

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES

Capítulo I - DISPOSICIONES GENERALES 5

Art. 1.- OBJETO Y MODALIDAD DE LA CONTRATACIÓN.....	5
Art. 2.- DURACIÓN E INICIACIÓN DEL SERVICIO.....	5
Art. 3.- LUGARES DE PRESTACIÓN.....	7
Art. 4.- SERVICIOS A DOCENTES NO AUTORIZADOS Y ALUMNOS NO BECADOS.....	7
Art. 5.- HORARIOS Y LUGARES DE PRESTACIÓN A DOCENTES NO AUTORIZADOS Y ALUMNOS NO BECADOS.....	8

Capítulo II - MODALIDAD DE LOS SERVICIOS 9

Art. 6.-TIPOS DE SERVICIO.....	9
Art. 7.-MENÚS.....	11
Art. 8.-MODIFICACIÓN DE LOS MENÚS.....	12
Art. 9.- PROVISIÓN Y CALIDAD DE LA PRESTACIÓN ALIMENTARIA.....	13
Art. 10.- PRODUCTOS Y ASPECTOS NO PREVISTOS.....	14
Art. 11.- CANTIDADES ESTIMADAS DE SERVICIOS DIARIOS.....	14
Art. 12.- DÍAS DE PRESTACIÓN.....	15
Art. 13.- HORARIOS PARA LA ENTREGA DE SERVICIOS.....	15

Capítulo III – RECURSOS AFECTADOS: SECTORES, INSTALACIONES Y ELEMENTOS EN EL ESTABLECIMIENTO

EDUCATIVO 16

Art. 14.- CESIÓN DE BIENES.....	16
Art. 15.- CONSERVACIÓN Y ACONDICIONAMIENTO DE LOS BIENES CEDIDOS EN USO.....	18
Art. 16.- USO DE BIENES CEDIDOS.....	20
Art. 17.- ESPACIO DESTINADO PARA GUARDADO DE EFECTOS PERSONALES DEL PERSONAL DE COCINA.....	20
Art. 18.- SERVICIOS BÁSICOS.....	21
Art. 19.- PROTECCIÓN DE ABERTURAS.....	21
Art. 20.- PLANTA ELABORADORA.....	21
Art. 21.- PLANTA ELABORADORA - UTILIZACIÓN SUBSIDIARIA.....	24
Art. 22.- PLANTA ELABORADORA – VERIFICACIÓN.....	24
Art. 23.- VEHÍCULOS Y CONTENEDORES ISOTÉRMICOS.....	25

Capítulo IV – PERSONAL 27

Art. 24.- REQUISITOS.....	27
Art. 25.- CANTIDAD MÍNIMA DE PERSONAL.....	27
Art. 26.- VESTIMENTA Y ACCESORIOS.....	28
Art. 27.- NÓMINA DE PERSONAL.....	29
Art. 28.- IDENTIFICACIÓN DEL PERSONAL.....	29
Art. 29.- CARNET DE MANIPULACIÓN.....	30
Art. 30.- SALUD DEL PERSONAL.....	30
Art. 31.- COMPORTAMIENTO.....	30

Art. 32.- LUGARES DE PERMANENCIA Y CIRCULACIÓN.....	30
Art. 33.- DEPENDENCIA LABORAL.....	31

Capítulo V – VAJILLA, ELEMENTOS Y UTENSILIOS DE COCINA, SERVICIO DE CONTROL BROMATOLÓGICO Y ELEMENTOS CONTRA INCENDIOS.....32

Art. 34.- VAJILLA, UTENSILIOS Y ELEMENTOS DE COCINA.	32
Art. 35.- CONTROL DE ALIMENTOS.....	35
Art. 36.- ELEMENTOS CONTRA INCENDIOS.....	37

Capítulo VI – HIGIENE Y LIMPIEZA38

Art. 37.- HIGIENE.	38
Art. 38.- LIMPIEZA.....	38
Art. 39.- PERSONAL AFECTADO A TRABAJOS DE LIMPIEZA.....	39
Art. 40.- CONTROL DE PLAGAS.	39

Capítulo VII – INICIO, DESARROLLO Y CONTINUIDAD DE LOS SERVICIOS.....39

Art. 41.- HABILITACIÓN DE UN “LIBRO DE ÓRDENES”.	40
Art. 42.- DESIGNACIÓN DE REPRESENTANTES.	41

Capítulo VIII – PEDIDOS42

Art. 43.- FORMA DE REALIZAR LOS PEDIDOS.	42
---	----

Capítulo IX – CONTINUIDAD DE LA PRESTACIÓN43

Art. 44.- COMPROMISO DE CONTINUIDAD.....	43
Art. 45.- GARANTÍA DE CONTINUIDAD.....	43
Art. 46.- PROCEDIMIENTO EN CASO DE INTERRUPCIÓN O SUSPENSIÓN.	43
Art. 47.- COBERTURA DE GRUPOS DESIERTOS.	44
Art. 48.- NUEVOS ESTABLECIMIENTOS, NUEVOS SERVICIOS y ACTIVIDADES SIN LOCALIZACIÓN ESPECÍFICA.	44
Art. 49.- TRANSFERENCIA Y CESIÓN DEL CONTRATO.....	45
Art. 50.- GARANTÍA DE PRESTACIÓN.	45

Capítulo X - REQUISITOS A CUMPLIMENTAR ANTE ORGANISMOS DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES45

Art. 51.- GARANTÍA Y CONSTANCIA DE RECEPCIÓN DE DOCUMENTACIÓN.....	45
Art. 52.- CONSTITUCIÓN DE SEGUROS.....	46
Art. 53.- PRESENTACIÓN DE PÓLIZAS.....	46
Art. 54.- CERTIFICADO DE COBERTURA.	46
Art. 55.- CONSTANCIA DE PAGO DE SEGUROS.	47
Art. 56.- ADJUDICATARIOS POR PROCEDIMIENTO DE CONTINUIDAD Y DE ESTABLECIMIENTOS NO PREVISTOS.....	47

Capítulo XI – RECEPCIÓN DE LOS SERVICIOS Y FACTURACIÓN47

Art. 57.- REMITOS DE MERCADERÍA Y RACIONES.....	47
---	----

Art. 58.- PARTES DE RECEPCIÓN RESUMEN (PRR).....	48
Art. 59.- FACTURACIÓN.....	49
Capítulo XII –CONTROL	50
Art. 60.- FISCALIZACIÓN Y CONTROL.....	50
Art. 61.- CONTROL DE GRAMAJES.....	52
Capítulo XIII– SEGUROS	53
Art. 62.- GENERALIDADES.	53
Art. 63.- DE LAS COMPAÑÍAS ASEGURADORAS.	54
Art. 64.- SEGURO DE ACCIDENTES DE TRABAJO.....	55
Art. 65.- SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL.....	56
Art. 66.- ALCANCES DE COBERTURA.	57
Art. 67.- RENOVACIÓN DE PÓLIZAS.....	57
Capítulo XIV – PROCEDIMIENTO LICITATORIO	57
Art. 68.- PUBLICIDAD DEL ACTO LICITATORIO.....	57
Art. 69.- VISITA A LOS ESTABLECIMIENTOS.	57
Capítulo XV –GARANTÍAS	58
Art. 70.- GARANTÍA DE OFERTA.....	58
Art. 71.- GARANTÍA DE ADJUDICACIÓN.....	58
Art. 72.- FORMA DE CONSTITUCIÓN DE LAS GARANTÍAS.	58
Capítulo XVI –OFERTAS.....	59
Art. 73.- METODOLOGÍA.	59
Art. 74.-PRECIOS Y COTIZACIONES.....	66
Art. 75.- PLAZO DE MANTENIMIENTO DE LA OFERTA.	68
Art. 76.- ANTECEDENTE JURISDICCIONAL.	68
Capítulo XVII – ANÁLISIS Y EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS.....	68
Art. 77.- ESTUDIO DE LA OFERTA.....	69
Art. 78.- FORMA DE PREADJUDICAR.	69
Capítulo XIX –IMPUGNACIONES.....	73
Art. 79.- REQUISITOS Y PROCEDIMIENTOS.....	73
Capítulo XX – PROCEDIMIENTO EN CASO DE INFRACCIÓN A LAS DISPOSICIONES DEL PRESENTE PLIEGO	74
Art. 80.- RESCISIÓN.	74
Art. 81.- SUSPENSIÓN PREVENTIVA.....	76
Art. 82.- TRABAJOS URGENTES.	76
Capítulo XXI – PENALIDADES	76
Art. 83.- INCUMPLIMIENTOS.	76
Art. 84.- DE LAS ACTAS.	77

Art. 85.- EJECUTORIEDAD.....	77
Art. 86.- MONTO DE LAS PENALIDADES.....	78
Art. 87.- MÉTODO DE CÁLCULO DE LA PENALIDAD.....	78
Art. 88.- SUBSANACIÓN.....	78
Art. 89.- TIPIFICACIÓN.....	79
Art. 90.- REINCIDENCIA.....	90
Art. 91.- APLICACIÓN DE LA LEY DE COMPRAS Y CONTRATACIONES.....	90

Capítulo XXII– DISPOSICIONES FINALES..... 91

Art. 92.- REVISIÓN DE PRECIOS DEL CONTRATO.....	91
Art. 93.- INTERVENCIÓN DE UNA COMISIÓN ESPECIAL.....	91
Art. 94.- VALOR DEL PLIEGO.....	92
Art. 95.- CERTIFICACIONES.....	92
Art. 96.- PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO.....	92
Art. 97.- GASTOS PLURIANUALES.....	92

GLOSARIO..... 93

ANEXOS:

ANEXO “A” MENÚ ESCOLARES.....	
ANEXO “B” NORMAS DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN	
ANEXO “C” SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA.....	
ANEXO “D” PLANILLA DE RACIONES DIARIAS A COTIZAR	
ANEXO “E” REMITO	
ANEXO “F” GRUPOS	
ANEXO “G” ESTRUCTURA DE COSTOS	

CLÁUSULAS PARTICULARES

Capítulo I - DISPOSICIONES GENERALES

Art. 1.- OBJETO Y MODALIDAD DE LA CONTRATACIÓN.

El presente pliego -y sus Anexos- tiene por objeto la contratación del **SERVICIO DE ALIMENTACIÓN**, destinado a ALUMNOS BECADOS Y PERSONAL AUTORIZADO de los Establecimientos Educativos de gestión estatal dependientes del Ministerio de Educación del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, que se determinan en los grupos que surgen del Anexo F que forma parte integrante del presente Pliego.

Debe entenderse como “Establecimiento Educativo” al lugar de asentamiento físico de las escuelas o colegios de las distintas áreas educativas: Inicial, Primaria, Media, Educación Especial, Adultos, y toda otra definida o por definir por el Ministerio de Educación, sean existentes o futuros. El objetivo de este servicio es brindar una alimentación de calidad a los alumnos de todos los niveles educativos, favoreciendo un mejor aprendizaje en la escuela con el consecuente mejoramiento de la calidad de vida, enmarcado en la Ley N° 3.704 (Texto Consolidado por Ley N° 6.347), reglamentada por Decreto 01/13, Resolución N° 1.741 /MEGC/13, Código Alimentario Argentino, y la Legislación de referencia (ICMSF -Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas en Alimentos).

La contratación se efectuará a través de un procedimiento de Licitación Pública, de etapa única, según las pautas establecidas en el Artículo N° 31 concordante con el primer párrafo del Artículo N° 32 de la Ley N° 2.095 (Texto consolidado según Ley N° 6.347), su Decreto Reglamentario N° 74/21, el Pliego Único de Bases y Condiciones Generales aprobado por Disposición N° 167-GCABA-DGCYC/21 y las presentes Cláusulas Particulares y sus anexos.

Asimismo, los servicios prestados en el marco de la presente Licitación Pública se encontrarán alcanzados por la Ley N° 2.809 (Texto Consolidado según Ley N° 6.347) y su reglamentación.

Por otro lado, se deberá tener presente en lo que resulte pertinente la Ley N° 1.854 (Gestión de Residuos), Reglamento Escolar aprobado por Resolución 4776 /2006/MEGC, Ordenanza N° 34.421 (Texto Consolidado por Ley N° 6.347) y Ley N° 2.148.-

Art. 2.- DURACIÓN E INICIACIÓN DEL SERVICIO.

I.- El plazo de vigencia del presente contrato abarca desde el primer día hábil del ciclo lectivo del año 2022, o cuando se perfeccione la orden de compra,

conforme lo previsto en el Art. N° 105 de la Ley 2.095 (Texto Consolidado por Ley N° 6.347) y en el Art. N° 96 del presente Pliego, hasta el último día hábil del ciclo lectivo 2025, según la Agenda Educativa aprobada por el Ministerio de Educación.

II.- El Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires se reserva el derecho de prorrogar el contrato por un plazo igual o menor al Ciclo Lectivo correspondiente al año 2026, conforme a lo estipulado en el Artículo N° 110 de la Ley N° 2.095 (Texto consolidado según Ley N° 6.347), y su Decreto Reglamentario N° 74/21.

III.- El adjudicatario no deberá prestar servicios en los recesos escolares de invierno y verano según los calendarios oficiales comprendidos en el presente, salvo las siguientes excepciones:

a) Establecimientos Materno - Infantiles:

Tienen actividad ininterrumpida, por lo tanto, el servicio comenzará el primer día hábil del ciclo lectivo del año 2022, o cuando se perfeccione la orden de compra conforme lo previsto en el Art. N° 105 de la Ley N° 2.095 (Texto Consolidado por Ley N° 6.347) y en el Art. N° 96 del presente Pliego, y finalizará el último día hábil del ciclo lectivo 2025.

b) Establecimientos que prestan servicios de alimentación los días sábados:

El servicio comenzará el primer día sábado del ciclo lectivo del año 2022, o, de perfeccionarse la orden de compra con posterioridad al inicio de dicho ciclo lectivo, el primer día sábado posterior a ese acto, conforme lo comunique la Dirección General de Servicios a las Escuelas, y finalizará con el calendario escolar oficial del año 2025.

c) Los servicios a prestarse durante los recesos escolares de invierno y verano: La prestación de servicios durante los recesos escolares de invierno y verano, correspondientes a los Programas Vacaciones en la Escuela Edición Verano y Vacaciones en la Escuela Edición Invierno (o los que en el futuro los reemplacen) se hará en función a lo solicitado por la Subsecretaría de Coordinación Pedagógica y Equidad Educativa a la Dirección General de Servicios a las Escuelas, en las fechas, establecimientos y plazos conforme lo requerido por la mencionada Subsecretaría para tales eventos y a los mismos precios por ración a los cotizados para la prestación del servicio durante el periodo ordinario escolar, y será solicitado por la Dirección General de Servicios a las Escuelas a las firmas adjudicatarias.

Lo expuesto en el párrafo precedente deberá ser comunicado por medio fehaciente –a los prestadores del servicio-, con una antelación mínima de cinco (5) días a la fecha establecida para el comienzo del receso que se trate. La cantidad de raciones a brindar se indicará con dos (2) días de anticipación. Las modificaciones en la cantidad de raciones (subas y bajas) se comunicarán con veinticuatro (24) hs. de anticipación. Dicho servicio se atenderá con los servicios cotizados en el Grupo del Anexo “F” que no tiene asignación de localización, y que todos los oferentes deberán cotizar en las formas que se indiquen en los artículos referidos a dicho Grupo. Asimismo, al efecto se constituyen a las direcciones de correo electrónico informadas en las correspondientes ofertas como medio de comunicación fehaciente para la solicitud de prestación del servicio y las cantidades de raciones allí detallados.

d) Establecimientos con fecha de inicio especial:

En el caso de que algún Establecimiento Educativo no pudiera comenzar el desarrollo de sus actividades el primer día hábil del año lectivo 2022 se tomará como fecha cierta de inicio la que en definitiva sea fijada para el mismo por el Ministerio de Educación.-

Art. 3.- LUGARES DE PRESTACIÓN.

El servicio deberá prestarse en los Establecimientos Educativos que se detallan en el Anexo “F” del presente Pliego, cuyos domicilios se encuentran ubicados en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.-

Art. 4.- SERVICIOS A DOCENTES NO AUTORIZADOS Y ALUMNOS NO BECADOS.

El adjudicatario deberá brindar servicios a los docentes reconocidos como **“no autorizados”** y a los alumnos **“no becados”** del Establecimiento Educativo que lo soliciten, cumpliendo **OBLIGATORIAMENTE** con las siguientes condiciones para los servicios a prestar:

a) Los Menús deberán responder a las mismas condiciones de cantidad, calidad y caracteres organolépticos determinados para esta contratación y en un todo de acuerdo a lo establecido en los Anexos “A” y “B” que forman parte integrante de este pliego.

b) El valor de los mismos deberá ser igual al menor precio adjudicado del servicio correspondiente (Ordenanza N° 43.478/89, Texto Consolidado por Ley N° 6.347) tal como se estipula en los Art. N° 74 y 92 de este Pliego debiendo estar exhibido en cartelera con acceso al público. Los adjudicatarios podrán modificar el valor de la ración para los **alumnos “no becados”** y los **docentes “no autorizados”** recién cuando se haya

aprobado alguna redeterminación de precios provisoria y/o definitiva o el mecanismo de ajuste de precios que la normativa fije oportunamente – conforme lo establece el art. N° 92 del presente Pliego.-

c) Para que se efectivice la prestación a los alumnos no becados, sus padres o responsables deberán contratarlo con el adjudicatario, respetando éste la normativa legal/fiscal aplicable a dicha contratación. En el caso de los docentes no autorizados deberán ser ellos quienes contraten en forma directa con el adjudicatario.

d) Las relaciones de los padres de los alumnos no becados y docentes no autorizados con el adjudicatario se regirán por las normas de derecho privado, en virtud de lo cual el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires queda expresamente excluido de todo tipo de responsabilidad que pudiera derivar de la relación entre, los docentes no autorizados y los alumnos no becados o sus representantes legales. El adjudicatario estará obligado a mantener indemne al GCBA de cualquier daño que pudiera causar a terceros en el desarrollo de la mencionada relación.

e) A simple requerimiento de la Dirección General de Servicios a las Escuelas, el adjudicatario deberá entregar en la citada dirección un ejemplar del contrato debidamente suscripto, dentro de los veinte (20) días de iniciada la prestación del servicio.

f) Sin perjuicio de lo expuesto, atento a su deber de fiscalización, dirección y control, el Gobierno de la Ciudad podrá establecer sanciones en caso de que el adjudicatario no cumpla con sus obligaciones de calidad, continuidad en el servicio, forma de prestación del mismo, precio de la ración y cualquier otra obligación prevista en las condiciones del presente Pliego respecto al servicio que preste a los alumnos no becados y docentes no autorizados.-

Art. 5.- HORARIOS Y LUGARES DE PRESTACIÓN A DOCENTES NO AUTORIZADOS Y ALUMNOS NO BECADOS.

La provisión de estos servicios no deberá entorpecer por su número ni por ninguna otra razón el horario o el suministro de los servicios a alumnos beneficiarios de becas y personal autorizado. Los docentes y alumnos deberán realizar la ingesta en el mismo ámbito físico y horario.

Se entiende también como alumno “no becado” a aquel que lleva su propia vianda. En este caso valen las mismas condiciones que para aquellos que pagan al adjudicatario en cuanto a que se le debe garantizar la ingesta en el mismo ámbito físico y horario (Ordenanza N° 42.666/88, Texto Consolidado

por Ley N° 6.347).

En el caso de alumnos con becas parciales el servicio no podrá ser interrumpido por falta de pago sin previa autorización de la Dirección General de Servicios a las Escuelas.-

Capítulo II - MODALIDAD DE LOS SERVICIOS

Art. 6.-TIPOS DE SERVICIO.

Los servicios a prestar por parte de los adjudicatarios de la licitación serán los siguientes:

1) ALMUERZOS/CENAS:

Elaboración de estos servicios en las modalidades que a continuación se determinan. Sin perjuicio de la modalidad, la Dirección General de Servicios a las Escuelas podrá, en aquellos establecimientos educacionales donde la infraestructura lo permita, requerir la implementación del sistema de autoservicio.

a) COMEDOR:

Elaboración de las comidas dentro del local cocina del establecimiento educativo y la atención del salón o instalaciones donde se brinde dicho servicio situado en el mencionado establecimiento conforme a las condiciones y características detalladas en los Anexos "A" y "B" del presente Pliego.

b) COCINA 45:

El adjudicatario tendrá la facultad de optar por brindar el servicio de almuerzo mediante sistema de Cocina 45.

El Servicio de Cocina 45 comprende la utilización de alimentos en Gama 4 (producto pre acondicionado sin cocción) y Gama 5 (Alimentos listos para consumo).

A tales efectos el adjudicatario podrá comunicar tal circunstancia de manera fehaciente y expresa a la Dirección General de Servicios a las Escuelas, en cualquier momento durante todo el período de ejecución del contrato, teniendo en consideración las características y perfil de los establecimientos que resulten adjudicados en cada caso, sus instalaciones y equipamiento necesario a los efectos de su implementación. A tales efectos el adjudicatario contará en todo el proceso con la supervisión y asistencia técnica de la Dirección General de Servicios a las Escuelas. Esta última notificará de manera fehaciente a la

firma concesionaria la autorización en la implementación del sistema al correo electrónico informado mediante la correspondiente oferta.

Siendo opcional por parte de cada adjudicatario la implementación del Sistema de cocina 45, no resultará un requisito excluyente a los fines de la selección de los oferentes, ni traerá aparejada ponderación alguna a los efectos de la evaluación de las ofertas por parte de la Comisión Evaluadora. A través del proceso de Cocina 45 los alimentos no sufren pérdida de peso ni modificaciones en las características organolépticas y se preserva la calidad por más tiempo. Esto genera garantía de seguridad en la conservación y permite mayor control microbiológico.

El adjudicatario que optare por el Sistema o proceso de Cocina 45 deberá garantizar los procesos necesarios para cumplir con la seguridad sanitaria, independientemente del tipo de presentación del alimento y durante toda la cadena de producción, transporte y servicio. Asimismo, deberá cumplir lo detallado en el Anexo B del presente pliego.

Por otra parte, la Dirección General de Servicios a las Escuelas se reserva la potestad de realizar posibles actualizaciones en procesos y estandarizaciones, necesarias para la correcta aplicación del sistema de producción detallado.

Solo será regulado por el marco de aplicación del Sistema o proceso de cocina 45 previsto en el presente artículo el adjudicatario que opte de manera expresa y fehaciente por su implementación, no siendo de aplicación para el resto de los adjudicatarios ninguna cláusula referida a tal sistema o proceso.

El precio para la ración de almuerzo que se brinde mediante el sistema previsto en el presente artículo será el mismo que el abonado para la ración de almuerzo brindada mediante el proceso tradicional, debiendo cumplir con los mismos gramajes establecidos mediante el presente pliego.

c) VIANDA:

Elaboración de las comidas en la planta elaboradora del adjudicatario y su posterior traslado -por parte del adjudicatario- en vehículos habilitados, mediante la utilización de contenedores isotérmicos para comidas a granel o para bandejas individuales descartables con tapa, para la atención del comedor situado en el Establecimiento Educativo. La ración de vianda deberá tener el mismo precio y gramaje que la ración de comedor.

II) DESAYUNOS - MERIENDAS

Elaboración de estos servicios dentro de la cocina del Establecimiento

Educativo y la atención del salón o instalaciones donde se brinden los mismos. Ello, conforme a las características detalladas en los Anexos "A" y "B" del presente pliego.

En casos de fuerza mayor que impidieran la elaboración dentro de la cocina del Establecimiento Educativo y/o que la Dirección General de Servicios a las Escuelas así lo requiera, el adjudicatario deberá preparar los desayunos y meriendas en su planta elaboradora y trasladarlos en termos y vehículos adecuados, según lo establecido en los Art. N° 9 y 23, del presente Pliego. En tales casos, el servicio no tendrá costo adicional.

III) REFRIGERIOS

Elaboración de este servicio en la planta elaboradora del adjudicatario conforme a las características establecidas en el Anexo B "Normas de BPM en Comedores Escolares del GCBA". En este caso deberá proceder también al traslado al Establecimiento Educativo, en óptimas condiciones de transporte en vehículos destinados a tal fin según lo establecido por los Art. N° 9 y 23 del presente Pliego. Este servicio se prestará conforme lo estipulado en el Anexo "B".

Para la elaboración de este servicio se deberá utilizar una máquina automática de envasado "flow pack cristal" con fecha de elaboración.

Sin perjuicio de lo aquí establecido, este servicio podrá ser elaborado en el local de cocina del establecimiento educativo previa autorización de la Dirección General de Servicios a las Escuelas.

IV) REFUERZOS ALIMENTARIOS:

Elaboración de refuerzos alimentarios para los alumnos de los establecimientos que requiera la Dirección General de Servicios a las Escuelas, según lo establecido en el Anexo "A" del presente Pliego. Los refuerzos alimentarios se presentan en 2 (dos) modalidades (1 y 2), conforme se detallan en el mencionado Anexo "A".-

Art. 7.-MENÚS.

Los menús a proveer se ajustarán estrictamente a las especificaciones técnicas establecidas en los artículos correspondientes del presente Pliego y en sus anexos específicos, en los que se establecen las características, cantidades en peso neto y bruto para cada una de las preparaciones, estándares de calidad para las comidas terminadas y servidas, normas y procedimientos requeridos para cada proceso en la línea de producción y las especificaciones de los víveres a utilizar en la preparación de éstos, conforme el área, nivel o modalidad educativa.

Los adjudicatarios deberán exhibir diariamente y en un lugar visible del Establecimiento Educativo, los mosaicos de todos los servicios alimentarios

mencionados en el Art. N° 6 precedente y teniendo en consideración las adaptaciones que surjan del Art. N° 8.

Ello, con el fin de que los padres de los alumnos que reciben cualquiera de los servicios tengan conocimiento de los menús que se les brindan a aquéllos.-

Art. 8.-MODIFICACIÓN DE LOS MENÚS.

a) Modificación de los Menús

Los Menús sólo podrán modificarse previa autorización correspondiente de la Dirección General de Servicios a las Escuelas, en los siguientes casos:

1. Cuando un acontecimiento imprevisible o casos de fuerza mayor, fehacientemente comprobados, así lo justifique.

2. Cuando lo considere conveniente el personal designado a este efecto, perteneciente a la Dirección General de Servicios a las Escuelas del Ministerio de Educación, conforme al perfil del establecimiento.

3. Cuando en virtud del Art. N° 92 del presente Pliego, el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires instrumente un nuevo menú general, producto de las modificaciones aludidas en dicho artículo.

4. Cuando por cuestiones de necesidad, mérito y/o conveniencia de la Administración se requiera la modificación de los menús, por ejemplo, por cuestiones de desabastecimiento de alimentos en el mercado, baja aceptabilidad por parte de los alumnos, entre otros, en tal caso, las modificaciones que se hicieran tendrán en consideración los lineamientos de la Ley N° 3.704 (Texto Consolidado por Ley N° 6.347), debiendo las modificaciones ser realizadas por alimentos de igual o mejor calidad nutricional. Se notificará tal circunstancia a los proveedores con un mínimo de 5 días de anticipación, por intermedio del correo electrónico declarado al momento de la oferta.

b) Menús especiales

Con prescripción médica y previa solicitud de las autoridades escolares, el adjudicatario deberá proveer los menús necesarios para atender los regímenes especiales de alimentación para diversas patologías de los alumnos y personal autorizado en los diferentes servicios estipulados en el Art. N° 6.

Solamente se deberán brindar los regímenes especiales por patologías con diagnóstico médico definido, a cuyo fin el alumno o personal docente deberá presentar el correspondiente certificado médico en forma previa.

La prescripción médica deberá indicar el nombre, apellido, diagnóstico y

fecha, debiendo estar suscrita por médico con matrícula habilitante. Asimismo, para cuadros agudos el certificado deberá especificar durante cuánto tiempo se requerirá el menú especial.

En el caso de patologías crónicas la prescripción deberá presentarse solamente al inicio de cada ciclo lectivo o cuando se detectase la patología.

En el caso de prescripciones médicas por “obesidad”, el certificado deberá actualizarse y presentarse en forma semestral.

CELIAQUÍA: se deberán brindar los Menús detallados en el Anexo “A” según el servicio que corresponda en cada establecimiento educativo. Asimismo, los adjudicatarios deberán respetar la Guía de Alimentos aptos para celíacos publicada por las entidades correspondientes y descritas en el Anexo “B”.

Todas las raciones de los Menús especiales tendrán el mismo precio que la ración común. La conducción del establecimiento deberá registrar en el Libro de Órdenes los datos de los alumnos y del personal docente que han presentado prescripción médica, debiendo mantenerlas bajo resguardo en carpeta adjunta. En el caso de las autoridades escolares y personal autorizado los certificados médicos deberán ser expedidos por hospital público de la Ciudad de Buenos Aires.

A simple requerimiento de la Dirección General de Servicios a las Escuelas, las autoridades escolares y el personal autorizado que requieran dichos Menús deberán entregar una ratificación del diagnóstico emitida por la Dirección General de Medicina del Trabajo.

Queda prohibida la provisión de menús diferenciados y/o especiales a alumnos y personal autorizado de la institución sin las prescripciones médicas correspondientes.

La verificación de esta situación será presunción de connivencia del personal del establecimiento con los beneficiados en detrimento de la prestación del servicio, por lo que dicha situación será pasible de sanción en los términos del presente pliego, facultándose a la Dirección General de Servicios a las Escuelas a iniciar las actuaciones correspondientes a fin de determinar si la situación constituye una demostración a los beneficiarios que impliquen un afecto o desafecto inapropiado y/o discriminación de cualquier índole y/o delito. Ello, en los términos prescriptos por el Art. N° 74 del Reglamento Escolar.-

Art. 9.- PROVISIÓN Y CALIDAD DE LA PRESTACIÓN ALIMENTARIA.

El adjudicatario se obliga a suministrar todos los servicios alimentarios cumplimentando los parámetros establecidos en el Código Alimentario Argentino y todo ello enmarcado en la Ley N° 3.704, (Texto Consolidado por Ley N° 6.347), y sus normas reglamentarias.-

Art. 10.- PRODUCTOS Y ASPECTOS NO PREVISTOS.

Todo producto no previsto en el presente pliego y sus Anexos deberá ser autorizado expresamente por la Dirección General de Servicios a las Escuelas para su utilización en cualquiera de los servicios.-

Código Alimentario Argentino/ Aplicación Supletoria

Todo lo no previsto en el presente Pliego, en relación directa con las características para este tipo de aprovisionamiento se regirá por lo prescripto en el Código Alimentario Argentino (CAA) en vigencia.

Art. 11.- CANTIDADES ESTIMADAS DE SERVICIOS DIARIOS.

a) Cantidades estimadas

Las cantidades de servicios diarios que se deberán prestar se encuentran discriminadas en los Grupos que se detallan en el Anexo 'F' que integra el presente Pliego.

Dichas cantidades son estimativas y al solo efecto del cálculo de costos por parte de los oferentes, ya que la facturación se realizará conforme se establece en el Art. N° 59 del presente Pliego. Las cantidades señaladas para cada tipo de servicio y establecimiento escolar podrán ser reajustadas teniendo en cuenta las altas y bajas que surjan, conforme los requerimientos de los establecimientos educativos.

b) Ampliaciones de las Órdenes de Compra

Descontados los importes correspondientes a las raciones de los componentes sólido y líquido del desayuno, que no tendrán tope para su variación, las órdenes de compra se podrán ampliar de acuerdo a lo estipulado en el Art. N° 110 inc I) de la Ley N° 2.095 (Texto consolidado según Ley N° 6.347), su Decreto Reglamentario N° 74/GCBA/21. La ampliación se tramitará a valores básicos, aplicándose las redeterminaciones que se encuentren aprobadas.

Toda modificación será comunicada a través de la respectiva Orden de Compra.

Dicha comunicación se efectuará por medio fehaciente quedando obligado el adjudicatario a iniciar la prestación de las nuevas cantidades dentro de los tres (3) días de notificado.

c) Sobrantes

Para el caso que hubiere alimentos del menú del día que no fueran consumidos, así como menús completos o incompletos sobrantes, los

mismos no podrán guardarse y deberán ser desechados en el mismo establecimiento por cuestiones de salubridad y seguridad sanitaria. Lo expuesto implica la prohibición de entrega de estos sobrantes perecederos a alumnos, docentes, directivos, empleados del adjudicatario u organizaciones y personas en general.

d) Nuevos servicios en establecimientos existentes

Cuando fuese necesario brindar en un establecimiento un nuevo servicio, originalmente no previsto, el adjudicatario que tuviese adjudicado otro servicio en ese establecimiento estará obligado a brindar el nuevo servicio solicitado. Dicho servicio será cubierto con las raciones adjudicadas en el "Grupo Nuevos Establecimientos, Nuevos Servicios y Actividades sin localización específica".

Se considerarán dentro de este ítem la asignación de refuerzos alimentarios a que hace referencia el Art. N° 6 y de acuerdo a los precios indicados en el Art. N° 74, ambos del presente pliego.-

Art. 12.- DÍAS DE PRESTACIÓN.

El servicio deberá prestarse los días que determine el Ministerio de Educación, según la cantidad de raciones diarias estipuladas en el Anexo "F" (Grupos), excluyéndose, por ende, feriados nacionales, no laborables, asuetos, duelos nacionales, jornadas docentes y los que se determinen oportunamente para realizar los servicios de desinsectación y desratización de los Establecimientos Educativos.

Los días en que se declaren paros nacionales totales, docentes y/o de transporte se garantizarán los servicios sólo para los alumnos que concurran al establecimiento educativo.

La Dirección General de Servicios a las Escuelas informará a los Concesionarios con veinticuatro (24) horas de anticipación, la cantidad de raciones de los servicios a suministrar en dichos días.-

Art. 13.- HORARIOS PARA LA ENTREGA DE SERVICIOS.

En todos los servicios el horario de entrega o prestación será determinado oportunamente por las Autoridades de cada establecimiento, conforme a las características de cada uno y según el nivel educativo al que pertenezca. En aquellos establecimientos en que la capacidad del comedor requiera realizar más de un turno, éstos serán determinados por las Autoridades de cada Establecimiento y la empresa adjudicataria, dejando asentado en el Libro de órdenes para su revisión por parte del equipo técnico de la Gerencia Operativa de Comedores Escolares al momento de la visita técnica.

1) **COMEDOR / COCINA 45**

La entrega de raciones de este servicio deberá realizarse de manera tal que se garantice el horario de su servicio. Para el servicio de Cocina 45, a su vez, deberá entregarse con la antelación suficiente para su regeneración.

2) **VIANDA:**

Las viandas deberán entregarse en el establecimiento educativo treinta (30) minutos antes de ser servidas y a temperatura adecuada al momento del consumo, según lo establecido en el Anexo B "Normas de BPM en comedores escolares del GCBA".

3) **DESAYUNO Y MERIENDA:**

Los alimentos deberán encontrarse en el establecimiento educativo cuarenta y cinco (45) minutos antes de ser servidos.

Siempre se deberá servir en el comedor del establecimiento educativo. En caso de que el mismo no cuente con espacio físico para el comedor, se establecerá un lugar alternativo junto a la Gerencia Operativa de Comedores Escolares de la Dirección General de Servicios a las Escuelas.

4) **REFRIGERIO:**

Deberán estar en condiciones de ser entregados treinta (30) minutos antes del horario en que se suministre, salvo, autorización expresa en contrario de la Gerencia Operativa de Comedores de la Dirección General de Servicios a las Escuelas, que en ese caso indicará por escrito las condiciones de entrega a cumplir, garantizando que se mantenga la cadena de frío.

5) **REFUERZOS ALIMENTARIOS**

Los mismos deberán ser suministrados durante el horario escolar alejado del resto de los servicios que se brinden en el establecimiento. Los horarios de prestación de los servicios serán acordados entre el adjudicatario y la conducción docente y quedarán asentados en el Libro de Órdenes al que se hace referencia en el Art. N° 41 del presente pliego, previo a dar inicio a la prestación.-

Capítulo III – RECURSOS AFECTADOS: SECTORES, INSTALACIONES Y ELEMENTOS EN EL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO

Art. 14.- CESIÓN DE BIENES.

a) Bienes que se ceden en uso

El Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires cederá en uso, bajo

inventario y en las condiciones en que se encuentren, los bienes de su propiedad o aquellos, sobre los cuales tenga su uso en el establecimiento educativo, según corresponda, conforme lo siguiente:

1) El equipamiento existente en el ambiente de cocina de los establecimientos educativos, conforme inventario realizado al momento de la adjudicación o del inicio de las prestaciones, a criterio de la Dirección General de Servicios a las Escuelas en cada caso.

2) Las instalaciones propias del sector cocina del establecimiento educativo, considerándose tales a las redes de gas, agua fría y caliente, desagües, electricidad y cualquier otra que llegue a abastecer el sector mencionado.

El costo por el consumo de los servicios por el uso de dichas instalaciones a los efectos de la prestación de los servicios objeto del presente pliego estará a cargo del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Por lo tanto, el uso de los recursos deberá ser responsable y eficiente.

3) Planta edilicia de todos los sectores que hacen al servicio integral de las prestaciones: techos, pisos, paredes, aberturas, revestimientos, cerramientos y todo elemento que forme parte de la construcción de los sectores del edificio.

4) El Local para depósito de víveres.

5) El salón Comedor.

6) Las mesas, bancos, sillas y cualquier otro mueble utilizado para la prestación de los servicios.

En razón de tratarse de bienes de propiedad del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires o sobre los cuales tiene derecho de uso, se confeccionará por triplicado el inventario mencionado en el presente inciso, ante personal de conducción del Establecimiento Educativo, del cual se entregarán ejemplares a la Dirección del Establecimiento Escolar, a la empresa adjudicataria y a la Dirección General de Servicios a las Escuelas. Asimismo, se adjuntará una copia del mismo en el Libro de Órdenes del establecimiento.

Toda modificación de bienes enumerados en el inventario deberá ser informada en el Libro de Órdenes.

b) Conocimiento de los bienes cedidos en uso

Los potenciales oferentes deberán tomar pleno conocimiento del estado y calidad de las instalaciones y elementos enunciados precedentemente, en el momento de realizar la visita al establecimiento educativo a la que se hace referencia en el Art. N° 69 del presente pliego.

c) Estado de los bienes cedidos en uso

El contratista aceptará los sectores, instalaciones y elementos enunciados

precedentemente en la cantidad y estado en que se encuentran, debiendo restituirlos al término del contrato -bajo inventario con las modalidades establecidas en el inciso a) del presente artículo- en las mismas condiciones en que los recibió, aceptándose únicamente el desgaste por su utilización normal.

d) Unidades de frío (Heladera y/o Freezer):

En los casos en que los Establecimientos Educativos no cuenten con heladera o ésta sea insuficiente para la cantidad de raciones o se destine a otros usos diferentes a los servicios alimentarios para los alumnos becados y personal de seguridad y vigilancia autorizado, el adjudicatario deberá proveer estas unidades durante todo el tiempo que dure la prestación. Se deberá proveer tanto para los servicios de comedor y refrigerio como para el de desayuno, con capacidad acorde al número de raciones del establecimiento.

En todos los casos el adjudicatario deberá mantener en correcto estado de mantenimiento, limpieza y temperatura las unidades de frío para la guarda de alimentos, tanto de las que son un bien cedido en uso como las que son propiedad del adjudicatario.

Para los establecimientos materno–infantiles el adjudicatario deberá proveer una heladera para uso exclusivo de lactario destinada al almacenamiento de biberones.

e) Unidades de calor (anafe y horno para cocinar y/o o calentar mediante el sistema de cocina 45):

En los casos en que los establecimientos educativos cuenten con artefacto de cocina, la empresa adjudicataria deberá mantener en correcto estado de mantenimiento y limpieza del mismo.-

Art. 15.- CONSERVACIÓN Y ACONDICIONAMIENTO DE LOS BIENES CEDIDOS EN USO.

a) Conservación

El adjudicatario asume a su cargo y costo, el resguardo, custodia, conservación y mantenimiento en buen estado de los bienes que se ceden en uso a los que se hace referencia en el Art. 14 de las presentes cláusulas.

b) Mantenimiento:

El adjudicatario se compromete a mantener la totalidad de los bienes cedidos en uso de manera tal de garantizar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manipulación detalladas en el Anexo B. Dentro del plazo de diez (10) días hábiles, computados a partir del término del contrato, el adjudicatario reintegrará los bienes en idénticas condiciones en las que se hallaren al momento del inicio de ejecución de la prestación del servicio, aceptándose

únicamente el desgaste por su utilización normal.

Al finalizar la vigencia del contrato y de su prórroga -en su caso-, se procederá a realizar un inventario de cierre y devolución de bienes cedidos en uso, el que deberá ser refrendado por el personal Directivo del Establecimiento en conformidad. Este inventario se realizará por triplicado correspondiendo una copia a la Dirección del Establecimiento Escolar, otra copia a la empresa adjudicataria y la tercera a la Dirección General de Servicios a las Escuelas.

c) Reposición de faltantes

De existir faltantes deberá dejarse constancia de ello en el inventario de cierre, los cuales deberán ser repuestos por otros que reúnan las mismas características constructivas y nivel de calidad. En caso de incumplimiento en la reposición del eventual faltante dentro de los treinta (30) días posteriores al cierre del inventario, la Dirección General de Servicios a las Escuelas deberá intimar en forma fehaciente al concesionario otorgándole un plazo de entre cinco (5) y diez (10) días, según el caso aconseje, para que aquel reponga el faltante. Vencido este plazo sin que el adjudicatario realizará la reposición del faltante, la Dirección General de Servicios a las Escuelas hará uso de la garantía establecida en el art. N° 71 del presente.

d) Arreglos, mejoras y reemplazos

Cualquier tipo de mejora y/o modificación que el adjudicatario introduzca en los bienes patrimoniales cedidos en uso, para una mejor prestación del servicio, estará a exclusivo cargo y costo de éste, debiendo sin embargo contar, previamente a su realización, con la autorización expresa y fehaciente de la Dirección General de Servicios a las Escuelas dependiente del Ministerio de Educación.

El cambio que se opere en el bien, a raíz de los arreglos o mejoras, quedará incorporado al mismo definitivamente. Ello no modificará de modo alguno la condición de propiedad de éste y no dará lugar a reclamo alguno por ningún concepto incluyendo indemnización y/o compensación.

Cuando un bien perteneciente al establecimiento deba ser reemplazado por otro debido a imposibilidad de uso, ese bien se dará de baja del inventario. El bien que el adjudicatario incorpore en su reemplazo podrá ser retirado por éste a la finalización del contrato.

e) Reparaciones

Todas las reparaciones edilicias sobre las instalaciones y planta edilicia a las que se hace referencia en el Art. 14 del presente pliego, como consecuencia de situaciones extraordinarias que excedan las tareas de mantenimiento, estarán a costo y cargo del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Los presupuestos deberán ser presentados dentro de un plazo no mayor a diez (10) días ante la Comisión que este Gobierno designará a tal efecto, la cual estará integrada por representantes de la Dirección General de Servicios a las Escuelas, Dirección General de Mantenimiento Escolar y la Dirección General de Infraestructura Escolar.

Obtenida la autorización, el adjudicatario procederá a la ejecución de la reparación, en las condiciones establecidas en el presupuesto aprobado, presentando posteriormente la factura abonada para su reintegro.

Se deja expresamente aclarado que el mantenimiento preventivo de las cámaras desengrasadores estará a cargo del contratista. Esta obligación deberá ser realizada en forma semestral y/o cada vez que sea necesario.-

Art. 16. - USO DE BIENES CEDIDOS.

El adjudicatario no podrá disponer de los locales ni de su personal para otro uso o actividad que el que le ha sido adjudicado estrictamente en el presente pliego. Asimismo, el adjudicatario no podrá bajo ningún concepto, sin autorización fehaciente de la Gerencia Operativa de Comedores Escolares perteneciente a la Dirección General de Servicios a las Escuelas, elaborar alimentos para otros establecimientos, sea para consumo personal o para el personal docente.-

Uso de bienes en forma compartida

Las empresas adjudicatarias deberán articular con las distintas áreas e instituciones educativas el uso compartido de las instalaciones y/o mobiliario y/o utensilios y/o equipamiento y/o espacios destinados tanto a la elaboración de alimentos como al consumo, cuando éstos se requieran para el cumplimiento de objetivos pedagógicos.

A tales efectos los representantes del adjudicatario y las conducciones docentes deberán firmar actas de uso compartido donde consten: horarios, responsables, responsabilidades y modalidades de uso teniendo en cuenta todas las normas de seguridad alimentaria e higiene que se establecen en el presente pliego y conforme lo especificado en el Anexo C que forma parte integrante del presente pliego. Estas actas deberán registrarse en el Libro de Órdenes.-

Art. 17.- ESPACIO DESTINADO PARA GUARDADO DE EFECTOS PERSONALES DEL PERSONAL DE COCINA.

El personal de conducción del establecimiento educativo determinará cuarenta y ocho (48) horas antes de iniciar la prestación, el espacio físico necesario que será utilizado como espacio de guardado por el personal del adjudicatario.

En caso de que el establecimiento no cuente con espacio de guardado, el adjudicatario deberá proveer al mismo de armarios o contenedores de dimensiones y capacidad suficiente para tal fin.-

Art. 18.- SERVICIOS BÁSICOS.

El gasto que demande el consumo de energía eléctrica, agua y gas, correrá por cuenta del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires cuando el servicio de elaboración se preste dentro del establecimiento educativo, por lo que el uso de los recursos deberá ser responsable y eficiente.-

Art. 19.- PROTECCIÓN DE ABERTURAS.

El adjudicatario deberá instalar y mantener en buen estado de conservación, la tela metálica o de material plástico anti insectos para cubrir cada una de las aberturas exteriores que así lo permitan, de los lugares destinados al almacenamiento y preparación de alimentos tanto en la planta elaboradora como en los establecimientos educativos. Cada cambio que realice deberá quedar asentado en el Libro de Órdenes y ratificado por la dirección del establecimiento. En los casos en que el adjudicatario debiese cambiar la protección más de tres (3) veces durante el plazo de vigencia del contrato en la misma abertura, deberá informar la mencionada situación por escrito a la Gerencia Operativa de Comedores Escolares de la Dirección General de Servicios a las Escuelas para que a partir de ese momento se haga cargo la Dirección General de Infraestructura Escolar.-

Art. 20.- PLANTA ELABORADORA.

a) Características

El oferente deberá contar con una planta para la elaboración de comidas, la que deberá poseer cámara frigorífica y equipamiento gastronómico, de forma tal de contar con capacidad de elaboración de por lo menos el cuarenta por ciento (40 %) de las raciones de comedor que le sean adjudicadas, para los eventuales casos en los que la planta física “cocina” de los establecimientos educativos no se encontrara en condiciones de uso, y/o para la elaboración del ciento por ciento (100%) de las raciones de refrigerios y viandas adjudicadas y según la orden de provisión, oportunamente notificada por la Dirección General de Servicios a las Escuelas.

Por otra parte, la planta elaboradora debe cumplir con el equipamiento necesario y la capacidad operativa acorde a lo detallado en el Art. N° 6 inc.

l) b) del presente pliego, para el sistema de Cocina 45, en caso de haber optado por su implementación.

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, sea éste locación o comodato, 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.

Dicha planta, sus instalaciones y equipamiento no pueden ser compartidos con otro oferente y/o adjudicatario de este contrato, salvo expresa autorización previa por parte de la Dirección General de Servicios a las Escuelas.

c) Ubicación

La planta elaboradora deberá estar ubicada en un radio de hasta veinticinco kilómetros (25 km) de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, contados desde el kilómetro cero (km. 0).

d) Habilitación

La planta de elaboración deberá contar con habilitación o autorización de funcionamiento del titular de esta, a nombre del oferente para la elaboración de comidas, otorgada por los organismos técnicos competentes dentro de la jurisdicción en que se hallen, sean estos provinciales, nacionales o del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Las plantas donde se elaboren o fraccionen alimentos deberán contar con el correspondiente Registro Nacional de Establecimientos (RNE) otorgado por la autoridad sanitaria jurisdiccional correspondiente, de acuerdo a la normativa vigente.

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

Asimismo, si se realizaran modificaciones en las plantas declaradas, éstas deberán estar registradas en la habilitación.

En todos los casos las plantas elaboradoras estarán sujetas a verificación técnica por parte de funcionarios del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires como condición esencial de la adjudicación y durante toda la duración del contrato.

e) Agua de consumo

El agua que se utilice en las plantas elaboradoras debe cumplir con las normas microbiológicas para el agua potable establecida en el C.A.A.

(Capítulo 12 art. Nº 982). Será obligación de cada adjudicatario realizar exámenes semestrales de la calidad (microbiológica y físico-química) del agua que se utilice en las plantas y deberán mantenerse los registros que acrediten su control, con los certificados de limpieza de tanques correspondientes.

f) Sistema de generación de energía eléctrica

El adjudicatario deberá contar con un sistema propio de generación de energía eléctrica que garantice un ochenta por ciento (80%) como mínimo del consumo estimado de la totalidad de la planta, para no poner en riesgo la inocuidad de los alimentos como así también para no interrumpir la elaboración de alimentos para la prestación de los servicios. Dicho sistema será revisado por personal de la Dirección General de Servicios a las Escuelas, de manera previa a emitir el correspondiente asesoramiento técnico, a los fines de comprobar su correcto funcionamiento.

g) Equipamiento mínimo:

El adjudicatario deberá contar en su planta elaboradora con el siguiente equipamiento mínimo:

- 1) Unidades de calor suficientes para poder abastecer los servicios requeridos.
- 2) Máquina procesadora de vegetales (cubeteadora y ralladora).
- 3) Hornos específicos para Sistema Cocina 45 (en caso de optar por dicho sistema)
- 4) Envasadora lineal para refrigerios.
- 5) Unidades de frío suficientes para el almacenamiento adecuado.
- 6) Abatidor teniendo en consideración capacidad suficiente.

h) Profesional Técnico

El adjudicatario deberá contar obligatoriamente con un profesional técnico permanente en la planta elaboradora durante la duración del contrato y su eventual prórroga, quien será responsable –junto con el adjudicatario- de la actividad y el cumplimiento de las normas establecidas en el Anexo B “Normas de BPM en comedores escolares del GCBA” del presente pliego.

Se entenderá como “profesional técnico” al profesional dietista, nutricionista, Licenciado en Nutrición, Ingeniero de Alimentos, Licenciado en Tecnología Alimentaria, Licenciado en Gestión Agroalimentaria o profesionales con incumbencias afines, con título universitario habilitante y acreditando antecedentes profesionales no menores a doce (12) meses.

i) Cambios de locación y reformas

En caso de modificación de la ubicación de la planta y/o necesidad de

reformas de la misma durante la vigencia del contrato, el adjudicatario deberá notificar ello a la Dirección General de Servicios a las Escuelas de manera fehaciente, debiendo asimismo presentar las correspondientes habilitaciones y/o certificaciones respecto a la nueva planta o sus modificaciones. La notificación de tal circunstancia deberá ser realizada con una antelación no menor a treinta (30) días. La Dirección General de Servicios a las Escuelas controlará que se mantengan y/o mejoren las condiciones consideradas al momento de la adjudicación, reservándose el derecho de solicitar modificaciones al proyecto respectivo. Para el caso de que se requiera el cambio de ubicación de la planta, sea por reformas de esta o la adquisición de una nueva, el Adjudicatario deberá contar con la autorización o conformidad previa y por escrito por parte de la Dirección General de Servicios a las Escuelas.

j) Gestión de Residuos:

El adjudicatario deberá prestar el servicio en estricto cumplimiento de la gestión de residuos de acuerdo a la Ley N°1.854 (Texto Consolidado según Ley N° 6.347), Ley de Basura Cero y de Generadores Especiales respectivamente, a partir de la cual se establece la obligatoriedad de realizar la separación de residuos de acuerdo a lo establecido en el Anexo B del presente pliego.-

Art. 21.- PLANTA ELABORADORA - UTILIZACIÓN SUBSIDIARIA.

Se deja establecido que si durante la prestación del servicio de comedor conforme la orden de provisión pertinente-, eventualmente, la planta física “cocina” del establecimiento educativo no estuviera en condiciones, o acontecimientos de fuerza mayor o a juicio exclusivo de la Administración así lo determinaren, la firma adjudicataria deberá brindar servicio de VIANDA, debiendo realizar la elaboración del mencionado servicio en su planta elaboradora para luego transportarla con vehículos destinados a tal fin, mediante la utilización de contenedores isotérmicos, y distribuirla posteriormente en los establecimientos educativos pertinentes. En todos los casos deberá respetarse el mosaico de vianda vigente y cumplimentar lo establecido en el Anexo B, que forma parte integrante del presente pliego.-

Art. 22.- PLANTA ELABORADORA – VERIFICACIÓN.

a) El adjudicatario admitirá la presencia del agente que designe el Ministerio de Educación en la planta elaboradora para fiscalizar la prestación del servicio alimentario, conforme se establece en el Capítulo VI del presente Pliego, debiendo prestar la más amplia colaboración con dicho agente en

todo lo que haga al debido cumplimiento de sus funciones. Asimismo, aceptará en su planta controles del GCBA aun cuando la misma se encuentre fuera de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires conforme lo indicado en el artículo N° 20 inc. c) del presente pliego.

b) El adjudicatario deberá demostrar fehacientemente la aplicación de las Normas de BPM a la totalidad de la gestión operativa de la Planta Elaboradora. Las Plantas Elaboradoras podrán ser verificadas durante el análisis de ofertas.

c) El adjudicatario debe contar con un sistema de gestión certificado bajo Norma ISO 9001:2015 o norma superadora, en los procesos de recepción, depósito, distribución, y elaboración de alimentos en planta.-

Art. 23.- VEHÍCULOS Y CONTENEDORES ISOTÉRMICOS.

a) 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 (Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, AGC, SENASA, y cualquier otra autoridad nacional, provincial y/o municipal con competencia en la materia).

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

Requisitos para los vehículos: ART 154 bis del C.A.A. y legislación complementaria vigente.

- Habilitación municipal y SENASA, con exhibición del número de inscripción en el exterior.
- Habilitación Registro de transporte de sustancias alimenticias (Agencia Gubernamental de Control- CABA).
- Todos deberán presentar verificación técnica vehicular y los vehículos que provengan de provincia deberán contar con el apto bromatológico del municipio correspondiente.
- Construido de material sanitario, ventilado o refrigerado.
- La unidad de transporte de alimentos -UTA- deberá tener la cabina del chofer separada de la caja donde se transportan los alimentos. La misma debe estar revestida por un material liso, lavable e impermeable y preferentemente de colores claros.
- La UTA deberá estar en buenas condiciones de higiene.
- La UTA deberá estar provista de un sistema de medición de temperaturas, iluminación y puertas y cerraduras herméticas.

- El transportista deberá poseer uniforme adecuado, Carnet de manipulación de alimentos. Deberá poseer la documentación del producto que transporta, Certificado Sanitario de SENASA si correspondiera y factura de productos cárnicos en su caso.
- Los alimentos en el momento del transporte deberán 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 deberán ser transportados 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 distribuyan en los establecimientos educativos, para ser entregados conforme lo establecido en el art.13 del presente pliego.

Al principio de cada ciclo lectivo, según corresponda, el adjudicatario tiene la obligación de presentar ante la mesa de entradas de la Agencia Gubernamental de Control una nota dirigida a la "Subgerencia Operativa de Fiscalización de Mercaderías en Tránsito en Vía Pública de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria", con valor de declaración jurada, donde conste el listado de las UTAs que son utilizadas para efectuar el transporte de las sustancias alimenticias debiendo éstas contar con las habilitaciones para dicho fin, según Ordenanza N° 34.421 (texto consolidado por Ley 6.347) y Ley N° 2.148 (texto consolidado Ley 6.347).

En caso de que alguna unidad no funcione por problemas mecánicos u otra causa, el vehículo que lo reemplace debe cumplir exactamente con las mismas exigencias.

b) Contenedores isotérmicos

Estos contenedores deberán mantenerse íntegros y conservar por el tiempo que sea necesario, según el servicio y las características del mismo, los alimentos o componentes perecederos o sensibles a las variaciones de temperatura.

Deberán ser de material que asegure el mantenimiento de la cadena de frío o de calor, respectivamente, y poseer una eficiente barrera contra el vapor (vgr.: plástico reforzado con fibra de vidrio-PRFV, con una aislación de poliuretano).

Queda prohibido el uso de contenedores de polietileno expandido, excepto para el traslado de helados de agua, en cuyo caso podrán utilizarse siempre que se mantengan las condiciones de higiene del mismo y la temperatura e integridad del producto transportado.-

Capítulo IV – PERSONAL

Art. 24.- REQUISITOS.

El personal dependiente del adjudicatario deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Ser mayor de 18 (dieciocho) años de edad.
- b) Contar con carnet de manipulador actualizado emitido por la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria.
- c) En el caso de choferes, contar con el registro de conducir habilitante.-

Art. 25.- CANTIDAD MÍNIMA DE PERSONAL.

Servicio de Almuerzo/ Cocina 45:

Para la elaboración del servicio de comedor que sea elaborado en el local cocina del establecimiento escolar, los adjudicatarios deberán contar con:

- 1 responsable de cocina.

Las comidas serán servidas en el local del comedor escolar por personal del adjudicatario, el que dispondrá de personal necesario para servir al efecto en una proporción de:

- Una persona para servir por turno de servicio cada ochenta (80) niños en las escuelas de Área Primaria.
- Una persona para servir por turno cada cincuenta y cinco (55) niños en las escuelas de Educación Inicial.
- Una persona para servir cada treinta (30) alumnos en las escuelas del Área de Educación Especial.

Para la elaboración del servicio de comedor para el sistema de Cocina 45, los adjudicatarios deberán contar con:

- 1 responsable de cocina

Las comidas serán servidas en el local del comedor escolar por personal del adjudicatario, el que dispondrá de personal necesario para servir al efecto en una proporción de:

- Una persona para servir por turno de servicio cada cien (100) niños en las escuelas de Área Primaria.
- Una persona para servir por turno cada sesenta y cinco (65) niños en las escuelas de Educación Inicial.
- Una persona para servir cada treinta y cinco (35) alumnos en las escuelas del Área de Educación Especial.

La cantidad de personal deberá garantizar la correcta distribución y servicio en

tiempo y forma.

La Dirección General de Servicios a las Escuelas se reserva el derecho de adecuar la cantidad de personal en virtud del tipo y la calidad del servicio.

La cantidad de personal especificada podrá ser modificada en los casos de fuerza mayor, cuando lo considere conveniente el personal perteneciente a la Dirección General de Servicios a las Escuelas del Ministerio de Educación designado a este efecto.

Estas modificaciones deberán contar obligatoriamente con la justificación y la autorización fehaciente de la Dirección General de Servicios a las Escuelas, previamente a su implementación.

b) Servicio de refrigerio y desayuno:

Para la provisión de los servicios de refrigerio y desayuno, el adjudicatario deberá enviar la cantidad de personal necesario para garantizar el correcto funcionamiento del servicio en tiempo y forma, teniendo en cuenta las características de cada establecimiento (planta edilicia, cantidad de raciones y cualquier otra condición que tenga incidencia directa sobre el servicio en cuestión). Para la determinación de la cantidad de personal, el adjudicatario contará con la asistencia del personal técnico de la Dirección General de Servicios a las Escuelas.

En las escuelas medias que cuentan solamente con servicio de refrigerio preparados desde las plantas elaboradoras, no será necesaria la presencia de personal del adjudicatario en el establecimiento educativo, salvo que la Dirección General de Servicios a las Escuelas así lo solicite.

El adjudicatario deberá garantizar la cantidad de personal suficiente para cubrir la totalidad de los servicios.-

Art. 26.- VESTIMENTA Y ACCESORIOS.

El adjudicatario deberá proveer a su personal -a su exclusivo cargo y costo- de todas las prendas de vestir y accesorios que sean necesarios para la función que desempeñen, conforme se detalla a continuación y en el Anexo B del presente pliego:

1. Cocineros/as-Camareros/as: Vestirán guardapolvos o chaquetas y pantalones de colores claros. Las faldas o pantalones deberán cubrir hasta las rodillas.
2. El/la cocinero/a deberá utilizar delantal semi impermeable (tipo lona) y gorro o birrete cubriendo la totalidad del cabello.
3. Al momento de servir los alimentos los/as camareros/as deberán vestir delanteros de colores claros y cofia que cubra la totalidad del cabello.

4. El calzado debe ser de suela antideslizante, con taco bajo y capellada cerrada.
5. Todo el personal debe utilizar guantes descartables cada vez que manipule alimentos listos para el consumo.
6. En la elaboración de refrigerios, tanto en las plantas elaboradoras como en los establecimientos educativos, el personal deberá utilizar barbijos.
7. La empresa además deberá proveer de cofias descartables para el personal de contralor que ingrese a la cocina.
8. Toda la vestimenta deberá estar completa y en perfectas condiciones de presentación e higiene.-

Art. 27.- NÓMINA DE PERSONAL.

Previo al inicio de la prestación, el adjudicatario deberá presentar ante la dirección del establecimiento educativo, la nómina de su personal, la cual deberá quedar asentada en el Libro de Órdenes, donde constarán los siguientes datos actualizados de cada uno de ellos:

- Apellidos.
- Nombres.
- Fecha de nacimiento.
- Sexo.
- Nacionalidad.
- Tipo y número de documento de identidad, expedido por autoridad argentina.
- Función
- N° de CUIL

Dicha nómina deberá contener **obligatoriamente** los datos de los representantes, responsables y técnicos designados, exigidos en el artículo N° 42, de las presentes cláusulas, debiendo ser actualizada dentro de las setenta y dos (72) horas en que se produzca alguna variante en su dotación, notificando ello a la dirección del establecimiento que se trate.-

Art. 28.- IDENTIFICACIÓN DEL PERSONAL.

Todo el personal deberá lucir su identidad al momento de efectuar el servicio con una plaqueta identificatoria (o leyenda bordada), colocada en la solapa izquierda o bolsillo superior de la prenda que vista, conteniendo los siguientes datos:

- Nombre de la empresa.
- Apellido y nombre de la persona.-

Art. 29.- CARNET DE MANIPULACIÓN.

El adjudicatario deberá presentar copia de todos los carnets de manipulador (art. 21 del Código Alimentario Argentino) del personal que designe para la realización del servicio, junto con una fotocopia de los mismos, en el mismo momento en que entregue la nómina exigida en el Art. N° 27 del presente pliego.

En el caso de designar personal suplente, el adjudicatario dará cumplimiento a los mismos requisitos exigidos en este artículo y en forma previa al momento en que dicho personal se presente a cubrir el servicio en el establecimiento educativo o en la planta elaboradora.

Los carnets de manipulador deberán encontrarse siempre a disposición de la dirección del establecimiento educativo y demás autoridades de contralor del servicio.-

Art. 30.- SALUD DEL PERSONAL.

El adjudicatario no podrá brindar el servicio sin tomar los resguardos correspondientes respecto a que ningún manipulador padezca o sea vector de enfermedades de transmisión alimentaria, heridas, infecciones cutáneas, llagas, diarreas, enfermedades respiratorias y/o manifieste cualquier patología o causa que pueda poner en riesgo la seguridad alimentaria.

El adjudicatario deberá presentar ante las autoridades escolares el alta médica de aquellos dependientes que hayan padecido alguna enfermedad infectocontagiosa y/o que implique un potencial riesgo de la seguridad alimentaria.-

Art. 31.- COMPORTAMIENTO.

El comportamiento del personal deberá ser en todo momento correcto y eficiente, pudiendo las autoridades del establecimiento educativo emplazar a la empresa para la separación de aquel que así no lo hiciere, estando el adjudicatario obligado a su inmediato reemplazo.

Asimismo, el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, a través de la Dirección General de Servicios a las Escuelas, se reserva el derecho de exigir al adjudicatario el reemplazo de cualquier miembro de su personal de la escuela o establecimiento en la que presta servicio, lo que deberá ser cumplido de manera inmediata una vez que el adjudicatario haya recibido la notificación correspondiente.-

Art. 32.- LUGARES DE PERMANENCIA Y CIRCULACIÓN.

El personal del adjudicatario deberá permanecer en sus respectivos lugares de trabajo, evitando su circulación por las restantes dependencias del establecimiento educativo. Así también su vinculación con el personal del

establecimiento educativo, del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y con los alumnos, comprende exclusivamente aquellos aspectos referidos a la prestación de los servicios.-

Art. 33.- DEPENDENCIA LABORAL.

a) El adjudicatario desarrollará la actividad objeto del presente pliego valiéndose a tal efecto de su propio, exclusivo y específico personal, el que deberá ser altamente capacitado, calificado y con experiencia en la prestación de los servicios.

Todo el personal afectado a este servicio estará contratado, cualquiera sea el tipo de relación, bajo exclusiva responsabilidad del adjudicatario, siendo el adjudicatario pura y exclusivamente responsable de todas las obligaciones laborales, fiscales, impositivas y/o de la seguridad social y de cualquier otro gasto sin excepción, vinculado con la prestación del servicio.

Se deja expresa constancia que cualquier vinculación existente entre el adjudicatario y terceras personas que le presten asistencia, sean empleadas o no, será ajena al Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y de exclusiva incumbencia del adjudicatario y sólo generará derechos y obligaciones entre éste y los terceros contratados.

En consecuencia, el adjudicatario asume íntegra y exclusiva responsabilidad para el caso de que el personal a su cargo, afectado a la prestación de los servicios, efectúe cualquier reclamo al Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, ya sea judicial o extrajudicial, con motivo de las actividades objeto del presente pliego, quedando el adjudicatario obligado a resarcir y mantener indemne de toda suma que le sea requerida al GCBA con motivo de dichas prestaciones. Esta responsabilidad del adjudicatario sobrevivirá a la terminación del plazo del contrato y de su eventual prórroga y hasta la prescripción legal.

Por lo tanto, queda debidamente entendido que el GCBA no asumirá responsabilidad alguna y estará desligado de todo conflicto o litigio que eventualmente se genere por cuestiones de índole laboral entre el adjudicatario 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. El adjudicatario no podrá disponer de su personal destacado para otra actividad que la que le ha sido adjudicada estrictamente en el presente pliego. El adjudicatario asume en forma única y excluyente toda responsabilidad derivada de cualquier siniestro que pudiera ocurrir a su personal o a terceros, con motivo o en ocasión del desarrollo de su actividad relacionada al presente pliego, debiendo cumplir estrictamente con la contratación de los seguros

correspondientes, bajo pena de rescisión en caso de incumplimiento de ello.

b) Asimismo, el adjudicatario se obliga a:

- Asumir todas las responsabilidades y obligaciones inherentes o derivadas de la relación laboral o contractual de cualquier tipo con su personal, con todas sus consecuencias incluyendo las indemnizaciones pertinentes por accidente de trabajo, muerte, incapacidad total o parcial, despidos, 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.
- Efectivizar puntualmente los aportes y contribuciones previsionales respectivos, tanto los que se encuentren a su cargo como los que correspondan al personal, quedando el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires autorizado a exigir la exhibición de los comprobantes de pago pertinentes cuando así lo considere.

c) La empresa que resulte adjudicataria en la presente licitación, como condición esencial, deberá tomar a su cargo un porcentaje no inferior al sesenta y cinco por ciento (65%) del personal debidamente capacitado y cumplimentando con los requisitos vigentes, que se encuentre prestando tareas en el establecimiento del que resulte adjudicatario. Conforme con esta obligación que asume la empresa adjudicataria, respetará con relación al personal transferido la antigüedad, categoría y retribución, conjuntamente con las restantes modalidades del contrato de trabajo que resulten aplicables.-

Capítulo V – VAJILLA, ELEMENTOS Y UTENSILIOS DE COCINA, SERVICIO DE CONTROL BROMATOLÓGICO Y ELEMENTOS CONTRA INCENDIOS

Art. 34.- VAJILLA, UTENSILIOS Y ELEMENTOS DE COCINA.

El adjudicatario deberá proveer la totalidad de utensilios de cocina y vajilla necesarios para cumplir debidamente y con eficacia la totalidad de los servicios y raciones adjudicados.

Para el servicio de comedor, se deberá contar con la cantidad de utensilios y vajilla necesaria para la totalidad de raciones diarias, independientemente de la cantidad de turnos.

Se deberán cumplimentar las características que se detallan a continuación:

a) Platos platos: de loza blanca, vidrio térmico, plástico duro o melamina, libres de porosidades, rayaduras, rajaduras y toda otra imperfección que contribuya a la retención de cuerpos extraños o residuos de alimentos. Su tamaño será de veinte (20) a veintitrés (23) centímetros de diámetro.

b) Cubiertos: Comprenden cuchillos, tenedores y cucharas de

postre. Deberán ser de acero inoxidable con empuñadura de acero inoxidable o plástico, sin hendiduras ni relieves. Los cuchillos tendrán el borde de corte aserrado con extremo romo o redondeado. No se admitirán cuchillos con punta y/o con filo liso.

c) Vasos y Tazas: Tendrán una capacidad de doscientos (200) cc. Se aclara que no podrán utilizarse los mismos vasos para el servicio de desayuno y el servicio de almuerzo.

En cuanto al material constitutivo de los vasos y tazas se admitirán las siguientes alternativas:

- Plástico descartable, semi-rígido. Serán de calidad normal de plaza. No se admitirá bajo ningún concepto su lavado para el recupero y la reutilización de los mismos.
- Policarbonato transparente y rígido.
- Acero Inoxidable
- Se podrán utilizar vasos o tazas de plástico rígido, sin hendiduras ni relieves, en perfecto estado de conservación.

d) Compoteras: serán de acero inoxidable, plástico rígido, policarbonato o melamina con una capacidad de doscientos (200) cc a doscientos cincuenta (250) cc. Para las viandas se utilizarán compoteras de plástico descartable transparente con tapa. Si se utilizaran compoteras de plástico rígido, deberá cumplirse para este material lo establecido para los vasos y/o tazas. Para el servicio de la fruta del postre pueden utilizarse platos tamaño postre de plástico rígido o melamina.

e) Jarras: serán de acero inoxidable o de plástico rígido con capacidad de mil quinientos (1500) cc. hasta dos mil quinientos (2500) cc., en la cantidad de una jarra cada 6/8 comensales. Las jarras que no tengan tapa deberán estar protegidas con film descartable hasta el inicio del servicio. Las jarras de plástico, al igual que los vasos, deberán mantenerse sin hendiduras ni relieves, en perfecto estado de conservación y deberán ser reemplazadas toda vez que fuera necesario para evitar el desgaste por su normal utilización. No podrán utilizarse las mismas jarras, si son de plástico, para el servicio de desayuno y el servicio de almuerzo.

f) Canastos plásticos para el servicio de desayuno

g) Servilletas: serán de papel absorbente, de calidad comercial, con una medida mínima de 24 cm x 24 cm o tamaño superior. No se admitirá el uso de servilletas de tela. Se deberán proveer en todos los servicios: almuerzo/ vianda y refrigerio en la cantidad de una (1) por cada beneficiario.

Para el servicio de desayuno se utilizarán según las necesidades del servicio en cada establecimiento educativo.

h) Elementos para servir: cucharones, espátulas o espumaderas, tablas para cortar/picar diferenciadas de material sanitario.

i) Termómetro: los establecimientos educativos y las plantas elaboradoras deberán contar con termómetros pincha carne, con vástago metálico, digital o electrónico en buen estado de funcionamiento.

j) Termos: para utilizarse en el servicio de desayuno o merienda si fuera necesario, en perfecto estado de conservación e higiene.

k) Carros de transporte: deberán ser de material adecuado, en perfecto estado de uso y conservación sin presencia de óxido. Serán utilizados en aquellos servicios que por las características edilicias los requieran. En aquellos servicios en que no sea indispensable se usarán bandejas de acero inoxidable o melamina.

l) Bandejas para autoservicio: deberán ser de material plástico, aprobado por la Dirección General de Servicios a las Escuelas.

Todos los utensilios deberán mantenerse en perfecto estado de conservación y deberán ser reemplazados cada vez que sea necesario a criterio de la DGSE para evitar el desgaste por su normal uso.

Establecimientos Materno-Infantiles

a) Biberones (para menores de 1 año): serán de Polipropileno 0% BPA (Disposición N°2269/2012 ANMAT) o vidrio térmico con capacidad mínima de 150 cc, con tetina de silicona (anatómica, en caso de prescripción). Deberán admitir la reutilización, previo lavado y esterilización térmica por método de inmersión en agua hasta una temperatura de 100°C, durante cinco (5) minutos, sin que presenten deformaciones y/o fugas.

b) Microondas: en cantidad suficiente en función a la cantidad de niños de 0-1 año presentes en el establecimiento.

c) Pinzas de plástico especiales: para retirar las mamaderas del agua caliente.

d) Vasos con pico para niños de 1 año.

e) Vasos con asas para niños de 2 años

Establecimientos Materno-Infantiles y Escuelas Especiales

a) Procesadora de alimentos: según el número de raciones, podrá ser familiar o industrial con capacidad suficiente para los servicios/raciones a que esté destinada. La procesadora deberá mantenerse en buen estado de funcionamiento y deberá estar siempre disponible para su uso. En caso de desperfectos o roturas deberá reemplazarse inmediatamente.

b) Tazas o jarros con asa: el material constitutivo deberá cumplir con lo especificado más arriba con respecto a los vasos, tazas y compoteras.

Escuelas Especiales

Para aquellas escuelas especiales que lo requieran (población escolar con severos trastornos neurológicos) la empresa adjudicataria deberá proveer para la cantidad de alumnos que así lo requiera la conducción del establecimiento:

a) Platos con bordes (escotaduras) que no permitan el derrame de alimentos.

b) Platos adaptados con sopapas o individuales de goma antideslizante.

c) Cercos o rebordes para platos.

d) Cucharas curvas con curvatura o inclinación cubital (40°) y con mango grueso para diestros.

e) Cucharas curvas con mango grueso para zurdos.

f) Tenedores con mango grueso.

g) Cucharas de silicona.

h) Cucharas curvas para postre con mangos gruesos para diestros y zurdos.

i) Tenedores con curvatura o inclinación cubital (40°) y mango grueso.

j) Tazas o jarros y vasos con 1 o 2 asas, con pico y/o sorbete y/o con escotadura.

k) Sorbetes plásticos flexibles.

l) Individuales antideslizantes.

m) Babero o pechera con bolsillo.

n) Procesadora de alimentos.

Toda solicitud de los elementos arriba señalados deberá quedar asentada en el Libro de Órdenes del establecimiento educativo.

Podrán realizarse cambios en las especificaciones establecidas por el presente artículo con la autorización escrita de la Dirección General de Servicios a las Escuelas y previa notificación fehaciente a las empresas con una antelación no menor a 15 (quince) días.-

Art. 35.- CONTROL DE ALIMENTOS.

El adjudicatario deberá realizar controles de laboratorio en la totalidad de los establecimientos educativos que le sean asignados, muestreando mensualmente y rotativamente un veinticinco por ciento (25%) de los establecimientos que tenga adjudicados, de forma tal que se hayan muestreado todos los establecimientos antes del receso invernal y nuevamente antes del receso de verano. De esta manera se obtendrán muestras de todos los establecimientos dos (2) veces al año.

En los establecimientos donde funcionan los programas de vacaciones en la escuela se deberá realizar un control bacteriológico, como mínimo una vez por servicio brindado, en cada período de prestación.

En los establecimientos educativos en los que se brinde el servicio de almuerzo se tomarán muestras obligatoriamente de comidas elaboradas.

En aquellos en que se brinde servicio de refrigerio se tomará muestra mensual del mismo en la planta elaboradora.

Donde se preste solamente el servicio de desayuno se tomará muestra de la bebida elaborada (leche con mate cocido, leche chocolatada).

En las escuelas infantiles (población de 1 a 3 años) se tomará muestra de comidas elaboradas. En los jardines maternales se deberán tomar muestras de los biberones preparados, listos para el consumo y de las preparaciones finales procesadas para niños de seis (6) meses a un (1) año. En los establecimientos educativos donde se preste el servicio a niños celíacos se deberá realizar, un análisis como mínimo en el que se evalúe la ausencia de gluten.

En las plantas elaboradoras se realizarán controles de laboratorio una vez por mes de comidas elaboradas, viandas calientes y frías –sean o no para regenerar- y de las preparaciones previas. Se entiende por cumplido este muestreo: 1 vez por mes alimentos listos para el consumo, 1 vez por semestre vegetales sanitizados, 1 vez por semestre carnes procesadas crudas y 1 vez por mes para los alimentos producidos bajo el Sistema de Cocina 45 en planta elaboradora. La cantidad de muestras a tomar será acorde al volumen: Hasta 1000 raciones, 1 muestra, de 1001 a 2000, 2 muestras, y así sucesivamente. Asimismo, los diferentes establecimientos educativos que funcionen en un mismo edificio, es decir, en el mismo domicilio, también serán considerados 1 (un) sólo establecimiento a los fines de los controles para la misma categoría tipo de servicios.

Cada una de las empresas adjudicatarias contará al inicio de la prestación con el listado de los establecimientos adjudicados donde se consignarán la cantidad de cocinas, así como los establecimientos que comparten la misma dirección a los efectos de establecer los puntos de control, provista por la Gerencia Operativa de Comedores, con copia a la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria y cualquier modificación que se produzca durante la vigencia del contrato.

Dichos controles (tanto en establecimientos como en plantas elaboradoras) se realizarán con metodología analítica reconocida y correspondiente a lo estipulado por el Código Alimentario Argentino o la Legislación de Referencia (ICMSF-), la misma deberá ser detallada en el Protocolo (DGHYSA) y deberá adjuntar el acta de toma de muestra correspondiente firmada por la conducción docente, cuando la toma de muestra se realiza en un establecimiento educativo o por el responsable técnico cuando las muestras se tomen en la planta elaboradora.

Los laboratorios deberán ajustarse a las Buenas Prácticas de acuerdo a las pautas generales de calidad enunciados en la NORMA ISO/IEC 17025:2005, al igual que los protocolos de análisis que deberán ser redactados como lo especifica dicha norma y de acuerdo a los arts. 6 y 156 tris del C.A.A.

En las plantas elaboradoras, se deberá conservar una ración (muestra testigo) del menú del día, preparación para regenerar en la cocina del establecimiento educativo, vianda y refrigerio, durante un mínimo de cinco (5) días colocado en freezer, con fecha de elaboración y envuelta.

La misma podrá ser solicitada por personal de contralor del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, en caso de eventuales intoxicaciones para su posterior análisis por el laboratorio de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria.

Los protocolos que resulten de los análisis de las muestras extraídas deberán ser remitidos a la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria y a la Dirección General de Servicios a las Escuelas para su conocimiento durante el transcurso del mes posterior al vencido, por ejemplo los resultados de las muestras del mes de marzo deberán entregarse antes del día 30 de abril.

Además, deberán estar disponibles en las plantas de elaboración para su verificación y/o evaluación cada vez que lo requiera personal técnico de contralor, designado por el Ministerio de Educación.

La falta de envío de los resultados en tiempo y forma será considerada como incumplimiento del presente artículo conforme a lo establecido en el Art 89, del presente pliego.

Toda vez que se realice una toma de muestra para realizar análisis bromatológicos deberá asentarse en el Libro de Órdenes y la foja del mismo en el acta de toma de muestra.-

Art. 36.- ELEMENTOS CONTRA INCENDIOS.

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

En las cocinas y comedores de los establecimientos educativos el suministro de los matafuegos y su conservación estará a cargo del Ministerio de Educación del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, a través del área correspondiente.-

Capítulo VI – HIGIENE Y LIMPIEZA

Art. 37.- HIGIENE.

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

- a) Los sectores e instalaciones donde preste el servicio y todos los elementos cedidos en uso.
- b) 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, debiendo asimismo mantenerse guardados en lugares alejados del alcance de los alumnos.
- c) Las plantas elaboradoras y los depósitos que utilice, con sus instalaciones y equipos.
- d) Los vehículos con los que transporte las mercaderías.
- e) Los contenedores isotérmicos que se utilicen para prestar los servicios.-

Art. 38.- LIMPIEZA.

El adjudicatario deberá realizar diariamente la limpieza de la cocina, el comedor, los depósitos de víveres y de elementos de limpieza y guardado de ropa asignado y bienes de uso necesarios para el cumplimiento de la prestación del servicio, quedando a su exclusivo cargo la afectación del personal, el aprovisionamiento y los gastos que demande la adquisición de los elementos destinados para el logro de tal fin.

Todos los artículos que se utilicen para la limpieza deberán estar aprobados por la legislación vigente, claramente identificados y ubicados en un sector adecuado, separados del área de manipuleo de alimentos y de la vajilla, como así también de los alumnos.

El adjudicatario deberá proveer a la cocina de cestos de basura y reciclables que sean diferentes y diferenciados, y en cantidad necesaria de acuerdo al servicio. Los mismos deberán ser identificados con leyendas descriptivas de “Basura” y “Reciclables”. Al finalizar la jornada no podrá quedar ningún tipo de residuos en la cocina y el comedor, los cuales se gestionarán de acuerdo a lo indicado en el Anexo B. Asimismo deberá proveer de toallas descartables y

jabón líquido o detergente de manos.

En los Jardines Maternales y Escuelas Infantiles el adjudicatario deberá proveer, además, alcohol en gel, cepillo para limpieza de biberones y tetinas. Al finalizar la jornada no podrá quedar ningún tipo de residuo en la cocina y el comedor.-

Art. 39.- PERSONAL AFECTADO A TRABAJOS DE LIMPIEZA.

La higiene de la cocina y el comedor, una vez finalizado el servicio, estará a cargo del personal indicado del adjudicatario. El mismo deberá cumplir con las normas de buenas prácticas mencionadas en el Artículo N° 24 y en el Anexo B del presente Pliego.

El personal afectado a las tareas de limpieza profunda, ventiladores en altura del sector comedor, boca de campana en techos, ventanales y lucanas de difícil acceso, registro de cámaras y cañerías fuera del área cocina y de conformidad al art 138 punto 11 “in fine” del Código Alimentario Argentino deberá ser realizado por personal de la empresa de mantenimiento contratada a tal efecto por el GCBA.-

Art. 40.- CONTROL DE PLAGAS.

El adjudicatario deberá efectuar, como mínimo una vez al mes y toda vez que sea necesario y durante la duración del plazo del contrato -a excepción de los recesos escolares en aquellos establecimientos que cierran sus puertas durante ese lapso-, la desinsectación de todos los sectores que se le ceden en uso, para la efectiva realización de la prestación del servicio, incluyendo sin que implique limitación, los sectores de cocina, depósitos de víveres y vestuarios, tanto en los establecimientos educativos como en las plantas elaboradoras.

Asimismo, deberá realizarse la desratización de los mencionados sectores toda vez que sea necesario.

A tal efecto deberá contratar a las empresas que están habilitadas por el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y en un todo de acuerdo con las normas vigentes.

Las actividades mencionadas deberán realizarse con productos autorizados por la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (A.N.M.A.T); después del horario del servicio.

Deberá adjuntarse mensualmente al Libro de Órdenes la fotocopia de cada uno de los servicios de control de plagas que se realicen en el establecimiento.-

Capítulo VII – INICIO, DESARROLLO Y CONTINUIDAD DE LOS SERVICIOS

Art. 41.- HABILITACIÓN DE UN “LIBRO DE ÓRDENES”.

A los efectos de asentar las comunicaciones u observaciones vinculadas a la prestación de los servicios en el establecimiento educativo, el adjudicatario proveerá a las autoridades de cada escuela o colegio, con una antelación no menor de setenta y dos (72) horas a la fijada para el comienzo de la prestación de un (1) Libro de Órdenes con hojas numeradas e identificadas como: “**original**”, “**duplicado**” y “**triplicado**” las que serán distribuidas de la siguiente manera:

- **Original**: Quedará en el libro de órdenes.
- **Duplicado**: Se le entregará al Representante Responsable del adjudicatario a los efectos de su notificación
- **Triplicado**: para conocimiento y archivo en la Dirección General de Servicios a las Escuelas

La conducción de la escuela o colegio, tendrá bajo su resguardo los Libros de Órdenes que se habiliten a tal fin debiendo permanecer siempre dentro del establecimiento escolar. El Libro de Órdenes será repuesto por el adjudicatario cada vez que sea necesario y hasta la finalización de la prestación de los servicios, debiendo quedar el mismo en custodia de la conducción del establecimiento. Toda reposición del mismo, fuera cual fuere el motivo de ello, deberá ser comunicada fehacientemente a la Dirección General de Servicios a las Escuelas.

Cada libro deberá estar rubricado en forma previa por la Unidad de Auditoría Interna del Ministerio de Educación según Resolución N° 204/SCGBA/16 modificada por Resolución N° 206/SCGBA/16 y la Resolución N° 2406/MEGC/06. Una vez rubricado por dicha autoridad, el Libro de Órdenes adquirirá carácter de documento público.

Todas las comunicaciones y/u observaciones asentadas en el Libro de Órdenes revestirán carácter de notificación fehaciente para el adjudicatario, en los términos del artículo N° 63 del Decreto N° 1510/97 (texto consolidado por Ley N° 6.347), obligándose éste, en su caso, a subsanar de inmediato aquellas situaciones y/u observaciones denunciadas que así lo requieran, dejando asimismo constancia de ello en el mencionado libro y sin perjuicio de la aplicación de las penalidades que pudieren corresponder, conforme lo establecido en el Capítulo XXI del presente pliego.

En el caso de no encontrarse disponible el Libro de Órdenes, las comunicaciones y observaciones se asentarán por medio de Acta Volante, siendo estas firmadas por la conducción escolar y representantes de la Dirección General de Servicios a las Escuelas. Una vez disponible el Libro de Órdenes, la/s Acta/s Volante deberán incorporarse al mismo.-

Art. 42.- DESIGNACIÓN DE REPRESENTANTES.

Previo a dar comienzo a la prestación, la firma adjudicataria designará y asentará tal designación en el Libro de Órdenes al que se refiere el artículo N° 41 precedente, a las siguientes personas:

a) Representantes Responsables:

De la dotación destacada en el establecimiento educativo, el adjudicatario deberá designar un representante responsable, quien deberá permanecer en el edificio durante el período de la prestación, con facultades de decisión, a los efectos de coordinar y asegurar el debido cumplimiento de la prestación, como así también de tomar conocimiento de las novedades que le imponga la Dirección General de Servicios a las Escuelas, la Dirección del establecimiento educativo, la Comisión de Comedor o personal de contralor autorizado.

b) Representantes técnicos en establecimientos educativos:

Se entenderá como representante técnico al profesional Dietista, Licenciado en Nutrición, Ingeniero de Alimentos, Licenciado en Tecnología de los Alimentos, Licenciado en Gestión Agroalimentaria o profesionales con incumbencias afines con título universitario habilitante.

El adjudicatario estará obligado a enviar al Representante Técnico como mínimo una vez por mes calendario durante el plazo del contrato a cada establecimiento educativo donde brinde el servicio.

Como consecuencia de lo expuesto, el adjudicatario deberá contar con la cantidad necesaria de Representantes Técnicos como para cumplir con ello en cada uno de los establecimientos educativos adjudicados. Esta visita mensual deberá quedar registrada en el Libro de Órdenes, dando cuenta de lo observado.

El establecimiento no cederá el uso de las instalaciones que no se encuentren afectadas al servicio alimentario, ni de las líneas telefónicas. Por lo tanto, queda entendido que el Representante Técnico deberá contar con una línea de telefonía celular móvil propia para su exclusivo uso y en perfecto estado de funcionamiento. Los datos de nombre y apellido del Representante Técnico asignado a un establecimiento, como así también del número de línea de su teléfono celular deberá quedar asentado en el Libro de Órdenes del establecimiento escolar, en forma previa a dar comienzo a la prestación de los servicios. A los Representantes Técnicos les será requerida su presencia cada vez que las autoridades escolares o el personal que ejerce las funciones de control especificadas en el Artículo 60 del presente Pliego lo soliciten.-

Capítulo VIII – PEDIDOS

Art. 43.- FORMA DE REALIZAR LOS PEDIDOS.

a) Inicio del Ciclo Lectivo

Entre las setenta y dos (72) y las cuarenta y ocho (48) horas hábiles anteriores al inicio de cada ciclo lectivo la Dirección General de Servicios a las Escuelas indicará a los adjudicatarios la cantidad de servicios para cada establecimiento.

b) Modificaciones

La Dirección General de Servicios a las Escuelas indicará al adjudicatario las modificaciones que en cuanto a mayor o menor número de servicios de comedor requiera el establecimiento. Excepcionalmente y en casos que exista una urgencia imprevista como ser un paro docente, o alguna situación de fuerza mayor (como ser corte de luz, gas, etc) que impida el normal desarrollo de la jornada escolar, el aviso al adjudicatario podrá hacerlo de manera directa el personal de la conducción escolar.

Estas modificaciones tendrán relación directa con el ausentismo/presentismo de cada establecimiento y que resultarán del Registro de Asistencia a Comedor al que refiere la Ordenanza N° 43478/89 (texto consolidado por Ley N° 6.347) y la Disposición N° 57 /DGCYCE/99 (Art. 1°). Ello, a los efectos de llevar un control de la cantidad de alumnos becados, no becados y personal docente autorizado y no autorizado que concurran a comedor. Sin perjuicio de lo expuesto, el personal de conducción del establecimiento confeccionará un informe mensual de dicha asistencia.

Las modificaciones de la cantidad de servicios, acorde a las asistencias referidas precedentemente podrán ser registradas hasta 24 hs. antes de hacerse efectiva la prestación y enviadas por email por parte de la Gerencia Operativa de Comedores Escolares, previa autorización de la Dirección General de Servicios a las Escuelas, a fin de optimizar la cantidad de raciones a proveer al momento de dicha prestación. En ese sentido el personal de la escuela deberá suministrar información fehaciente sobre las constancias obrantes en la documentación del establecimiento, conforme artículo 74 inc. 3 del Reglamento Escolar.

La cantidad máxima de servicios permitidos a cada establecimiento son los fijados por la Subgerencia de Facturación y Becas perteneciente a la Dirección General de Servicios a las Escuelas. La mencionada Dirección también podrá indicar modificaciones al adjudicatario, debiendo realizarse el pedido por escrito.

Las cantidades máximas autorizadas a cada establecimiento deberán ser iguales o menores a las estipuladas en el Anexo F de este pliego. De ser

necesario incrementar la cantidad de raciones indicadas en el citado anexo, se deberá contar con la autorización escrita del Director/a General de Servicios a las Escuelas.

c) Garantía de raciones necesarias

El adjudicatario garantizará bajo su responsabilidad la cantidad de raciones necesarias para la prestación de los servicios.

d) Modificación de procedimientos

La Dirección General de Servicios a las Escuelas podrá modificar razonablemente estos procedimientos informando a las empresas adjudicatarias y a los establecimientos escolares con una antelación mínima de quince (15) días.-

Capítulo IX – CONTINUIDAD DE LA PRESTACIÓN

Art. 44.- COMPROMISO DE CONTINUIDAD.

Al suscribir el contrato el adjudicatario reconoce que se trata de la prestación de un servicio esencial y que su interrupción o suspensión puede ocasionar serios perjuicios al interés general y afectar la salud de los beneficiarios. Por ello, el adjudicatario acepta y reconoce que le está prohibido interrumpir, suspender o abandonar el servicio, sea total o parcialmente, por causa alguna.-

Art. 45.- GARANTÍA DE CONTINUIDAD.

A fin de garantizar la continuidad de la prestación, el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires procederá de conformidad con lo prescripto en el Artículo Nro. 46 del presente pliego, en caso de producirse alguna de las siguientes situaciones:

a) Que se deba rescindir el contrato como consecuencia de alguna de las causales establecidas en este pliego o la normativa aplicable.

b) Que alguno o algunos de los adjudicatarios se encuentren fácticamente obligados a suspender el servicio por acontecimientos de fuerza mayor debidamente justificados.

Art. 46.- PROCEDIMIENTO EN CASO DE INTERRUPCIÓN O SUSPENSIÓN.

En caso de interrupción o suspensión de los servicios por motivos fundados en el inc. b) del artículo 45, el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires mantendrá la continuidad del servicio mediante la adjudicación del mismo al adjudicatario que brinde servicios a la escuela más cercana, cubriendo el

mismo con las raciones adjudicadas en el “Grupo Nuevos Establecimientos, Nuevos Servicios y Actividades sin localización específica”.

En caso de negativa o imposibilidad de cumplimiento, se seguirá en dicho orden de cercanía para todos los demás adjudicatarios.

En caso de empate en la cercanía del establecimiento a cubrir, la Dirección General de Servicios a las Escuelas realizará un sorteo con notificación fehaciente de día y horario a los potenciales adjudicatarios de los correspondientes servicios. Esta operatoria estará limitada por la capacidad de raciones diarias del adjudicatario, no admitiéndose adjudicaciones parciales en función de ello.

El adjudicatario definitivo deberá cumplimentar lo previsto en el Artículo 56 de las presentes cláusulas particulares.

Este procedimiento de emergencia se materializará dentro de las veinticuatro (24) horas posteriores a la suspensión y/o interrupción del servicio, notificando en forma fehaciente a las referidas empresas.

Asimismo, para el caso de interrupción del servicio por la razón prevista en el apartado a) del Art. 45 de este pliego, el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires mantendrá la continuidad del mismo y podrá hacer uso de la garantía de ejecución del contrato. Ello, al margen de iniciar acciones por los daños y perjuicios que la suspensión o interrupción pudieren causar.-

Art. 47.- COBERTURA DE GRUPOS DESIERTOS.

Si por cualquier causa uno o más grupos quedaran desiertos, se realizará una contratación directa por urgencia (Art. N° 28 Inciso N° 3 de la Ley N° 2095, texto consolidado Ley N° 6.347). En caso de empate, la Dirección General de Administración de Recursos aplicará el procedimiento establecido por art. 99 inc 3) del Decreto N° 74/ 21 reglamentario de la Ley N° 2.095 (texto consolidado por Ley 6.347). Los oferentes de la nueva contratación se remitirán a los derechos y obligaciones fijados en el presente pliego. Hasta tanto se efectivice la referida contratación directa, la Dirección General de Servicios a las Escuelas podrá requerir a adjudicatarios que brinden servicios en establecimientos cercanos, la cobertura del servicio en los establecimientos del grupos o grupos afectados cubriendo el mismo con las raciones adjudicadas del “Grupo Nuevos Establecimientos, Nuevos Servicios y Actividades sin localización específica”. Estos adjudicatarios deberán prestar el servicio siempre que su capacidad se los permita. El adjudicatario definitivo deberá cumplimentar lo previsto en el Artículo 56 de las presentes cláusulas particulares.-

Art. 48.- NUEVOS ESTABLECIMIENTOS, NUEVOS SERVICIOS y ACTIVIDADES SIN LOCALIZACIÓN ESPECÍFICA.

Durante la ejecución del contrato y para el caso de establecimientos o

servicios no previstos en la Licitación, la Dirección General de Servicios a las Escuelas cubrirá los servicios mediante la asignación de los mismos al adjudicatario que brinde servicios a la escuela más cercana, con las raciones adjudicadas en el “Grupo Nuevos establecimientos, Nuevos Servicios y actividades sin localización específica”. En caso de negativa o imposibilidad de cumplimiento, se seguirá en dicho orden de cercanía para todos los demás adjudicatarios.

En caso de empate en la cercanía del establecimiento a cubrir, la Dirección General de Servicios a las Escuelas realizará un sorteo presencial con notificación fehaciente de día y horario a los potenciales adjudicatarios de los nuevos servicios. Esta operatoria estará limitada por la capacidad de raciones diarias del adjudicatario.

Este procedimiento de emergencia se materializará dentro de las veinticuatro (24) horas de notificada la Dirección General de Servicios a las Escuelas de la apertura del servicio en un Nuevo Establecimiento o un Nuevo Servicio no previsto originalmente, notificando en forma fehaciente a las referidas empresas. El adjudicatario definitivo deberá cumplimentar lo previsto en el Artículo 56 de las presentes cláusulas particulares.-

Art. 49.- TRANSFERENCIA Y CESIÓN DEL CONTRATO.

El contrato sólo puede ser transferido y/o cedido por el adjudicatario con la previa autorización fundada de la autoridad competente. En caso contrario el contrato se dará por rescindido de pleno derecho. De ser autorizada la cesión el cocontratante cedente continuará obligado solidariamente con el cesionario por los compromisos emergentes del contrato. Dicha transferencia o cesión deberá ser publicada en el Boletín Oficial de la Ciudad (Art. 112, Ley N° 2095, texto consolidado Ley N° 6.347 y su Decreto Reglamentario 74/21).-

Art. 50.- GARANTÍA DE PRESTACIÓN.

En caso de situaciones que impidan o dificulten el suministro del servicio en tiempo y forma, la prioridad del adjudicatario será la de garantizar la prestación alimentaria, sin perjuicio de la aplicación posterior de las penalidades correspondientes.-

Capítulo X - REQUISITOS A CUMPLIMENTAR ANTE ORGANISMOS DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

Art. 51.- GARANTÍA Y CONSTANCIA DE RECEPCIÓN DE DOCUMENTACIÓN.

Previo a la iniciación de la actividad fijada por el contrato, el adjudicatario

deberá entregar en la Gerencia Operativa de Compras y Contrataciones dependiente de la Dirección General de Administración de Recursos, sita en Carlos H. Perette y Calle 10, 1° piso, Barrio 31, Retiro, Ciudad de Buenos Aires, en el horario de 10.00 hs. a 16.00 hs., la Garantía de Adjudicación, conforme se exige en el Art. 71, del presente pliego.

De igual modo para los casos previstos en los Art. 46, 47 y 48 del pliego, el adjudicatario deberá entregar en forma previa a la iniciación de la actividad, la documentación referida precedentemente y de acuerdo a lo establecido en el Art. 71 del presente pliego.

El incumplimiento de este requisito dará lugar a lo establecido en el Art. 80, inc. c), del presente pliego y lo dispuesto en la Ley N° 2095 (Texto Consolidado por Ley N° 6.347).-

Art. 52.- CONSTITUCIÓN DE SEGUROS.

Los requisitos exigidos para la constitución de los seguros deberán ser cumplimentados por el adjudicatario con una antelación mínima de setenta y dos horas (72 hs.) previas al comienzo de la prestación del servicio.

El incumplimiento de lo previsto en el párrafo anterior impedirá al adjudicatario iniciar la ejecución de la prestación del servicio por su exclusiva culpa, activando los mecanismos previstos en caso de emergencia en los artículos precedentes y la consiguiente aplicación de las sanciones establecidas en el inciso a) del art. 80 del presente pliego.

El oferente que hubiere resultado adjudicatario en virtud de lo que establecen los Art. 46, 47 y 48 de este pliego, deberá cumplimentar los requisitos del presente artículo dentro de las setenta y dos (72) horas de iniciada la prestación del servicio que se trate. Su incumplimiento dará lugar a la interrupción de la prestación por exclusiva responsabilidad del adjudicatario y a las sanciones que fija el Art. 80, apartado e) del presente pliego, como así también, en su caso, a lo establecido en el inciso a) del mencionado artículo.-

Art. 53.- PRESENTACIÓN DE PÓLIZAS.

Las pólizas exigidas en los Art. 64 y 65 del pliego, deberán ser presentadas en la Gerencia Operativa de Comedores Escolares dependiente de la Dirección General de Servicios a las Escuelas del Ministerio de Educación, teniendo en cuenta a su vez el plazo establecido en el Art. N° 52 precedente.-

Art. 54.- CERTIFICADO DE COBERTURA.

La firma adjudicataria deberá presentar un certificado de cobertura, de acuerdo a lo detallado en el “**Capítulo XIII - SEGUROS**”, emitido por la

compañía aseguradora, donde conste el listado de todo el personal afectado a la prestación, que se encuentra cubierto por dicho seguro, indicando el número de la póliza correspondiente y el nombre de la Compañía Aseguradora.

En este sentido, cada vez que se produzca alguna modificación en la dotación, el adjudicatario deberá comunicarlo dentro de las setenta y dos (72) horas de producida la misma, acompañando la documentación que acredite la contratación del seguro estipulado en el presente artículo. En caso de incumplimiento de lo expuesto en este apartado, la Dirección General de Servicios a las Escuelas queda facultada a retener los Partes de Recepción Definitiva hasta que el incumplimiento sea subsanado.-

Art. 55.- CONSTANCIA DE PAGO DE SEGUROS.

En caso de que las primas de las respectivas pólizas sean abonadas en cuotas, los adjudicatarios deberán acreditar ante la Gerencia Operativa de Comedores Escolares dependiente de la Dirección General de Servicios a las Escuelas, perteneciente al Ministerio de Educación, el pago de las mismas, a sus respectivos vencimientos.

En esta situación como en el caso de pago al contado, la Dirección General de Servicios a las Escuelas, se reserva el derecho de solicitar en cualquier momento, durante la vigencia de la póliza involucrada, un certificado de cobertura que acredite la vigencia de la misma y su situación de pago emitido por la compañía aseguradora.-

Art. 56.- ADJUDICATARIOS POR PROCEDIMIENTO DE CONTINUIDAD Y DE ESTABLECIMIENTOS NO PREVISTOS.

El oferente que hubiere resultado adjudicatario en virtud de lo establecido en los Artículos 46, 47 y 48 del presente pliego deberá dar cumplimiento a los requisitos establecidos en los Artículos 51, 52, 53 y 54 también del presente pliego. Ello, dentro de las setenta y dos (72) horas de iniciado el servicio. Su incumplimiento dará lugar a la no conformidad de los Partes de Recepción Definitiva correspondiente a dichos servicios, hasta que dicho incumplimiento sea subsanado.-

Capítulo XI – RECEPCIÓN DE LOS SERVICIOS Y FACTURACIÓN

Art. 57.- REMITOS DE MERCADERÍA Y RACIONES.

El adjudicatario entregará diariamente al personal de conducción de cada escuela o colegio un remito que debe indicar claramente los servicios brindados, indicando cantidad y tipo de mercadería entregada (expresado en

la unidad de medida correspondiente) y el número de raciones detallando cantidad de alumnos becados (al 50% y al 100%) y no becados, personal autorizado, docentes no autorizados, conforme la discriminación prevista en el Art. 43 del presente pliego, discriminando la mercadería entregada para las dietas.

Cuando en un mismo establecimiento se brinden servicios para los niveles inicial y primario, se deberá confeccionar y entregar remito por separado por cada nivel.

Para los establecimientos maternos infantiles el remito de raciones deberá estar discriminado de la siguiente manera:

- raciones destinadas a niños de 6 meses
- raciones destinadas a niños de 7 a 8 meses
- raciones destinadas a niños de 9 a 11 meses
- raciones destinadas a niños de 1 a 2 años
- raciones destinadas a niños de 3 a 5 años

Las cantidades de mercadería detalladas en el remito deberán coincidir con lo entregado.

Las Autoridades Escolares (Director/a, Vicedirector/a, Secretario/a) controlarán la cantidad de raciones y firmarán el remito prestando conformidad con ello. Si no coincidieran las cantidades deberán dejarlo registrado en dicho remito previo a su firma. El remito deberá ser confeccionado en idénticas condiciones al que se adjunta al presente pliego como Anexo "E".

En aquellos casos en que las autoridades escolares no pudieran estar presentes al momento de la recepción, podrán designar personal del establecimiento que estimen pertinente para la firma de los remitos diarios, debiendo asentar ello en el Libro de Órdenes

Art. 58.- PARTES DE RECEPCIÓN RESUMEN (PRR).

a) Parte de Recepción Resumen.

Como mecanismo de consolidación de los remitos mencionados en el artículo 57, el adjudicatario confeccionará quincenalmente el Parte de Recepción Resumen que será entregado dentro de los tres (3) primeros días de la quincena siguiente a cada uno de los establecimientos educativos, especificando las cantidades de servicios entregados, porcentajes de las becas y detalle del personal autorizado a recibir la prestación a cargo del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

El Parte de Recepción Resumen deberá confeccionarse por triplicado. Las autoridades a cargo del establecimiento educativo serán las encargadas de la

recepción, debiendo prestar su conformidad en todas las copias dentro de las siguientes veinticuatro (24) horas de su recepción (tomando como antecedentes los remitos conformados), quedándose con una de ellas en su poder. La Dirección General de Servicios a las Escuelas podrá requerir una copia en soporte magnético. Los Partes de Recepción Resumen que presente el adjudicatario deberán estar completos, indicando número de Orden de Compra, nombre, dirección y número del establecimiento, distrito escolar y período de la prestación. Solamente se aceptarán Partes de Recepción Resumen firmados por las autoridades escolares con la correspondiente aclaración de firma y cargo. Los Partes de Recepción Resumen podrán presentarse agrupadamente, en cuyo caso deberán acompañarse de una planilla resumen, la que deberá estar firmada por el titular o apoderado de la empresa adjudicataria. La cantidad de Partes de Recepción Resumen quincenales no podrá ser superior a tres por cada orden de compra y no se recibirán partes posteriores a 3 meses desde la prestación del servicio.

b) Tramitación de Partes de Recepción Definitiva.

La Dirección General de Servicios a las Escuelas controlará los Partes de Recepción emitidos por cada adjudicatario y conformado con el establecimiento escolar junto con la planilla resumen y solicitará a la Gerencia Operativa Presupuesto y Finanzas dependiente de la Dirección General de Administración de Recursos del Ministerio de Educación la emisión del Parte de Recepción Definitiva, el cual será suscripto por la Dirección General de Servicios a las Escuelas. Se notificará la disponibilidad del Parte de Recepción Definitiva a través del Sistema de Autogestión de Proveedores a los fines de su facturación por dicho medio.

c) Modificación de procedimientos

El GCBA se reserva el derecho de cambiar estos procedimientos informando a las empresas adjudicatarias y a los establecimientos escolares con una antelación mínima de quince (15) días. -

Art. 59.- FACTURACIÓN.

a) Tramitación de las facturas

La facturación se realizará de acuerdo al Servicio solicitado, entendido éste como la cantidad de raciones establecidas para cada uno de los servicios entregados por el adjudicatario, conforme los procedimientos indicados en el Art. 58 del presente pliego.

b) Requisitos para la facturación

El Centro Único de Recepción de Documentación de Pago, dependiente de la Dirección General de Contaduría, no recibirá ninguna factura que no cuente con el correspondiente Parte de Recepción Definitiva, donde conste la intervención de la Dirección General de Servicios a las Escuelas.

c) Complemento de becas parciales

A todo evento se establece que este Gobierno, queda liberado de toda responsabilidad por la falta de pago de la parte complementaria de las proporciones de becas, que deberán abonar los padres de los alumnos y por los contratos que celebren los padres de los alumnos no becados con la adjudicataria.-

Capítulo XII –CONTROL

Art. 60.- FISCALIZACIÓN Y CONTROL.

a) OBJETO

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

- I. Los servicios y los diferentes requerimientos, acciones y etapas de su provisión, desde los insumos y el proceso de elaboración de las comidas, así como su almacenamiento, transporte, carga y descarga, composición y calidad, conservación, distribución y cumplimiento de menús, horarios y cantidades.
- II. Gramaje de cada uno de los componentes de la ración servida.
- III. El estado, conservación, funcionamiento, cantidades y uso de los sectores, instalaciones y elementos cedidos en uso.
- IV. El mantenimiento del estado, funcionamiento, disponibilidad, capacidades, cantidades y características técnicas de la planta elaboradora, sus instalaciones y equipamiento, los vehículos, los contenedores isotérmicos y el control de alimentos.
- V. El ajuste a las condiciones del presente pliego en todos los aspectos relativos al personal, utensilios, vajilla y elementos contra incendio.
- VI. Cumplimiento de los requisitos en cuanto a seguros, documentación y elementos a proveer.
- VII. Condiciones de higiene y limpieza. Cumplimiento de la gestión de residuos de acuerdo a lo indicado en el Anexo B.-

b) CONTROL GENERAL DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD

El Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, a través de los organismos o dependencias que correspondan según la competencia que

detenta cada uno de aquéllos, efectuará el contralor constante de la prestación, mediante personal idóneo que concurrirá a los establecimientos educativos, así como también a las plantas elaboradoras, oficinas y toda otra instalación denunciada por el adjudicatario, para efectuar las inspecciones que correspondan, a fin de determinar si el adjudicatario cumple con las obligaciones a su cargo, debiendo este último -y sus dependientes- colaborar con el personal de fiscalización arriba referido en todo lo que haga al debido cumplimiento de las funciones de estos últimos.

c) CONTROL PARTICULAR:

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

I. CONTROL DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN

La Dirección General de Servicios a las Escuelas 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.

Realizará verificaciones tanto en los establecimientos educativos como en las plantas elaboradoras. Asimismo, podrá convocar a otros organismos como universidades públicas, organizaciones no gubernamentales o entidades de bien público para efectuar controles específicos que posibiliten una mayor participación en el control. También podrá contratar a empresas u organismos privados para que realicen el control de cumplimiento de las obligaciones establecidas en el presente pliego.

Todas las fiscalizaciones y/o controles que se efectúen por parte de la Dirección General de Servicios a las Escuelas deberán asentarse en el Libro de Órdenes.

II. CONTROL DE LA COMISIÓN DE COMEDOR Y AUTORIDADES DOCENTES

Por su parte la Comisión de Comedor, las autoridades docentes y los docentes en turno de comedor estarán facultados para fiscalizar los aspectos pertinentes que hacen a la prestación del servicio en el establecimiento educativo en donde éstas cumplan funciones, debiendo el adjudicatario y su personal permanente o contratado prestar la más amplia colaboración para ello.

Las fiscalizaciones que realice la Comisión de Comedor y/o las autoridades docentes y/o los docentes en turnos de comedor deberán estar avaladas por personal directivo del establecimiento. Las mismas, en caso de detectarse incumplimientos, deberán registrarse en el Libro de Órdenes y ser comunicadas en forma fehaciente a la Dirección General de Servicios a las

Escuelas, a fin de que las irregularidades detectadas sean evaluadas y procesadas. Se entenderá para este procedimiento en particular, el uso del correo electrónico como mecanismo de comunicación fehaciente.

d) CONTROL ESPECÍFICO

El Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, a través de la Dirección General de Servicios a las Escuelas, se encuentra facultado para solicitar a las empresas adjudicatarias la suspensión o interrupción de uso y/o entrega de aquellos productos alimenticios que no cumplan con los requerimientos estipulados en el presente pliego -y sus Anexos- para ser incluidos en los Menús de los comedores escolares.

Las suspensiones requeridas en virtud de anomalías detectadas en los caracteres organolépticos del producto, persistirán hasta tanto la Agencia Gubernamental de Control dependiente de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria se expida favorablemente sobre las condiciones de salubridad e higiene de los mismos.

Para los casos en que la suspensión se requiriese sobre productos que a prima facie reúnan condiciones de idoneidad respecto a sus elementales características organolépticas pero que carezcan de caracteres genuinos o baja calidad de sus materias primas, sólo será autorizado el levantamiento de tal suspensión mediante presentación –por parte del adjudicatario- de prueba fehaciente que acredite el cese de su anomalía. De idéntica manera procederá la suspensión para los casos en que fuere comprobada y generalizada la falta de aceptación de un producto por parte de los niños.

En ningún caso el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires será responsable por los incumplimientos contractuales o daños y perjuicios ocasionados a las firmas elaboradoras y/o comercializadoras de productos por su suspensión y/o interrupción, siendo único y exclusivo responsable de ello el adjudicatario que hubiere contratado tales productos.

Sin perjuicio de lo estipulado en el primer párrafo del presente artículo, la Dirección General de Servicios a las Escuelas podrá dejar asentando en el Libro de Órdenes las observaciones que estime pertinentes en torno a la calidad del servicio alimentario sin que ello implique, necesariamente, el inicio del procedimiento estipulado en el Capítulo XXI.-

Art. 61.- CONTROL DE GRAMAJES.

a) Provisión de balanza para control de raciones

A los efectos de la debida comprobación del gramaje de los alimentos, en cada establecimiento escolar en que el adjudicatario brinde cualquiera de los servicios, deberá proveer una balanza digital de, como mínimo un (1) kilogramo de capacidad, con sensibilidad de hasta diez (10) gramos, la que deberá encontrarse en todo momento en perfecto estado de funcionamiento.

El adjudicatario deberá poner dicha balanza a disposición de las autoridades de contralor cada vez que éstas lo dispongan.

Están exceptuados de esta norma los servicios para Educación no formal y adultos con menos de cincuenta (50) raciones.

b) Control de gramaje de raciones servidas

Dicha balanza digital permitirá que los representantes mencionados en el art. 60 inc c) puntos I) y II) procedan a pesar las raciones cuando lo estimen pertinente, tomándose como base lo establecido en el Anexo A del presente pliego. Cuando se comprobare en seis (6) raciones del servicio suministrado en un día determinado, y en los mismos componentes del menú, la existencia de faltante de gramaje, se aplicará la penalidad prevista. Se entenderá por falta de gramaje cuando el peso de un componente de la ración sea más de un diez por ciento (10%) inferior al que se establece en este pliego. A tales efectos cada componente del plato único (la guarnición cuando hubiere) y el postre que integra el menú de almuerzo se considerarán de manera independiente y susceptible de sanción. Lo mismo sucederá con cualquiera de los componentes que integran los Menús de refrigerio.

No se admitirán diferencias de gramaje en las reposterías de desayunos, meriendas y refrigerios.-

Capítulo XIII– SEGUROS

Art. 62.- GENERALIDADES.

El Adjudicatario deberá contratar los seguros que se detallan en el presente artículo y acreditar la constitución de los mismos y su vigencia durante todo el periodo contractual, mediante la presentación de copias de sus respectivas pólizas y comprobantes de pago del premio, excepto para el supuesto de la cobertura de daño ambiental, la cual se acreditará mediante presentación del original en la Gerencia Operativa Asuntos Legales de Seguros (DGCyC).

Asimismo, es de señalar que, deberán acreditarse las coberturas, como mínimo una vez por año o cada vez que modifique y/o cambie de compañía aseguradora, siempre con previa autorización del GCABA, o cada vez que el GCABA lo solicite, se presentarán copias de las pólizas y de sus comprobantes de pago del premio.

La contratación de los seguros que aquí se refiere es independiente de aquellos otros que le sean legalmente exigibles al Adjudicatario por su actividad a fin de brindar cobertura a los posibles daños que afecten a terceros, como consecuencia de otras cuestiones atinentes a su actividad.

El Adjudicatario deberá mantener actualizadas todas las pólizas de los

seguros exigidos con antelación no menor a cuarenta y ocho (48) horas a que opere la fecha de vencimiento de las mismas, que deberán tener vigencia hasta la efectiva finalización de los trabajos encomendados conforme el contrato y/o contratos celebrados, incluidas las posibles prórrogas.

Si durante la prestación de la ejecución contractual se produjera el vencimiento de las pólizas, el Adjudicatario estará obligado a constituir nuevos seguros hasta la finalización efectiva de la relación contractual, con una antelación no menos de cuarenta y ocho (48) horas a que opere la fecha de vencimiento de las mismas. La no actualización de las pólizas dará lugar a las sanciones que por ello correspondan, de acuerdo a las convenciones contractuales.

El adjudicatario será el único responsable de los perjuicios que ocasionare la inobservancia de los seguros exigidos en el presente Pliego, en las formas y con la vigencia estipulada, quedando el GCABA exento de toda responsabilidad respecto de cualquier siniestro que se produjera en este caso.

Queda entendido que, sin perjuicio de su responsabilidad general por los siniestros que pudieran ocurrir durante los trabajos contratados, el Contratista asume el importe de las franquicias obligatorias impuestas por las Compañías Aseguradoras.

Quedará a criterio del GCABA conforme los trabajos a efectuar objeto de la presente contratación la inclusión/incorporación/exclusión de cláusulas de cobertura, medida de la prestación y modificación de sumas aseguradas, durante la vigencia de las pólizas contratadas por el adjudicatario.-

Art. 63.- DE LAS COMPAÑÍAS ASEGURADORAS.

El adjudicatario será el único responsable de brindar todas las Pólizas de Seguro relevantes para la prestación de los servicios.

Las coberturas de seguros deberán ser contratadas en una empresa aseguradora habilitada por la Superintendencia de Seguros de la Nación, con domicilio en la Ciudad de Buenos Aires y que al menos cuente con un Patrimonio Neto superior a los \$ 500.000.000 (pesos quinientos millones), de acuerdo al último balance anual presentado ante la citada Superintendencia y publicado por la misma.

Deberán también acreditar una calificación establecida por una calificadora de Riesgo autorizada a operar en la República Argentina.

Lo antedicho y enumerado en materia de patrimonio no será requerido en los supuestos de coberturas del ramo Riesgos del Trabajo, Daño Ambiental de Incidencia Colectiva y/o Caución (Garantías de cumplimiento).-

Art. 64.- SEGURO DE ACCIDENTES DE TRABAJO.

Las autoridades escolares no permitirán el ingreso en el establecimiento educativo de personal del adjudicatario que no figure en el listado como personal asegurado.

1) Laborales:

Los exigidos por las leyes laborales vigentes para proteger al personal en relación de dependencia, mediante seguro suscripto con una Aseguradora de Riesgo del Trabajo (ART) autorizada para brindar ese tipo de cobertura, incluyendo específicamente las contingencias derivadas de los accidentes de trabajo, de muerte, invalidez total o parcial.

Seguro de Riesgos del Trabajo.

En el supuesto de la cobertura de riesgos de trabajo, para trabajadores en relación de dependencia:

- Se deberá acompañar junto con la póliza, certificados de cobertura de los trabajadores, en los cuales se detalle el siguiente texto:

Por la presente, la A.R.T, renuncia en forma expresa a reclamar o iniciar toda acción de repetición o de regreso contra el Gobierno de la Ciudad de Autónoma de Buenos Aires, sus funcionarios y/o empleados, sea con fundamento en el art. 39 ap. 5 de la Ley 24.557 y modificatorias, o en cualquier otra norma jurídica, con motivo de las prestaciones en especie o dinerarias que se vea obligada a abonar, contratar u otorgar al personal dependiente o ex dependiente del Adjudicatario/Contratista, amparados por la cobertura del contrato de afiliación N° XXXX, por accidentes del trabajo o enfermedades profesionales, ocurridos o contraídas por el hecho o en ocasión de trabajo.

2) Seguro de Accidentes Personales (en caso de corresponder).

En el supuesto de la cobertura de Seguro de Accidentes Personales, para quienes prestan servicios bajo las distintas modalidades de contratación y no revistan relación de dependencia: -Se deberá acompañar junto con la póliza, certificados de cobertura de los trabajadores, en los cuales se detalle el siguiente texto:

Por la presente, la "Aseguradora", renuncia en forma expresa a reclamar o iniciar toda acción de repetición o de regreso contra el Gobierno de la Ciudad de Autónoma de Buenos Aires, sus funcionarios y/ ó empleados, con motivo de las prestaciones en especie o dinerarias que se vea obligada a abonar, contratar u otorgar a los prestadores de servicios que haya contratado el Adjudicatario/Contratista, amparados por la póliza N° XXXX y por accidentes

ocurridos por el hecho o en ocasión de trabajo.

Las condiciones de cobertura mínimas serán las siguientes:

Seguro de Accidentes Personales: La aseguradora se obligará a indemnizar a los asegurados, ante el fallecimiento accidental e invalidez total y/o parcial permanente derivados de accidentes acaecidos, como así también en concepto de las erogaciones en que se incurran por asistencia médica y/o farmacéutica según topes indemnizatorios determinados en póliza. Alcance de las coberturas: Jornada de servicio incluyendo cobertura in-itinere.

Sumas a Asegurar (Monto Mínimo):

- Muerte: Pesos Un millón quinientos mil (\$ 1.500.000)
- Invalidez Total y/o parcial permanente por accidente: Pesos Un millón quinientos mil (\$ 1.500.000)
- Asistencia Médico Farmacéutica (AMF): Pesos Sesenta mil (\$60.000).

Art. 65.- SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL

El adjudicatario debe asegurar, bajo póliza de responsabilidad civil, los daños que como consecuencia de tareas inherentes a su actividad que puedan ocasionar a personas, bienes o cosas de propiedad del GCABA o de terceros. Suma Asegurada Mínima: La misma será por un monto mínimo de pesos tres millones (\$ 3.000.000).

Se detallan de manera enunciativa y no taxativa las coberturas adicionales a incluirse de corresponder en cada caso:

- A) Responsabilidad Civil emergente de escapes de gas, incendio, rayo y/o explosión, descargas eléctricas.
- B) Caída de Objetos, carteles y/o letreros.
- C) Carga y descarga de bienes.
- D) Montaje y desmontaje de estructuras.
- E) Daños por hechos maliciosos, tumulto popular.
- F) Suministro de alimentos y bebidas.
- G) Bienes bajo custodia, cuidado y control (de corresponder).

El contrato deberá contener un endoso en carácter de co-asegurado sin restricción de ninguna especie o naturaleza a favor del GCABA. Los empleados del GCABA deberán ser considerados terceros en póliza.-

Art. 66.- ALCANCES DE COBERTURA.

Para los seguros exigidos en el presente pliego, en caso de que el monto de los mismos no alcanzare a cubrir los daños provocados, las diferencias resultantes correrán a cargo y costo del adjudicatario.-

Art. 67.- RENOVACIÓN DE PÓLIZAS.

Si durante la prestación del servicio, sea dentro del plazo original del contrato o su eventual prórroga, se produjera el vencimiento de las pólizas a que se refieren los Arts. 64 y 65 del presente pliego, el adjudicatario estará obligado a constituir nuevos seguros hasta la finalización efectiva de dicho plazo –y su prórroga-, con una antelación no menor a cuarenta y ocho (48) horas de antelación a la finalización del plazo o la prórroga en su caso.

La falta de renovación facultará al Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires a retener los Partes de Recepción Definitiva hasta tanto se cumpla con dicha obligación.

En caso de persistir el incumplimiento por más de diez (10) días hábiles el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires queda expresamente autorizado a interrumpir el servicio por exclusiva responsabilidad del adjudicatario, dando lugar a la aplicación de las sanciones que fija el Art. 80 apartados a) y b) de este Pliego

Capítulo XIV – PROCEDIMIENTO LICITATORIO

Art. 68.- PUBLICIDAD DEL ACTO LICITATORIO.

Los pliegos que rigen la presente contratación y el llamado a licitación pública se publicarán conforme lo previsto en el Art 90 de la Ley 2.095 (texto consolidado por Ley. 6347) y su decreto reglamentario N° 74/21.-

Art. 69.- VISITA A LOS ESTABLECIMIENTOS.

Los oferentes deberán visitar las instalaciones de todos los establecimientos educativos por los que presenten sus propuestas, a fin de tomar conocimiento del estado de los mismos y acerca de todas las características que hacen a la prestación del servicio.

El cumplimiento de lo establecido en el presente artículo se acreditará mediante la presentación de la declaración jurada prevista en el Art. 73, Inciso

b) de este Pliego.

Por lo tanto, la presentación de la oferta lleva implícito el total conocimiento y conformidad respecto a las condiciones ambientales, condiciones edilicias, estructurales y materiales en las que desarrollarán las tareas inherentes a la prestación del servicio.-

Capítulo XV –GARANTÍAS

Art. 70.- GARANTÍA DE OFERTA.

Los oferentes deberán constituir una garantía de oferta, la que deberá integrarse conforme lo establecido en el art. 17.1 del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales, aprobado por Disposición N° 167-GCABA-DGCYC-2021 y en el 92 de la Ley 2.095 (texto consolidado por Ley 6.347) y su decreto reglamentario N° 74/21.

La garantía aquí estipulada será devuelta al adjudicatario en oportunidad de integrarse la Garantía de Adjudicación. A los oferentes que no hubieran resultado adjudicatarios, les será devuelta una vez aprobada la contratación.-

Art. 71.- GARANTÍA DE ADJUDICACIÓN.

La garantía de adjudicación se establece en el diez por ciento (10%) del valor total de la adjudicación.

Esta garantía deberá presentarse en la Gerencia Operativa de Compras y Contrataciones, veinticuatro (24) horas antes a la iniciación de la prestación del servicio, según se establece en el Art. 51 de este pliego.

En caso de demora en la integración de la garantía de adjudicación, el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires deberá intimar al adjudicatario para que integre dicha garantía dentro del plazo de diez (10) días contados a partir de la recepción de la intimación a tal efecto, bajo apercibimiento de rescindir el contrato conforme lo dispuesto por el art. 80 inc c), de este Pliego y el artículo 118 de la Ley N° 2.095 (texto consolidado por Ley N° 6.347).

La garantía de adjudicación será devuelta al adjudicatario dentro de los diez (10) días de finalizado el contrato a entera satisfacción del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, salvo incumplimiento por parte del adjudicatario de los artículos 15 inciso C –reposición de faltantes- y 44 o la rescisión del contrato prevista en el Art. 80 de este Pliego, o que se encuentre pendiente de pago alguna penalidad por infracciones cometidas durante la licitación o labrada el acta de infracción conforme lo dispuesto por el art. 83 de este pliego. Por tratarse de un contrato de tracto sucesivo será de aplicación lo dispuesto en el Art. 126 de la Ley 2.095 (texto consolidado por Ley 6.347).-

Art. 72.- FORMA DE CONSTITUCIÓN DE LAS GARANTÍAS.

Las garantías deberán ser constituidas sin límite de validez y mediante alguna de las formas que prevé el Artículo N° 93 de la Ley 2.095 (Texto Consolidado según Ley N° 6.347).

En caso de que se opte por el depósito en efectivo el mismo deberá efectuarse en el Banco de la Ciudad de Buenos Aires y, cuando se opte por cheque certificado, éste deberá estar emitido a favor de la precitada entidad bancaria. Dicha certificación deberá abarcar el período hasta la adjudicación, en el caso de haberse presentado como garantía de oferta, o abarcar todo el período de ejecución del contrato, en caso de que el mismo se haya presentado como garantía de adjudicación.

Capítulo XVI –OFERTAS

Art. 73.- METODOLOGÍA.

El Acto de apertura de ofertas se efectuará a través del BAC, liberándose las ofertas en el día y hora establecido en el acto administrativo por el que se dispone el llamado a Licitación Pública, formulándose electrónicamente el Acta pertinente para conocimiento de los participantes y funcionarios designados.

Si el día señalado para la apertura fuera declarado inhábil para la Administración, el acto se cumplirá el primer día hábil siguiente, en la misma hora prevista originalmente.

En el caso de producirse una interrupción general del sistema BAC, debidamente comprobada y verificada por el Órgano Rector, a través de la Dirección General de Unidad Informática de Administración Financiera dependiente del Ministerio de Hacienda y Finanzas o la que en un futuro la reemplace, que afecte el normal desenvolvimiento de los procesos en la fecha y hora de apertura pactada, el acto de apertura de ofertas deberá publicarse por los mismos medios y plazos que el llamado original.

La oferta deberá presentarse con la siguiente documentación:

a) **Constancia de adquisición del Pliego de Bases y Condiciones**

Adjuntando constancia de pago y el sellado correspondiente.

b) **Declaración Jurada de visita a los Establecimientos:**

El Oferente acreditará mediante una Declaración Jurada haber realizado la visita a los Establecimientos Educativos correspondientes a los grupos ofertados, tal como se prevé en el Art. 69° de estas Cláusulas Particulares.

c) **Habilitación Planta Elaboradora e Instalaciones:**

Deberá presentarse fotocopia certificada por escribano público de la habilitación a nombre del oferente de la planta elaboradora de comidas, propia o de terceros, otorgada por los organismos técnicos municipales, provinciales, nacionales o de este Gobierno, competentes en las respectivas jurisdicciones donde esté ubicada la mencionada planta para la elaboración de comidas de consumo.

Junto con la habilitación deberá presentarse el detalle de las instalaciones de la respectiva planta y su equipamiento, indicando superficie cubierta y descripción de equipos gastronómicos.

Asimismo, deberá presentar Declaración Jurada en la que se manifieste poseer cámara frigorífica dentro de la planta elaboradora, detallando sus características técnicas.

En caso de que la planta elaboradora sea de terceros, deberá adjuntar fotocopia certificada del contrato de locación/comodato, mediante el cual esté manifiestamente expresado que la misma se alquila a los fines de la prestación del servicio, debiendo el mismo abarcar la totalidad del período de prestación, cuyo texto no deberá contener ninguna restricción para el uso específico para el que está habilitada.

A efectos de acreditar la titularidad dominial del inmueble habilitado como planta elaboradora, el oferente deberá acompañar informe de dominio actualizado (no anterior a los sesenta (60) días previos a la presentación de la oferta).

d) Profesional técnico en planta elaboradora.

El oferente deberá acreditar que cuenta con un profesional técnico universitario permanente en la planta elaboradora, conforme se establece en el Art. 20, adjuntando el currículum vitae y copia de matrícula habilitante de aquél.

e) Sistema de generación de energía eléctrica.

El oferente deberá presentar declaración jurada de la instalación y correcto funcionamiento de un equipo de generación de energía eléctrica que cumpla con los requisitos del Art. 20 inciso “f” del presente pliego.

f) Vehículos propios y/o contratados:

El oferente deberá adjuntar informe de dominios actualizados de los vehículos a su nombre (no anterior a los sesenta (60) días previos a la presentación de la oferta) y en caso de ser contratados, fotocopias de los títulos de propiedad de los vehículos a contratar adjuntando asimismo el contrato de alquiler del respectivo vehículo y, en su caso, nota de la empresa que proveerá los vehículos en la que se exprese el consentimiento de ésta a que el oferente los utilice por un período no menor a la duración del contrato

objeto de la presente licitación.

Asimismo, deberá adjuntar fotocopia de la habilitación del o de los vehículos expedida por los organismos técnicos competentes (Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, SENASA, y cualquier otra autoridad nacional, provincial y/o municipal con competencia en la materia).

Todos deberán presentar verificación técnica vehicular y los vehículos que provengan de provincia deberán contar con el apto bromatológico del municipio correspondiente.

Todos los vehículos deberán contar con equipo de frío funcional.

No serán considerados los vehículos declarados respecto de los cuales no se acompañe la documentación requerida, dicho incumplimiento podrá ser subsanado bajo apercibimiento de no ser considerada la oferta.

g) Estados Contables:

Los oferentes deberán presentar los Estados Contables de los dos (2) últimos ejercicios anteriores a la presentación de la oferta. Aquellas empresas cuya formación sea menor a tres años deberán presentar los Estados correspondientes a sus años de conformación. Si a la fecha de apertura los Estados Contables correspondientes al cierre del último ejercicio tuviesen una antigüedad superior a los seis (6) meses, deberán asimismo presentar Estados Contables Intermedios a no más de tres meses anteriores al mes de apertura de las ofertas. Todas las presentaciones deberán contar con dictamen de razonabilidad (no certificación literal) de Contador Público cuya firma debe estar legalizada por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas.

Junto a los referidos estados contables se deberá presentar una planilla con los mismos requisitos del párrafo anterior, conforme el siguiente detalle:

1) Patrimonio Neto de los últimos dos (2) Estados Contables Anuales o del último Estado Contable Anual e Intermedio presentado de corresponder. A efectos de la asignación de puntaje del Art. 78º inc b) del presente pliego, se considerará el promedio de los mencionados Estados. Y en el caso de UT se considerará el mayor valor que resulte del promedio de cada empresa que la conforme.

2) Monto de las ventas de los últimos dos (2) Estados Contables Anuales o del último Estado Contable Anual e Intermedio presentado referidas a servicios gastronómicos, discriminadas mensualmente. A efectos de la asignación de puntaje del Art. 78º inc b) del presente pliego se considerará el promedio de las ventas presentadas. Y en el caso de UT se considerará el mayor valor que resulte del promedio de cada empresa que la conforme.

3) Índice de solvencia de los últimos dos (2) Estados Contables Anuales o del último Estado Contable Anual e intermedio presentado (entendida como Activo Total sobre Pasivo Total). A efectos de la asignación de puntaje del Art. 78 ° inc b) del presente pliego, se considerará el promedio de los mencionados Estados. Y en el caso de UT se considerará el promedio de cada empresa que la conforme.

En caso de omisión de la presentación de la documentación solicitada, la administración intimará a los oferentes a su cumplimiento bajo apercibimiento de descarte de la oferta.

h) Declaración Jurada Control de Alimentos

Por medio de esta declaración el oferente se compromete a realizar los controles de Alimentos según se establece en el Art. 35 del presente pliego durante todo el plazo de la contratación.

Se deberá agregar curriculum y matrículas de los profesionales actuantes o de los laboratorios a los que se les encomiende dicha tarea.

En caso de ser profesional en relación de dependencia se deberá adjuntar certificación laboral en la que se indique desde cuando el profesional se encuentra como dependiente del Oferente.

i) Declaración Jurada Control de Plagas

Deberá presentarse declaración jurada por medio de la cual el oferente se compromete a realizar los controles de plagas según lo establece el Art.40 del presente pliego, durante todo el plazo que dure la contratación.

Asimismo, en dicha declaración deberá denunciarse el nombre de la empresa, domicilio, teléfono y representante legal de la empresa contratada a tal efecto con el correspondiente número de registro y número de expediente otorgado por la Agencia de Protección Ambiental dependiente de la Secretaría de Ambiente del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.

Se deberá agregar un informe suscripto por el responsable técnico de la empresa de control de plagas donde consten tipo de productos que utilizarán, el nombre comercial de cada uno de ellos, principio activo, dosificación en que podrá ser utilizados y tiempos de carencia, si los tuviera.

j) Domicilios

Deberá indicarse claramente: calle, número, piso, unidad, código postal y números telefónicos, y casilla de correo electrónico de los siguientes domicilios:

- Domicilio especial que se constituye a los efectos de la presente licitación, el que deberá estar constituido en el radio de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.
- Domicilio legal.

- Domicilio de las plantas elaboradoras.

k) Documentación de la sociedad:

Deberá acompañarse copia certificada de:

- Contrato social y estatutos actualizados.
- Constancia de inscripción en la Inspección General de Justicia.
- Acta de asamblea o reunión de socios, en la que se designaron las autoridades de la sociedad.
- Acta de elección y de distribución de cargos del órgano de administración.
- Registro de asistencia a la última asamblea o reunión de socios que se haya realizado.
- Convenio de constitución de U.T. –en su caso-.
- Número de matrícula otorgado por el INAES, en caso que corresponda.
- Acta Social y/o de Directorio -según corresponda- por la que se acuerda la presentación de la persona jurídica en el procedimiento de licitación objeto del presente pliego.

l) Certificados de antecedentes de prestaciones:

se ponderarán positivamente los certificados de antecedentes de servicios gastronómicos de almuerzo/cena –tal como éstos se definen en el Art. N° 6 del presente pliego-, con los cuales se acredite una prestación no inferior a un año ininterrumpido en el mismo establecimiento, dentro de los tres (3) últimos años.

Los antecedentes de servicios similares requeridos, en el párrafo anterior podrán haber sido prestados en establecimientos educacionales, dependientes del Estado nacional, provincial, municipal o de entidades privadas con por lo menos mil (1000) raciones de almuerzo/cena diarias. Las certificaciones deberán ser expedidas en papel membretado "original" de la Institución respectiva, en las que deberá constar:

- 1) Período que abarcó el servicio.
- 2) Tipo de servicio realizado y cantidad simultánea de personas atendidas.
- 3) Conceptos que merecieron la prestación por parte de la institución donde se realizó.
- 4) Tipo de establecimiento donde se efectuó el servicio.

La certificación podrá tener como máximo hasta sesenta (60) días de expedida al momento de su presentación y no serán consideradas las de servicios prestados con más de tres (3) años a la fecha de apertura de la presente licitación.

Para el caso de tratarse de empresas, o en su caso UT, que hayan prestado servicios durante el período vigente de la Licitación Pública 550-0047-2018

la certificación será realizada de oficio por la Dirección General de Servicios a las Escuelas, que acredite la prestación ininterrumpida de los servicios oportunamente adjudicados en el transcurso de la contratación de referencia

m) Declaración Jurada - Cantidad de raciones diarias

El oferente indicará mediante declaración jurada la cantidad de raciones diarias de los distintos servicios que estará en condiciones de ofrecer.

n) Declaración Jurada - Conocimiento y aceptación de condiciones:

El oferente presentará declaración jurada por medio de la cual manifieste conocer cabalmente todas las condiciones establecidas en el presente pliego y todos sus Anexos y la aceptación de las mismas.

o) Declaración Jurada de Aptitud para Contratar y Declaración Jurada de Propuesta Competitiva:

Conforme se establece en el art. 11 inc. a) y b) del Pliego de Cláusulas Generales.

p) Garantía de Oferta:

Conforme se exige mediante los Art. 70 y 72 de este pliego.

q) Ingresos Brutos:

Deberán presentar las últimas tres (3) constancias de pago o constancia de inscripción para empresas nuevas del impuesto a los ingresos brutos.

r) Constancia de inicio de trámite de Inscripción en RIUPP:

Conforme lo estipulado en el Art. 5 del Pliego de Condiciones Generales.

s) Formulario AFIP 931:

Copia certificada de los formularios correspondientes a los tres meses anteriores al mes de apertura de oferta y sus correspondientes constancias de pago.

t) Oferta Económica:

Conforme se exige en el Art. 74 "Precios y Cotizaciones" del presente pliego.

u) Certificación ISO de aseguramiento de la calidad.

ACLARACIONES

En caso de presentación incompleta o incorrecta de la documentación solicitada en el presente artículo, la Comisión de Evaluación de Ofertas podrá intimar al oferente a subsanar deficiencias o acompañar la documentación faltante de su oferta dentro del término de DOS (2) días, contados a partir de la fecha de recibida la intimación, conforme lo establece el Art. 99 del Decreto 74/GCABA/21 reglamentario de la Ley N° 2.095 (Texto Consolidado por Ley N° 6.347). Ello, bajo apercibimiento de desestimación de la oferta presentada. Ello, con excepción del punto “t” cuya falta de presentación dará lugar al descarte inmediato de la oferta.

En el caso de Cooperativas o Mutuales se aclara que no deben presentar aquella documentación que acredite el cumplimiento de las obligaciones que no les son exigibles en virtud de la normativa particular a ellas aplicable.

Para el caso de U.T. (Unión Transitoria): las ofertas deberán contener los documentos de constitución de la U.T. en los que deberán constar:

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

a) El compromiso de mantener la vigencia de la U.T. hasta que se hayan cumplido todas las obligaciones emergentes de la presente licitación.

b) El compromiso de mantener la composición de la U.T., durante el plazo mencionado en el inciso anterior, así como también de no introducir modificaciones en los estatutos de las empresas integrantes que importen una alteración de la responsabilidad sin la aprobación del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

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

d) De los documentos por los que se confiere los poderes y por los que se constituye la U.T., deberá resultar que los otorgantes o firmantes lo hicieron legalmente, en ejercicio de las atribuciones que les corresponden como autoridades de cada una de las empresas en funciones, en el momento del acto respectivo.

De presentarse ofertas de dos o más empresas que hayan conformado una U.T. en las contrataciones anteriores, para la prestación de este servicio, los

antecedentes podrán ser acompañados para su evaluación y se les considerará a cada uno de los integrantes de la U.T. la trayectoria del suministro de servicios alimentarios de establecimientos escolares.

IMPORTANTE

1) Se deja establecido que toda la documentación requerida en los ítems precedentes deberá presentarse por cada una de las empresas integrantes de la U.T., con excepción del recibo de pago del pliego y de las DDJJ de visita a los establecimientos.

2) La documentación a presentar por el oferente (propuesta económica y declaraciones juradas) será confeccionada en papel con membrete de la empresa y/o computarizado.

3) Las fotocopias requeridas serán debidamente legalizadas por Escribano Público.

4) El Organismo licitante se reserva el derecho de solicitar ampliación o aclaración de la documentación presentada, a solicitud de la Comisión de Pre adjudicaciones, a fin de evaluar correctamente los antecedentes de la empresa, sin alterar la presentación de la propuesta económica y técnica realizada.-

Art. 74.-PRECIOS Y COTIZACIONES.

Los oferentes deberán presentar sus propuestas ajustadas estrictamente a las siguientes condiciones:

1-Precios Máximos: Los precios máximos se encuentran expresados a valores del mes de agosto de 2021. Como consecuencia de ello, la oferta económica se la considera efectuada a dicha fecha. No se admitirán ofertas cuyos precios superen los siguientes valores máximos:

Renglón 1 COMEDOR/VIANDA/COCINA 45	\$318,90
Renglón 2 REFRIGERIO	\$110,70
Renglón 3 DESAYUNO/MERIENDA	\$37,44

Se deja expresamente aclarado que se procederá a descartar aquellas ofertas cuyos precios cotizados se encuentren por debajo de los precios máximos estipulados, en más de 5% (cinco por ciento).

Así también se aclara que cuando a requerimiento de la DGSE, según lo previsto en el Art. 6 de este Pliego, el servicio deba ser servido en material descartable se reconocerá un 10% más del valor de la misma.-

A fin de viabilizar el procedimiento de redeterminación de precios, el contratista se registrará por las estructuras de costos que, para cada servicio, se detallan en el Anexo G del presente pliego.

2- Los oferentes deberán tener especialmente en cuenta al realizar sus propuestas, los Art. 14 y 18 del presente pliego, en los cuales se detallan los bienes que el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires les cederá en uso y los gastos que correrán por cuenta del mismo.

3- Las propuestas se efectuarán por la totalidad del período de duración de la prestación (fijado en el Art. 2 de las presentes cláusulas) y ajustadas a las condiciones establecidas en el presente pliego y sus Anexos.

4- Se deberá indicar precio unitario por ración por cada uno de los servicios (almuerzo en sus diferentes modalidades comedor, vianda y sistema Cocina 45), refrigerio y desayuno / merienda que se determinan para cada Grupo, completando obligatoriamente la **"PLANILLA DE COTIZACIÓN"** que como **Anexo D** forma parte del presente pliego para los Grupos que cotice.-

5- No se admitirán ofertas que contengan cláusulas condicionadas o con alternativas.-

6- Los refuerzos alimentarios en sus dos modalidades tendrán un único precio de:

Refuerzo Alimentario 1 = tendrá un valor equivalente al 17% del valor vigente de la ración almuerzo;

Refuerzo Alimentario 2 = tendrá un valor equivalente al 21% del valor vigente de la ración almuerzo.-

Los refuerzos alimentarios quedan excluidos de las cotizaciones dado que la distribución por establecimiento se determinará según las necesidades y requerimientos de las unidades educativas una vez iniciado cada ciclo lectivo.

7- Los oferentes deberán cotizar la totalidad de raciones de cada "Grupo" en los que decida participar. No se admitirán cotizaciones parciales del Grupo. Podrán cotizar más de un Grupo.

8- Las empresas participantes deberán cotizar un 5% más del

total de las raciones cotizadas, las cuales corresponderán al Grupo “Nuevos Establecimientos, Nuevos Servicios y Actividades sin localización específica” (Grupo N°197).

9- En cada Grupo BAC deberán cargarse la cantidad total de raciones a cotizar en el Anexo “D”.

10- El valor de las raciones correspondientes al grupo “Nuevos Establecimientos, Nuevos Servicios y Actividades sin localización específica” (Grupo N°197) deberá ser igual al menor valor de las raciones cotizadas por el oferente, en los distintos grupos. LA COTIZACIÓN DE ESTE GRUPO ES CONDICIÓN OBLIGATORIA PARA PODER PARTICIPAR DE LA LICITACIÓN.

11- PARA CUALQUIER INCONGRUENCIA QUE HAYA ENTRE LA OFERTA REALIZADA MEDIANTE LOS FORMULARIOS ELECTRÓNICOS DEL SISTEMA BAC Y LA PLANILLA DE COTIZACIÓN “ANEXO D”, SE TOMARÁ COMO VÁLIDO LO COTIZADO EN EL SISTEMA BAC.-

Art. 75.- PLAZO DE MANTENIMIENTO DE LA OFERTA.

Los oferentes deberán mantener sus propuestas por un plazo mínimo de treinta (30) días, a contar desde la fecha de apertura, prorrogándose sucesiva y automáticamente por períodos de igual plazo hasta la fecha de la adjudicación. Asimismo, el oferente que decida no renovar el mantenimiento de oferta deberá expresar en forma fehaciente su voluntad en tal sentido con una antelación mínima de diez (10) días anteriores al vencimiento del plazo.

Si algún oferente retirase su oferta antes del vencimiento del plazo indicado precedentemente, se dará por perdida la Garantía de Oferta (Art. 117 Ley N° 2.095, Texto Consolidado por Ley N° 6.347), sin perjuicio de la aplicación de las demás sanciones que pudieren corresponder.-

Art. 76.- ANTECEDENTE JURISDICCIONAL.

La información obrante en base de datos de organismos públicos tanto nacionales como pertenecientes a la provincia de Buenos Aires, sobre antecedentes de las personas humanas o jurídicas que presenten ofertas será considerada a fin de determinar la elegibilidad de las mismas. Podrán desestimarse las ofertas de aquellos proveedores que por incumplimientos reiterados de sus obligaciones se encuentren suspendidos o inhabilitados para contratar en otras jurisdicciones.-

Capítulo XVII – ANÁLISIS Y EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

Art. 77.- ESTUDIO DE LA OFERTA.

a) Revisión preliminar

Efectuada la apertura, la Comisión de Evaluación de Ofertas que designe el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, analizará y evaluará toda la documentación exigida y presentada por los oferentes. Aquellas ofertas que cumplan con los requisitos del Art. 73 estarán en condiciones de resultar adjudicatarias, considerando también los aspectos a evaluar en los incisos b), c) y d) del presente artículo.

Sin perjuicio de ello el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires se reserva el derecho de solicitar un informe complementario de concepto a cualquier ente público o privado en el que el licitante hubiese prestado un servicio similar.

Asimismo, si fuera necesario a criterio de la Comisión se realizará una inspección ocular a efectos de constatar la veracidad de lo manifestado en la presentación realizada.

b) Evaluación Técnica

En segundo lugar, se procederá a evaluar la oferta técnica en su conjunto, para lo cual la Comisión Evaluadora de Ofertas podrá solicitar información adicional o realizar visitas a Plantas Elaboradoras. Una vez realizado el análisis se procederá a descartar aquellas ofertas que no cumpliesen con los requisitos especificados en el presente pliego.

c) Evaluación de antecedentes empresarios

Se evaluarán los antecedentes de la empresa y la calidad de prestaciones similares a las solicitadas por este pliego. Los antecedentes como proveedores del GCBA a los que hace referencia el Art. 78 inc. b) se ponderarán al solo efecto de calcular el puntaje que determine la cantidad de raciones a adjudicar.

d) Oferta

En cuarto lugar, se procederá a evaluar, grupo por grupo, la mejor oferta económica. En caso de empate de ofertas se procederá conforme lo dispuesto en el Art. 99.- inc. d) punto 3, Decreto N° 74/GCABA/21, Reglamentario de la Ley N° 2095 (texto consolidado por Ley N° 6347). De continuar con el empate o no ser posible la solicitud de mejora, se podrá ponderar la continuidad del servicio de alimentación escolar.-

Art. 78.- FORMA DE PREADJUDICAR.

La preadjudicación se realizará en dos etapas:

a) Evaluación de las ofertas

La preadjudicación recaerá en las ofertas más convenientes teniendo en cuenta el precio, la idoneidad del oferente y las demás condiciones de la oferta.

b) Asignación de raciones

Una vez realizada la evaluación, se determinarán las cantidades máximas de raciones a adjudicar teniendo en cuenta los siguientes puntajes:

Planta Elaboradora

Planta Elaboradora	Propia	Contratada
De 100 a 200 m2	4 Puntos	2 Puntos
De 201 a 400 m2	10 Puntos	5 Puntos
De 401 a 600 m2	14 Puntos	7 Puntos
De 601 a 800 m2	18 Puntos	9 Puntos
más de 800 m2	20 Puntos	10 Puntos

Las superficies se considerarán teniendo en cuenta los metros cuadrados que sumen los sectores operativos afectados al/los servicio/s adjudicados exclusivamente.

Vehículos con Equipo de Refrigeración

Vehículos	Puntos
2	1
3	2
4	3
5 o más	6

Vehículos con equipo de refrigeración, si son propios o tienen contrato de leasing (se agregarán los siguientes puntos)

Vehículos	Puntos
2	1
3	2
4	3
5 o más	6

Estados Contables - Patrimonio Neto (Promedio de los últimos 2 Ejercicios)

PESOS (\$)	PUNTOS
De 10.000.000 a 25.000.000	1
De 25.000.001 a 50.000.000	3
De 50.000.001 a 100.000.000	7
De 100.000.001 a 250.000.000	12
Más de 250.000.000	15

Ventas netas mensuales (Promedio de los últimos veinticuatro meses)

PESOS (\$)	PUNTOS
De 5.000.000 a 7.000.000	1
De 7.000.001 a 10.000.000	3
De 10.000.001 a 25.000.000	7
De 25.000.001 a 60.000.000	12
Más de 60.000.000	15

Índice de solvencia

INDICE	PUNTOS
De 1 a 1,5	2
De 1,5 a 2	4
Más de 2	6

Antecedentes - Años de Prestación

AÑOS	PUNTOS
De 1 a 3	1
De 4 a 10	6
Más de 10	12

Antecedentes - Cantidad Simultánea de Raciones Atendidas

Raciones Simultáneas	PUNTOS
De 1000 A 2000	4
De 2001 A 3000	8
De 3001 A 4000	10
Más de 4000	12

Antecedentes - Raciones Diarias - Proveedor en Comedores Escolares del GCBA

PROVEEDOR	PUNTOS
SI	8 PUNTOS

En los casos de evaluación de una UNION TRANSITORIA (U.T.), para la consideración de patrimonio y ventas se tendrá en cuenta lo establecido en el Art. 73 inc g) y para la superficie de planta, se tomará el valor individual más alto de las empresas integrantes. Luego se aplicará el puntaje que le corresponda, como si fuese una sola empresa.

- A los efectos de la adjudicación, la cantidad máxima de servicios diarios de comedor y vianda será 20.000 (veinte mil) raciones, independientemente de los servicios de refrigerio y/o desayuno/merienda que puedan acompañarlos, salvo lo establecido en el art. 47, en cuanto se refiere a la prestación temporaria hasta tanto se contrate definitivamente a los nuevos adjudicatarios en cuyo caso el límite de 20.000 (veinte mil) servicios no resultará aplicable. De acuerdo al siguiente puntaje, se adjudicarán como máximo las siguientes cantidades de raciones:

PUNTOS	RACIONES DE COMEDOR
0 a 30	0
31 a 40	500
41 a 60	1.500
61 a 70	4.000
71 a 80	9.000
81 a 90	16.000
91 a 100	20.000

- Para el caso de grupos que no tuvieran prevista la provisión del

servicio de almuerzo, a efectos de la preadjudicación se computarán dos (2) raciones de refrigerio como una (1) de almuerzo.

- La cantidad máxima de raciones diarias se contempla a los fines de la adjudicación de la presente Licitación, y dicho tope se actualiza automáticamente a lo largo de la ejecución del contrato, teniendo en consideración el crecimiento vegetativo en los establecimientos educativos adjudicados en cada caso.

Se deja aclarado que los puntos obtenidos sólo determinan la cantidad de raciones máximas de las que puedan resultar adjudicatarios. En ningún caso podrá utilizarse el resultado de la puntuación obtenida para establecer un orden de mérito entre los oferentes, a los efectos de establecer su calidad de adjudicatarios.

c) Anuncio de la Preadjudicación

La preadjudicación será publicada conforme lo estipulado en el Art. 101 y siguientes del Decreto N° 74/GCBA/21 –reglamentario de la Ley N° 2.095- considerándose la misma como notificación fehaciente para los oferentes.

d) Adjudicación

La autoridad competente efectuará la adjudicación previo dictamen de la Procuración General de la Ciudad de Buenos Aires, conforme lo establece el Art. 10 y Art 11 inc. a) de la Ley N° 1.218 (Texto Consolidado por Ley N° 6.347).-

Capítulo XIX –IMPUGNACIONES

Art. 79.- REQUISITOS Y PROCEDIMIENTOS.

Para el caso de impugnación del Pliego por parte de los oferentes conforme lo previsto en el Art. N° 92 de la Ley N° 2.095 (Texto Consolidado por Ley N° 6.347) y su Decreto Reglamentario N°74/21, se establece como condición previa a la admisibilidad de la misma, la constitución de un depósito equivalente al 1 % (uno por ciento) del monto estimado de la contratación. Su presentación deberá realizarse hasta setenta y dos (72) horas antes de la apertura de los sobres.

En lo que respecta a la impugnación del dictamen de preadjudicación, también se establece como condición previa para su admisibilidad, la constitución de un depósito equivalente al 1% (uno por ciento) pero en este caso, calculado sobre el total del monto de la oferta preadjudicada. La impugnación de la preadjudicación deberá ser deducida dentro de los 3 (tres) días de haberse publicado el Dictamen de Evaluación de Ofertas.

En ambos casos, las impugnaciones deberán ser presentadas ante la Gerencia Operativa de Compras y Contrataciones, dependiente de la

Dirección General de Administración de Recursos, sita en Carlos H. Perette y Calle 10, piso 1°, de esta Ciudad de Buenos Aires , previa constitución de los depósitos establecidos respectivamente en el presente artículo, los que deberán efectuarse en la Cuenta Corriente abierta en el Banco de la Ciudad de Buenos Aires, Sucursal Centro, N° 26678/7 "Impugnaciones - Fondo de Garantía", siendo reintegrados oportunamente a los impugnantes solamente en el caso en que su reclamo prospere en su totalidad.

La autoridad competente resolverá las impugnaciones deducidas previo dictamen de la Procuración General de la Ciudad de Buenos Aires (Decreto N° 1.510/GCBA/97, Texto Consolidado por Ley N° 6.347 y Ley 1.218, Texto Consolidado por Ley N° 6.347).

Capítulo XX – PROCEDIMIENTO EN CASO DE INFRACCIÓN A LAS DISPOSICIONES DEL PRESENTE PLIEGO

Art. 80.- RESCISIÓN.

El Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires podrá rescindir el contrato de pleno derecho, sin necesidad de interpelación judicial o extrajudicial, por culpa del contratista, cuando se produjera, entre otras, alguna de las siguientes causales:

a) Cuando el adjudicatario no hubiere iniciado el servicio en la fecha establecida para ello, o bien, iniciada la prestación, la suspenda, interrumpa o abandone al menos por 1 (un) día. En todos estos casos, sea total o parcialmente. Cuando la suma de los montos de las multas aplicadas en concepto de infracciones cometidas durante el lapso de cada año del plazo del contrato –según agenda educativa- y/o su eventual prórroga, alcanzare el 3% (tres por ciento) del importe total del respectivo año.

b) En el caso previsto por el art. 67 del presente Pliego.

c) Cuando el adjudicatario no hubiere cumplimentado con la constitución de la Garantía de Adjudicación, conforme se exige en los Art. 51 y 71, del presente Pliego.

d) En caso de seis (6) incumplimientos continuos pasibles de la aplicación de la mayor penalidad -de las establecidas en el Art. 89 del presente- incurridos en un mismo establecimiento, o doce (12) discontinuos a los que corresponda la misma penalidad, incurridos en los distintos establecimientos que tiene adjudicados.

e) Cuando el oferente que resulte adjudicatario conforme los

Arts. 46 y/o 47 y/o 48 no diera cumplimiento a los requisitos exigidos en el Art. 52 del presente pliego.

f) Cuando debido a la magnitud y/o trascendencia y/o consecuencia de la infracción cometida por un adjudicatario, el organismo licitante considerará que el mismo no está en condiciones de prestar adecuadamente el servicio. De igual modo cuando se encuentre en riesgo la seguridad alimentaria de las personas que reciben la prestación.

g) En caso de reincidencia en el incumplimiento de lo previsto en el Art. 30 de este Pliego.

h) Que haya en el establecimiento casos de Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETA) debidamente confirmados por las autoridades sanitarias competentes y que sean atribuibles directamente al adjudicatario.

i) En caso de producirse un hecho que se encuadre en lo establecido en el artículo 49 de las presentes Cláusulas Particulares.

Alcances de la rescisión

La rescisión podrá alcanzar, según el caso, a todo el contrato, a uno o varios grupos o a un determinado establecimiento conforme lo resuelva el organismo licitante de acuerdo a la gravedad y/o características de la infracción, siguiéndole para el reemplazo del servicio el trámite previsto en el Art. 46 de este pliego.

Efectos de la rescisión

La rescisión implicará en todos los casos la pérdida de la garantía de cumplimiento del contrato constituida, en proporción directa con la parte del contrato no cumplida, sin perjuicio de ser responsable el adjudicatario por los daños y perjuicios que sufiere el Gobierno a consecuencia del accionar que motiva la sanción o de la rescisión.

En caso de que el importe resultante de los daños y perjuicios producidos superare el monto de la garantía que se hallare vigente, se procederá a su cancelación por cualesquiera de los otros procedimientos establecidos en los artículos N°121 a 126 de la Ley N° 2.095 (Texto Consolidado por Ley N° 6.347) y aún de seguir existiendo diferencias a favor de este Gobierno, se formulará por las mismas el cargo correspondiente.

En caso de que no se haya constituido aún la garantía de cumplimiento de contrato, se perderá la garantía de mantenimiento de oferta.-

Art. 81.- SUSPENSIÓN PREVENTIVA.

En caso de producirse durante la prestación del servicio algún hecho que por su complejidad o gravedad deba ser investigado en forma exhaustiva, o que ponga en riesgo la salud, seguridad o integridad de los receptores de la prestación, mientras dure este procedimiento, podrá suspenderse preventivamente a la empresa prestataria en ese grupo y/o establecimiento, o con respecto a la totalidad de las prestaciones. En tanto dure la suspensión el servicio será prestado conforme el procedimiento establecido en el Art. 46 del presente Pliego.-

Art. 82.- TRABAJOS URGENTES.

Sin perjuicio de las penalidades que correspondan imponer, cuando la solución urgente de un problema requiere una erogación económica por parte del adjudicatario y éste no la efectuará dentro de las cuarenta y ocho (48) horas de notificado por Libro de Órdenes, la Dirección del Establecimiento deberá poner el hecho en conocimiento de la Dirección General de Servicios a las Escuelas, la cual podrá autorizar la realización de los trabajos necesarios a costa de aquél, solicitando a la Dirección General de Contaduría que tales importes le sean deducidos al adjudicatario, adjuntando la correspondiente factura con que se acredite el monto del arreglo o adquisición, junto con el PRD a que refiere el descuento a realizar y el acta del Libro de Órdenes donde conste la situación que dio origen a la deducción aquí mencionada.-

Capítulo XXI – PENALIDADES

Art. 83.- INCUMPLIMIENTOS.

Cualquier incumplimiento por parte del adjudicatario de lo prescripto en el presente pliego lo hará pasible de la aplicación de las penalidades previstas en el Art. 89, integrante del mismo; sin perjuicio de las demás penalidades y sanciones establecidas en la Ley de Compras y Contrataciones N° 2.095 (Texto Consolidado Ley N° 6.347) y su decreto reglamentario N° 74/21 y/o las normas que las modifiquen, complementen o reemplacen en el futuro.

Las multas y/o sanciones de las que pudiera resultar pasible el adjudicatario, serán aplicadas aun cuando el contrato se encuentre rescindido y/o extinguido cualquiera fuere el motivo. Ello, en tanto el hecho motivador hubiere ocurrido durante la vigencia del contrato.

Toda mora en el cumplimiento del contrato coloca al adjudicatario en estado de mora automática, y por tanto resulta innecesaria la constitución en mora de la contratista.-

Art. 84.- DE LAS ACTAS.

Si en virtud de las facultades de fiscalización y control establecidas en el presente pliego la Dirección General de Servicios a las Escuelas, a través del personal idóneo designado al efecto, detectare incumplimientos por parte de los adjudicatarios a las obligaciones aquí establecidas, labrará el acta correspondiente con descripción del hecho punible. Dicha acta no produce efectos jurídicos inmediatos, sino que integra un acto preparatorio de la voluntad de la Administración.

El adjudicatario tendrá un plazo de diez (10) días hábiles administrativos a partir de su notificación a fin de que formule descargo si así lo estimare necesario y ofrezca la prueba de la que intente valerse, conforme lo establecido en el capítulo VII del Decreto N° 1510/97 (Texto Consolidado por Ley N° 6.347) para su legítimo ejercicio del derecho de defensa.

El acta en que se consigne la infracción quedará notificada a todos los efectos del presente procedimiento, con su asentamiento en el Libro de Órdenes conforme lo establecido en las cláusulas del presente pliego. Presentado el descargo y/o vencido el plazo para hacerlo, la Dirección General de Servicios a las Escuelas producirá la prueba que estime pertinente, en su caso, y/o emitirá el dictamen legal previo al acto administrativo. Cumplido, remitirá las actuaciones a la Subsecretaría de Gestión Económico Financiera y de Administración de Recursos para su resolución.-

La facultad de fiscalizar y controlar comprende, a su vez, la posibilidad de realizar actas de oficio como consecuencia de las facultades de control mencionadas en el art. 60 del presente pliego. En este caso el acta será notificada a través de la Dirección General de Coordinación Legal e Institucional, por medio de cédula de notificación al adjudicatario.

La Subsecretaría de Gestión Económico Financiera y Administración de Recursos del Ministerio de Educación, será la encargada de imponer, mediante acto administrativo fundado, las penalidades pecuniarias pertinentes por los incumplimientos en que hubiera incurrido el adjudicatario, dándose trámite posterior a la Dirección General de Contaduría a los fines de que se lleve adelante el descuento en la facturación, y a la Dirección General de Compras y Contrataciones, al vencimiento del contrato y de su posible prórroga a través del Legajo Único a los efectos de la aplicación de las eventuales sanciones que pudieran corresponder.-

Art. 85.- EJECUTORIEDAD.

Los derechos o recursos que pudieran ejercer o deducir los adjudicatarios no suspenderán la ejecución de las multas previstas en el Art. 89 del presente pliego, siendo todas ellas de carácter devolutivo, por lo que el efectivo

descuento de la eventual multa será aplicable desde la Resolución de la Subsecretaría de Gestión Económico Financiera y Administración de Recursos que la imponga. Las sanciones podrán establecerse a partir de cualquiera de los mecanismos de control citados en el art. 60 de este pliego

Art. 86.- MONTO DE LAS PENALIDADES.

El monto asignado a cada penalidad en particular, se establece en base a la cantidad de raciones previstas en cada inciso del Art. 89 del presente Pliego.

En los casos incumplimientos donde se prevé un porcentaje tope a aplicar se considerará en base a la cantidad de raciones que se preste en el establecimiento en que se labró la infracción en cuestión.

En todos los casos el precio de la ración será actualizado a la fecha en que se produjo el hecho que dé lugar a la penalidad, dejando expresamente aclarado que el valor de la ración a tomar para la aplicación de la misma será el de la última redeterminación de precios, sea ésta provisoria o definitiva, conforme Ley de Régimen de Redeterminación de Precios N° 2.809 (Texto Consolidado por Ley N° 6.347).-

Art. 87.- MÉTODO DE CÁLCULO DE LA PENALIDAD.

Como principio general y a los fines de establecer el monto de la multa imponible se tomará como parámetro de penalidad la cantidad de raciones establecida en la columna 3 o el porcentaje máximo establecido en la columna 4, ambas del Art. 89 del presente Pliego.

En los casos que se establezca utilizar como parámetro la columna 4, la cantidad de raciones a tomar como penalidad será el resultante de aplicar el porcentaje allí establecido como tope, sobre la cantidad de raciones de servicio que se preste en el establecimiento en que se labrare la infracción en cuestión, reservándose la Dirección General de Servicios a las Escuelas la facultad de aplicar un porcentaje menor.

El monto de la multa surgirá de multiplicar la cantidad de penalidades establecidas en la columna 3 o resultantes de la columna 4, por el valor de la ración del servicio particularmente verificado y conforme lo establecido en el art. 86 precedente. Ello, sin perjuicio de lo que se establezca en el art. 88 subsiguiente.-

Art. 88.- SUBSANACIÓN.

El adjudicatario contará con el plazo de 10 (diez) días hábiles para subsanar las infracciones que le fueran imputadas. El plazo comenzará a contar a partir del primer día hábil posterior a la notificación a través del Libro de Órdenes o cédula de notificación, según sea el caso de acuerdo a lo estipulado en el art.

84 de este pliego.

Si el adjudicatario acreditare dentro del plazo señalado y de modo fehaciente ante la Dirección General de Servicios a las Escuelas haber subsanado el incumplimiento y/o infracción, se lo podrá eximir de la sanción o penalidad. De persistir el incumplimiento y/o no acreditar su subsanación y/o hacerlo finalizado el plazo para ello, se procederá a sancionar de conformidad a lo estipulado en cada inciso del Art. 89 del presente Pliego.

La Dirección General de Servicios a las Escuelas se reserva la facultad de prorrogar el mencionado plazo de 10 (diez) días en caso de que el adjudicatario acreditare de modo fehaciente haber iniciado en tiempo y forma las acciones de subsanación del incumplimiento.-

Art. 89.- TIPIFICACIÓN.

Incisos	Descripción del Incumplimiento	Cantidad de raciones	HASTA % Sobre raciones diarias del establecimiento

1. Rótulos y Certificados

1.1	Por entregar mercadería y/o preparaciones y/o sándwich del refrigerio, sin los rótulos requeridos, con rótulo incompleto, ilegible o incorrecto.	50	
-----	--	----	--

1.2	Por entregar mercadería de origen animal sin identificación SENASA y certificado de transporte otorgado por la misma entidad.	80	
-----	---	----	--

1.3	Por no presentar o tener disponible los certificados de los controles de ausencia de Escherichia Coli OH157:H7/NM y salmonella spp según lo establecido en el	80	
-----	---	----	--

	art. 9 y Anexo B de este Pliego.		
1.4	Por no presentar o no tener disponible los certificados de los controles bacteriológicos de fiambres y quesos realizados por el establecimiento elaborador según legislación vigente.	80	

2. Calidad del Servicio alimentario

2.1.	Por entregar mercadería, alimentos o preparaciones con caracteres organolépticos no genuinos y/o alterados.		75%
2.2	Por no cumplir con la temperatura de servicio en plato tanto para preparaciones calientes como frías en los servicios descriptos en el art 6 del presente. .		50%
2.3	Por no cumplir con alguna de las especificaciones detalladas en el anexo B.	120	
2.4	Por no cumplir con las temperaturas de cocción, servicio y/o almacenamiento	100	
2.5	Por no transportar debidamente las materias primas y/o preparaciones en contenedores adecuados de acuerdo a la temperatura del alimento isotérmico.	100	

2.6	Por proveer un menú diferente al establecido sin autorización fehaciente.	80	
2.7	Por no proveer los Menús especiales solicitados con prescripción médica.		50%
2.8	Por no exhibir el menú y/o el horario de prestación de los servicios alimentarios en forma visible en el establecimiento educativo.	25	
2.9	Por almacenar las vajillas de manera inadecuada.	35	
2.10	Por almacenar los víveres secos de manera inadecuada.	50	
2.11	Por no cumplir los horarios de entrega de los servicios pautados con las autoridades escolares.	50	
2.12	Por no asentar en el Libro de Órdenes los horarios de los servicios.	20	

3. Equipamiento

3.1	Por no contar con unidades de frío en cantidad suficiente y capacidad adecuada según el n° de raciones que se manejen.	50	
3.2	Por no colocar tela protectora anti insectos en aberturas de cocina y espacio de almacenamiento al exterior.	25	

3.3	Por no mantener la tela protectora en buen estado de conservación.	25	
3.4	Por no proveer espacio de guardado para pertenencias del personal.	20	
3.5	Por no mantener en buen estado de conservación y/o funcionamiento las unidades de frío.	50	

4. Libro de Órdenes

4.1	Por no proveer Libro de Órdenes o por no reponerlo durante toda la duración del contrato en el establecimiento.	40	
4.2	Por no asentar en el Libro de Órdenes cuando se realiza la toma de muestras de alimentos para efectuar controles de laboratorio en los establecimientos educativos.	50	
4.3	Por no designar o no asentar en el Libro de Órdenes el representante responsable y/o representante técnico en cada establecimiento.	20	
4.4	Por no asentar en el Libro de Órdenes el n° de celular del representante técnico.	20	

5. Higiene

5.1	Por no realizar o realizar de modo ineficiente las tareas de higiene y limpieza en los sectores, instalaciones y elementos cedidos en uso, vehículos con los que se transporte mercadería y contenedores isotérmicos, cámaras frigoríficas y plantas elaboradoras.	100	
5.2	Por utilizar y/o proveer productos de limpieza que no estén aprobados por la legislación vigente.	25	

5.3	Por no almacenar los productos de limpieza en un sector adecuados separados del área de manipuleo de alimentos.	25	
5.4	Por manejo inadecuado de residuos, conforme lo estipulado en el Anexo B del presente pliego.	50	
5.5	Por no realizar mensualmente la desinsectación y/o desratización de todos los sectores que se le ceden en uso y en plantas elaboradoras.	70	
5.6	Por contratar una empresa no habilitada por el GCBA para realizar la desinsectación y/o desratización.	30	
5.7	Por realizar las actividades mencionadas en el punto 5.5 con productos no autorizados por el ANMAT.	30	

5.8	Por falta de higiene en los utensilios, falta de elementos de cocina y/o jabón líquido y toallas descartables	80	
5.9	Por presencia de un vector/plaga en todo sector de almacenamiento, producción y servicio.	150	
5.10	Por no proveer y/o mantener a disposición toallas de papel descartables, alcohol en gel, guantes y cofias descartables.	30	

6. Personal

6.1	Por la ausencia de alguna persona para completar la dotación de personal según n° de raciones y tipo de establecimiento educativo.	75	
6.2	Por estar incompleta la dotación de personal según n° de raciones y tipo de establecimiento educativo o por no respetar la indicación de la DGSE cuando el servicio no se realice en tiempo y forma.	75	
6.3	Por no presentar o no actualizar la nómina de personal.	20	
6.4	Por no estar presente en el establecimiento representante responsable con facultades de decisión.	25	
6.5	Por carecer el representante técnico del título universitario requerido.	50	

6.6	Por no visitar, el Responsable Técnico, todos los establecimientos educativos por lo menos una (1) vez al mes	30	
6.7	Por no contar o encontrarse vencido el carnet de manipulador de alimentos emitido por DGHySa.	40	
6.8	Por no cumplir el personal con la vestimenta y/o calzado establecido y/o no utilizar guantes y barbijos.	40	
6.9	Por transgredir alguna de las exigencias establecidas con respecto a la salud del personal.	50	
6.10	Por malas prácticas de manipulación de los alimentos.	50	
6.11	Falta de comportamiento adecuado del personal.	40	

7. Alumnos No becados y Personal No autorizado

7.1	Por no entregar la cantidad de raciones solicitada para los docentes no autorizados y los alumnos no becados.	35	
7.2	Por no responder las raciones destinadas al personal no autorizado y alumnos no becados a las mismas condiciones de cantidad, calidad y precio que los detallados en los	35	

	Anexos A, B, C y D.		
--	---------------------	--	--

8. Utensilios de cocina y vajilla

8.1	Por no cumplir con las exigencias establecidas en cuanto a la provisión y estado de los utensilios de cocina y termómetros, vajilla, servilletas.	40	
8.2	Por no cumplir con las exigencias establecidas en cuanto al carro de transporte.	40	

9. Bienes cedidos en uso

9.1	Por no haber realizado y/o mantener disponible el inventario de los bienes cedidos en uso	50	
9.2	Por no mantener en condiciones óptimas para su correcta utilización la totalidad de los bienes cedidos en uso.	50	
9.3	Por no realizar el mantenimiento de las cámara desengrasadora.	50	

10. Control Bromatológico

10.1	Por no realizar controles de laboratorio en las plantas elaboradoras y en establecimientos	50	
------	--	----	--

10.2	Por no remitir los resultados, de los controles de laboratorio, a la DGHySA y a la DGSE o por remitirlos fuera del plazo estipulado.	50	
10.3	Por no conservar muestras testigo de la elaboración diaria conforme art 35.	50	

11. Gramajes y Cantidad de raciones y/o mercadería

11.1	Por presentar gramaje inferior al indicado para cada menú para cada plato o para cada componente		50%
11.2	Por no proveer la balanza o por proveerla sin respetar las características establecidas.	80	
11.3	Por no conservar la balanza en perfecto estado de mantenimiento, calibración y funcionamiento.	80	
11.4	Por entregar menor cantidad de mercadería estipulada para cada menú, según la cantidad total de cada establecimiento.		50%
11.5	Por entregar una cantidad de raciones diferente a la establecida por la Dirección General de Servicios a las Escuelas.		50%
11.6	Por proveer Menús con componentes y/o ingredientes incompletos o faltantes.		30%

12. Remitos

12.1	Por no entregar remito de mercadería y/o de raciones.	50	
12.2	Por 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.	50	

13. Planta Elaboradora

13.1	Por no tener cámara frigorífica y/o equipamiento gastronómico para elaborar el 100% de las vianda, refrigerios y alimentos Gama 4 y 5	50	
13.2	Por compartir la planta con otro oferente sin contar con la autorización prevista en el Art 20 inc b. del presente Pliego.	25	
13.3	Por falta de mantenimiento en el estado edilicio de la planta que afecte las BPM	25	
13.4	Por no cumplir la cámara frigorífica con las especificaciones del CAA.art 18 quarter 2021	60	
13.5	Por no contar con agua fría y caliente en un sector próximo a las cámaras	50	
13.6	Por no tener iluminación adecuada.	50	
13.7	Por no tener la cámara cierre hermético accionado por el	50	

	exterior e interior de la cámara		
13.8	Por no realizar limpieza de tanque de agua y exámenes de calidad del agua con frecuencia semestral.	80	
13.9	Por no realizar registros de temperatura de cámara frigorífica.	50	
13.10	Por no realizar registros de limpieza y desinfección.	50	

14. Vehículos

14.1	Por no funcionar correctamente el equipo de frío en los vehículos.	50	
14.2	Por incumplir alguna de las especificaciones del art 154 bis del CAA actualizado.	35	
14.3	Por utilizar vehículos de transporte no habilitados.	25	

15. Varios

15.1	<u>Contenedores isotérmicos:</u> Por incumplir lo establecido en cuanto al material de constitución que deberá asegurar las buenas prácticas de manipulación y/o la temperatura adecuada según Anexo B.		50%
15.2	Por utilizar las instalaciones cedidas para otro uso que el que le ha sido	75	

	adjudicado.		
15.3	Por no colaborar, por obstaculizar o impedir la fiscalización.	80	
15.4	Por incumplir lo normado para el caso de nuevos servicios en un establecimiento con servicios ya adjudicados, conforme Pliego	50	
15.5	Por cualquier otro motivo no contemplado en los artículos anteriores, que como consecuencia provoque injustificadamente algún tipo de desabastecimiento, paralización o peligro en la salubridad.	100	

16. Inicio en la ejecución del servicio

16.1	La no iniciación del servicio	50% sobre el total de las raciones diarias adjudicadas, por cada día de demora, independientemente de la potestad de rescisión prevista en el art 80 inc. a), más la aplicación de la penalidad por rescisión prevista por la Ley N° 2.095 (Texto Consolidado según Ley N° 6.347).
------	-------------------------------	--

Art. 90.- REINCIDENCIA.

En caso que un adjudicatario cometiese la misma infracción en un mismo establecimiento por tercera vez o más podrán incrementarse hasta un 200% (doscientos por ciento) las penalidades previstas en el Art. 89 precedente, a criterio de la Administración.-

Art. 91.- APLICACIÓN DE LA LEY DE COMPRAS Y CONTRATACIONES.

Sin perjuicio de la aplicación de las penalidades pecuniarias establecidas por los artículos precedentes, los adjudicatarios, según corresponda, podrán ser pasibles de los tipos de sanción estipulados en el capítulo XIII de la Ley N° 2.095 (Texto Consolidado según Ley N° 6.347).-

Capítulo XXII– DISPOSICIONES FINALES

Art. 92.- REVISIÓN DE PRECIOS DEL CONTRATO.

El Régimen de Redeterminación de los precios pactados en el contrato objeto de la presente licitación se rige por la Ley N° 2.809 (Texto Consolidado según Ley N° 6.347) y su reglamentación. Se regirá por la estructura de costos estimada siguiente:

ESTRUCTURA DE COSTOS ESTIMADA

Item	Incidencia	Parámetros
Mano de Obra	50%	Básico CCT N° 401/05- Categoría camarero
Materia Prima	34%	Índice de precios internos mayoristas (IPIM-INDEC) - Alimentos y bebidas (15)
Gastos de Distribución	6%	Índice de precios internos mayoristas (IPIM) - Otros medios de transporte (35)
Gastos Grales. Directos e Indirectos	10%	Índice de precios internos mayoristas (IPIM) - Nivel general
Total	100%	

A los efectos de la primera Redeterminación de Precios se deberán considerar los índices establecidos en el art. 74 del presente Pliego, siendo el mes base para el respectivo cálculo el mes de Agosto 2021.

Una vez habilitado el procedimiento, la redeterminación definitiva de precios se efectuará redeterminando las Estructuras de Costos que se agregan como Anexo "G", con los parámetros de variación allí establecidos.-

Art. 93.- INTERVENCIÓN DE UNA COMISIÓN ESPECIAL.

Sin perjuicio de lo hasta aquí expuesto, para supuestos excepcionales que pudieren alterar sustancialmente la ecuación económica del contrato y que no encontraren un adecuado paliativo en el sistema de redeterminaciones de precios establecido por el Art. 92 del presente Pliego; teniendo en cuenta la

importancia del servicio objeto de la presente licitación y de la necesidad imperativa de no interrumpir el mismo, se conformará una Comisión integrada por representantes de los contratistas, del Ministerio de Hacienda y Finanzas y del Ministerio de Educación a los efectos de analizar la problemática y encontrar vías de solución en el marco de la presente contratación. Se deja expresamente establecido que la conformación de la Comisión no alterará en modo alguno el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones asumidas por los contratistas y, en especial, que no interrumpirá la normal prestación del servicio, el que deberá seguir cumpliéndose de acuerdo a las previsiones contenidas en las presentes "Cláusulas Particulares".

Art. 94.- VALOR DEL PLIEGO.

Los interesados en participar en el presente acto licitatorio deberán adquirir el pliego en la suma de pesos setecientos noventa y cinco mil (\$795.000).-

El importe recibido por la Administración por la venta de pliegos, se debe a la envergadura de la presente licitación y la esencialidad e importancia del servicio alimentario licitado, el cual no puede verse interrumpido. En este sentido, resulta de especial importancia que el proceso administrativo no se vea entorpecido en su tramitación y exista interés legítimo en los oferentes participantes.

La consulta y/o adquisición del mismo se efectúa directamente a través del Sistema Buenos Aires compras. La adquisición del Pliego será realizada mediante el Sistema BAC.

Art. 95.- CERTIFICACIONES.

El Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires podrá solicitar a los adjudicatarios la certificación de sus procesos orientados al cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura durante la vigencia de este pliego. En dicho caso el GCBA dará un plazo no menor a treinta (30) días para la obtención de dicha certificación a cada uno de los adjudicatarios.-

Art. 96.- PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO.

El contrato quedará perfeccionado con la notificación fehaciente de la orden de compra, en el marco de lo establecido en el Artículo 105 de la Ley N° 2.095, Texto Consolidado por Ley N° 6.347, y su correspondiente reglamentación.-

Art. 97.- GASTOS PLURIANUALES.

La autorización y el compromiso de gastos quedan subordinados al crédito que para cada ejercicio se consigne en los respectivos presupuestos.

GLOSARIO

AGC (Agencia Gubernamental de Control): ente autárquico de la Ciudad de Buenos Aires, el que concentra el ejercicio del poder de policía en lo referente a las condiciones de habilitación, seguridad e higiene de establecimientos privados, las obras civiles de arquitectura y el control de salubridad de alimentos.

Abatidor: es una máquina refrigeradora capaz de disminuir rápidamente la temperatura de alimentos recién cocinados o frescos, evitando así la aparición de bacterias.

Actividades sin localización Específica: son aquellas actividades educativas que puedan surgir durante el periodo de ejecución del contrato.

Alumno Becado: estudiante de establecimiento educativo de gestión estatal perteneciente a las diferentes áreas educativas: inicial, primaria, especial, superior, media, artística, adultos y otros programas del sistema educativo que posee el beneficio económico de la beca alimentaria, de acuerdo a sus ingresos declarados.

Alumno No Becado: aquel estudiante que no cuenta con el beneficio de la Beca alimentaria.

Becas Parciales: Se refiere a las medias becas otorgadas conforme lo dispuesto en el art 15 de la Ordenanza 43.478 (texto consolidado por Ley 6.347), el cual refiere que se otorgarán medias becas cuando ingresos del grupo familiar superen el tope establecido para las becas totales sin llegar a exceder el equivalente al sueldo mínimo fijado en el convenio para empleados de comercio, multiplicado por 3,5 .

Cocina 45: sistema de producción alimentaria que comprende alimentos Gama 4 (producto pre acondicionado sin cocción) y alimentos Gama 5 (alimentos listos para consumir).

Comisión de Comedor: Comisión para el otorgamiento de becas, creada en cada establecimiento educativo, conforme lo previsto en el art. 14 de la Ordenanza 43.478 (texto consolidado por Ley 6.347).

DGHYSA (Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria): encargada de controlar a través de sus agentes la salubridad de los alimentos que se producen, expenden o circulan (transporte) en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Faltantes: ausencia de bienes cedidos en uso por el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires al adjudicatario durante el período del contrato de la prestación del servicio alimentario.

ICMSF (Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas en Alimentos): grupo de especialistas que tiene el objetivo de ofrecer información científica básica para los gobiernos e industrias en asuntos relacionados con la seguridad microbiológica de los alimentos.

INAES (Instituto Nacional de Asociativismo y Economía Social): organismo dependiente del Ministerio de Desarrollo Social, que ejerce las funciones que le competen al Estado en materia de promoción, desarrollo y control de la acción cooperativa y mutual.

Libro de Órdenes: documento foliado por triplicado (hoja original y dos copias) donde se asienta toda la información requerida por el Pliego de Bases y Condiciones Particulares. Debe ser provisto por la empresa concesionaria, quedando en resguardo por la conducción escolar y debiendo permanecer siempre dentro del establecimiento escolar.

NORMA ISO/IEC 17025:2005: normativa internacional desarrollada por ISO (International Organization for Standardization) en la que se establecen los requisitos que deben cumplir los laboratorios de ensayo y calibración. Se trata de una norma de Calidad y la misma es aplicada por los laboratorios con el objetivo de demostrar que son técnicamente competentes y que sus resultados son veraces.

Nuevos Servicios: son aquellos tipos de servicios ya contemplados en la contratación (detallados en el art.6) pero que son nuevos para cierto establecimiento.

Nuevos establecimientos: establecimiento no contemplado en el Anexo F por tratarse de una apertura o de un establecimiento que no recibía servicio alimentario al momento de la confección del presente pliego.

Parte de Recepción Resumen: Documento que acredita la efectiva prestación del servicio, detallando datos generales de los establecimientos educativos, montos a abonar y datos generales del pago (Pliego, Orden de Compra, Empresa, Quincena). Además, el parte resumen es acompañado por un detalle por escuela que incluye cantidades por día y por servicio con el número de remito diario correspondiente.

Parte de Recepción Definitiva: Documento formal que detalla los servicios a abonar correspondientes a una quincena. El mismo es presentado por los proveedores en el Ministerio de Hacienda y Finanzas para su liquidación final.

Personal Autorizado: Se trata del personal docente beneficiario del servicio de alimentación escolar, el cual se encuentra a cargo de los alumnos al momento de llevarse a cabo el servicio, conforme lo dispuesto en el art 15 de la Ordenanza 43.478 (texto consolidado por Ley 6.347).

Personal no Autorizado: Se trata del personal docente que no se encuentra autorizado a resultar beneficiario del servicio de alimentación escolar.

Unidades de frío: máquinas de almacenamiento de alimentos en bajas temperaturas.-



GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES
"2022 - Año del 40° Aniversario de la Guerra de Malvinas. En homenaje a los veteranos y caídos en la
defensa de las Islas Malvinas y el Atlántico Sur"

Hoja Adicional de Firmas
Pliego

Número:

Buenos Aires,

Referencia: PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 95 pagina/s.