ANEXO – 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	4.200	Unidad de Alimento Preparado -Servicio de almuerzos, para el programa "Club de Día", según Anexo I de especificaciones del servicio. (a razón aprox. de 700 servicios por mes)por un plazo de 6 - seis - meses con opción a prórroga por igual período. 01/12/2026 - 30/05/2027.		
		TOTAL MAXIMO EVENTUAL:		

(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 (IVA INCLUIDO):(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, en caso de ser requerida en los Documentos de la presente contratación. Asimismo, con carácter de Declaración Jurada, el oferente manifiesta no estar incurso en ninguna de las causales de inhabilidad ni inelegibilidad contempladas en la normativa aplicable, conforme Art. 18, Inc. i) apartado 5, del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales aprobado por Disposición ONC Nº 63/16.

La sola presentación de la propuesta en el marco del presente proceso significará de parte del proponente el pleno conocimiento y aceptación de las cláusulas que rigen el llamado, por lo que no será necesario presentar junto con la propuesta ningún ejemplar de los pliegos.

Firma Autorizada del Oferente:	
Nombre y Cargo del Firmante:	
Razón Social de la Empresa:	
CUIT Nº:	
Dirección, Localidad, Código Postal:	
Teléfono y Fax aptos para notificaciones:	
Correo electrónico apto para notificaciones:	

ANEXO – ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO -

1. OBJETO:
Contratación de un SERVICIO DE PREPARACIÓN Y ENTREGA DE MENUES, destinado a las personas mayores concurrentes al programa Club de Día del Centro de Personas Mayores de la UNLa.

2. DURACIÓN E INICIACIÓN DEL SERVICIO:
El plazo de vigencia del presente contrato será de 6 (seis) meses con opción a prórroga de hasta 6 (seis) meses
3. LUGAR DE PRESTACIÓN:
La prestación del servicio se llevará a cabo en el Comedor del Centro de Personas Mayores ubicado en el Edificio Maria Remedios del Valle 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 envases herméticos, en perfectas condiciones, trasladada en envases que conserven los alimentos calientes con temperatura igual o mayor a 60ª y con temperatura menor o igual a 10º para comidas frías.

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 3 (tres) 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 cocidos: zanahoria, huevo, espinaca, remolacha, zuchini, choclo, 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.
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 mayo 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 terneza 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.
 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, ACTUALIZCIÓN 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 de Personas Mayores 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 de Personas Mayores, 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). Estás modificaciones se realizarán no más de una vez por mes.
• 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.
-Dieta para vegetarianos: Se deberán elaborar libres de carnes o fiambres elaborados a base se carnes de cualquier tipo

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 se estiman en un mínimo de 25 y un máximo de 3 5 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. La entrega será diaria de lunes a viernes.

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 de Personas Mayores. El personal de la empresa que entrega el servicio deberá firmar en la planilla UNLa-CePeM designada a tal fin y esperar que el encargado de recepción designado por el Centro 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. Nº 982).

 f) 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) 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.

 b) 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:

Los vehículos que el adjudicatario utilice para el traslado de los alimentos, deberán ser aptos de acuerdo a la distancia a recorrer y deberán estar 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 trasporte 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)

Ante el rebrote por Covid 19 se deberán contemplar en los procesos de elaboración, distribución y entrega los protocolos de seguridad para Covid 19 emanados del Ministerio de Salud de la Nación

14. REQUISITOS DEL PERSONAL:

El personal dependiente deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Mayor de 18 (dieciocho) años de edad.
- 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.

Deberán contar con barbijo y guantes para la entrega cuando las condiciones sociosanitarias lo exijan, de acuerdo a las indicaciones de las autoridades sanitarias.

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 generare 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 de Personas Mayores.

22. FISCALIZACION 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 contradictorios.

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 continencia 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 merituado 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.

<table>
<tr><th colspan="4">Tipificación</th><th>Módulos</th></tr>
<tr><td rowspan="10">23.2.1 Auditoria sobre la Planta del Adjudicatario.</td><td colspan="3">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 aplicará una sanción de apercibimiento; una multa equivalente a los módulos establecidos para cada tipo de falta y se efectuará una nueva auditoría transcurridos 15 días corridos de realizada la auditoría que dio lugar al apercibimiento. Si la nueva evaluación no arrojara 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.</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="9">Falta Grave</td><td colspan="2">b) No se implementan buenas prácticas de manufactura (BPM) ni procesos de saneamiento (POES).</td><td>15</td></tr>
<tr><td colspan="2">c) No se encuentra delimitada el área de elaboración de otros sectores como ser depósito, vestuarios, baños, etc.</td><td>15</td></tr>
<tr><td colspan="2">d) Se detectan fallas en el lay out de producción que puedan conllevar una contaminación cruzada</td><td>15</td></tr>
<tr><td colspan="2">f) Higiene en Plantas Elaboradoras: Por falta de higiene en los utensilios, elementos de cocina y/o ausencia de jabón líquido y toallas descartables</td><td>15</td></tr>
<tr><td rowspan="5">Personal</td><td>g) Por no contar o encontrarse vencidas las libretas sanitarias. (El monto de raciones es por cada libreta faltante o vencida).</td><td>15</td></tr>
<tr><td>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).</td><td>15</td></tr>
<tr><td>i) Por malas prácticas de manipulación de los alimentos.</td><td>15</td></tr>
<tr><td>j) Por falta de vestimenta y/o elementos de protección/seguridad.</td><td>15</td></tr>
<tr><td rowspan="3">23.2.2 Contaminación</td><td colspan="3">a) Por entregar mercadería, alimentos o preparaciones con caracteres organolépticos no genuinos y/o alterados</td><td>15</td></tr>
<tr><td colspan="3">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”)</td><td>15</td></tr>
<tr><td colspan="3">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).</td><td>15</td></tr>
<tr><td rowspan="5">23.2.3 Calidad del Servicio (Entrega)</td><td colspan="3">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.</td><td>15</td></tr>
<tr><td colspan="3">a) No cumplir con la Temperaturas establecidas en el presente Anexo (sin perjuicio de lo establecido en el punto 23.4.2)</td><td>5</td></tr>
<tr><td colspan="3">b) No cumplir las condiciones de higiene para el traslado.</td><td>5</td></tr>
<tr><td colspan="3">c) No colaborar, obstaculizar o impedir la fiscalización</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">d) No transportar las viandas y/o refrigerios en óptimas condiciones, en contenedores adecuados de acuerdo a la temperatura del alimento.</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">e) Entregar las viandas fuera del horario fijado a tal efecto.</td><td>5</td></tr>
</table>

	f) Cuando el embalaje o envasado de las viandas no estuviera en las condiciones establecidas en el pliego	5
	(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.)	
23.2.4 Menúes (Gramaje, cumplimiento del mosaico).	a) Por no Cumplir con el gramaje de las viandas (*presentar gramaje inferior al indicado para cada menú para cada plato o para cada componente; entregar menor cantidad de mercadería estipulada para cada menú.*);	5
	b) Por no Cumplir con la composición de las viandas según los menús aprobados por la Universidad (*proveer menús con componentes y/o ingredientes incompletos o faltantes*);	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
23.2.5 Documentación	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 *(a la multa que corresponde según los tópicos anteriores, se adicionará un módulo por cada reincidencia detectada en un mes calendario)*	1

23.2.6 Observación General.

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 conexa. 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 detallas 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 60ºC 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 de Personas Mayores (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 arrojare 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 de Personas Mayores 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.

23.2.6 Observación General.
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 conexa. 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 detallas 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 60ºC 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 de Personas Mayores (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 arrojare 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 de Personas Mayores 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 – 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

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 - DECLARACIÓN JURADA DE PARENTESCO Y/O VINCULOS COMERCIALES (R.R. Nº 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: .....

ANEXO - DECLARACIÓN JURADA DE INTERESES DEL DECRETO 202/17

Lugar y Fecha,.....

Razón Social:……..

Nº CUIT:……..

¿La persona 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	
Complete los campos "Funcionario con quien la persona declarante posee un vínculo" y "Tipo de vínculo". **En caso de que hubiere más vínculos con los funcionarios enunciados en los artículos 1º y 2º del Decreto 202/17 debe completar tantos formularios como vínculos hubiere**.		La opción elegida implica la declaración expresa de la inexistencia de vinculaciones en los términos del Decreto N° 202/17. No se exige más información. Firme al pie del formulario la Declaración Jurada de Intereses.	

Funcionario con quien la persona declarante posee un vínculo ¿Con cuál de los siguientes funcionarios? *(Marque con una X donde corresponda)*

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	
Cargo	
Jurisdicción	

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

Sociedad o comunidad		En información adicional detalle "Razón Social" y "CUIT".
Parentesco por consanguinidad dentro del cuarto grado y segundo de afinidad		En información adicional detalle qué parentesco existe concretamente.
Pleito pendiente		En información adicional detalle "carátula", "nº de expediente", "fuero", "jurisdicción", "juzgado" y "secretaría".
Ser deudor		En información adicional detalle "motivo de deuda" y "monto".
Ser acreedor		En información adicional detalle "motivo de acreencia" y "monto".
Haber otorgado al funcionario beneficio/s de importancia		En información adicional detalle "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

Declaro bajo juramento que:

- Estoy en conocimiento de que la falsedad en la información consignada en este formulario será considerada una falta de máxima gravedad a los efectos que correspondan en los regímenes sancionatorios aplicables.
- Estoy en conocimiento de que la declaración negativa de vinculaciones con los funcionarios/as mencionados en los artículos 1º y 2º del Decreto 202/17, implica la declaración expresa de la inexistencia de tales vinculaciones.
- Todos los datos consignados son verdaderos y cuando declaro información de terceros he realizado las debidas diligencias para constatar su veracidad.

(https://www.argentina.gob.ar/anticorrupcion/prevencion/decretos-intereses/202-17/ddjj)

……..

Firma y aclaración.

ANEXO - DECLARACIÓN JURADA DE INCORPORACIÓN DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD

Lugar y Fecha,.....

Razón Social:…….. Nº

CUIT:……..

De conformidad con lo previsto en Ley 22.431, Art. 7° del Decreto N° 312/10 y Art. 18, Inc. i) apartado 4, del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales aprobado por Disposición ONC Nº 63/16), declaro bajo juramento que, de resultar adjudicatario, me obligo a ocupar a personas con discapacidad en una proporción no inferior al CUATRO POR CIENTO (4%) de la totalidad del personal afectado a la prestación del servicio licitado. El porcentaje aludido se computará sobre la totalidad del personal afectado a la prestación del servicio licitado y resultara exigible cuando sea posible cuantitativamente cumplir con el mismo, o sea, que tal porcentaje represente al menos UNA (1) persona.

……..
Firma y aclaración.

De conformidad con lo previsto en Ley 22.431, Art. 7° del Decreto N° 312/10 y Art. 18, Inc. i) apartado 4, del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales aprobado por Disposición ONC Nº 63/16), declaro que, por las particularidades del servicio no resulta posible contar con personas con discapacidad que reúnan las condiciones de idoneidad para cumplir con la prestación. A continuación, se detallan las particularidades del servicio que imposibilitan contar con personas con discapacidad en el porcentaje requerido por la ley:
……
……
……

……..
Firma y aclaración.