

PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARTICULARES
SERVICIO DE RACIONES DE COMIDAS PREPARADAS PARA EL PERSONAL DE LA H. CÁMARA DE
SENADORES, GUARDIA POLICIAL Y CUSTODIA

1. Objeto de la contratación: Servicio de provisión de 3000 viandas según detalle que a continuación se indica:

1. 1.: Adquisición de raciones frescas (elaboración del día) de comidas preparadas, con una fruta fresca de la estación, de lunes a domingos, con horario de entrega a las trece horas (13:00 hs), en el edificio de la H. Cámara de Senadores, de Calle Patricia Mendocinas número 1141, de la Ciudad de Mendoza.

2. Documentación a presentar por el oferente

- 2. 1 Certificado de Dirección de Higiene de los alimentos del Ministerio de Salud: RNE del establecimiento – RNP de los productos
- 2. 2.: UTA habilitación del transporte.
- 2. 3.: Habilitación Municipal
- 2. 4.: Libreta sanitaria del personal.
- 2. 5.: Constancia de realización del curso de manipulación de alimentos.
- 2. 6.: Director técnico del establecimiento.
- 2. 7.: Características de los recipientes de traslado.

3. Factura y toda documentación requerida

3. 1.: El Adjudicatario deberá presentar en la Dirección de Habilitación, Compras y Suministros la facturación, acompañada de la siguiente documentación:

- Formulario 931, declaración jurada y comprobante de pago
- Seguro de Riesgo de Trabajo
- Seguro de Vida Obligatorio
- Constancia de Cumplimiento Fiscal

4. Personal a cargo del Adjudicatario

- 4. 1.: El adjudicatario designará personal técnico, responsable, con facultad de decisión durante el horario de prestación.
- 4. 2.: El personal que el adjudicatario emplee en el servicio deberá contar con cobertura de ART (Aseguradora de riesgos de trabajo) y/o cobertura de accidentes personales.
- 4. 3.: El Adjudicatario deberá presentar a Dirección de Habilitación, Compras y Suministros, en forma mensual el comprobante de pago de A.R.T y/o seguro de accidentes personales del personal a su cargo.

5. Cantidad total por la que se solicita el servicio

5. 1.: El total solicitado de viandas es de 3000. Las mismas serán pedidas diariamente en cantidades que oscilan aproximadamente de trece (13) a quince (15), hasta agotar el stock.

6. Pedido diario

6. 1.: Todos los días la H. Cámara de Senadores informará con cuatro horas de anticipación al teléfono de contacto que a tal efecto dará el Adjudicatario en forma expresa a Dirección de Habilitación y Compras, para realizar el pedido en cuanto a la cantidad de raciones solicitadas para ese día.

PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARTICULARES

SERVICIO DE RACIONES DE COMIDAS PREPARADAS PARA EL PERSONAL DE LA H. CÁMARA DE SENADORES, GUARDIA POLICIAL Y CUSTODIA

7. Presentación de cada ración

7. 1.: Cada ración deberá contener trescientos cincuenta (350) gramos del alimento denominado Plato Principal o Fuerte. Además, constará de: ensalada de verdura en contenedor aparte ó división con el plato principal en caso de ser un mismo contenedor, una ración de pan de harina de trigo 0000 fresco, una fruta fresca de estación, un juego de utensilios, una servilleta de papel. Todo deberá presentarse individualmente envasado herméticamente.

8. Menú diario

8. 1.: El menú debe ser variado, utilizando elementos de primera calidad y buscando lograr una dieta equilibrada teniendo en cuenta el tipo de actividades que desarrolla el personal de la H. Cámara de Senadores. Se deben utilizar: verduras frescas crudas o cocidas (según la elaboración del plato), carne de novillo, pollo fresco, pescado y/o frutos del mar frescos o enlatados, pastas frescas o secas, panificación fresca o seca, granos secos, aceites, mantecas, margarinas y embutidos.

9. Preparación y entrega de los alimentos

9. 1.: Los insumos que se utilicen para la preparación de los alimentos, corren por cuenta del Adjudicatario y deberán ser de primera calidad, ajustándose en todos los casos a las especificaciones técnicas del Código Alimentario Argentino, así como a las de este Pliego.

9. 2.: Todo daño a la salud, producido por las raciones provistas, será de absoluta responsabilidad de la adjudicataria, ya sea en su aspecto Civil como Penal. En el supuesto caso de producirse un daño a la salud y de no contarse con las muestras de los alimentos sospechosos de haberlo producido, se tendrá en cuenta a todos los efectos, el informe elaborado por los Departamentos de Epidemiología y de Bromatología del Ministerio de Salud de la Provincia de Mendoza, los cuales a través de los datos bromatológicos, clínicos y epidemiológicos orientarán si el daño a la salud tuvo como origen la vianda suministrada.

9. 3.: Queda establecido que la firma adjudicataria realizará la elaboración en planta particular y la transportará en sus vehículos debidamente habilitados para ello, en forma que las raciones lleguen en óptimo estado y se conserven calientes en contenedores térmicos que sirvan de protección a las mismas mientras son distribuidas cumpliendo con lo establecido en las ordenanzas de la Municipalidad de Mendoza y el Código Alimentario Argentino.

10. Presentación de las muestras del producto elaborado:

10.1. Los oferentes deberán entregar el día del llamado de aperturas de sobres para la presente Licitación una (1) muestra de ración de comida preparada, en el mismo envase, y con el mismo cierre que evita el contacto del alimento con el exterior, siendo esta una muestra que algunos de los menús a proveer, pero en cuanto al cierre hermético, será el que llevarán todas las raciones a entregar, en caso de resultar adjudicado.

10.2. Debido a la naturaleza de los bienes, las muestras presentadas por los proponentes no serán devueltas y no se computará a cuenta del pedido respectivo ni tendrán derecho los oferentes no adjudicatarios a reclamar el costo de los mismos.

PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARTICULARES
SERVICIO DE RACIONES DE COMIDAS PREPARADAS PARA EL PERSONAL DE LA H. CÁMARA DE
SENADORES, GUARDIA POLICIAL Y CUSTODIA

11. Control de los alimentos

11.1. El organismo licitante se reserva el derecho de recoger muestras de alimentos, ya sea en materias primas en fase de elaboración o elaboradas, para su análisis en cualquier momento, pudiendo rechazar, intervenir y/o decomisar, en forma preventiva, parcial o totalmente la partida. La adjudicataria deberá dar libre acceso al personal indicado por la H. Cámara de Senadores para las inspecciones del o de los locales habilitados, para el almacenamiento, conservación y preparación de los alimentos. Todo daño a la salud, producido por los productos panificados objeto de la presente licitación, serán de absoluta responsabilidad de la adjudicataria, ya sea en su aspecto Civil como Penal. En el supuesto caso de producirse un daño a la salud y de no contarse con las muestras del alimento/s sospechoso/s de haberlo producido, se tendrá en cuenta a todos los efectos, el informe elaborado por los Departamentos de Epidemiología y de Bromatología del Ministerio de Salud de la Provincia de Mendoza, los cuales a través de los datos bromatológicos, clínicos y epidemiológicos orientaran si el daño a la salud tuvo como origen los productos licitados.

12. Aceptación y aprobación de las propuestas

12.1. La Honorable Cámara de Senadores, podrá descartar aquellas ofertas que por los antecedentes aportados y de las averiguaciones que se practique surja la imposibilidad del oferente de cumplir satisfactoriamente con el producto y servicio requerido, siendo esta decisión definitiva e irrevocable.

13. Adjudicación

13.1. La adjudicación recaerá en la oferta que a juicio del órgano contratante resulte ser la más conveniente.

13.2. Se deja expresamente aclarado que la oferta más conveniente no será necesariamente la de menor precio, reservándose el órgano licitante la facultad de adjudicar, según su criterio de discrecionalidad, aquella propuesta que a mejores condiciones y calidad técnica sea ofrecida.

13.3. El organismo licitante, asimismo, se reserva el derecho de no efectuar la adjudicación sin que por ello incurra en responsabilidad alguna respecto del o los oferentes afectados por esta decisión y sin tener obligación de comunicar los motivos de ella. Esta decisión del organismo licitante no da derechos al los oferente/s a reclamos de ninguna naturaleza.

14. Contactos

14. 1.: La Adjudicataria deberá informar a Dirección de Habilitación Compras y Suministros el/los nombres de la/las persona/s de contacto, como así también el correo electrónico de la Empresa y teléfono/s fijo y celular.

15. Vigencia del contrato

15.1: Hasta agotar el total de unidades del producto motivo de la presente contratación.

AGUAS
Javier
Eduardo

Firmado
digitalmente por
AGUAS Javier
Eduardo
Fecha: 2024.10.28
12:20:15 -03'00'