPIADOS: Toda vez que el INTI lo considere conveniente retirará muestras sin cargo de las viandas y postres acopiados, para su control de calidad o análisis sin perjuicio de otra comprobación o verificación que estime oportuno realizar. El cocontratante se obliga a retirar las viandas y postres que mantenga en acopio en depósito, en razón de haberse operado la fecha de vencimiento o que su estado de conservación obligue a su renovación, como así a no ingresar viandas que no reúnan las condiciones establecidas en las normas para la prestación del servicio o el Código Alimentario, o que su estado se considere dudoso.
 4. HABILITACIÓN DEL LIBRO DE OBSERVACIONES: A los efectos de asentar las observaciones que las autoridades del INTI estimen corresponder, el Cocontratante deberá proveer a la GERENCIA OPERATIVA DE RECURSOS HUMANOS un libro de actas en el que se dejará constancia de éstas, obligándose el Cocontratante a notificarse en forma diaria. Dichas observaciones revestirán carácter de notificación para el Cocontratante, obligándose éste a subsanar de inmediato las situaciones denunciadas, sin perjuicio de la aplicación de penalidades a que se hubiera hecho acreedor. En el mismo quedarán asentadas las penalidades que se apliquen al Cocontratante.

El Cocontratante podrá realizar los descargos que considere convenientes enviándolos a la GERENCIA OPERATIVA DE RECURSOS HUMANOS, en un plazo no superior a 72 hs de realizada el acta. Es obligación del Cocontratante, el contar con el Pliego de Bases y Condiciones y sus anexos, en todo momento, en el servicio.





ARTÍCULO 21º.- PENALIDADES Y SANCIONES:

El incumplimiento de las pautas establecidas en los Pliegos de Condiciones Generales y Particulares y/o Anexos y en el Pliego de Especificaciones Técnicas darán lugar a la aplicación de penalidades, conforme lo dispuesto en el Artículo 56 del Régimen De Contrataciones de Bienes, Servicios y Obras aprobado por la Resolución N° 13/2018 (ANEXO I). Sin perjuicio de lo expuesto, el INTI CENTROS DE INVESTIGACION, controlará minuciosamente la prestación del servicio y sus resultados. Por lo tanto, el incumplimiento de las pautas establecidas, o la falta de resultados satisfactorios, darán lugar a la aplicación de penalidades, de acuerdo con el siguiente detalle:

MULTA POR MORA EN EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES

- Primera Multa: Ante el segundo incumplimiento se aplicará una multa equivalente al CERO COMA CINCO POR CIENTO (0.5 %) del CANON mensual.
- Segunda Multa: Ante el tercer incumplimiento, se aplicará una multa equivalente al DOS POR CIENTO (2%) del CANON mensual.
- Tercera Multa: Ante el cuarto incumplimiento, se aplicará una multa equivalente al TRES POR CIENTO (3%) del FACTURACIÓN mensual.

En caso de observar reiterados incumplimientos por parte del adjudicatario, no obstante, la aplicación de las multas indicadas precedentemente, se reserva el derecho de rescindir, en cualquier momento, el contrato con la aplicación de las penalidades que establezca la normativa en vigencia y la pérdida de garantía correspondiente.

INCUMPLIMIENTOS

Los incumplimientos que generaren la aplicación de multas se refieren especialmente a:

- Mantenimiento de las Instalaciones





- Incumplimiento de Normas Higiénico- sanitarias en las instalaciones donde se elaboran las viandas como también en las instalaciones de INTI.
- Mantenimiento y/o uso de Viandas en estado de alteración
- Omisiones y trabas en la entrega de información y/o facilidades de inspección
- Falta de personal que comprometa la calidad y oportunidad del servicio
- Prestaciones de servicios no autorizados por LA EMPRESA
- Trásgresión de las prohibiciones estipuladas en estas bases
- Aporte calórico bajo el mínimo, en la VIANDA con Postre y Bebida completo
- Calidad del servicio objetable
- Cumplimiento de normas de Seguridad según Decreto 351/79

APLICACIÓN DE LAS PENALIDADES Y MULTAS

Las penalidades y/o sanciones que se apliquen al cocontratante, se cancelarán en el orden siguiente:

- Con los importes emergentes de las facturas emergentes del contrato que no estén efectivamente cancelados;
- Con la correspondiente pérdida proporcional de garantía correspondiente y;
- Con cualquier otro crédito que INTI CENTROS DE INVESTIGACION adeudare al cocontratante.

Las penalidades referidas no serán aplicadas cuando el incumplimiento de la obligación provenga de caso fortuito o de fuerza mayor debidamente documentados por el/los adjudicatarios y aceptado por INTI CENTROS DE INVESTIGACION.





La existencia de un caso fortuito o de fuerza mayor que impida el cumplimiento de los compromisos contraídos, deberá ser puesta en conocimiento de la GERENCIA OPERATIVA DE RECURSOS HUMANOS dentro de las VEINTICUATRO (24) horas hábiles siguientes a haberse ocasionado sin excepción alguna, quedando a criterio de esta última la evaluación de éstos y su eventual aceptación.

EL INTI podrá resarcirse de todas las acreencias con que cuente el cocontratante, por el contrato resuelto u otros existentes. Ningún perdón o condonación de los efectos de la mora o incumplimiento de alguna de las partes, por la parte a quien se hubiese incumplido operará ni podrá interpretarse como renuncia o dispensa de futuras moras o incumplimientos por la misma parte incumplidora, aún si se tratare de incumplimientos de idéntica o similar naturaleza. Con las excepciones dispuestas en el presente contrato, no se interpretará que una de las partes ha renunciado, liberando a la otra en alguna obligación o de alguna manera modificando los derechos que se asisten conforme al presente contrato, a menos que dicha parte, por escrito expresamente declare que renuncia o modifica el derecho respectivo que le asiste o bien que libera a la otra del cumplimiento al que estaba obligado.

ARTÍCULO 22º.- DEVOLUCIÓN DE ESPACIOS Y DEMÁS BIENES INTI:

Los espacios y demás bienes dados por el INTI deberán ser devueltos por el Cocontratante en la fecha del vencimiento del Contrato, salvo que el INTI declarara la caducidad del servicio por las causales previstas en el pliego, en cuyo caso los bienes deberán ser devueltos por el contratista dentro de las CUARENTA Y OCHO (48) horas de notificado, salvo que en la notificación fijare un plazo mayor. Los espacios deberán ser devueltos con las mejoras de planta y equipamiento y modificaciones que de acuerdo con el Pliego quedan a favor del INTI.

Si vencido el plazo fijado para desalojar los lugares, el permisionario no lo hubiere hecho, se efectuará la desocupación administrativamente, trasladándose los efectos que sean de propiedad de aquel, al sitio que se designe, quedando establecido que en tal caso el INTI no será responsable por el deterioro o pérdida que sufran los mismos, quedando a cargo del contratista los correspondientes gastos de traslado.





ARTÍCULO 23º.- SEGUROS:

El cocontratante deberá constituir los siguientes seguros, por los montos mínimos que para cada uno se consignan. Los mismos no implican limitación de la responsabilidad del cocontratante quién la asumirá por el excedente de las sumas cubiertas hasta el monto total de las indemnizaciones a que hubiere lugar. Las pólizas deberán endosarse a favor del INTI:

- **RESPONSABILIDAD CIVIL:** De responsabilidad civil, por los daños que como consecuencia de sus actividades en el INTI sufran personas, cosas y/o bienes del INTI y/o terceros: \$10.000.000.-
- **RIESGO DE INCENDIO:** Que ampare todos los bienes muebles o inmuebles de propiedad del INTI cedidos en uso durante la vigencia del contrato, debiendo establecer como asegurado al INTI: \$ 30.000.000.-

RENOVACIÓN DE PÓLIZAS:

- Si durante la prestación del servicio, se produjera el vencimiento de las pólizas de los seguros contratados, el cocontratante 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 éstas.
- La no actualización de dichas pólizas dará lugar a la interrupción de la prestación, pudiendo llegarse a la instancia de rescisión contractual.

CONTRATACIÓN DE LOS SEGUROS:

- Los seguros deberán contratarse en compañías o entidades aseguradoras debidamente autorizadas e incluirá al INTI como cotitular con el cocontratante — en su caso debe existir un endoso a favor del INTI- y/o beneficiario exclusivo, según corresponda.
- Todos los seguros no deberán contener la cláusula de beneficio de excusión ni de división a favor de la Compañía Aseguradora.





- En caso de 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.
- En consecuencia, la adjudicataria se obliga a contratar todos los seguros que exige el presente pliego con el expreso compromiso de la Aseguradora obligándose a notificar al INTI, de modo fehaciente al domicilio declarado en el contrato de la falta de pago del premio, como así también la rescisión unilateral de cualquiera de las partes, con una antelación mínima de 30 días hábiles antes de hacer efectiva la baja de la cobertura. El contrato que suscriba el Cocontratante con el INTI debe ser denunciado fehacientemente a la Compañía de Seguros que el cocontratante contrate.

TÉRMINO PARA CONSTITUIR LOS SEGUROS:

- Los requisitos exigidos para la constitución de los seguros deberán ser cumplimentados por el cocontratante con una antelación no menor de CUARENTA Y OCHO (48) horas de la fecha fijada para 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.

PRESENTACIÓN DE LAS PÓLIZAS:

- Las pólizas exigidas precedentemente, deberán ser presentadas en la GERENCIA OPERATIVA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS.
- En el caso de modificarse la legislación vigente el INTI podrá exigir la adecuación de las pólizas a fin de que los seguros se ajusten automáticamente para mantener actualizados los montos que se fijan en el presente artículo.
- Si las primas de seguros son abonadas en cuotas, las constancias de pago deberán presentarse en la GERENCIA OPERATIVA DE RECURSOS HUMANOS antes del vencimiento del plazo de pago.





- Con no menos de CUARENTA Y OCHO (48) horas de antelación a la fecha fijada para que el cocontratante acceda a los locales que se le cedan en uso, deberá presentar en la GERENCIA OPERATIVA DERECURSOS HUMANOS el original de las pólizas de Responsabilidad Civil e Incendio y original o fotocopia autenticada de la cobertura sobre Riesgos y Accidentes de Trabajo.
- La contratación de los seguros exigidos no implica limitación de la responsabilidad del cocontratante, quien la asumirá por el excedente de las sumas cubiertas por los seguros hasta el monto total de las indemnizaciones a que hubiere lugar.
- Los seguros deberán constituirse en compañías o entidades aseguradoras de primer nivel, autorizadas por la Superintendencia de Seguros de la Nación y con domicilio en la Ciudad de Buenos Aires, por todo el período de vigencia del contrato.
- Asimismo, el INTI podrá durante la vigencia de los contratos de seguros indicar el cambio de Asegurador en caso de que se lesione la estructura económico-financiera de la Compañía Aseguradora o por razones técnico- contractuales. Este cambio no ocasionará ningún costo al INTI.

ARTÍCULO 24º.- HIGIENE Y SEGURIDAD:

El Cocontratante deberá presentar la respectiva constancia de cobertura de Riesgos de Trabajo a todo el personal de la misma; que desarrolle actividades dentro de las instalaciones del INTI con una Aseguradora de RIESGOS DEL TRABAJO, que brindará a dicho personal la totalidad de las prestaciones por contingencias laborales, debiendo dar cumplimiento con la totalidad de lo exigido por las Leyes 24.557/95 "Ley de Riesgos del Trabajo" y 26.773/12 "Riesgos del Trabajo", sus Decretos y resoluciones complementarias vigentes. El certificado deberá ser extendido por la A.R.T. correspondiente indicándose la nómina del personal y especificando que el trabajo se realizará en el INTI, desobligando de toda responsabilidad al INTI, por accidente, incidente o enfermedad laboral que aquejará al personal del cocontratante.





La empresa debe cumplir con los requerimientos de la Ley Nacional de Higiene y Seguridad en el trabajo 19.587/72, Decreto reglamentario 351/79 y modificaciones, Decreto 1338/96 "Servicios de Medicina y de Higiene y Seguridad en el Trabajo", Resolución SRT N°905/15 "Funciones que deberán desarrollar los Servicios de Higiene y Seguridad en el Trabajo y de medicina Laboral, las leyes 24.557/95 "Ley de Riesgos del Trabajo" y 26.773/12 "Riesgos del Trabajo" y decretos reglamentarios y/o modificaciones y/o aquellas normativas que pudiera surgir durante la ejecución del contrato objeto de la presente.

La empresa debe dar cumplimiento con los siguientes requisitos:

- Documentación Obligatoria para ingresar a prestar servicios en el predio del INTI.- Los empleados de la empresa cocontratante deberán presentar al Departamento de Higiene y Seguridad con CINCO (5) días hábiles de antelación al inicio de las actividades, la documentación requerida por esa área, la copia de la misma quedará en poder del encargado o supervisor asignado a la supervisión de las tareas a realizar por el cocontratante.
 - Certificado y Nómina de ART;
 - Cláusula de No Repetición a favor de INTI. (CUIT 34-54668706-8) Y (30-54668706-2);
 - Seguro de Vida Obligatorio de los trabajadores;
 - Exámenes preocupaciones de salud de los trabajadores (Res. SRT 37/10);
 - Plan Anual de Capacitación;
 - Constancia de Entrega de Elementos de Protección Personal (Res. 299/11 SRT);
 - Análisis de Trabajo Seguros (ATS) de los trabajos que se desarrollan en la cocina y el resto de los espacios involucrados al comedor;
 - Matrícula habilitante y pago vigente de la misma del Profesional de Higiene y Seguridad.





- Procedimiento para el ingreso al INTI, el Cocontratante debe contar con la correspondiente autorización de ingreso otorgada por el Departamento de Higiene y Seguridad, el cual se encontrará en poder del Departamento de Protección y Control de Acceso del INTI el día de inicio de las tareas. Dicho permiso no se emitirá en caso de incumplimiento de la presentación de la documentación obligatoria detallada en la presente norma, no autorizándose el ingreso.

Con una antelación mínima de CINCO (5) días hábiles al ingreso al INTI, la GERENCIA OPERATIVA DE RECURSO HUMANOS convocará a una reunión inicial con la empresa en la que se repasarán y aclararán todos los temas vinculados con el servicio a prestar y las condiciones impuestas por el INTI, dejando constancia firmada de la Reunión inicial con la empresa.

- Participaran de la Misma:
 - El responsable de la Gerencia de RRHH del INTI.
 - La Comisión Nutricional, Bromatológica y de Inocuidad Alimentaria de la SO de Tecnologías de Alimentos
 - El responsable de Higiene y Seguridad.
 - El responsable de Higiene y Seguridad de la empresa.
 - El responsable de la empresa.
- Documentación para presentar en el curso de la licitación:
 - Cumplir con las horas profesional (Dec. 1338/96 Art n° 12) y firma de libro de visitas en el Departamento de Higiene y Seguridad;
 - Actualización del Análisis de Trabajo Seguros (ATS) de los trabajos que se desarrollan en la cocina y el resto de los espacios involucrados al comedor;
 - Actualización de: certificado y nómina de ART, cláusula de no repetición a favor de INTI (CUIT 34- 54668706-8) y (30-54668706-2), seguro de vida obligatorio.



- Medición de Ventilación, Caudal y Renovaciones (Dec. 351/79 Cap. 11);
- Medición de Carga Térmica (Dec. 351/79 Cap. 8);
- Medición de Iluminación (Res. 84/12 SRT);
- Medición de Ruido (Res. 85/12 SRT);
- Plan de Evacuación y Simulacro;
- Estudio de Carga de Fuego;
- Estudio ergonómico del personal que desarrolla sus tareas dentro de la cocina y el resto de los espacios involucrados al comedor (Res. 886/15 SRT);
- Actualización la Constancia de Entrega de Elementos de Protección Personal (Res. 299/11 SRT)
- Presentar los Certificados de las capacitaciones que se vayan dictando, según el Plan Anual de Capacitación.

El Departamento de Higiene y Seguridad, se reserva el derecho de auditar, presenciar, asistir y sugerir criterios para la forma segura de llevar adelante las tareas.

ARTÍCULO 25°.- LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

El SERVICIO ANUAL DE ENTREGA DE VIANDAS (Plato Principal, Postre y Bebida) INTI, se prestará en el Salón Comedor (Edificio 20) del INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA INDUSTRIAL, sito en la Avenida General Paz 5445, Partido de San Martín, Provincia de Buenos Aires.

Adicionalmente, el cocontratante deberá proveer el servicio de transporte para trasladar diariamente hasta las Sedes de Retiro y de Hurlingham la cantidad total estimada de viandas individuales descartables, según corresponda a cada lugar de acuerdo a lo establecido en el Pliego de Especificaciones Técnicas IF-2024- 110045582-APN-GORRHH.





ARTÍCULO 26°.- PLAZO DE INICIO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO:

El plazo de inicio de ejecución del servicio será a partir del día hábil siguiente a la notificación de la Orden de Compra.

ARTÍCULO 27°.- PLAZO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO:

Será por el término de DOCE MESES (12) contados a partir del día hábil posterior a la notificación de la correspondiente Orden de Compra (perfeccionamiento del contrato) con opción a prórroga por un plazo menor o igual al inicial.

ARTÍCULO 28°.- FORMA DE PAGO:

Se abonará la cantidad de viandas mensuales efectivamente consumidas. A los efectos de determinar el valor individual de las viandas se dividirán la cantidad total de viandas mensuales por la cantidad de días de servicio prestado, considerando una Orden de Compra Abierta que contemplará HASTA 1550 VIANDAS (Plato Principal, Postre y Bebida) diarias.

La forma de pago será según Artículo N° 33 del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales.

El pago se efectuará dentro de los TREINTA (30) días corridos a partir de la fecha en que el proveedor haya presentado la factura para su conformación en la Gerencia Operativa de Recursos Humanos, sobre la base de las viandas efectivamente consumidas.

ARTÍCULO 29°.- VARIACIONES EN EL COSTO DEL MENU-VIANDA

El precio del servicio adjudicado es inmodificable. No obstante ello, el proveedor podrá solicitar, durante la ejecución del servicio, la recomposición de la ecuación económico-financiera del contrato existente al momento del Acto de Apertura de Ofertas y/o la Mejora de Precios. Tal solicitud podrá presentarse cuando la variación de los salarios propios de la actividad sea mayor al DIEZ POR CIENTO (10%).

El cocontratante no podrá solicitar la Recomposición de Precios correspondientes a los períodos en que haya existido incumplimientos en la prestación del servicio, por causas imputables al cocontratante.



Una vez presentado el pedido por parte del proveedor, la SUBGERENCIA OPERATIVA DE COMPRAS Y CONTRATACIONES, de la GERENCIA OPERATIVA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DEL INTI, analizará la variación producida, bajo el principio del sacrificio compartido (10%) y con la renuncia expresa del proveedor, a reclamos de cualquier tipo o naturaleza; ello sujeto a:

- Que se homologaran nuevos acuerdos colectivos de trabajos sobre el CCT N° 401/05 (UTHGRA); y/o que se dispusieran aumentos por parte del PODER EJECUTIVO NACIONAL.
- La recomposición de precios solo abarca los ítems “Insumos y Mano de “Obra”. Los Gastos Administrativos no serán objeto de la recomposición.
- El mecanismo que se utilizará para establecer el porcentaje de recomposición de precios está definido por la siguiente fórmula, la cual refleja la estructura de costos del servicio:

$$\% \text{ Variación} = [20\% * (\text{MdeO1} / \text{MdeO0}) + 70\% * (\text{PRO1} / \text{INS0})]$$

Los índices representativos de los valores que componen el precio para el cálculo del ajuste son:

- MdeO0= salario conformado para un Empleado Gastronómico del CCT N° 401/05 (UTHGRA) que se encuentre homologado, del mes anterior al momento del Acto de Apertura de Ofertas y/o Mejora de Precios.
- MdeO1= valor salario conformado para un Empleado Gastronómico del CCT N° 401/05 (UTHGRA) que se encuentre homologado, del mes anterior del momento de análisis del quiebre de la ecuación económico-financiera.
- PRO0= valor del índice publicado en el cuadro estadístico Índice de Precios Internos al por Mayor capítulo del “Productos Nacionales” (fuente INDEC) del mes anterior al momento del Acto de Apertura de Ofertas y/o Mejora de Precios.





- PRO1=valor del índice publicado en el cuadro estadístico Índice de Precios Internos al por Mayor capítulo del “Productos Nacionales” (fuente INDEC), hasta DOS (2) meses anteriores del momento de análisis del quiebre de la ecuación económico-financiera.

Asimismo, el porcentaje de variación final a aplicar corresponderá al 90% del % de variación resultante de la fórmula, bajo el principio del sacrificio compartido entre partes involucradas, siendo condición para su reconocimiento que este sea mayor al 10%:

$$\% \text{ Variación final} = 90\% * \% \text{ Variación}$$

En caso de verificarse que el porcentaje de variación final sea mayor al 10%, corresponde aplicarlo al precio ofertado, a fines de obtener el nuevo precio o “Precio Recompuesto N° 1”:

$$\text{Precio Recompuesto N° 1} = (\text{Precio Contractual Adjudicado}) * (1 + \% \text{ Variación final}).$$

Donde “Precio Recompuesto N° 1” es el precio que surge de aplicarle al precio ofertado la variación final calculada para el periodo en análisis.

En el supuesto de acuerdo, las Partes suscribirán un "Acta de Composición de Precios", lo que implica la renuncia automática del Cocontratante a todo reclamo por mayores costos, compensaciones, gastos improductivos o supuestos perjuicios de cualquier naturaleza hasta la fecha del acuerdo que establezca la aplicación de la Variación de Costos.



Con respecto a la “Garantía de Cumplimiento del Contrato”, una vez aprobada la Recomposición de Precios, se deberá actualizar el monto de dicha Garantía de acuerdo al porcentaje de actualización determinado en el Acta Acuerdo de Recomposición de Precios vigente, sobre la parte del servicio que no esté cumplida en esa instancia

El porcentaje de variación final que se apruebe, a su vez, deberá ser aplicado a las siguientes facturaciones, que se emitan posteriormente. No obstante, este podrá ser actualizado conforme la verificación de un nuevo quiebre financiero.

En caso de existir nuevas solicitudes de Recomposición de Precios, el nuevo porcentaje de Variación será calculado a partir de los índices que definieron el quiebre anterior, es decir MdeO1 e INS1

$$\% \text{ Variación} = [20\% * (\text{MdeO2} / \text{MdeO1}) + 70\% * (\text{PRO2} / \text{INS1})]$$

Donde:

- MdeO2 = valor del salario conformado para un Empleado Gastronómico del CCT N° 401/05 (UTHGRA) que se encuentre homologado, del mes anterior del momento de análisis del quiebre de la ecuación económico-financiera.
- PRO2=valor del índice publicado en el cuadro estadístico Índice de Precios Internos al por Mayor capítulo del “Productos Nacionales” (fuente INDEC), hasta DOS (2) meses anteriores del momento de análisis del quiebre de la ecuación económico-financiera.





Asimismo, el porcentaje de variación final a aplicar corresponderá al 90% del % de variación resultante de la fórmula, bajo el principio del sacrificio compartido entre partes involucradas, siendo condición para su reconocimiento que este sea mayor al 10%:

$$\% \text{ Variación final} = 90\% * \% \text{ Variación}$$

En caso de verificarse que el porcentaje de variación final sea mayor al 10%, corresponde aplicarlo al último precio recompuesto aprobado, a fines de obtener el nuevo precio o “Precio Recompuesto N° 2”:

$$\text{Precio Recompuesto N° 2} = (\text{Precio Recompuesto N° 1}) * (1 + \% \text{ Variación final})$$

Donde “Precio Recompuesto N° 2” es el precio que surge de aplicarle al precio aprobado por la última Recomposición de Precios, el nuevo índice de variación calculado para el periodo en análisis.

No será posible el inicio del procedimiento de Recomposición de Precios, si el oferente no presenta la composición de los principales costos de su oferta.





ESTRUCTURA DE COSTOS:

RUBRO	INCIDENCIA ESTIMADA	REFERENCIA
Mano de Obra y Cargas Sociales	20%	Salario Empleado Gastronómico del CCT N° 401/05 (UTHGRA)
Producto	70%	Índice de Precios Internos al por Mayor capítulo del “Productos Nacionales” (fuente INDEC)
Gastos Indirectos	10%	No se recomponen

ARTÍCULO 30°.- COMISIÓN FISCALIZADORA DEL SERVICIO DE VIANDAS:

La fiscalización del cumplimiento de todo lo referente al servicio objeto de la presente contratación será mediante una Comisión integrada por Personal Profesional de los Sectores de la SUBGERENCIA OPERATIVA DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, Departamento Higiene y Seguridad, GERENCIA OPERATIVA DE RECURSOS HUMANOS, SUBGERENCIA TÉCNICA DE COMPRAS Y CONTRATACIONES, Departamento de Patrimonio y SUBGERENCIA OPERATIVA DE INFRAESTRUCTURA Y SERVICIOS GENERALES.

Se establecerán auditorías en el local donde se elaboran y envasan las viandas, con una periodicidad semestral, llevadas a cabo por la comisión conformada para tal fin. Estas auditorías tendrán como objetivo verificar el cumplimiento de las normativas de calidad e inocuidad alimentaria, las especificaciones nutricionales, así como asegurar que los procesos de elaboración y envasado se realicen de acuerdo con lo estipulado en el contrato. Los resultados de cada auditoría quedarán plasmados en un informe técnico.



ARTÍCULO 31°. – ORDEN DE PRELACIÓN:

Todos los documentos que rijan el llamado, así como los que integren el contrato serán considerados como recíprocamente explicativos. En caso de existir discrepancias se seguirá el siguiente orden de prelación:

- El Régimen de Contrataciones de Bienes, Servicios y Obras del Reglamento Administrativo para los Centros de Investigación.
- El Pliego de Bases y Condiciones Generales.
- El Pliego de Bases y Condiciones Particulares aplicable.
- La Oferta.
- Las muestras que se hubieran acompañado.
- La Adjudicación.
- La Orden de Compra, de venta o el contrato, en su caso.



ANEXO I

NORMAS GENERALES PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO

- Las presentes normas permiten el cumplimiento de las reglamentaciones nacionales Código Alimentario Argentino, regionales (BPM: MERCOSUR) e internacionales: CODEX ALIMENTARIUS).
- En todas las etapas de la producción se deberán respetar estas normas.
- Todos los alimentos deben respetar las características macroscópicas de buen estado descritas por Código Alimentario Argentino (olor, color, consistencia, sabor, aroma, palatabilidad).
- Se documentarán en las planillas diseñadas a tal fin:
 - Los registros de cumplimiento de POE (Procedimientos Operativos Estandarizados):
 - Salud del personal (certificado por profesional médico)
 - Salud e higiene diaria de personal (comprobado fehacientemente por personal profesional)
 - Certificado de vacunación de VHA
 - Carnet de manipulador de alimentos expedido por “autoridad sanitaria competente”
 - Limpieza y desinfección pre-operacional/ pos-operacional y operacional de elementos en contacto con los alimentos en las Viandas, Postres y Bebidas
 - Limpieza y desinfección del resto de planta y equipo por sectores
 - Los registros, con los parámetros establecidos en cada caso:
 - Recepción, almacenamiento, preparación y servicio de lácteos, fiambres, carnes y huevos Lavado y desinfección de verduras y frutas crudas





- Proceso de alimentos que no sufren cocción o cuyo proceso térmico no es suficiente para matarmicroorganismos:
 - Helados
 - Sándwiches, tostados
 - Ensalada de frutas
 - Frutas crudas ralladas, licuadas, en puré
 - Proceso de enfriado en postres o comidas que sufren enfriamiento luego de su cocción. Verdurascrudas
- Los registros de capacitación de todos y cada uno del personal con sus correspondientes evaluaciones.
- Todos los registros deberán archivar el tiempo que estipule la GERENCIA OPERATIVA DE RECURSOS HUMANOS y deberán estar disponibles para su control, en todos los momentos en que se requiera.
- Ante la presencia de alimentos en viandas, cuyas características microscópicas permitan dudar de su estado microbiológico, físico o químico se deberá proceder de la siguiente manera:
- No se sirve y se separa de los alimentos para consumo.
- Se guardarán tres (3) muestras de 250 g (como mínimo) identificadas, si es posible: tres (3) de los alimentos crudos y tres (3) del alimento cocido (si fuese detectado en cocido). Se guardan en heladera por un día, en el caso de acopiarlos por un tiempo mayor a 24hs para su análisis, se guardarán en freezer. Se comunicará inmediatamente al Área correspondiente de la GERENCIA OPERATIVA DE RECURSOS HUMANOS.
- 6 Toda vianda con alimentos que no cumpla con una o más de las normas deberá ser RECHAZADO, O DECOMISADO O DEVUELTO, de acuerdo con la situación. La actitud para tomar debe ser autorizada por el Área correspondiente de la GERENCIA OPERATIVA DE RECURSOS HUMANOS previa intervención de los Sectores de Bromatología, Nutrición e Inocuidad Alimentaria. Las viandas para su devolución deberán ser almacenados en el lugar para tal fin, tanto el lugar como la vianda alimenticia debe ser rotulado como DEVOLUCIÓN.





- Todas las viandas deberán cumplir con la clasificación y especificaciones de CAA Artículo 156 tris el cual se transcribe a continuación para su mayor ilustración.

Artículo 156 tris – (Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 4 - E/2017)

- I. “Se entiende por comida preparada lista para consumo, la elaboración culinaria resultado de la preparación con o sin cocción de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin adición de otras sustancias autorizadas para el consumo. Podrá presentarse envasada o ser fraccionada a la vista o no del consumidor en el momento de ser dispensada, y estar dispuesta para el consumo directamente, o bien tras su calentamiento. Quedan excluidos de esta definición todos aquellos alimentos contemplados en otras categorías del presente Código. Se aplicarán los siguientes criterios a los alimentos que se dispensen en establecimientos con o sin cocina tales como restaurantes, comedores de colegios, empresas, hospitales, residencias, medios de transporte, entre otros, como así también a los alimentos producidos por establecimientos que se dedican a la elaboración de comidas preparadas, que se comercialicen para su consumo dentro o fuera del mismo tales como cocinas centrales, y establecimientos minoristas de comidas para llevar. De acuerdo a la forma de preparación las comidas preparadas listas para el consumo se clasifican en: I. Comidas preparadas sin tratamiento térmico.
- II. Comidas preparadas con tratamiento térmico que incluyan posteriormente ingredientes no sometidos a tratamiento térmico. III. Comidas preparadas con tratamiento térmico que reciban un proceso de manipulación post tratamiento térmico tal como cortado, mezclado, feteado, envasado, entre otros. IV. Comidas preparadas que al final de su elaboración hayan sido sometidas en su conjunto a un proceso térmico. Las comidas preparadas listas para el consumo deberán responder a las siguientes especificaciones microbiológicas: para las preparadas según los ítems I, II y III corresponde la tabla 1 y para las preparadas según ítem IV corresponde la tabla 2. En situaciones de riesgo epidemiológico que justifiquen un alerta sanitaria, podrán ser realizadas otras determinaciones microbiológicas, en función del problema.



TABLA:

Parámetro	Criterio de aceptación	Metodología ⁽¹⁾
Recuento de Enterobacterias ⁽²⁾ (UFC/g)	n=5, c=2, m=10 ³ , M=10 ⁴	ISO 21528-2:2004 ICMSF
Recuento de <i>E. coli</i> (NMP/g)	n=5, c=0, m<3	ISO 16649-3:2005 ICMSF (método 1) BAM-FDA:2002 (método 1)
Recuento de Estafilococos coagulasa positiva (NMP/g)	n=5, c=1, m=10 ² , M=10 ³	ISO 6888-3:1999 ICMSF
<i>Salmonella</i> spp.	n=5, c=0, Ausencia en 25 g	ISO 6579:2002, Co: 2004 BAM-FDA:2011 USDA-FSIS:2011
<i>Listeria monocytogenes</i>	n=5, c=0, Ausencia en 25 g	ISO 11290-1:1996, Amd:2004 BAM-FDA:2011 USDA-FSIS:2009
Recuento de <i>Clostridium perfringens</i> ⁽³⁾ (UFC/g)	n=5, c=1, m=10 ² , M=10 ³	ISO 7937:2004
Recuento de presuntos <i>Bacillus cereus</i> ⁽⁴⁾ (UFC/g)	n=5, c=1, m=10 ² , M=10 ³	ISO 7932:2004
<i>E. coli</i> O157:H7/NM ⁽⁵⁾	n=5, c=0, Ausencia en 65 g	USDA-FSIS:2010 ISO 16654:2001 BAM-FDA:2011
<i>E. coli</i> no O157 ⁽⁵⁾ ⁽⁶⁾	n=5, c=0, Ausencia en 65g	ISO 13136: 2012 BAM-FDA:2014

(1) o su versión más actualizada. (2) En caso de llevar como ingredientes vegetales crudos no realizar esta determinación. (3) Incluir sólo en alimentos con carnes. (4) Incluir sólo en alimentos con cereales, papas, amiláceos. (5) En alimentos a base de carne picada y/o vegetales crudos. (6) *E. coli* productor de toxina Shigade los serogrupos: O145, O121, O26, O111 y O103. Se tendrán en cuenta sólo los aislamientos positivos para los genes stx y eae, de los serogrupos mencionados.

Parámetro	Criterio de aceptación	Metodología ⁽¹⁾
Recuento de aerobios mesófilos (UFC/g)	n=5, c=2, m=10 ⁴ , M=10 ⁵	ISO 4833:2003 BAM-FDA:2001
Recuento de Enterobacterias (UFC/g)	n=5, c=2, m=10 ² , M=5.10 ²	ISO 21528-2:2004 ICMSF
Recuento de <i>E. coli</i> (NMP/g)	n=5, c=0, m<3	ISO 16649-3:2005 ICMSF (método 1) BAM-FDA:2002 (método 1)
Recuento de Estafilococos coagulasa positiva (NMP/g)	n=5, c=1, m=10, M=10 ²	ISO 6888-3:1999 ICMSF
<i>Salmonella</i> spp.	n=5, c=0, Ausencia en 25 g	ISO 6579:2002, Co: 2004 BAM-FDA:2011



		USDA-FSIS:2011 ISO 11290-1:1996, Amd:2004 BAM-FDA:2011 USDA-FSIS:2009
<i>Listeria monocytogenes</i>	n=5, c=0, Ausencia en 25 g	
Recuento de presuntos <i>Bacillus cereus</i> ⁽²⁾ (UFC/g)	n=5, c=1, m=10 ² , M=10 ³	ISO 7932:2004
Recuento de <i>Clostridium perfringens</i> ⁽³⁾ (UFC/g)	n=5, c=1, m=10 ² , M=10 ³	ISO 7937:2004
<i>E. coli</i> O157:H7/NM ⁽⁴⁾	n=5, c=0, Ausencia en 65 g	USDA-FSIS:2010 ISO 16654:2001 BAM-FDA:2011
<i>E. coli</i> no O157 ⁽⁵⁾ ⁽⁶⁾	n=5, c=0, Ausencia en 65g	ISO 13136: 2012 BAM-FDA: 2014

(1) o su versión más actualizada (2) Incluir sólo en alimentos con cereales, papas, amiláceos (3) Incluir sólo en alimentos con carnes (4) Incluir sólo en alimentos preparados a base de carne picada, tales como albóndigas, empanadas, pasteles, arrollados o similares. (5) En alimentos a base de carne picada y/o vegetales crudos.

(6)

E. coli productor de toxina Shiga de los serogrupos: O145, O121, O26, O111 y O103. Se tendrán en cuenta sólo los aislamientos positivos para los genes *stx* y *eae*, de los serogrupos mencionados. El muestreo de estos productos alimenticios se realizará, siempre que sea posible, de conformidad con los planes de muestreo establecidos en este artículo. Cuando el número total de unidades del lote fuera igual o inferior a 100 unidades, se procederá a la toma de una muestra indicativa (n = 1). Criterio de aceptación para la muestra indicativa: - para parámetros que presentan un plan de muestreo de 2 clases mantener el plan y la alícuota de muestra analizada en gramos para cada parámetro; o sea aceptación o rechazo, en función de la presencia o ausencia del microorganismo investigado en la muestra indicativa. - para parámetros que presentan un plan de 3 clases, pasar a uno de 2 clases donde ningún valor deberá sobrepasar el M propuesto, o sea aceptación si el recuento del microorganismo en la muestra indicativa es ≤ M y rechazo si el recuento del microorganismo en la muestra indicativa es > M. El resultado de la muestra indicativa es interpretado para todo el lote o partida.”



CAPITULO 1: RECEPCION DE VIANDAS (PLATO PRINCIPAL, POSTRE Y/O BEBIDA)

- El transporte de las viandas deberá realizarse en vehículos aprobados para tal fin, refrigerados para viandas alimenticias, postres y bebidas, limpios, con personal con adecuados hábitos higiénicos
- La GERENCIA OPERATIVA DE RECURSOS HUMANOS a través del agente que designe para la supervisión podrá realizar controles microbiológicos, químicos o físicos periódicos de todos los alimentos, o solicitarlos con cargo al cocontratante.
- Todos los productos alimenticios tendrán fecha de elaboración y vencimiento.
- Todos los productos alimenticios estarán rotulados en sus envases, según reglamentaciones nacionales(CAA) y/ o internacionales.
- Los alimentos congelados deberán tener, además de las especificaciones de los alimentos frescos, todas las requeridas por MERCOSUR para alimento congelado y que por sus características se reconozca que no se haya roto la cadena de frío.
- Los Licenciados en Nutrición de la Empresa serán los responsables de los controles (monitoreo y registros) y en todas las etapas de la prestación.
- La recepción de las viandas, postres y bebidas y elementos necesarios para el servicio deberá realizarse de lunes a viernes de 7 a 16:00 hrs, y sábados y domingos solo excepcionalmente previa autorización del INTI.
- Ante el incumplimiento de cuales quiera de los parámetros establecidos, la medida correctiva será el rechazo c/ registro de fecha (vencimiento y elaboración) y lote.

CAPITULO 2: ALMACENAMIENTO DE VIANDAS (PLATO PRINCIPAL, POSTRE Y/O BEBIDA)

- Los locales de depósito de viandas deberán estar protegidos contra insectos y roedores.
- Previo al almacenamiento, se deberán tomar las siguientes medidas:

- Deberán sanitizarse desde la envoltura con toalla descartable mojada en alcohol puro, secar al aire, y envolver en bolsa de polietileno individualmente (por pieza).
- Deberán existir sectores estrictamente diferenciados para almacenar:
 - Bebidas y Aderezos
 - Elementos de limpieza y desinfección
 - Cajas de Elementos Descartables
- Las viandas y postres no deberán depositarse directamente sobre el piso sino en tarimas y/o estanterías de altura reglamentaria según CM. Las viandas no deberán tener contacto directo con las estanterías ni tarimas (deberán permanecer en envases cerrados).
- Deben mantenerse las características microscópicas, de temperatura, pH y macro y microbiológicas de recepción durante todo el almacenamiento.
- El almacenamiento de viandas en el freezer (congelados) deberá cumplir con los siguientes puntos:
 - Para su almacenamiento se dispondrá de bolsas para freezer de alta densidad, las que no deberán presentar roturas, se usarán para almacenar un sólo tipo de alimento o producto alimenticio y no se reutilizarán en ningún caso.
- En todos los casos deberá rotularse con etiquetas para tal fin (etiquetas para freezer) en un lugar visible de la bolsa.

En la etiqueta se colocará:

 - -Nombre del alimento y/o producto alimenticio de la Vianda.
 - -Fecha de congelado / ingreso al freezer
 - -Contenido en gramos (peso crudo)
- Las viandas deben ingresar congeladas el mismo día de ingreso, de acuerdo con las normas aquí establecidas.
- Todos los alimentos frescos que reciban manipuleo antes de ser congelados deben realizarse de acuerdo con las normas de manipuleo de alimentos para congelar (ver capítulo 3).
- Se permite la elaboración casera y su posterior congelado en crudo de milanesa de pollo, de carne, o pescado. Estas preparaciones deberán realizarse cuidando que el tiempo de elaboración no sea superior a las 2 horas, la temperatura del alimento durante la elaboración no exceda los 7 °C y el manipuleo se realice utilizando guantes descartables.
- Solo podrán congelarse los alimentos o productos alimenticios cuyo rotulo lo permita y el tiempo, temperatura y forma en que se encuentre detallado en el mismo rotulo.
- El freezer deberá mantenerse limpio, exento de capa de hielo, manteniendo una temperatura de - 18°C.



- El descongelado de los alimentos freezados deberá realizarse a temperatura inferior a 6 ° C (en heladera) y respetando las temperaturas de cada alimento (punto 1 de capítulo 1) o por cocción.
- No podrán entregarse viandas de servicios anteriores. Las frutas se almacenarán en contenedores plásticos aireados sobre tarimas.
- Se deberá evitar la ruptura de la cadena de frío en los alimentos en viandas.
- Deberá existir un módulo de heladera, para uso exclusivo de viandas del personal del cocontratante.
- El manipuleo de los alimentos en viandas durante el almacenamiento debe ser de un estricto control y realizado por personal entrenado a tal fin, EVITANDO EN TODOS LAS SITUACIONES LA CONTAMINACION CRUZADA.

CAPITULO 3: MANEJO Y ELABORACIÓN DE ALIMENTOS EN VIANDAS

- Las manos deben lavarse antes del ingreso al sector (barrera sanitaria) cada vez que se ingresa, frecuentemente (por lo menos una vez cada hora y recambiar los guantes descartables). Utilizar guantes descartables después de lavarse las manos para todas las actividades del servicio. Puede utilizarse alcohol en gel como complemento del lavado de manos.

Previo al uso:

- Lavar correctamente frutas con agua corriente, las que se consuman crudas realizar remojo de 5 minutos en agua dorada a 200 ppm (200 mg de cloro libre por litro) y enjuagar correctamente con agua hervida.
- La ensalada de frutas tiene un adicional: la acidificación y su control hasta alcanzar pH <4.
- Realizar todas las preparaciones máximo 24 hrs antes del mismo día de consumo.
- Conservar las viandas, postres y bebidas en estado óptimo.
- Los postres que requieran enfriamiento o procesos especiales (Postres lácteos, frutas cocidas).
- Evitar durante todas las etapas del alimento la contaminación biológica (macro o microbiológica), física y/o química.



- Utilizar todos los elementos de control y medición, (termómetros, pehachímetros, lupa, balanzas) y otros que el INTI considere necesario. Los mismos deberán mantenerse calibrados, la misma se realizará una vez al mes.
- Controlar el estado sanitario del personal, mediante exámenes médicos periódicos, mantener actualizadas las Libretas Sanitarias.
- El cocontratante deberá afectar para la ejecución de los trabajos y la presentación de los servicios comprometidos personal ampliamente capacitado que asegure el eficiente funcionamiento del comedor, un ritmo constante y adecuado de trabajo sin interrupciones, asimismo y de ser necesario efectuar capacitaciones periódicas.
- Se prohíbe la utilización de palillos de madera o plásticos, o elementos extraños para sujetar, envolver alimentos en cualquier etapa del proceso para evitar contaminación física.
- No se prepararán comidas que impidan cumplir con el manual de procedimientos (Ejemplo: ingresar alimentos para dietas especiales que no cumplan con la normativa del presente pliego o del Manual de Calidad).
- Distribución de viandas, postres y bebidas durante todo el servicio.
- Las preparaciones frías (ensaladas, entradas, postres) se mantendrán por debajo de los 4 ° C durante el almacenamiento previo al servicio y a menos 7 ° C durante las 3 horas de servicio. La medida correctiva es hasta 10 ° C enfriamiento rápido, más de 10 ° C decomiso.

CAPITULO 4: DISTRIBUCIÓN y SERVICIO DE VIANDAS (PLATO PRINCIPAL, POSTRE Y/O BEBIDA

- Todo el personal debe tener sus manos lavadas (según técnica) inmediatamente antes de la tarea y con guantes (según técnica).
- El servicio de entrega de viandas, (plato principal, postre y bebida) se realizará con envases descartables provistos por el cocontratante, así como servilletas y cubiertos descartables al cual se le realizaran las inscripciones que el equipo de profesionales diseñe para la comunicación con el usuario.
- En todas las etapas del servicio deberán respetarse las Normas de Inocuidad Alimentaria establecidas en el presente pliego o que deban implementarse oportunamente.



- Durante las horas de servicio, las mesas serán higienizadas con alcohol al 70% y toallas de papel descartables.

El servicio de la entrega de viandas deberá realizarse contemplando:

- El orden habitual de servicio de las distintas preparaciones del menú, el volumen y la forma adecuada a las preparaciones.
- Todos los postres serán envasados en material descartable, cerrados con film u otra aprobada por el AA, rotulados con fecha de producción.
- Las viandas y postres deben ser envasadas en descartables con tapa.
- Se deberá rotular con etiqueta cada producto, el rotulo debe tener los siguientes datos:
 - Fecha de elaboración y horario de entrega
 - En lugar visible se etiquetará cada producto con el siguiente mensaje “Consumir antes de las 3 horas de entregado”, el Área de Alimentación no se responsabiliza por los riesgos y consecuencia del consumo posterior al lapso establecido.
- Deberá respetarse una secuencia lógica en la distribución de las viandas.
- El personal asignado a la distribución y servicio deberá contar con la idoneidad y características detalladas en las normas del personal.
- El servicio debe ser objeto de una lógica programación que permita que el comensal reciba la vianda alimenticia adecuada, bien presentada, a temperatura adecuada y con caracteres organolépticos correctos: sabrosa, no amarga, no salada, no sosa, no picante, no quemada, no dura (consistencia), no seca (excesiva conservación en calor), no recocida (excesiva cocción), no semi-cruda (falta de cocción), color y olor propios, a temperatura adecuada, congelado (helados): -14° C, fría: 4 a 7° C, caliente: más de 60 O C, bien presentada, consistencia y forma adecuada y en relación con el recipiente que la contenga.
- La cantidad de elementos para la distribución deberá ser suficiente para el adecuado servicio.

CAPITULO 5: PERSONAL

La cantidad de personal asignado a cada tarea del servicio deberá ser suficiente para el adecuado cumplimiento de la prestación, pudiendo la GERENCIA OPERATIVA DE RECURSOS HUMANOS solicitar su incremento o modificar su distribución en caso de que lo considere necesario. Para un número de raciones como el estimado en el presente pliego se contará con una dotación básica de 6 (seis) personas según el siguiente detalle:



- 5 encargados / 5 peones. En caso de incrementarse la cantidad de raciones diarias en viandas se aumentará proporcionalmente el número de personal asignado a cada tarea.
- Desde el inicio del servicio la totalidad del personal asignado deberá haber realizado una Capacitación realizada por Lic. en Nutrición de la empresa.
- Todo el personal deberá tener trato correcto con los comensales, el personal del INTI y/o público, prohibiéndose cualquier otro trato que no sea el laboral específico.
- Deberá controlarse diariamente el estado de salud del personal y no podrá trabajar ninguna persona enferma (constatado por certificado médico).

RESPONSABLE o REPRESENTANTE:

- Deberá coordinar y asegurar el cumplimiento de la prestación.
- No podrá asumir en el servicio otras tareas que dificulten el correcto cumplimiento de las tareas que aseguren el punto 2 del presente capítulo.
- Deberá tener experiencia probada y antecedentes de desempeño anterior en Servicios de Alimentos.
- Deberá adquirir capacitación teórica y práctica en el servicio, que lo habiliten para la responsabilidad que tiene asignada.
- Deberá tener dedicación a tareas específicas según las presentes funciones.
- Coordinará el cumplimiento del pliego de bases y condiciones en todos los pasos del servicio de alimentos y de los elementos que se requieren para asegurar una correcta prestación del servicio
- Coordinará el cumplimiento del sistema de higiene.
- Coordinará la capacitación permanente del personal dependiente del cocontratante de acuerdo con los programas establecidos para tal fin y estimulará la del personal profesional.
- Prestará especial atención a la satisfacción de los usuarios, arbitrando los medios con el personal y la empresa para mejorarlo.



RESPONSABLE DE CÁMARAS Y DESPENSA

- Podrán realizar tareas, además de las propias de su función, con entrenamiento para las mismas, en distintos momentos del servicio.
- No podrán realizar tareas que puedan ser de riesgo para la inocuidad alimentaria.
- El uso de guantes o elementos de protección contra cortes y quemaduras no pondrá en riesgo la inocuidad de los alimentos producidos.
- Deberá tener trato correcto y respetuoso con los comensales, acompañantes, personal del establecimiento y atender a la satisfacción del cliente.

PERSONAL DE DISTRIBUCIÓN Y SERVICIO

- Podrán realizar tareas, además de las propias de su función, con entrenamiento específico en distintos momentos del servicio.
- No podrán realizar tareas que puedan ser de riesgo para la inocuidad alimentaria.
- El uso de guantes o elementos de protección contra cortes y quemaduras no pondrá en riesgo la inocuidad de los alimentos producidos.
- Deberá tener trato correcto y respetuoso con los comensales, acompañantes, personal del establecimiento.

PERSONAL DE HIGIENE

- Estarán capacitados para cumplir con los POE's y la presente normativa.
- No podrán realizar tareas que puedan ser de riesgo para la inocuidad alimentaria.
- Deberá tener trato correcto y respetuoso con los comensales, acompañantes, personal del establecimiento y atender a la satisfacción del cliente.



CAPITULO 6: HIGIENE DE LA PLANTA FÍSICA Y EL EQUIPAMIENTO

- El acceso al sector de elaboración de alimentos estará restringido, solo se podrá acceder a las áreas de entrega de viandas, postres y bebidas, así como en el lugar de almacenamiento luego de pasar la barrera sanitaria.
- Podrá realizar visitas a la planta del cocontratante, personal de la GERENCIA OPERATIVA DE RECURSOS HUMANOS y COMISIÓN INTEGRAL DE PROFESIONALES INTI EN MATERIA ALIMENTARIA.
- La higiene de toda la planta física y equipamiento se realizará de acuerdo con los POE's establecidos para esta prestación en estas normas.
- Se realizará desinfección o sanitización antes y después de cada servicio para cada sector y equipo específico.
- El secado de todos los elementos se realizará con toallas de papel descartables, con secador de mano (mesadas y superficies en contacto con alimentos) por calor (hornos, carros térmicos o utensilio que lo requiera, dentro de ellos).
- El monitoreo y verificación de los POE's se realizará por observación visual y con ayuda de LUPA. Se llevará registro (en las planillas diseñadas para tal fin) de los monitoreos y verificaciones de POE's.
- No se utilizarán rejillas, trapos de piso ni escobas, estropajos, lana de acero, esponjas, en todo el ámbito del SEA (Sector de Viandas y Postres).

La disposición de los residuos deberá realizarse:

- Los residuos serán eliminados en recipientes con bolsas plástica y tapa perforada en el centro y serán retirados de los sectores por lo menos cada 3 horas y transportados en carro cerrado específico para el transporte de residuos hasta el contenedor que se encuentre dispuesto a tal fin en el predio.
- Estas bolsas no deben llenarse en exceso para impedir rupturas. El cierre de la bolsa se realizará con precinto plástico (cola de ratón), y en el lugar de generación de los residuos. No está permitido el traspaso de residuos de una bolsa a otra.



Las bolsas utilizadas deben ser vírgenes (no recicladas) y de color negro:

- El espesor será de 60 micrones. En caso de ser necesario se utilizará doble bolsa.
- El tamaño de la bolsa deberá ser mayor al del recipiente en que está contenida y no superior a los 60cm x100 cm.
- Deberá ser utilizada hasta una capacidad de los 2/3. No se deben arrojar en el interior de las bolsas líquidos. Las bolsas no deberán pesar más de 6 a 7 kilos cargadas en 2/3 partes de su capacidad.

DEL PERSONAL

Deberá:

- Presentarse a trabajar sano, sin heridas en manos, brazos, sin enfermedades gastrointestinales ni respiratorias concomitantes para ello se deberá controlar diariamente el estado de salud. Se deberá llevar registro de salud del personal. Cuando una persona se reincorpora, luego de haber estado enfermo, debe hacerlo con certificado de alta médica. Diariamente un responsable de la Empresa controlará el estado de salud de los trabajadores.
- Presentarse a trabajar limpio, ducharse en el lugar de trabajo antes de su ingreso con las uñas cortas, limpias y sin pintura, afeitado. No usar joyas (anillos, reloj, pulseras) durante la jornada laboral. El cabello limpio, prolijo corto y/o recogido y cubierto de modo tal que la cara quede libre del mismo.
- Vestirse con uniforme limpio (lavado luego de cada jornada laboral) pantalón o pollera y chaqueta blancos, cofia o birrete, zapatos de goma antideslizantes. Cada persona deberá contar con por lo menos 2 juegos de ropa en muy buen estado de conservación para impedir que se presenten a trabajar con uniformes sucios.
- Desarrollar hábitos higiénicos: No deberá toser, estornudar o escupir sobre los alimentos o elementos de contacto con los alimentos.
- Lavarse las manos con agua caliente y jabón líquido bactericida antes de proceder al manipuleo de alimentos y secarse con toalla descartable.
- Para el lavado de manos existen lugares específicos con bachas, canillas y dispositivos de jabón y toallas.



- Se utilizará jabón líquido solución, bactericida y fungicida no yodado: Para clorometaxilenol (PCMX) al 4% o gluconato de clohexidina al 4 %, envasado en continente descartable, herméticamente sellado, que garantice la higiene y evite la contaminación del producto envasado.
- El secado de manos se realizará con toallas descartables (almacenados en dispositivos adecuados que permitan retirar de a una por vez sin tocar las demás).
- Se realizarán jornadas recordatorias de: porqué, cuándo cómo y dónde lavarse las manos, utilizando el programa ya establecido, con la frecuencia establecida por la GERENCIA OPERATIVA DE RECURSOS HUMANOS y cada vez que ingrese un personal nuevo.

CAPITULO 7: DESINFECCIONES Y CONTROL DE PLAGAS

- Se deberá efectuar, toda vez que sea necesario y como mínimo con una frecuencia semanal, la desinfección y desratización de todos los sectores que se le ceden en uso, para la efectiva realización de la prestación, incluyendo sin que implique limitación, los sectores de cocina, depósito de víveres y vestuarios, tanto en los establecimientos de INTI CENTROS DE INVESTIGACIÓN como en las plantas elaboradoras. A tal efecto se deberá contratar a las empresas que estén habilitadas por el Gobierno de la Provincia de Buenos Aires y en un todo de acuerdo con las normas vigentes en la materia.
- Las actividades mencionadas deberán realizarse con productos autorizados por la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (A.N.M.A.T.); después del horario del servicio. 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. Presentar 48 hrs antes de la prestación la hoja de seguridad del / los productos a utilizar.
- El material de desinfección podrá ser inspeccionado en cualquier momento, debiendo facilitarse a requerimiento de la inspección muestras de los productos ya diluidos para ser analizados.
- El servicio deberá efectuarse con la técnica adecuada, teniendo en cuenta las características edilicias de la institución y del Sector de elaboración de alimentos.
- Se mantendrá registro de la actividad, presentando los certificados a la GERENCIA DE RECURSOS HUMANOS. Previo al servicio posterior a la desinsectación contra plagas se realizará limpieza y sanitización preoperacional.



CAPITULO 8: CONTROLES BROMATOLÓGICOS

- La firma cocontratante deberá instrumentar en el comedor de INTI CENTROS DE INVESTIGACIÓN controles de laboratorio bromatológicos y microbiológicos muestreando mensualmente. En los establecimientos donde se preste el servicio a celíacos se deberá realizar, análisis para que se evalúe la ausencia de gluten. En las plantas elaboradoras también se podrán realizar y/o solicitar controles de laboratorio una vez por mes cuando la GERENCIA OPERATIVA DE RECURSOS HUMANOS lo requiera.
- Dichos análisis deberán realizarse mediante la contratación de laboratorios externos e independientes de la firma prestadora del servicio.

CAPITULO 9: PLANTA FISICA, EQUIPAMIENTO, UTENSILIOS Y MANTENIMIENTO

- Todos los locales (depósito, distribución, transporte, servicio) de viandas, postres y bebidas, deberán estar protegidos contra el ingreso de plagas (y la anidación de las mismas) y animales. Las aberturas (ventanas) deben estar protegidas con mosquiteros, que permitan su apertura para favorecer la ventilación. Las puertas deben cerrar herméticamente (no debe haber luz) que permita el ingreso de plagas. Estos cierres deben mantenerse en buen estado de conservación. Mantener en excelente estado la protección contra roedores.
- Todas las heladeras deberán tener termómetro visible para verificar su correcto funcionamiento en todo momento del servicio.
- Todo el equipamiento deberá permanecer en óptimas condiciones de funcionamiento.
- Todo el personal cuyas manos tengan alguna posibilidad, aunque sea remota, de tomar contacto con viandas, postres y bebidas, así como superficies en contacto con las viandas alimenticias deberán usar guantes descartables.
- El personal de limpieza utilizará guantes descartables de exanimación, (como protección personal).
- El personal de distribución utilizará guantes descartables de exanimación (protección según ley de higiene y seguridad en el trabajo).
- Para la distribución y servicio de viandas, postres y bebidas se utilizarán guantes de polietileno descartables.



PLAN DE MANTENIMIENTO

- A fin de realizar las tareas de mantenimiento del equipamiento en contacto con los alimentos o con los procesos de producción-servicio de alimentos, la empresa deberá mantener en la planta 1 persona idónea de mantenimiento durante el turno mañana. El personal deberá usar ropa de trabajo adecuada y en buenas condiciones de higiene, manteniendo las mismas normas de salud, higiene y hábitos higiénicos que el resto del personal. Cumplir con todos los requisitos que requiere todo el personal.

- **Mantenimiento Preventivo Para Cámaras - Frezeer - Heladeras- Abatidores-Heladeras Vitrinas- Heladeras Para Ensaladas-Postres- Conservadoras:**

- ✓ Cada vez que se abra el circuito de refrigerante, se realizará el cambio de filtro de línea, los mismos deben ser moleculares.
- ✓ Limpieza de unidad condensadora cada 3 meses. Cambio de burletes cada 9 meses. Control del nivel de aceite cada 3 meses para todos los equipos con visor.
- ✓ Deben mantenerse en perfecto estado de funcionamiento artefactos e instalación en todos los momentos de la prestación del servicio.

- **Mantenimiento de Mesadas y Bachas:**

- ✓ Deben mantenerse en perfecto estado de funcionamiento, artefactos e instalación en todos los momentos de la prestación del servicio y en cantidad y calidad en un todo de acuerdo con las normas del presente pliego u otra especificación que la GERENCIA OPERATIVA DE RECURSOS HUMANOS requiriese oportunamente.

- **Mantenimiento Preventivo de Equipos de Aire Acondicionado el Plan De Mantenimiento será el siguiente:**

- ✓ Antes de la temporada deberá realizar un control de los equipos (carga de refrigerante, consumo del moto compresor, aislamiento eléctrico del moto compresor, limpieza del evaporador, limpieza del condensador, limpieza de batea y drenaje).

Se deberá realizar:

- Limpieza de filtros y bateas una vez por semana
- Limpieza interior y exterior del evaporador, tomar consumo del moto compresor 1 vez por mes
- Limpieza del condensador: 1 vez cada 3 meses
- Retoques de pintura del equipo: 1 vez al año



CONDICIONES GENERALES

La GERENCIA OPERATIVA DE RECURSOS HUMANOS y la COMISIÓN INTEGRAL CON PROFESIONAL DE ÁREAS ALIMENTICIAS DEL INTI:

Realizarán inspecciones de rutina dejando asentado por nota o libro de observaciones para tal fin. Todos los elementos o componentes que faltasen sufrieran desgaste, o roturas, deberán reponerse. Los repuestos, mano de obra e insumos estarán a cargo del cocontratante.





INTI

Instituto Nacional
de Tecnología Industrial



**Secretaría de
Industria y Comercio**
Ministerio de Economía

“2024 - Año de la Defensa de la Vida,
la Libertad y la Propiedad”

ANEXO II

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

REGLÓN UNICO:

SERVICIO ANUAL DE ENTREGA DE VIANDAS (PLATO PRINCIPAL, POSTRE Y BEBIDA) INTI

Según Pliego de Especificaciones Técnicas bajo: IF-2024-119530275-APN-GORRHH#INTI.



ANEXO III
PLANILLA DE COTIZACIÓN GENERAL

Quien suscribe..... Documento N°
 en nombre y representación de la Empresa.....
 con domicilio legal en laCalle.....N°.....
 Localidad.....Teléfono.....
 E-MAIL..... N° de CUIT y con poder suficiente para obrar en su nombre,
 según consta en acta poder que acompaña, luego de interiorizarse de las condiciones
 particulares y técnicas que rigen la presente contratación, cotiza los siguientes precios:

REGLON	DESCRIPCIÓN	CANTIDADES DIARIAS DE VIANDAS Y BEBIDAS HASTA	PRECIO UNITARIO CON IVA INCLUIDO	PRECIO TOTAL ANUAL CON IVA INCLUIDO
1	SERVICIO ANNUAL DE ENTREGA DEVIANDAS CON POSTRE s/ Pliego de Especificaciones TécnicasIF-2024-119530275-APN-GORRHH#INTI	1550		
2	SERVICIO ANNUAL DE ENTREGA DE BEBIDAS s/ Pliego de Especificaciones TécnicasIF-2024-119530275-APN-GORRHH#INTI	1550		
TOTAL				

SON PESOS.....





DESCRIPCION	
Dotación propuesta para la prestación del servicio

En un todo de acuerdo con lo establecido en el Pliego de Condiciones Generales y Particulares:

FIRMA Y ACLARACIÓN:

Tipo y N° de Documento:

Cargo:

*El servicio de comedor **no se encuentra gravado por el IVA** según los términos del artículo 3 inciso e) apartado 1) de la ley de IVA que establece:

- *Efectuadas por bares, restaurantes, cantinas, salones de té, confiterías y en general por quienes presten servicios de refrigerios, comidas o bebidas en locales —propios o ajenos—, o fuera de ellos **Quedan exceptuadas las efectuadas en lugares de trabajo, establecimientos sanitarios exentos o establecimientos de enseñanza —oficiales o privados reconocidos por el Estado— en tanto sean de uso exclusivo para el personal, pacientes o acompañantes, o en su caso, para el alumnado.***





ANEXO IV

DECLARACIÓN JURADA DE HABILIDAD PARA CONTRATAR

N° DE CUIT: DENOMINACIÓN:.....
 CALLE N°..... PISO DPTO
 TEL..... LOCALIDAD CÓDIGO POSTAL
 PROVINCIA.....CORREO ELECTRÓNICO.....

1. Declaro bajo juramento estar habilitado para intervenir en la presente contratación, en razón que la firma cumple los requisitos dispuestos en el artículo 28 del REGIMEN.
2. Declaro bajo juramento que los responsables de la oferta no tienen impedimento para contratar con este INSTITUTO por cuanto no se encuentran comprendidos en ninguna de las causales, enunciadas en el artículo 29 del RÉGIMEN.
3. Declaro bajo juramento que los datos consignados en el presente formulario son correctos y me comprometo a presentar la documentación que permita su verificación en caso de resultar calificado en la contratación de referencia, dentro del plazo que tal efecto disponga la Dirección Técnica de Compras y Contrataciones.
4. Declaro bajo juramento conocer y aceptar todas y cada una de las cláusulas que conforman el pliego de bases y condiciones, sus notas aclaratorias y cuadros anexos obligándome a respetar cada una de sus estipulaciones tanto para la presentación de la oferta cuanto para la ejecución de su eventual contratación.
5. Declaro bajo juramento no estar incurso en ninguna de las causales de desestimación previstas en el artículo 45 del RÉGIMEN.

FECHA: _____ / _____ / _____

FIRMA Y ACLARACIÓN:

Tipo y N° de Documento:

Cargo:



ANEXO V

DECLARACIÓN JURADA DE INTERESES - DECRETO 202/2017

Tipo de declarante: Persona humana

Nombres	
Apellidos	
CUIT	

Vínculos a declarar

¿La persona física declarante tiene vinculación con los funcionarios enunciados en los artículos 1 y 2 del Decreto n° 202/17?

(Marque con una X donde corresponda)

SI	NO
En caso de existir vinculaciones con más de un funcionario se deberá repetir la información que a continuación se solicita por cada una de las vinculaciones a declarar.	La opción elegida en cuanto a la no declaración de vinculaciones implica la declaración expresa de la inexistencia de los mismos, en los términos del Decreto n° 202/17.

Vínculo

¿Con cuál de los siguientes funcionarios?

(Marque con una X donde corresponda)

AUTORIDADES NACIONALES

Presidente	
Vicepresidente	
Jefe de Gabinete de Ministros	
Ministro	
Autoridad con rango de ministro en el Poder Ejecutivo Nacional	
Autoridad con rango inferior a Ministro con capacidad para decidir	

(En caso de haber marcado Ministro, Autoridad con rango de ministro en el Poder Ejecutivo Nacional o Autoridad con rango inferior a Ministro con capacidad para decidir complete los siguientes campos)



Nombres	
Apellidos	
CUIT	
Cargo	
Jurisdicción	

AUTORIDADES DE INTI (marque con una X donde corresponda)

Presidente Daniel AFIONE	
Vicepresidente Valeria FREDES	
Vocal	
Director Administrativo Esteban VERRONE	
Gerente Operativo de Administración Y Finanzas Diego RIVAS	
Subgerente Operativo de Compras y Contrataciones Elizabeth AVALOS CASTILLO	

Tipo de vínculo

(Marque con una X donde corresponda y brinde la información adicional requerida para el tipo de vínculo elegido)

Sociedad o comunidad		Detalle Razón Social y CUIT
Parentesco por consanguinidad dentro del cuarto grado y segundo de afinidad		Detalle qué parentesco existe concretamente.
Pleito pendiente		Proporcione carátula, nº de expediente, fuero, jurisdicción, juzgado y secretaría intervinientes.
Ser deudor		Indicar motivo de deuda y monto
Ser acreedor		Indicar motivo de acreencia y monto





Haber recibido beneficios de importancia de parte del funcionario		Indicar tipo de beneficio y monto estimado.
Amistad pública que se manifieste por gran familiaridad y frecuencia en el trato		No se exige información adicional

Información adicional

La no declaración de vinculaciones implica la declaración expresa de la inexistencia de los mismos, en los términos del Decreto n° 202/17.

.....

Firma

Aclaración

Fecha y Lugar



ANEXO VI

DECLARACIÓN JURADA DE INTERESES - DECRETO 202/2017

Tipo de declarante: Persona jurídica

Razón Social	
CUIT/NIT	

Vínculos a declarar

¿Existen vinculaciones con los funcionarios enunciados en los artículos 1 y 2 del Decreto n° 202/17?

(Marque con una X donde corresponda)

SI	NO
<p>En caso de existir vinculaciones con más de un funcionario, o por más de un socio o accionista, se deberá repetir la información que a continuación se solicita por cada una de las vinculaciones a declarar.</p>	<p>La opción elegida en cuanto a la no declaración de vinculaciones implica la declaración expresa de la inexistencia de los mismos, en los términos del Decreto n° 202/17.</p>

Vínculo

Persona con el vínculo

(Marque con una X donde corresponda y brinde la información adicional requerida para el tipo de vínculo elegido)

Persona jurídica (si el vínculo a declarar es directo de la persona jurídica declarante)	No se exige información adicional
Representante legal	Detalle nombres apellidos y CUIT
Sociedad controlante	Detalle Razón Social y CUIT
Sociedades controladas	Detalle Razón Social y CUIT
Sociedades con interés directo en los resultados económicos o financieros de la declarante	Detalle Razón Social y CUIT



Director	Detalle nombres apellidos y CUIT
Socio o accionista con participación en la formación de la voluntad social	Detalle nombres apellidos y CUIT
Accionista o socio con más del 5% del capital social de las sociedades sujetas a oferta pública	Detalle nombres apellidos y CUIT

Información adicional

--

¿Con cuál de los siguientes funcionarios? (Marque con una X donde corresponda) **AUTORIDADES NACIONALES**

Presidente	
Vicepresidente	
Jefe de Gabinete de Ministros	
Ministro	
Autoridad con rango de ministro en el Poder Ejecutivo Nacional	
Autoridad con rango inferior a Ministro con capacidad para decidir	

(En caso de haber marcado Ministro, Autoridad con rango de ministro en el Poder Ejecutivo Nacional o Autoridad con rango inferior a Ministro con capacidad para decidir complete los siguientes campos)

Nombres	
Apellidos	
CUIT	
Cargo	
Jurisdicción	



AUTORIDADES DE INTI (marque con una X donde corresponda)

Presidente Daniel AFIONE	
Vicepresidente Valeria FREDES	
Vocal	
Director Administrativo Esteban VERRONE	
Gerente Operativo de Administración Y Finanzas Diego RIVAS	
Subgerente Operativo de Compras y Contrataciones Elizabeth AVALOS CASTILLO	

Tipo de vínculo

(Marque con una X donde corresponda y brinde la información adicional requerida para el tipo de vínculo elegido)

Sociedad o comunidad	Detalle Razón Social y CUIT
Parentesco por consanguinidad dentro del cuarto grado y segundo de afinidad	Detalle qué parentesco existe concretamente.
Pleito pendiente	Proporcione carátula, n° de expediente, fuero, jurisdicción, juzgado y secretaría intervinientes.
Ser deudor	Indicar motivo de deuda y monto
Ser acreedor	Indicar motivo de acreencia y monto
Haber recibido beneficios de importancia de parte del funcionario	Indicar tipo de beneficio y monto estimado.
Amistad pública que se manifieste por gran familiaridad y frecuencia en el trato	No se exige información adicional



Información adicional

La no declaración de vinculaciones implica la declaración expresa de la inexistencia de los mismos, en los términos del Decreto n° 202/17.

.....
Firma

.....
Aclaración

.....
Fecha y Lugar





ANEXO VII
CONSTANCIA DE VISITA

Se certifica que el día _____ de _____ de 2024, Personal de la Empresa _____ visitó la Sede _____ donde se realizará la provisión correspondiente a la contratación del SERVICIO ANUAL DE ENTREGA DE VIANDAS (PLATO PRINCIPAL, POSTRE Y BEBIDAS) INTI en compañía de Personal del INTI.

Firma del Responsable de la Empresa: _____

Firma del Funcionario del INTI _____



ANEXO VIII

DECLARACIÓN JURADA DE CONOCIMIENTO DE LAS INSTALACIONES

N° DE CUIT:

DENOMINACIÓN:

Declaro bajo juramento conocer todas las instalaciones donde se realizará el servicio
objeto de la Licitación

FECHA: ____/____/____

Tipo y N° de Documento:..... Cargo:.....

FIRMA Y ACLARACIÓN DEL OFERENTE





ANEXO IX

CURRICULUM Y DECLARACION JURADA DEL REPRESENTANTE TÉCNICO

Cargo propuesto: _____

Nombre del individuo: _____

Profesión/Especialidad: _____

Fecha de nacimiento: _____

Nacionalidad: _____

Calificaciones principales:

[Indicar en aproximadamente media página la experiencia y la capacitación del individuo que sea más concerniente para las tareas requeridas. Describir el nivel de responsabilidad del funcionario en trabajos anteriores pertinentes, indicando fechas y lugares.]

Educación:

[Resumir en aproximadamente un cuarto de página la formación y otros estudios especializados del individuo, indicando los nombres de las instituciones de enseñanza, las fechas de asistencia y los títulos obtenidos.]

Experiencia laboral:

Señalar todos los puestos ocupados por el individuo desde su graduación, con indicación de fechas, nombre de las organizaciones empleadoras, títulos de los cargos ocupados y lugar en que desarrolló sus actividades. Para los últimos cinco años, indicar también los tipos de actividades realizadas y dar referencias de los contratantes, cuando corresponda.

Certificación:

Yo, el abajo firmante, certifico que, según mi entender, estos datos describen correctamente mi persona, mis calificaciones y mi experiencia.

Firma del Responsable del Control Técnico

Fecha: ____ / ____ / ____

Día / Mes/Año





ANEXO X
CONSTITUCIÓN DE DOMICILIO

Buenos Aires,dede

AL INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA INDUSTRIAL

REF: Licitación Pública N° 05/24

EXPEDIENTE N°: EX-2024-77259349- -APN-DA#INTI

Objeto: SERVICIO ANUAL DE ENTREGA DE VIANDAS (PLATO PRINCIPAL, POSTRE Y BEBIDA) INTI

Acto de Apertura: de de

Por medio del presente se deja constancia que, para todos los fines y efectos de la Licitación Pública N° 05/24 de la referencia, se constituye domicilio especial en la calle.....Altura..... Piso.....Localidad....., de este territorio nacional; y domicilio electrónico en la dirección de correo electrónico@....., en donde indistintamente serán válidas todas las notificaciones afines a la contratación de referencia.

FIRMA:

ACLARACIÓN:

CUIT:

TEL DE CONTACTO:

Firma del Representante Legal: _____



MATRIZ DE EVALUACIÓN:

La Comisión Evaluadora de Ofertas confeccionará el Dictamen de Evaluación, por medio del cual se evaluarán los servicios que se describieron previamente y se clasificará a cada uno de acuerdo al esquema de calificación que se detalla a continuación. La puntuación máxima posible a ser obtenida es de 125 puntos.

A. Propuesta Técnica recibida: HASTA 20 PUNTOS

Consideraciones de Evaluación: Los oferentes deberán presentar junto a su oferta una propuesta gastronómica, las cuales se evaluarán según el siguiente detalle y composición:

Propuesta Gastronómica:

Los oferentes deberán presentar una propuesta gastronómica integral, la cual debe cumplir con todos los requisitos mínimos contemplados en el **Anexo I** del presente pliego (Especificaciones Técnicas), suministrando siempre un servicio con materia prima de primera calidad, en óptimas condiciones de higiene, preparación y presentación, de elaboración diaria y con la sola anticipación establecida en las Normas para la prestación del servicio y el Código Alimentario Argentino.

Esta propuesta, a fin de contar con distintas alternativas de elección, deberá contener un mosaico que recete los tipos de menús y sus cantidades mínimas, conforme las características detalladas en las especificaciones técnicas y el siguiente detalle:

- Menú General: 30 opciones mínimas.
- Menú Ensalada: 10 opciones mínimas.
- Menú Dieta: 10 opciones mínimas.
- Menú Vegetariano: 10 opciones mínimas.
- Menú sin TACC: 10 opciones mínimas.

El mosaico referido deberá incluir: Descripción de los menús, imágenes, marcas, y composición nutricional, a fin de que el organismo pueda evaluar la calidad, originalidad, presentación, beneficios nutricionales, complementación, variedad, etc. de los mismos.

Sumado a ello, a fin de evaluar la propuesta, se considerarán las **muestras** presentadas por los oferentes, conforme lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

Los oferentes deberán contemplar que el INTI realizará una selección de los menús propuestos considerando el mosaico presentado. La elección del mismo se informará al cocontratante con la Orden de Compra.

En la propuesta se deberá considerar que los menús diarios seleccionados deberán comunicarse a los agentes de INTI en el transcurso de la semana previa por los medios que INTI determine.

Las propuestas se calificarán de la siguiente manera:

- 20 Puntos (Muy buena)
- 10 Puntos (Buena)
- 5 Puntos (Regular)
- 0 Puntos (Mala).

B. Capacidad e idoneidad: HASTA 50 PUNTOS

Consideraciones de evaluación:

Con el fin de evaluar la capacidad e idoneidad de los oferentes, esta se realizará sobre estos 3 componentes fundamentales para la prestación de los servicios, priorizando la capacidad técnica y profesional de los equipos de trabajo, la prestación de un servicio eficiente, efectivo, de pronta respuesta y resoluciones antes los requerimientos y variaciones que demanda un servicio de estas características, el expertiz, capacidad y antecedentes que este rubro requiere.

B1. Equipo de trabajo: Hasta 20 PUNTOS

Los oferentes deberán acreditar en la oferta el número de personas con que contará la dotación para brindar una producción mínima de 1.550 viandas (verificar con sus 3 últimas presentaciones del Formulario 931), un Representante Técnico (conforme **Anexo X**) y una descripción del equipo de trabajo, con el fin de evaluar la expertiz, capacidad técnica y profesional del equipo de trabajo propuesto. El personal dependiente del Cocontratante deberá ser mayor de edad, contar con libreta sanitaria habilitante y carnet de manipulador de alimentos actualizado (excluyente) desde su ingreso, ser competente en su cometido y en número suficiente, de acuerdo a las Normas para la prestación del Servicio.

Estos equipos se calificarán de la siguiente manera:

- 20 Puntos (Muy bueno)
- 10 Puntos (Bueno)
- 5 Puntos (Regular)
- 0 Puntos (Malo).

B2. Logística: Hasta 20 PUNTOS

Con el fin de garantizar la prestación de un servicio eficiente, de pronta respuesta y resoluciones antes los requerimientos y variaciones que demanda un servicio de estas características, se evaluará la cercanía a la Sede Central INTI-PTM, sito en Av. Gral. Paz 5445, San Martín, Pcia. de Bs. As., sede en la cual se prestan la mayoría de los servicios solicitados, para realizar la evaluación el oferente deberá incorporar la información necesaria del lugar de elaboración y centro de distribución de viandas, informado dirección, partido, provincia, código postal y/o cualquier otra información necesaria a fin de poder realizar la correcta ubicación del mismo.

Esto se calificará de la siguiente manera:

- 20 Puntos (Dentro del radio de 5 km)
- 10 Puntos (Entre 5 y 10 km del radio)
- 5 Puntos (Entre 10 y 20 km del radio)
- 0 Puntos (Fuera del radio de 20 km)

B3. Antecedentes: Hasta 10 PUNTOS

Se evaluarán los trabajos similares previos en Organismos Públicos y Privados, con el fin de comprobar la experiencia de las firmas. La acreditación de los trabajos se deberá acreditar a través de Contratos, Órdenes de Compra Notas membretadas y firmadas por los organismos o las empresas contratadas.

Calificación de la siguiente manera:

- Más de 8 trabajos 10 puntos
- De 5 a 7 trabajos 7 puntos
- De 2 a 4 trabajos 3 puntos
- De 0 a 1 trabajos 0 puntos.

C. Certificaciones ISO e IRAM: Hasta 5 PUNTOS

Se verificará que al menos si tenga 2 de la serie ISO 22000 el oferente, de las siguientes certificaciones y desde qué fecha están vigentes:

- ISO 9001:2008
- ISO 14001:2005
- ISO 22000
- ISO 22002-1
- IRAM 324
- IRAM 14201

D. Capacidad Económico- Financiera: Hasta 20 PUNTOS

Estados Contables de los **DOS (2) últimos Ejercicios Económicos** cerrados con anterioridad a la fecha de apertura de la presente Licitación. Con firma certificada por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la jurisdicción en donde se encuentre matriculado.

Índice de Solvencia: Activo Total / Pasivo Total.

Índice de Liquidez corriente: Activo Corriente / Pasivo Corriente.

Promedio de Ventas Mensuales: igual o mayor a 50.000.000

Endeudamiento: Pasivo Total/Patrimonio Neto.

Rentabilidad: Resultado del ejercicio/Ventas Netas.

Patrimonio Neto: Igual o Mayor a 350.000.000.

Capital de Trabajo: Igual o Mayor a 250.000.000.

E. Oferta Económica: HASTA 30 PUNTOS

La oferta económica tendrá una evaluación por puntaje, aplicando el criterio inversamente proporcional; esto es, a menor precio, mayor puntaje. La asignación de puntajes se realizará solamente sobre las ofertas admisibles.

La calificación se realizará de la siguiente manera:

- Oferta económica más conveniente 30 Puntos.
- 2da Oferta económica más conveniente 25 Puntos.
- 3era Oferta económica más conveniente 20 Puntos.
- 4ta Oferta económica más conveniente 10 Puntos.
- Sigüientes Ofertas económicas admisibles 5 Puntos.

Propuesta Técnica	Puntos
Los oferentes deberán presentar una propuesta gastronómica integral, la cual debe cumplir con todos los requisitos mínimos contemplados en el Anexo I del presente pliego (Especificaciones Técnicas) de acuerdo con lo indicado en el punto A) de la presente matriz	20 puntos

Capacidad e Idoneidad - Equipo de Trabajo de acuerdo con lo indicado en el punto B1.) de la presente matriz	Puntos
Muy bueno	20 puntos
Bueno	10 puntos
Regular	5 puntos
Malo	0 puntos
Capacidad e Idoneidad - Logística de acuerdo con lo indicado en el punto B2.) de la presente matriz	Puntos
Dentro del radio de 5 km	20 puntos
Entre 5 y 10 km del radio	10 puntos
Entre 10 y 20 km del radio	5 puntos
Fuera del radio de 20 km	0 puntos
Capacidad e Idoneidad – Antecedentes de acuerdo con lo indicado en el punto B3.) de la presente matriz	Puntos
Más de 8 trabajos	10 puntos
De 5 a 7 trabajos	7 puntos
De 2 a 4 trabajos	3 puntos
De 0 a 1 trabajos	0 puntos
Normas	Puntos
ISO 9001:2008 - ISO 14001:2005 - ISO 22.000 – ISO 22002-1 – IRAM 324 - -IRAM 14201	
Posee	5 puntos
No posee	0 puntos
Evaluación Financiera (últimos 2 ejercicios cerrados)	Puntos
Los oferentes deberán presentar la información financiera de acuerdo a lo indicado en el punto D) de la matriz.	20 puntos

Cotización Ofertada	Puntos
1º oferta más conveniente	30 puntos
2º oferta más conveniente	25 puntos
3º oferta más conveniente	20 puntos
4º oferta más conveniente	10 puntos
Demás cotizaciones	5 punto

Las ofertas que no reúnan como mínimo 75 puntos en la totalidad de los criterios de evaluación NO SERÁN TENIDAS EN CUENTA Y SE PROCEDERÁ OPORTUNAMENTE A SU DESESTIMACIÓN.



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
AÑO DE LA DEFENSA DE LA VIDA, LA LIBERTAD Y LA PROPIEDAD

Hoja Adicional de Firmas
Pliego

Número:

Referencia: PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES (SERVICIO ANUAL DE ENTREGA DE VIADAS "Plato Principal, Postre y Bebida) INTI

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 78 pagina/s.