

## Pliego de Bases y Condiciones Particulares

### Universidad Nacional de Lanús

Av. 29 de Septiembre 3901-R. de Escalada -  
Pcia. De Buenos Aires  
Telefax: 5533-5600 Internos 5624/5638/5657/5750 -  
Directo: 5533-5698  
e-mail: [compras@unla.edu.ar](mailto:compras@unla.edu.ar)

#### Procedimiento de Selección:

<u>Tipo:</u> Contratación Directa	<u>N°:</u> 97/2019	<u>Ejercicio:</u> 2019
<u>Causa de Contratación Directa:</u> Compulsiva Abreviada por Monto - Art. 25, inc. d), Ap. 1 del Decreto Delegado N° 1023/01 y Art. 14, 15 y 27 Inciso a) del Anexo del Decreto Reglamentario N° 1030/16.		
<u>Modalidad:</u> Orden de Compra Abierta		

<u>Expediente N°:</u> 1589/19
-------------------------------

<u>Rubro Comercial:</u> Servicios Profesionales y Comerciales/ Alimentos
--

<u>Objeto de la Contratación:</u> "Servicio de Viandas para el Centro del Adulto Mayor"
---

<u>Costo del Pliego:</u> \$ 0,00
----------------------------------

#### Consultas:

<b>Forma/Lugar</b>	<b>Plazo y Horario de recepción de consultas</b>
Las consultas deberán efectuarse únicamente por escrito a la DIRECCIÓN DE COMPRAS sita en Sede del Rectorado de la Universidad Nacional de Lanús, Edificio José Hernández, Calle Interna Pablo Nogués S/N°, R. de Escalada o vía mail a <a href="mailto:compras@unla.edu.ar">compras@unla.edu.ar</a> .	De lunes a viernes de 11.00 a 17.00 hs. Y Hasta el xx 02 de Septiembre de 2019 - 14:00 hs.
	<b>Plazo de comunicación de Circulares Aclaratorias:</b> De lunes a viernes de 11.00 a 17.00 hs. Y Hasta el xx 05 de Septiembre de 2019

#### Presentación de Ofertas:

<b>Lugar/ Dirección</b>	<b>Plazo y Horario</b>
Sede del Rectorado, Edificio José Hernández, en la Dirección de Compras de la Universidad Nacional de Lanús, sito en la calle interna Pablo Nogués S/N°, R. de Escalada	De lunes a viernes de 11.00 a 17.00 hs. Y Hasta el 10 de Septiembre de 2019, - 14:00 hs. EN SOBRECERRADO.

#### Acto de Apertura:

<b>Lugar/ Dirección</b>	<b>Día y Hora de Apertura</b>
Sede del Rectorado de la Universidad Nacional de Lanús, Edificio José Hernández, sito en la calle interna Pablo Nogués S/N°, R. de Escalada	El 10 de Septiembre de 2019, 14:30 hs. (Si el día indicado deviniera inhábil, el acto tendrá lugar el día hábil siguiente, en el mismo lugar y a la misma hora).

### **Cláusulas Particulares**

El presente procedimiento se regirá por las disposiciones contenidas en el Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional (Decreto 1023/01), y su reglamentación contenida en el Anexo del Decreto 1030/16, el Manual de Procedimiento del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional aprobado por Disposición ONC N° 62/2016, el Pliego Único de Bases y Condiciones Generales aprobado por Disposición ONC N°63/2016; el Manual de Procedimiento para la incorporación y actualización de datos en SIPRO aprobado por Disposición ONC N°64/2016; Ley N° 25.551 de Compre Argentino; Ley N° 25.300 de Fomento para la Micro, Pequeña y Mediana Empresa Ley N° 22.431 de Protección Integral de los Discapacitados y por las disposiciones contenidas en las cláusulas particulares del presente pliego.

Toda la normativa reseñada precedentemente podrá ser consultada libremente en el siguiente link:

[www.unla.edu.ar/index.php/compras-y-licitaciones-informacion-general](http://www.unla.edu.ar/index.php/compras-y-licitaciones-informacion-general)

“El Pliego de Bases y Condiciones Particulares de este procedimiento podrá ser consultado o retirado con el fin de presentarse a cotizar, en la Dirección de Compras de este Organismo o en el Sitio Web de la Oficina Nacional de Contrataciones: [www.argentinacompra.gov.ar](http://www.argentinacompra.gov.ar) acceso directo “**Contrataciones Vigentes**”, Con usuario y contraseña”. Podrá también obtenerse a través del Sitio Web oficial de esta Institución (<http://www.unla.edu.ar/index.php/compras-vigentes>).

### **OBSERVACIÓN: Las siguientes Cláusulas Particulares complementan las disposiciones del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales (en adelante PUByCG) aprobado por Disposición ONC 63/2016**

#### **ARTÍCULO 1º.- PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS.** (Complementa a Art. 9 de PUByCG)

Las ofertas se deberán presentar en el lugar y hasta el día y hora indicada en la carátula del presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

#### **ARTÍCULO 2º.- NOTIFICACIONES.**

Todas las comunicaciones/notificaciones que se emitan en el marco de la presente contratación serán enviadas vía mail a las casillas declaradas por el oferente en su propuesta, o en su ausencia, en la que obre en la el registro del SIPRO. Las comunicaciones/notificaciones se tendrán por notificadas el día en que fueron enviadas, produciendo todos sus efectos sin necesidad de confirmación (conf. Art. 6 del PUByCG, Art. 2, Inc. d) de Disposición ONC N° 62/16). Por ello, será responsabilidad exclusiva del proponente verificar con la frecuencia adecuada la existencia de notificaciones/comunicaciones emitidas por esta Universidad.

La presente disposición no implica renuncia de la Institución a utilizar cualquiera de los otros medios de notificación previstos en el Art. 7 del Anexo del Decreto 1030/16.

#### **ARTÍCULO 3º.- REQUISITOS DE LAS OFERTAS.** (Complementa a Art. 13 de PUByCG)

Además de los recaudos exigidos en el PUByCG, las ofertas deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- Deberá presentar EN ORIGINAL Y COPIA, completo y firmado el formulario correspondiente que se adjuntan al presente como **Anexo II - Formulario Único y Oficial de Oferta**.
- Deberán presentar EN ORIGINAL, completos y firmados los formularios que se adjuntan al presente pliego como **Anexos I y IV**.
- Deberán presentar EN ORIGINAL, el “mosaico modelo” según lo requerido en el punto 5 del Anexo I de Especificaciones Técnicas, y conforme el modelo incorporado como Anexo III.
- Deberán acompañar el Poder, que posea el firmante de la Oferta, acreditando su personería (en caso de corresponder). Para **acreditar debidamente la personería y representación** que invoque el firmante, se deberán acompañar los documentos (Estatuto/Contrato Social con sus modificaciones, actas de asamblea o reunión de socios con designación del directorio/gerentes, actas de directorio/gerencia con distribución de cargos, mandatos, poderes) de los cuales resulten las personas que representen al oferente, con facultades para obligarlo, realizar todos los actos y firmar los documentos que sean necesarios hasta la selección inclusive.

- Deberán entenderse que los requerimientos técnicos y formales de este pliego son considerados mínimos y se deberán explicar todas aquellas ventajas y/o facilidades que mejoren las especificaciones solicitadas. A tal efecto, deberá adjuntarse toda la documentación técnicas y constancias documentales establecidas en este pliego, y cualquier otra documentación adicional de la que surja el alcance del servicio ofrecido.

La Universidad se reserva el derecho a exigir oportunamente a las firmas oferentes o adjudicataria/s, la documentación que respalde las condiciones del servicio. La mencionada documentación operará de manera subsidiaria. En caso de contradicción entre los datos que el oferente hubiera volcado en los formularios oficiales y la información complementaria/accesoria, esta última será de ningún valor y efecto en cuanto fuere opuesta o inconsistente con los primeros.

- **Acreditación de idoneidad.** El Oferente, independientemente de los datos que figuren en el Sistema de Información de Proveedores (Compr-ar), deberá adjuntar antecedentes a satisfacción de la Universidad que acrediten su capacidad técnica, idoneidad y experiencia en Prestaciones similares a las que son objeto de la presente contratación, teniendo como pauta en común el alcance y extensión del servicio requerido. A estos efectos, deberán acompañar también la documentación exigida en los puntos 13 y 14 del Anexo I de Especificaciones Técnicas respecto al personal empleado y los vehículos utilizados.

#### **ARTÍCULO 4°.- MODALIDAD -ORDEN DE COMPRA ABIERTA.**

La presente contratación se realizará bajo la modalidad "*Orden de Compra Abierta*" (Arts. 111 y ss. del Manual de Procedimiento del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional aprobado por Disposición ONC N° 62/2016).

Al momento de emitir la Orden de Compra, la misma se hará por el valor unitario de las viandas. La empresa que resulte adjudicataria, deberá facturar, conforme lo previsto en el Art. 11° del presente pliego, lo que resulte de las solicitudes de provisión emitidas y a los valores unitarios que consten en la orden de compra.

Durante la vigencia de la contratación, se emitirán las Solicitudes de Provisión en las que se fijarán, con 24 hs. de antelación, las cantidades exactas de almuerzos que deberán entregarse por cada día, precisando en dicha oportunidad los días, horarios y lugares de entrega si fuera necesario alterar las condiciones establecidas en el presente pliego y sus anexos. Queda establecida una cantidad mínima por día de 40 (cuarenta) y un máximo de 60 (sesenta). No obstante, con 48 hs. hábiles de antelación, podrá acordarse la disminución del mínimo, cuando razones de evidente necesidad aconsejaren tal solución.

La no emisión de solicitudes de provisión durante el lapso de vigencia del contrato, o la emisión de dichas solicitudes por una cantidad inferior a la establecida como máxima en la orden de compra, no generará ninguna responsabilidad para la Administración Nacional y no dará lugar a reclamo ni indemnización alguna a favor de los adjudicatarios (conf. Art. 115 del Manual de Procedimiento del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional aprobado por Disposición ONC N° 62/2016).

#### **ARTÍCULO 5°. DURACIÓN DEL CONTRATO.**

El plazo de vigencia del presente contrato será de 6 (Seis) meses o hasta consumir la cantidad máxima eventual establecida en el presente pliego. Respecto al inicio, se informa con carácter de estimación, que su vigencia se extenderá desde el 1° de Octubre de 2019.

#### **ARTÍCULO 6°.- CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y SELECCIÓN DE OFERTAS.**

La evaluación de las ofertas quedará a cargo de la Comisión Evaluadora a tal efecto designada, y será de aplicación todo lo que sobre el particular dispone el Capítulo VII del Anexo del Decreto 1030/16.

A los fines de analizar las ofertas se tendrá en cuenta el cumplimiento de los aspectos formales en la presentación de la oferta, la calidad y antecedentes del oferente, el cumplimiento de las especificaciones técnicas solicitadas, la calidad de los productos/servicios ofertados y su relación con el precio ofrecido y, especialmente, las condiciones técnicas de manufacturación y manipulación de alimentos del oferente y/o de la planta elaboradora. A efectos de verificar dichas condiciones técnicas, la Universidad se reserva el derecho de concurrir a las instalaciones donde los productos sean

elaborados y realizar las auditorías que estime necesaria. El oferente, bajo apercibimiento de desestimación de la oferta, deberá garantizar el libre ingreso y circulación del personal que realice la inspección a los lugares de elaboración de las viandas a consumir.

Si las auditorías realizadas en el proceso licitatorio arrojaran resultados negativos (entendiendo por tales a la detección de "faltas graves" o equivalentes, según lo indicado en el punto 23.2.1. del Anexo I de Especificaciones Técnicas) se desestimará la oferta.

Asimismo, la Universidad se reserva el derecho de exigir muestras, de los productos/insumos/servicios ofrecidos, como condición previa a la adjudicación, si éstas fueran necesarias para evacuar dudas respecto a la calidad/presentación de los bienes/servicios ofertados. Las mismas deberán ser presentadas dentro de las 48 hs. de efectuada la solicitud y en las mismas condiciones en las que se entregarían de resultar adjudicatarios, bajo apercibimiento de desestimar la oferta.

Salvo cuando razones debidamente fundadas aconsejaren una solución distinta, de las ofertas en condiciones técnicas y formales de resultar adjudicadas, se seleccionará a la más conveniente en términos económicos o a aquella que comparativamente reportare un beneficio mayor a los intereses de esta Universidad.

Asimismo, según lo previsto en el Inc. g) del Art. 27 del PUByCG, y a los efectos del orden de mérito y/o precalificación de ofertas, constituirán elementos de juicio suficiente para recomendar la desestimación de una oferta, los antecedentes de incumplimientos registrados por esta Universidad, y los antecedentes de incumplimientos de entrega y/o suspensiones, sanciones en la Oficina Nacional de Contrataciones.

Podrá dejarse sin efecto la convocatoria en cualquier momento previo al perfeccionamiento del contrato, sin lugar a indemnización alguna a favor de los oferentes.

**ARTÍCULO 7º.- IMPUGNACIONES AL DICTAMEN DE EVALUACIÓN.** (Complementa al Art. 32 de PUByCG y opera en caso de que, conforme el artículo precedente, se hubiese previsto la intervención de la Comisión Evaluadora)

Si el impugnante fuera alguien que no reviste la calidad de oferente en ese procedimiento o para el renglón o los renglones en discusión y el dictamen de evaluación para el renglón o renglones que se impugnen no aconsejare la adjudicación a ninguna oferta, el importe de la garantía de impugnación será equivalente Pesos Treinta Mil (\$30.000) .

Cuando lo que se impugnare no fuere uno o varios renglones específicos, sino cuestiones generales o particulares del dictamen de evaluación, el importe de la garantía de impugnación será equivalente a Pesos Treinta Mil (\$30.000) .

**ARTÍCULO 8º.- INCORPORACIÓN EN EL SISTEMA DE INFORMACIÓN DE PROVEEDORES (COMPR.AR).**

**No podrán resultar adjudicados aquellos oferentes que no estuvieran inscriptos en el SISTEMA DE INFORMACION DE PROVEEDORES DEL ESTADO - COMPR.AR a la fecha de comienzo del período de evaluación de las ofertas, o a la fecha de adjudicación en los casos que no se emita el dictamen de evaluación (Conf. Art. 66, Inc. a) de Decreto N° 1030/16).**

La Dirección de Compras verificará en el Sistema de Información de Proveedores, el estado en que se encuentra cada uno de los oferentes y, en su caso, comunicará que realicen las gestiones necesarias ante la OFICINA NACIONAL DE CONTRATACIONES para que se encuentren incorporados y con los datos actualizados al comienzo del período de evaluación de las ofertas o bien al momento de la adjudicación en los procedimientos en que no se realice dicha etapa. En caso de no revestir calidad de "inscripto" deberán dirigirse a la página <https://comprar.gob.ar/Inscripcion.aspx>.

**ARTÍCULO 9º.- GARANTÍAS. FORMAS DE GARANTÍA.** (Complementa a Art. 39 de PUByCG)

El monto de la garantía de mantenimiento de la oferta se calculará aplicando el CINCO POR CIENTO (5%) sobre el importe que surja de la multiplicación entre la cantidad máxima eventual y el precio unitario cotizado (total máximo eventual).

Conforme lo previsto en el inc. c) del Art. 40 del PUByCG, no será necesario presentar garantías cuando el máximo eventual ofrecido (es decir, el importe que surja de la multiplicación entre la cantidad máxima eventual y el precio unitario cotizado) no supere la suma de Pesos Un Millón

Seiscientos Mil (\$1.600.000,00).

Las garantías de mantenimiento de oferta serán devueltas a los oferentes que no resulten adjudicatarios, dentro de los DIEZ (10) días de notificado el resultado del presente procedimiento.

Siempre que la forma en que hubiera integrado la garantía de oferta lo permitiera, al adjudicatario se le devolverá dicha garantía en forma proporcional al valor de cada solicitud de provisión recibida de conformidad, dentro de los CINCO (5) días de la fecha de la conformidad de la recepción. Vencido el período de vigencia del contrato se le reintegrará la parte restante de la garantía.

A efectos de constituir la garantía según la forma prevista en el Inc. a) del Art. 39 del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales, los depósitos en efectivo deberán realizarse en el Banco de la Nación Argentina, Sucursal Banfield, Cta Cte: 268117/81, CBU 0110096920000268117814.

Asimismo, respecto al resto de las garantías nominadas, se informa que deberán estar emitidas a favor de: UNIVERSIDAD NACIONAL DE LANÚS con domicilio en Av. 29 de septiembre 3901, Remedios de Escalada, Provincia de Buenos Aires, C.U.I.T. 30-68287386-4.

#### **ARTÍCULO 10º - PLAZO, FORMA Y LUGAR DE ENTREGA**

El servicio deberá ser prestado, en un todo de acuerdo con lo indicado en el Anexo I de especificaciones técnicas, y en las indicaciones que oportunamente se impartan a través de las Solicitudes de Provisión, debiendo dar estricto cumplimiento a los días y horarios establecidos. Sin excepción.

Toda entrega deberá estar documentada a través de remitos diarios, en los que se hará constar la descripción del menú entregado, la firma y aclaración del receptor y el horario en el que se realizó la entrega. Las descripciones de los remitos deberá ser completa, precisa y veraz, debiendo en todos los casos detallar las características de las viandas entregadas, y evitando la inclusión de denominaciones genéricas (ej. En lugar de "fruta", deberá precisarse qué fruta integra la vianda).

**Libro de Novedades. En la primera entrega de mercadería, el contratista deberá proveer a la Universidad un Libro de Actas con hojas numeradas correlativamente (por triplicado), el cual será intervenido por personal del contratista y de la Universidad.**

Dicho libro constituirá un canal válido de comunicaciones y notificaciones entre las partes, quedando obligadas ambas a la suscripción inmediata de toda observación que en él se hubiera incluido. En cada oportunidad en que se hubiera asentado alguna observación, luego de haberse suscripto el acta correspondiente, se le entregará un ejemplar al contratista y uno a la Dirección de Compras, preservándose el triplicado glosado en el libro.

#### **ARTÍCULO 11º.- RECEPCIÓN. FACTURACIÓN.** (Complementa a Art. 46 de PUByCG)

La recepción definitiva se otorgará de forma mensual, dentro de los primero DIEZ (10) días del mes posterior a aquel en el que se ejecutó el servicio a liquidarse y comprenderá todas las solicitudes de provisión emitidas en ese período.

Para el otorgamiento de la recepción definitiva, el último día hábil del mes inmediato anterior, el adjudicatario deberá haber presentado en la Dirección de Compras los remitos o documentación equivalente con la frecuencia semanal exigida en el artículo anterior.

La demora en la presentación de la documentación requerida en el párrafo anterior suspenderá el plazo antes previsto, y se reanudará una vez satisfechas todas las exigencias documentales establecidas en el presente pliego (sin perjuicio de las multas que correspondan por dicha falta conforme lo previsto en el punto 23 del Anexo I de especificaciones técnicas)

La existencia de elementos de juicio de suficiente entidad como para estimar probable la aplicación de penalidades, suspenderá el plazo de "recepción" hasta la determinación de la falta cometida y de la multa que corresponde aplicar. El consentimiento del adjudicatario respecto de la falta cometida y de la graduación de la penalidad que la Universidad haga como trámite preliminar a la aplicación formal de la penalidad, reanudará los plazos suspendidos y se descontará de las facturas pendientes al cobro la suma consentida.

Una vez otorgada la recepción definitiva, se cursará comunicación al adjudicatario poniendo en su conocimiento tal circunstancia y emplazándolo a confeccionar y presentar la factura correspondiente dentro de los 2 días hábiles de emitida la notificación. **Serán rechazadas todas las facturas que se pretendan entregar/remitir cuando no se hubiere realizado la entrega del bien o ejecución del servicio contratado.**

Las facturas electrónicas deberán ser remitidas a la cuenta [compras@unla.edu.ar](mailto:compras@unla.edu.ar) sin excepción o presentadas en la Dirección de Compras, sita en el Edificio José Hernández, Rectorado de la

Universidad Nacional de Lanús, Calle interna Pablo Nogués S/Nº, Remedios de Escalada, Pcia. de Buenos Aires, de Lunes a Viernes, en el horario de 11:00 a 17:00 Hs.

Las facturas ("B" o "C") deberán ser emitidas a nombre de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE LANUS, Av. 29 de Septiembre 3901 - (1826) Remedios de Escalada, C.U.I.T. N° 30-68287386-4. Y deberá hacer referencia al N° de expediente y N° de Orden de Compra de que se trata. Se informa que ésta Universidad reviste el carácter de EXENTO frente al I.V.A. e II.BB.

**Las facturas deberán estar confeccionadas en un todo de acuerdo con la normativa vigente aplicable en la materia fiscal y tributaria. Su confección deficiente impedirá la liquidación del pago, el cual quedará suspendido hasta la subsanación del defecto.**

Dado que la UNLa es agente de retención tanto del Impuesto al Valor Agregado como del Impuesto a las Ganancias, en el caso de que las firmas adjudicatarias cuenten con una exención a dichas retenciones o revistan la condición de agentes de retención de los mencionados tributos, deberán presentar junto con la factura documentación que acredite tal situación, o de lo contrario la UNLa procederá oportunamente a efectuar las retenciones que pudieran corresponder por dichos conceptos. La omisión o cumplimiento deficiente o inoportuno de la carga de acreditar la exención, exclusión o beneficio tributario, impedirá la procedencia de cualquier reclamo tendiente a la devolución de lo retenido.

**ARTÍCULO 12º.- PLAZO DE PAGO.** (Complementa a Art. 47 de PUByCG)

La condición de pago es de 10 (DIEZ) días a partir de la presentación de la/s factura/s, conforme lo dispuesto en el artículo precedente, y siempre que se hubiere otorgado la recepción definitiva.

Las facturas se cancelarán con cheque al día, del Banco de la Nación Argentina o del Banco de la Provincia de Buenos Aires, extendido a nombre del proveedor.

LUGAR DE PAGO: Universidad Nacional de Lanús, Edificio José Hernández, pasillo, Ala Oeste, Área de Tesorería, sita en Calle Interna Pablo Nogués S/Nº, Remedios de Escalada, Pcia. de Buenos Aires. Tel. 5533-5600 Int. 5634/5640.

HORARIO DE PAGO: Lunes a Viernes, de 11:00 a 17:00 Hs.

**ARTÍCULO 13º.- ALTA EN EL PADRON ÚNICO DE ENTES.** (Complementa a Art. 33 de PUByCG)

Considerando la forma, condición y canal de pago dispuesto en el Art. 12 del presente pliego, deviene inaplicable lo previsto en el Art. 33 del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales.

**ARTÍCULO 14º.- RESPONSABILIDAD DE LOS COCONTRATANTES.**

La firma adjudicataria 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 a la UNIVESRIDAD NACIONAL DE LANUS y/o terceros cualquiera sea su naturaleza.

El personal será de responsabilidad exclusiva de la Adjudicataria, quedando sobrentendido que el mismo no tiene ningún tipo o forma de relación de dependencia con la Universidad.

**IMPORTANTE - SEGURO:** A efectos de mantener indemne el patrimonio de la Universidad, el adjudicatario deberá contratar y acreditar la existencia de una **Póliza de Responsabilidad Civil Comprensiva**: La cobertura mínima del seguro por responsabilidad civil extracontractual a terceros será de \$500.000 (Pesos Quinientos Mil) por lesiones a otras personas o fallecimiento. En la póliza deberá indicarse explícitamente que la Universidad Nacional de Lanús será considerada, indistintamente, Asegurada o Tercero. La cobertura deberá contemplar la responsabilidad por los hechos u omisiones del contratista y sus sub-contratista, si los hubiere.

Asimismo, deberá acreditar mensualmente el pago de la póliza contratada, salvo que en su primera presentación acredite el pago completo de la prima y la vigencia de la cobertura sea igual o superior al plazo de vigencia de la contratación.

### **ARTÍCULO 15º.- JURISDICCIÓN.**

Todas las cuestiones derivadas del presente procedimiento quedarán sujetas a la competencia de los Tribunales Federales en lo Contencioso Administrativo con Asiento en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, entendiéndose que la sola presentación de la propuesta implica expresa renuncia del oferente/contratante a otro fuero o jurisdicción.

### **ARTICULO 16º.- PENALIDADES POR INCUMPLIMIENTO - MULTA - RESCISIÓN**

Los oferentes, adjudicatarios y cocontratantes serán pasibles de las penalidades establecidas en el artículo 29 del Decreto Delegado N° 1.023/01, artículos 102 del Anexo del Decreto Reglamentario N° 1030/16 y sus modificatorias y complementarias, cuando incurran en las siguientes causales:

**a) MULTAS:** Conforme lo previsto en el apartado 2 del Inc. c) del Art. 102 del Anexo del Decreto Reglamentario N° 1030/16, el adjudicatario podrá ser pasible de las Multas establecidas en el Anexo I - Especificaciones Técnicas, punto 23º - DE LAS MULTAS Y SANCIONES.

#### **Aplicación. Procedimiento.**

Conforme lo establecido en el Anexo I del presente pliego, toda contingencia que presuntivamente pueda dar lugar a la aplicación de penalidades, deberá estar debidamente documentada (Libro de Novedades, remitos o equivalente).

Durante el plazo previsto en el 1º párrafo del Artículo 11º del presente pliego, la Dirección de Compras confeccionará una liquidación provisoria considerando las faltas que se hubieran detectado en congruencia con la graduación que correspondiera según el informe que al efecto hubiera confeccionado el Centro del Adulto Mayor (conforme lo previsto en el punto 23.5 del Anexo I) . Dicha liquidación provisoria será notificada al adjudicatario, quien poseerá 2 días hábiles administrativos para presentar su descargo. El adjudicatario no podrá observar/impugnar la liquidación provisoria cuando se fundara en faltas notificadas con anterioridad, siempre que las mismas no hubieran sido objetadas en oportunidad de dicha notificación.

Vencido dicho plazo sin que el adjudicatario presentara el descargo o consentida la liquidación provisoria, se reanudará el plazo suspendido para la "recepción" prevista en el Art. 11º del presente pliego, y se descontarán los importes devengados en concepto de multa, de las facturas pendientes al cobro.

Si el adjudicatario, en su descargo, se opusiere con fundamentos razonables y atendibles a la aplicación de la penalidad, se iniciará un expediente anexo y se sustanciará el "trámite de determinación de multa", el cual concluirá con un acto administrativo. Las multas o cargos aplicados a la prestataria como resultado del trámite de "determinación de multa", serán efectivizadas conforme lo estipulado en el Art. 104 del Anexo del Decreto Reglamentario N° 1030/16.

Si el adjudicatario impugnara la liquidación sin fundamentos razonables o si, una vez sustanciado el trámite referido en el párrafo anterior, se resolviera ratificar la liquidación preliminar, la multa se elevará en un 20% respecto del monto establecido en la liquidación preliminar.

Durante el plazo que insuma el trámite de "determinación de multa", y salvo en los casos en que pueda preverse que el importe de las multas superará los importes de futuras liquidaciones, no se interrumpirá el trámite de liquidación y pago.

**b) RESCISIÓN POR SU CULPA:** Las causales de rescisión son las establecidas en el Anexo I del presente pliego.

**RESARCIMIENTO INTEGRAL.** La ejecución de las garantías o la iniciación de las acciones destinadas a obtener el cobro de las mismas, tendrán lugar sin perjuicio de la aplicación de las multas que correspondan o de las acciones judiciales que se ejerzan para obtener el resarcimiento integral de los daños que los incumplimientos de los oferentes, adjudicatarios o cocontratantes hubieran ocasionado.

**ANEXOS**

Anexo I - Especificaciones del servicio

Anexo II - Formulario Único y Oficial de Oferta.

Anexo III - Mosaico Modelo

Anexo IV - Declaración Jurada de Parentesco y/o Vínculos Comerciales.

**La presentación de la oferta significa por parte del oferente el pleno conocimiento y aceptación de las cláusulas, disposiciones y condiciones que rigen el presente llamado, salvo expresa manifestación en contrario.**

## **ANEXO I - ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO**

### **1. OBJETO:**

Contratación de un SERVICIO DE PREPARACIÓN Y ENTREGA DE MENUES, destinado a los adultos mayores concurrentes al programa Club de Día del Centro del Adulto Mayor de la UNLa.

### **2. DURACIÓN E INICIACIÓN DEL SERVICIO:**

El plazo de vigencia del presente contrato será de 6 meses.

### **3. LUGAR DE PRESTACIÓN:**

La prestación del servicio se llevará a cabo en el Comedor del Centro del Adulto Mayor ubicado en el predio de la Universidad Nacional de Lanús, sitio en Av. 29 de Septiembre 3901- Remedios de Escalada, Buenos Aires o en el espacio dentro del predio que se determine.

### **4. TIPOS DE SERVICIO:**

La prestación comprende el servicio de almuerzos los cuales deberán cumplir con todas las condiciones indicadas en los correspondientes artículos y anexos que forman parte del presente pliego. La comida se elaborará en la planta y será trasladada, y entregada en bandejas individuales, con termosellado hermético, en perfectas condiciones, trasladada en envases térmicos que conserven las temperaturas adecuadas, se considerará temperatura óptima mayor a 65°C, temperatura aceptable entre 60 - 65°C, para comidas calientes y menor o igual a 10° para comidas frías y postres (las frutas crudas quedan exceptuadas de dicha temperatura por tener un recubrimiento natural).

Si el menú se encuentra compuesto por una comida principal caliente y una guarnición fría (ejemplo milanesa con ensalada), deberán ser entregadas en envases termosellados herméticos separados para conservar la temperatura correspondiente de cada uno. Debiéndose transportar en envases térmicos diferentes según temperatura apropiada (frío-calor) con indicación de fecha de elaboración.

Cuando los postres no fueran frutas naturales, el envase en que se entreguen deberá estar rotulado con indicación de fecha de elaboración.

Toda vez que el postre sea fruta fresca, la misma además de ser variada, deberá ser de tipo "blanda", de fácil masticación. Se debe tener en cuenta la población destinataria, que en gran porcentaje tiene problemas dentales (faltan piezas, piezas postizas, etc.)

Asimismo, deberá entregarse servilletas y condimentos.

### **5. MENUES:**

#### **5.1. Generalidades.**

El oferente deberá confeccionar y presentar junto con su propuesta, un mosaico de menús con una extensión equivalente a la cantidad de días hábiles de cada mes (es decir, un mes calendario de prestación), conforme los criterios, condiciones y características aquí establecidas.

Dicho mosaico integrará la base objetiva de evaluación de las ofertas sin perjuicio de lo cual, en caso de detectarse deficiencias o insuficiencias, podrá ser intimado a que, en el perentorio plazo de 3 - TRES - días hábiles, readecúe su propuesta de lista de comidas a las previsiones del presente pliego. Dicha readecuación no podrá implicar variación de la oferta económica presentada.

#### **5.2. Características.**

A continuación se establecen las características de las viandas:

El plato principal debe contemplar proteínas en distintos tipos de carnes 4 (cuatro) veces por semana como plato principal (carne vacuna magra una vez por semana, pollo sin piel dos veces por semana y cerdo una vez por semana) por un gramaje de 150 a 170 gr, sin sal, peso neto cocido.

Por razones de seguridad alimentaria no se aceptará ninguna preparación con carne picada ni pescado.

Una vez por semana como máximo el plato principal deberá contener un cereal, pastas o arroz con un gramaje de 200 a 250 gr peso neto cocido.

Las guarniciones deben ser: Ensaladas con vegetales crudos o cocidos: lechuga (todos los tipos), tomate, zanahoria, rúcula, huevo, espinaca, pepino, remolacha, palta, zucchini, choclo, radicheta; o

verduras en preparaciones como budines, panachés o revueltos, o purés (de calabaza o papa), en todos los casos el gramaje debe ser de 150 a 200 gr.

El postre deberá ser una fruta entera cruda dos veces por semana las cuales no deberán repetirse en la secuencia semanal, una fruta entera cocida una vez por semana (compota o asada), gelatina light una vez por semana, postre blando light bajo en grasas y azúcares una vez por semana por un gramaje de 150 a 200 gr.

Pan: %50 Blancos y %50 con salvado en presentación individual de 40 a 50 gramos.

Asimismo se solicita que la variación en el gramaje entre viandas no sea mayor al 10%.

### 5.3. Condiciones de preparación:

Las carnes vacuna, aviar y porcina se cocinarán sin grasa y sin sal. Las formas de cocción aceptadas serán: Horno, Plancha, Hervido, Parrilla, en todos los casos sin quemar, con salsas que aseguren ternura y temperatura.

El pollo se trozará y se cocinará sin piel y sin sal.

Los purés serán condimentados solamente con 15 cc de aceite por porción, sin sal.

No agregar sal a las preparaciones.

Se utilizará agua potable para realizar las preparaciones.

Los postres y/o gelatinas deberán ser light (Bajo contenido en grasa y bajo en azúcar)

No freír las preparaciones.

Las verduras crudas deben ser higienizadas y sanitizadas

No utilizar condimentos picantes, ni estímulos gástricos.

Los platos no podrán repetirse semanalmente y las preparaciones deberán ser variadas en la totalidad del mes.

La totalidad de las raciones debe prepararse bajo modalidad:

-Hiposódica

-Reducida en hidratos de carbono simple

-Baja en grasas

-Adecuada gastrointestinal (con fibras modificadas por tratamientos físicos y/o mecánicos, de fácil digestión y absorción, libre de estímulos gastrointestinales).

- Adecuada a diabetes (con manejo de hidratos de carbono)

## 6. DETERMINACIÓN, ACTUALIZACIÓN Y MODIFICACIÓN DE LOS MENUS:

### 6.1 Determinación y actualización.

Salvo que la Universidad acordara en contrario con el proveedor, el mosaico de menús presentado junto con la oferta será el que efectivamente se ejecutará durante el primer mes del servicio. Con 10 días hábiles de antelación a la finalización del primer período, el adjudicatario deberá formular un nuevo mosaico, sujeto a las condiciones aquí establecidas, y someterlo a consideración de la Universidad.

A estos efectos, y junto con las observaciones que estime corresponder, deberá remitir la planificación del listado de comidas para el período siguiente a la Dirección de Compras, quien a su vez lo remitirá al área requirente para su aprobación. Si el proyecto de mosaico mereciera objeciones u observaciones, serán puestas en conocimiento del adjudicatario, quien deberá reformular su propuesta dentro de los 2 días hábiles de notificado.

Si, transitadas las instancias antes descriptas, la planificación de menú no fuera aprobada por razones imputables al adjudicatario, para garantizar la continuidad del servicio la Universidad fijará unilateralmente el mosaico y la contratista estará obligada a su ejecución hasta la aprobación del nuevo mosaico, ello sin perjuicio de la aplicación de la multa prevista en el punto 23.2.4 del presente anexo.-

### 6.2. Modificación.

a) Excepcionalmente, la empresa podrá modificar los menús, cuando un acontecimiento imprevisible o casos de fuerza mayor, fehacientemente comprobados, así lo justifique, previa autorización del Centro del Adulto Mayor de esta Universidad con 24 horas de anticipación, siempre por escrito y con copia a la dirección de compras.

La UNLa podrá solicitar modificación de los menús, siempre mediante la Dirección de Compras, cuando lo considere conveniente personal directivo del programa Club de Día, en virtud de la aceptabilidad de los asistentes siempre considerando que no revista un cambio de costo ni valor nutricional.

b) La dirección de Compras indicará al oferente las modificaciones que en cuanto a mayor o menor número de servicios requiera el establecimiento. Las modificaciones que se emitirán por requerimiento del Centro del Adulto Mayor, por cuestiones técnico operativas pueden quedar por fuera del menú pre establecido requerido (por ejemplo empanadas y/o tartas de verdura o humita, siendo las cantidades de 3 empanadas (150 grs. c/u) o 2 tartas individuales por ración (180 a 220 grs. c/u). Estas modificaciones se realizarán no más de una vez por mes.

c) Con el mismo circuito indicado en el punto anterior, el Centro del Adulto Mayor podrá solicitar modificaciones del servicio a Menús especiales en los siguientes casos:

Se contemplará un menú especial solamente en forma continua para patologías crónicas:

1-Celiaquía

2- Intolerancia a frutas y verduras crudas y salsas de tomate.

3-Adecuado a dietas especiales con prescripción médica.

4-Adecuado a dietas para diabéticos.

Además se contemplará la posibilidad de incorporar menús vegetarianos en caso de que se presenten participantes del programa que así lo requieran.

Las características de las dietas especiales indicadas son las siguientes:

- Dieta para celiacía: dieta sin gluten. Los menús para celiacía, se deberán elaborar respetando la compra, el almacenamiento, la elaboración y el servicio reglamentado por el Programa Nacional de Detección y Control de Enfermedad Celíaca y el listado actualizado de alimentos permitidos publicados por el Instituto Nacional del Alimentos dependiente del ANMAT.

- Dieta para intolerancia a frutas y verduras crudas y salsas de tomate: teniendo en cuenta la población que participa del programa y las posibles alteraciones digestivas que se presentan, se solicita no incluir en estas viandas ninguna fruta y verdura cruda ni salsas de tomate.

- Plan de alimentación para Diabetes: frecuencia limitada en alimentos con alta cantidad de hidratos de carbono; preferencia por alimentos con bajo índice glucémico; alto aporte de fibra; y azúcares libres no mayor al 10% del aporte total de energía.

#### 7. PROVISIÓN Y CALIDAD DE LA PRESTACION ALIMENTARIA:

El oferente se obliga a suministrar todas las prestaciones alimentarias que figuran en este pliego, cumplimentando los parámetros establecidos en el Código Alimentario Argentino.

#### 8. CANTIDADES ESTIMADAS DE SERVICIOS DIARIOS:

Las cantidades de servicios diarios serán de un mínimo de 40 y un máximo de 60 que se indicarán al prestatario con 24 hs de anticipación a la prestación del servicio.

Garantía de raciones necesarias: El oferente garantizará bajo su responsabilidad que siempre se contará con las raciones necesarias.

#### 9. DÍAS DE PRESTACIÓN:

El servicio deberá prestarse de lunes a viernes, excluyéndose fines de semana, feriados nacionales, no laborables y duelos nacionales.

#### 10. HORARIO PARA LA ENTREGA DEL SERVICIO Y ESPECIFICACIONES DE LA MISMA:

El horario de entrega o prestación será de 11.45 hs a 12.15 hs en el comedor del Centro del Adulto Mayor. El personal de la empresa que entrega el servicio deberá firmar en la planilla UNLa-CAM designada a tal fin y esperar que el encargado de recepción designado por el CAM realice los controles según procedimiento interno UNLa (tiempo estimado de controles 20 minutos).

De existir alguna irregularidad ambas partes deberán firmar el acta donde se describe la misma.

#### 11. PLANTA ELABORADORA:

a) Características: El oferente deberá contar con una planta para la elaboración de comidas, la que deberá poseer equipamiento gastronómico en condiciones de higiene sanitaria óptimas de forma tal de contar con capacidad de elaboración del 100 % (cien por ciento) de las raciones de comedor que le sean adjudicadas.

b) Titularidad y exclusividad: La planta elaboradora con sus instalaciones y equipos podrá ser de propiedad del oferente o de terceros. En este último caso, el instrumento de vinculación jurídica que garantice el uso de la planta para los fines de la prestación del servicio, debe abarcar la totalidad del período de prestación y no deberá contener ninguna cláusula que restrinja el uso específico para el que está habilitada o las obligaciones asumidas por el oferente.

c) Habilitación: La planta de elaboración deberá contar con habilitación a nombre del oferente para la elaboración de comidas, otorgada por los organismos técnicos municipales, provinciales, nacionales, competentes en la jurisdicción donde aquella esté ubicada.

d) La habilitación de la planta de elaboración de comidas con la que cuenten las empresas deberá corresponder a la planta declarada en la oferta.

e) Agua de consumo: Debe cumplir con las normas microbiológicas para el agua potable establecida en el C.A.A. (Código Alimentario Argentino- Capítulo 12 art. N° 982).

f) Sistema de generación de energía eléctrica: El oferente deberá contar con un sistema propio o contratado de generación de energía eléctrica para no poner en riesgo la inocuidad de los alimentos.

g) Profesional Técnico: deberá contar con un profesional técnico permanente en la planta elaboradora, durante la duración del contrato, quien será responsable de la actividad y el cumplimiento de las normas establecidas en las "Normas de Buenas Practicas Manufactureras". Se entenderá como "profesional técnico" al Licenciado en Nutrición, o en Ciencia y Tecnologías de los Alimentos con incumbencias afines, con título universitario habilitante y acreditando antecedentes profesionales no menores a 6 (seis) meses, a satisfacción de la Universidad.

h) Cambios de locación y reformas: En caso de requerir el oferente modificar la ubicación de la planta y/o hacerle reformas, deberá informar a la UNLa. La misma controlará que se mantengan y/o mejoren las condiciones consideradas para la adjudicación, y se reserva el derecho de solicitar modificaciones al proyecto.

## 12. PLANTA ELABORADORA - VERIFICACIÓN:

a) Será requisito para resultar adjudicado una auditoría con resultados positivos que realizará personal de la UNLa en el establecimiento sobre procedimientos y personal manipulador de alimentos

b) El oferente permitirá cuando sea requerido por la UNLa la presencia en la planta elaboradora, de aquel agente que designe la UNLa, para fiscalizar la prestación del servicio alimentario, debiendo brindar la más amplia colaboración con dicho agente en todo lo que haga al debido cumplimiento de sus funciones.

c) La UNLa podrá fiscalizar en la planta elaboradora el cumplimiento de las Normas de Buenas prácticas de manufactura tanto antes como durante la adjudicación de la presente licitación.

## 13. CONDICIONES DE ENTREGA

### 13.1 Vehículos:

El oferente deberá contar con vehículos propios o contratados para el transporte de comidas elaboradas y/o sustancias alimenticias, víveres frescos y secos, habilitados por todos los organismos técnicos pertinentes, en su área de competencia (sea autoridad nacional, provincial y/o municipal con competencia en la materia).

En caso de tratarse de vehículos contratados, respecto de los mismos debe existir un convenio de exclusividad a favor del oferente, por un período no menor a la duración de la prestación de los servicios adjudicados.

### 13.2 Requisitos para los vehículos:

- Habilitación municipal para traslado de productos alimenticios, y deberá ser exhibido el número de inscripción en el exterior.
- Todos deberán presentar verificación técnica vehicular y los vehículos que provengan de la Provincia de Buenos Aires deberán contar con el apto bromatológico del municipio correspondiente.
- La unidad de transporte de alimentos -UTA- debe estar separada de la cabina del chofer.
- La UTA deberá estar en buenas condiciones de higiene.
- Los alimentos en el momento del transporte deben estar protegidos.
- El tipo de medio de transporte o recipiente necesario dependerá de la naturaleza del alimento y de las condiciones en que se transporte.
- Los alimentos se deben transportar en condiciones que impidan su contaminación y/o adulteración.

- Se deberá contar con la cantidad de vehículos necesarios para poder mantener correctamente la cadena de frío y/o calor de los alimentos y/o preparaciones que se distribuyen.

El Vehículo deberá contar con los recursos técnicos para transportar alimentos fríos y calientes, resguardando y conservando la temperatura de los mismos antes especificadas en el Punto 4 (Tipos de Servicio)

#### 14. REQUISITOS DEL PERSONAL:

El personal dependiente deberá cumplir con los siguientes requisitos:

Mayor de 18 (dieciocho) años de edad.

Contar con libreta sanitaria habilitante y actualizada.

Ser competente en su cometido.

A tales fines la empresa deberá garantizar que todo el personal que manipule alimentos cuente con el Curso de Manipulación Higiénica de los Alimentos según normativa vigente, dictado por la autoridad competente o por un capacitador habilitado por la misma.

#### 15. VESTIMENTA Y ACCESORIOS:

El personal deberá poseer la vestimenta, accesorios y elementos de seguridad adecuada y necesaria para la función que desempeñen.

#### 16. LIBRETAS SANITARIAS y CURSOS DE CAPACITACION:

Todo el personal deberá contar con la correspondiente Libreta Sanitaria habilitante expedida por el Municipio donde se emplace la planta y CURSO DE MANIPULACIÓN HIGIENICA DE LOS ALIMENTOS.

El oferente deberá presentar copias de todas las Libretas del personal, así como constancia de realización del Curso de manipulación higiénica de alimentos vigente.

En el caso de designar personal suplente, el oferente dará cumplimiento a los requisitos de este artículo del presente pliego, previo al momento en que dicho personal se presente a cubrir el servicio en el establecimiento.

#### 17. SALUD DEL PERSONAL:

El oferente no podrá brindar el servicio, sin tomar los resguardos correspondientes, respecto a que ningún manipulador padezca, o sea vector de enfermedades de transmisión alimentaria, posea heridas, infecciones cutáneas, llagas, diarreas, enfermedades respiratorias, u otra causa que pueda poner en riesgo la seguridad alimentaria.

#### 18. DEPENDENCIA LABORAL:

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

Se deja expresa constancia que cualquier vinculación existente entre el oferente y terceras personas que le presten asistencia, sean empleadas o no, será ajena a la UNLa y de exclusiva incumbencia del adjudicatario y sólo generará derechos y obligaciones entre ésta y los terceros contratados.

Por lo tanto, queda debidamente entendido que esta Universidad no asumirá responsabilidad alguna y estará desligado de todo conflicto o litigio que eventualmente se genere por cuestiones de índole laboral entre el oferente y el personal que éste ocupare para ejercer la actividad que se le ha contratado y que, en consecuencia, pudiera implicar la intervención del gremio que los nuclea y/o de aquellos organismos estatales vinculados con el contralor de transgresiones a normas establecidas para el orden laboral y/o previsional o del cumplimiento de convenios colectivos de trabajo en vigencia.

#### 19. ELEMENTOS CONTRA INCENDIOS:

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

#### 20. HIGIENE:

El oferente deberá mantener en perfectas condiciones de salubridad e higiene:

- a) Los desagües de tales sectores e instalaciones, debiendo utilizar productos que no dañen las cañerías y evitando el contacto de dichos productos de limpieza con alimentos y elementos para cocinar.
- b) Depósitos que utilice, con sus instalaciones y equipos.
- c) Los vehículos con los que transporte las mercaderías.
- d) Los contenedores isotérmicos que se utilicen para prestar los servicios.

#### 21. DESIGNACIÓN DE REPRESENTANTES:

Representante responsable: El oferente deberá designar un representante responsable, con facultades de decisión, a los efectos de coordinar y asegurar el cumplimiento de la prestación, como así también tomar conocimiento de las novedades que informen Compras y el Centro del Adulto Mayor.

#### 22. FISCALIZACIÓN Y CONTROL:

##### 22.1 Objeto:

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

- 22.1.1). El servicio: presentación, estado del envase, temperatura, transporte de viandas horarios y cantidades
- 22.1.2). Gramaje de cada uno de los componentes de la ración servida.
- 22.1.3). La UNLa podrá realizar auditorías en la Planta en forma aleatoria siempre que lo considere necesario, con un aviso previo mínimo de 24 hs.
- 22.1.4). Cumplimiento de los requisitos en cuanto a seguros, documentación y elementos a proveer.

##### 22.2 Control particular:

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

La UNLa tendrá a su cargo el control específico de todos los aspectos que hagan a la debida prestación del servicio durante la ejecución del contrato, realizando verificaciones in situ y/o requiriendo documentación o informes.

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

La UNLa realizará control microbiológico de las viandas listas para servir de acuerdo lo fijado por el artículo 156 tris de CAA. Los mismos se efectuaran de forma aleatoria.

##### 22.3 Toma de Muestra. Procedimiento.

La Universidad podrá tomar muestras de las viandas entregadas, en cualquier oportunidad que estime pertinente y la cantidad de ocasiones que entienda necesarias para supervisar y garantizar la rectitud del servicio contratado.

Por "Toma de Muestras" entiéndase al acto técnico formal que consiste en la separación del total de viandas entregadas en una oportunidad determinada, de una muestra cualitativa y cuantitativamente representativa, a efectos de determinar mediante los análisis correspondientes la aptitud o no de los alimentos y el cumplimiento de la normativa aplicable en la materia así como de los preceptos establecidos en el presente anexo.

Aleatoriamente, personal especializado concurrirá al acto de entrega y tomará la cantidad de viandas necesarias para obtener una base representativa del producto provisto.

Del total de la muestra tomada, una tercera parte se remitirá al laboratorio para su análisis; otra será devuelta al contratista lacrada (con intervención de ambas partes) para que, en caso de estimarlo conveniente, realice el análisis en laboratorio por él designado; y la restante será envasada y lacrada (con intervención de ambas partes) y preservada en la Universidad por un plazo no inferior a los 45 días corridos, con el objeto de ser analizadas en caso de que las muestras principales (a cargo del contratista y de la UNLa) resulten contradictorias.

#### 23. DE LAS MULTAS Y SANCIONES.

De conformidad con lo previsto en el Artículo nominado como "PENALIDADES POR INCUMPLIMIENTO - MULTA - RESCISIÓN" del Pliego de Bases y Condiciones Particulares, en el

presente acápite se detallan las causales de rescisión y/o aplicación de penalidades con su correspondiente graduación.

23.1. Advertencias.

Las advertencias se emitirán ante faltas menores que, sin estar previstas expresamente en el presente régimen, posean razonable conexidad o continenencia con las causales determinadas o que estén vinculadas a obligaciones a cargo del adjudicatario cuyo incumplimiento desnaturalice la relación contractual o pueda afectar directa o indirectamente el normal desarrollo de la prestación.

Las advertencias se notificarán al adjudicatario inmediatamente, y serán acumulativos durante todo el contrato. La persistencia de faltas que hubieran meritudo advertencias darán derecho a la Universidad a aplicar el resto de las sanciones, según su gravedad y extensión.

23.2 -Multas. Módulos. Tipificación.

MODULOS. A los efectos de lo dispuesto en el presente pliego, el valor del módulo (M) será el equivalente a 3 - tres - viandas conforme el importe propuesto en su oferta por el adjudicatario.

Tipificación		Módulos	
23.2.1 Auditoria sobre la Planta del Adjudicatario.	a) Conforme las previsiones contenidas en el Pliego de Bases y Condiciones Particulares y en el presente anexo, la Universidad podrá realizar auditorías sobre la planta del adjudicatario, en oportunidad y con la frecuencia que estime pertinente. Si de la realización de alguna auditoría se detectaran alguna de las "faltas graves" tipificadas seguidamente, se <b>aplicará una sanción de apercibimiento</b> ; una <b>multa</b> equivalente a los módulos establecidos para cada tipo de falta y se efectuará una <b>nueva auditoría transcurridos 15 días corridos de realizada la auditoría que dio lugar al apercibimiento</b> . Si la nueva evaluación no arrojará resultados de los que pueda presumirse que el riesgo o defecto detectado ha sido superado, se aplicará una multa equivalente a 20 -veinte - módulos y la Universidad podrá rescindir el contrato, ello sin perjuicio del resto de las penalidades y acciones resarcitorias a que hubiere lugar.		
	Falta Grave	b) No se implementan buenas prácticas de manufactura (BPM) ni procesos de saneamiento (POES).	15
		c) No se encuentra delimitada el área de elaboración de otros sectores como ser depósito, vestuarios, baños, etc.	15
		d) Se detectan fallas en el lay out de producción que puedan conllevar una contaminación cruzada	15
		f) Higiene en Plantas Elaboradoras: Por falta de higiene en los utensilios, elementos de cocina y/o ausencia de jabón líquido y toallas descartables	15
		g) Por no contar o encontrarse vencidas las libretas sanitarias. (El monto de raciones es por cada libreta faltante o vencida).	15
		h) Por falta de certificado oficial vigente de todo el personal, que acredite la realización de curso de manipulación de alimentos, ante un capacitador habilitado (Los módulos que corresponden por dicha falta se computan por cada persona sin certificado de capacitación).	15
	Personal	i) Por malas prácticas de manipulación de los alimentos.	15
		j) Por falta de vestimenta y/o elementos de protección/seguridad.	15
	23.2.2 Contaminación	a) Por entregar mercadería, alimentos o preparaciones con caracteres organolépticos no genuinos y/o alterados	15
b) Cuando se detectara contaminación de cualquier tipo en las viandas entregadas (es decir que el resultado del análisis arroje "no apto para consumo humano según el CAA")		15	

	c) Cuando se verifique reincidencia en alguna de estas causales y la contaminación detectada fuera consecuencia del defecto que dio origen a la multa anterior (esta multa se aplicará de forma acumulativa con la que corresponde por la falta que se reincide).	15
	d) Cuando se verifique una tercer contaminación (sea por igual causa de contaminación o por una distinta), se aplicará la multa establecida dando derecho a esta Universidad a rescindir el contrato.	15
<b>23.2.3 Calidad del Servicio (Entrega)</b>	a) No cumplir con la Temperaturas establecidas en el presente Anexo (sin perjuicio de lo establecido en el punto 23.4.2)	5
	b) No cumplir las condiciones de higiene para el traslado.	5
	c) No colaborar, obstaculizar o impedir la fiscalización	3
	d) No transportar las viandas y/o refrigerios en óptimas condiciones, en contenedores adecuados de acuerdo a la temperatura del alimento.	3
	e) Entregar las viandas fuera del horario fijado a tal efecto.	5
	f) Cuando el embalaje o envasado de las viandas no estuviera en las condiciones establecidas en el pliego	5
	<i>(estos incumplimientos son acumulativos y la verificación de una falta de un aspecto no desplaza a la penalidad que correspondiera por la falta verificada en otro.)</i>	
<b>23.2.4 Menús (Gramaje, cumplimiento del mosaico).</b>	a) Por no Cumplir con el gramaje de las viandas ( <i>presentar gramaje inferior al indicado para cada menú para cada plato o para cada componente; entregar menor cantidad de mercadería estipulada para cada menú.</i> );	5
	b) Por no Cumplir con la composición de las viandas según los menús aprobados por la Universidad ( <i>proveer menús con componentes y/o ingredientes incompletos o faltantes</i> );	5
	c) Por no Cumplir con los menús especiales exigidos por la Universidad para patologías crónicas (conf. lo previsto en el punto 6.2.c) del presente anexo);	5
	d) Por modificar en cualquier aspecto el menú sin consentimiento de la institución.	2
	e) Por haberse verificado la determinación unilateral del mosaico conforme lo previsto en el punto 6.1 del presente anexo.	2
<b>23.2.5 Documentación</b>	a) Proveer mercadería sin remito.	1
	b) No cumplir con las condiciones formales del remito (ausencia de la firma y aclaración del receptor y/o del horario en el que se realizó la entrega.)	1
	c) No consignar en forma clara y precisa en los remitos la cantidad y tipo de mercadería entregada y el n° de raciones que se corresponde con la misma.	1
	d) No presentar el Libro de Novedades en la primera entrega, o no hacerlo en la forma establecida en el presente pliego.	1
	e) No acreditar la cobertura de Seguro de Responsabilidad Civil según lo previsto en el Artículo nominado como "RESPONSABILIDAD DE LOS COCONTRATANTES"; no hacerlo en la extensión y oportunidad fijada; no acreditar su vigencia con la periodicidad establecida.	1
	f) Reincidencia sobre alguna de estas faltas ( <i>a la multa que corresponde según los tópicos anteriores, se adicionará un módulo por cada reincidencia detectada en un mes calendario</i> )	1

#### 23.2.6 Observación General.

Temperatura: Sin perjuicio de las faltas antes indicadas, se considerará falta grave la provisión de las viandas a temperatura inadecuada según lo previsto en el presente pliego. Respecto de las temperaturas, se considerará lo siguiente: temperatura óptima: temperatura mayor a 65°C, límite de tolerancia: de 60 a 65°C, temperatura crítica menor a 60°C. Se considerará temperatura NO ACEPTABLE a una temperatura inferior a los 60°C. Cuando se reciba viandas con temperaturas dentro del rango de tolerancia (60- 65°C), se realizará una advertencia a la empresa y quedará asentado en el libro correspondiente. Si durante un mes calendario se verificara una reincidencia de temperatura no aceptable superior a las 6 - SEIS - oportunidades, la Universidad podrá rescindir el contrato, ello sin perjuicio del resto de las penalidades y acciones resarcitorias a que hubiere lugar.

Las multas aquí establecidas son acumulativas y la verificación de una causal no desplaza ni anula la penalidad que correspondiera por la verificación de otra causal.

Las causales detalladas en las bases del llamado no son taxativas, siendo igualmente punibles las faltas que, sin estar previstas expresamente en el presente régimen, posean razonable conexidad o continencia con las causales principales aquí determinadas o que estén vinculadas a obligaciones a cargo del adjudicatario cuyo incumplimiento desnaturalice la relación contractual o pueda afectar directa o indirectamente su normal desarrollo.

La multa que se aplique por la causal accesoria no podrá superar el valor que corresponda por la causal principal o conexas. Cuando la falta residual detectada no fuera asimilable a ninguna de las causales principales establecidas, será sancionada con una multa de 1 - un - módulo.

#### **23.3 RESCISIÓN. CAUSALES. La universidad tendrá derecho a rescindir el contrato por culpa del proveedor, sin perjuicio de la aplicación del resto de las sanciones, cuando:**

el adjudicatario desistiera del contrato antes del vencimiento del plazo fijado en el punto 2 del presente anexo.

se verificara acumulación de incumplimientos (hayan sido penalizados o no) o cuando circunstancias atribuibles al contratista, aun sin provocar incumplimientos, hagan presumir la imposibilidad de continuar con la prestación en condiciones de normalidad y seguridad.

se hubiesen verificado las circunstancias previstas en el punto 23.4.2 del presente anexo.

se detectaran cualquiera de las causales particularizadas en el desarrollo del presente anexo.

#### **23.4 SUSPENSIÓN.**

**23.4.1 Suspensión por antecedentes del proveedor.** Cuando se hubieran verificado circunstancias de hecho que, conforme el presente anexo, dan derecho a la Universidad a rescindir el contrato por culpa del proveedor, y hasta la sustanciación y formalización del trámite rescisorio, la Institución podrá suspender preventivamente la prestación del servicio. Dicha suspensión tendrá por efecto inmediato y principal neutralizar la parte pendiente de cumplimiento de las solicitudes de provisión que se hubieran emitido.

**23.4.2 Suspensión inmediata por culpa del proveedor.** Cuando se verifiquen las circunstancias detalladas en el presente punto, y a juicio de la Universidad las mismas implicaran indicios claros de peligrosidad del servicio, podrá resolver la inmediata suspensión del servicio, con iguales efectos a los antes señalados:

- Rotura del embalaje o envase de las viandas en una proporción igual o superior al 30% de la provisión del día.
- Registración de temperaturas inferiores a los 60°C en los platos calientes.
- Preparaciones con características organolépticas no genuinas o alteradas.
- Verificación de transporte inadecuado.

**23.4.3. Suspensión cautelar.** Igual medida se adoptará cuando se verificaran circunstancias que, siendo ajenas a las partes, posean peligrosidad o potencialidad nociva insuperables por otros medios. La suspensión conforme lo aquí dispuesto no generará derecho a indemnización en concepto de lucro cesante.

### **23.5 PROCEDIMIENTO.**

Toda circunstancia que pudiera justificar la aplicación de una sanción deberá surgir indubitable de las constancias producidas durante la ejecución del servicio o en oportunidad de las auditorías que puedan realizarse. A estos efectos, y sin perjuicio de la carga del adjudicatario de presentar la documentación a la Dirección de Compras con la periodicidad establecida en el presente pliego, el Área del Adulto Mayor (a cuyo cargo quedará la recepción provisoria del servicio) deberá verificar el permanente cumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista. Si advirtiera la producción de algún hecho o falta que mereciera la aplicación de alguna de las sanciones previstas, deberá remitir inmediatamente a la Dirección de Compras (en un plazo no superior a un día hábil), un informe circunstanciado de los hechos, adjuntando copia de las constancias en que funda su informe (remitos, libro de novedades, informes del laboratorio, de la Lic. En Nutrición; de la Lic. En Alimentos, imágenes; etc.).

En dicho informe deberá consignarse claramente la falta detectada (precisando ítem al que corresponde según el cuadro incluido en el punto 23.2), su gravedad, la consecuencia sancionatoria que a dicha falta corresponde y las medidas que deban adoptarse. Cuando el informe no arroje por resultado la necesidad de suspender/rescindir el servicio, la Dirección de Compras notificará al adjudicatario el informe junto con la documentación que le ha servido de antecedente, y se seguirá el trámite de liquidación provisoria establecida en el artículo del pliego nominado como "RECEPCIÓN. FACTURACIÓN."

Si en dicho informe, el Centro del Adulto Mayor hubiera manifestado, de manera clara e indubitable la necesidad de suspender/rescindir el servicio, la Dirección de Compras comunicará al proveedor la suspensión del servicio (con los efectos fijados en el punto 23.4 del presente anexo) y remitirá las actuaciones a la Dirección de Asuntos Jurídicos para su intervención.

**ANEXO II – FORMULARIO ÚNICO Y OFICIAL DE OFERTA**

**Cotizar en esta planilla en letra de imprenta y en pesos con IVA incluido:**

La cotización debe presentarse únicamente en la presente Planilla de Cotización

Nº RENG	CANT MAXIMA EVENTUAL	DETALLE	Precio Unit.	TOTAL
1	7.200	Servicio de almuerzos, para el programa "Club de Día", según Anexo I de especificaciones del servicio.		
<b><u>TOTAL MAXIMO EVENTUAL:</u></b>				

(Solo se aceptarán precios unitarios expresados con hasta 2 (dos) decimales. En caso de cotizar con más decimales de los indicados, solo se tomarán los dos primeros.)

Son pesos:(Importe en letras) \_\_\_\_\_

Aceptamos la competencia de los Tribunales Federales en lo Contencioso Administrativo con Asiento en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y hacemos expresa renuncia a otro fuero o jurisdicción.

Esta Propuesta, junto con la aceptación por escrito del Adjudicatario, constituirá un vínculo contractual entre ambas partes una vez integrada la Garantía de Fiel Cumplimiento de contrato y emitida la Orden de Compra. Entendemos que la Universidad no está obligada a aceptar ni la oferta más baja ni ninguna otra que puedan recibir.

Confirmamos por la presente que esta Oferta cumple con el período de validez y con la Garantía de Oferta requerida por los Documentos de la presente contratación.

<b>Firma Autorizada del Oferente:</b>	
<b>Nombre y Cargo del Firmante:</b>	
<b>Razón Social de la Empresa:</b>	
<b>CUIT N°:</b>	
<b>Dirección, Localidad, Código Postal:</b>	
<b>Teléfono y Fax aptos para notificaciones:</b>	
<b>Correo electrónico apto para notificaciones:</b>	

**ANEXO III - MOSAICO MODELO.**

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Día 1	Día 2	Día 3	Día 4	Día 5
Día 6	Día 7	Día 8	Día 9	Día 10
Día 11	Día 12	Día 13	Día 14	Día 15
Día 16	Día 17	Día 18	Día 19	Día 20

Conforme lo previsto en el Art. 3° del Pliego de Bases y Condiciones Particulares los oferentes deberán presentar un "Mosaico Modelo" sujeto a las previsiones del punto 5 del Anexo I de Especificaciones Técnicas. Dicho mosaico integrará la base de comparación y análisis de las ofertas.  
El presente anexo constituye un modelo ilustrativo de conformación del mosaico, debiendo el oferente hacer todas las aclaraciones, precisiones, modificaciones y/o incorporaciones necesarias para que su propuesta esté en condiciones técnicas de evaluarse.

ANEXO IV- DECLARACIÓN JURADA DE PARENTESCO Y/O VINCULOS COMERCIALES (R.R. N° 140/15).

Lugar y Fecha,.....

Razón Social:.....

Nº CUIT:.....

EL QUE SUSCRIBE (CON PODER SUFICIENTE PARA ESTE ACTO) DECLARA BAJO JURAMENTO, QUE LA PERSONA CUYOS DATOS SE DETALLAN PRECEDENTEMENTE, SUS SOCIOS DIRECTOS Y/O REPRESENTANTES LEGALES **SI / NO** (**tachar lo que no corresponda**) MANTIENEN RELACIÓN DE PARENTESCO Y/O RELACIONES COMERCIALES CON TRABAJADORES Y/O FUNCIONARIOS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LANÚS.

Si declara "SI", Completar:	
FUNCIONARIO	GRADO DE PARENTESCO / RELACIÓN COMERCIAL

FIRMA: .....

ACLARACIÓN DE FIRMA: .....

CARÁCTER EN EL QUE REPRESENTO A LA EMPRESA: .....

DOMICILIO ESPECIAL:.....

TELEFONO DE CONTACTO: .....

CORREO ELECTRONICO APTO PARA NOTIFICACIONES: .....