



## GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

“2013. Año del 30 aniversario de la vuelta a la democracia”

### PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES

Capítulo I - DISPOSICIONES GENERALES .....	4
Art. 1°.- OBJETO.....	4
Art. 2°.- DURACIÓN E INICIACIÓN DEL SERVICIO.....	4
Art. 3°.- LUGARES DE PRESTACIÓN.....	5
Art. 4°.- SERVICIOS A DOCENTES NO AUTORIZADOS Y ALUMNOS NO BECADOS .....	5
Art. 5°.- HORARIOS Y LUGARES DE PRESTACIÓN A DOCENTES NO AUTORIZADOS Y ALUMNOS NO BECADOS.....	6
Capítulo II - MODALIDAD DE LOS SERVICIOS .....	6
Art. 6°.- TIPOS DE SERVICIO .....	6
Art. 7°.- MENUS .....	7
Art. 8°.- MODIFICACIÓN DE LOS MENUS.....	8
Art. 9°.- PROVISIÓN Y CALIDAD DE LA PRESTACION ALIMENTARIA.....	9
Art. 10°.- PRODUCTOS Y ASPECTOS NO PREVISTOS.....	9
Art. 11°.- CANTIDADES ESTIMADAS DE SERVICIOS DIARIOS .....	9
Art. 12°.- DÍAS DE PRESTACIÓN.....	10
Art. 13°.- HORARIOS PARA LA ENTREGA DE SERVICIOS .....	11
Capítulo III – RECURSOS AFECTADOS: SECTORES, INSTALACIONES Y ELEMENTOS EN EL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO .....	11
Art. 14°.- CESIÓN DE BIENES.....	11
Art. 15°.- CONSERVACIÓN Y ACONDICIONAMIENTO DE LOS BIENES CEDIDOS EN USO.....	13
Art. 16°.- USO DE BIENES CEDIDOS.....	14
Art. 17°.- VESTUARIOS PARA EL PERSONAL DE COCINA.....	14
Art. 18°.- SERVICIOS BÁSICOS .....	14
Art. 19°.- PROTECCIÓN DE ABERTURAS .....	15
Art. 20°.- PLANTA ELABORADORA.....	15
Art. 21°.- PLANTA ELABORADORA - UTILIZACIÓN SUBSIDIARIA.....	16
Art. 22°.- PLANTA ELABORADORA - VERIFICACIÓN.....	16
Art. 23°.- VEHÍCULOS Y CONTENEDORES ISOTERMICOS.....	17
Capítulo IV - PERSONAL .....	18
Art. 24°.- REQUISITOS.....	18
Art. 25°.- CANTIDAD MÍNIMA DE PERSONAL .....	18
Art. 26°.- VESTIMENTA Y ACCESORIOS .....	19
Art. 27°.- NÓMINA DE PERSONAL.....	19
Art. 28°.- IDENTIFICACIÓN DEL PERSONAL.....	20
Art. 29°.- LIBRETAS SANITARIAS y CURSOS DE CAPACITACION.....	20
Art. 30°.- SALUD DEL PERSONAL.....	20
Art. 31°.- COMPORTAMIENTO .....	20
Art. 32°.- LUGARES DE PERMANENCIA Y CIRCULACIÓN .....	20
Art. 33°.- DEPENDENCIA LABORAL.....	21
Capítulo V – VAJILLA, ELEMENTOS Y UTENSILIOS DE COCINA, SERVICIO DE CONTROL BROMATOLÓGICO Y ELEMENTOS CONTRA INCENDIOS.....	21
Art. 34°.- VAJILLA, UTENSILIOS Y ELEMENTOS DE COCINA.....	21
Art. 35°.- CONTROL DE ALIMENTOS .....	24
Art. 36°.- ELEMENTOS CONTRA INCENDIOS.....	25
Capítulo VI – HIGIENE Y LIMPIEZA .....	25

Art. 37°.-	HIGIENE .....	25
Art. 38°.-	LIMPIEZA.....	26
Art. 39°.-	PERSONAL AFECTADO A TRABAJOS DE LIMPIEZA.....	26
Art. 40°.-	CONTROL DE PLAGAS.....	26
Capítulo VII –	INICIO, DESARROLLO Y CONTINUIDAD DE LOS SERVICIOS .....	26
Art. 41°.-	HABILITACIÓN DE UN “LIBRO DE ÓRDENES”.....	26
Art. 42°.-	DESIGNACIÓN DE REPRESENTANTES .....	27
Capítulo VIII –	PEDIDOS.....	28
Art. 43°.-	FORMA DE REALIZAR LOS PEDIDOS.....	28
Capítulo IX –	CONTINUIDAD DE LA PRESTACIÓN .....	29
Art. 44°.-	COMPROMISO DE CONTINUIDAD .....	29
Art. 45°.-	GARANTÍA DE CONTINUIDAD .....	29
Art. 46°.-	PROCEDIMIENTO EN CASO DE INTERRUPCIÓN O SUSPENSIÓN .....	29
Art. 47°.-	COBERTURA DE RENGLONES DESIERTOS.....	30
Art. 48°.-	ESTABLECIMIENTOS NO PREVISTOS.....	30
Art. 49°.-	PROHIBICIÓN DE TRANSFERIR EL CONTRATO .....	31
Art. 50°.-	GARANTÍA DE PRESTACIÓN.....	31
Capítulo X -	REQUISITOS A CUMPLIMENTAR ANTE ORGANISMOS DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES .....	31
Art. 51°.-	GARANTÍA Y CONSTANCIA DE RECEPCIÓN DE DOCUMENTACIÓN.....	31
Art. 52°.-	CONSTITUCIÓN DE SEGUROS.....	32
Art. 53°.-	PRESENTACIÓN DE POLIZAS.....	32
Art. 54°.-	CERTIFICADO DE COBERTURA .....	32
Art. 55°.-	CONSTANCIA DE PAGO DE SEGUROS.....	32
Art. 56°.-	ADJUDICATARIOS POR PROCEDIMIENTO DE CONTINUIDAD Y DE ESTABLECIMIENTOS NUEVOS .....	32
Capítulo XI –	RECEPCIÓN DE LOS SERVICIOS Y FACTURACION .....	33
Art. 57°.-	REMITOS DE MERCADERIA Y RACIONES .....	33
Art. 58°.-	PARTES DE RECEPCION.....	33
Art. 59°.-	FACTURACIÓN .....	34
Capítulo XII –	CONTROL .....	34
Art. 60°.-	FISCALIZACION Y CONTROL.....	34
Art. 61°.-	CONTROL DE GRAMAJES .....	36
Capítulo XIII –	SEGUROS.....	37
Art. 62°.-	SEGURO DE ACCIDENTES DE TRABAJO.....	37
Art. 63°.-	SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL COMPRENSIVA .....	37
Art. 64°.-	SEGURO CONTRA INCENDIOS.....	37
Art. 65°.-	ALCANCES DE COBERTURA .....	38
Art. 66°.-	RENOVACION DE POLIZAS .....	38
Art. 67°.-	CONTRATACIÓN DE LOS SEGUROS .....	38
Capítulo XIV –	PROCEDIMIENTO LICITATORIO.....	38
Art. 68°.-	PUBLICIDAD DEL ACTO LICITATORIO .....	38
Art. 69°.-	VISITA A LOS ESTABLECIMIENTOS .....	38
Capítulo XV –	GARANTIAS.....	38
Art. 70°.-	GARANTIA DE OFERTA.....	38
Art. 71°.-	GARANTIA DE ADJUDICACIÓN.....	39
Art. 72°.-	FORMA DE CONSTITUCION DE LAS GARANTIAS.....	39
Capítulo XVI –	OFERTAS.....	39
Art. 73°.-	METODOLOGÍA .....	39
Art. 74°.-	PRECIOS Y COTIZACIONES .....	45
Art. 75°.-	PLAZO DE MANTENIMIENTO DE LA OFERTA.....	46
Art. 76°.-	ANTEDECENTE JURISDICCIONAL .....	46



## GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

“2013. Año del 30 aniversario de la vuelta a la democracia”

Capítulo XVII –ESTUDIO DE DOCUMENTACIÓN Y ANTECEDENTES .....	46
Art. 77°.- ANÁLISIS Y EVALUACIÓN.....	46
Capítulo XVIII –FORMA DE PREADJUDICAR .....	49
Art. 78°.- ESTUDIO DE LA OFERTA.....	49
Art. 79°.- FORMA DE PREADJUDICAR .....	49
Capítulo XIX –IMPUGNACIONES.....	50
Art. 80°.- REQUISITOS Y PROCEDIMIENTOS.....	50
Capítulo XX – PROCEDIMIENTO EN CASO DE INFRACCIÓN A LAS DISPOSICIONES DEL PRESENTE PLIEGO .....	51
Art. 81°.- RESCISIÓN .....	51
Art. 82°.- SUSPENSIÓN PREVENTIVA .....	52
Art. 83°.- TRABAJOS URGENTES.....	52
Capítulo XXI – PENALIDADES .....	52
Art. 84°.- PENALIDADES.....	52
Art. 85°.- EJECUTORIEDAD .....	53
Art. 86°.- TRAMITE DE LAS PENALIDADES .....	53
Art. 87°.- MONTO DE LAS SANCIONES .....	53
Art. 88°.- VALOR EQUIVALENTE DE LA RACION .....	53
Art. 89°.- METODO DE CÁLCULO DE LA SANCION .....	54
Art. 90°.- INCUMPLIMIENTOS SUBSANABLES .....	54
Art. 91°.- TIPIFICACIÓN DE INCUMPLIMIENTOS CONTRACTUALES .....	54
Art. 92°.- REINCIDENCIA .....	60
Art. 93°.- APLICACION DE LA LEY DE CONTRATACIONES .....	60
Capítulo XXII– DISPOSICIONES FINALES .....	60
Art. 94°.- REVISIÓN DE PRECIOS DEL CONTRATO .....	60
Art. 95°.- INTERVENCION DE UNA COMISION ESPECIAL .....	60
Art. 96°.- VALOR DEL PLIEGO .....	62
Art. 97°.- CERTIFICACIONES .....	62
Art. 98°.- PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO.....	62
Art. 99°.- GASTOS PLURIANUALES .....	62

### ANEXOS

# CLAUSULAS PARTICULARES

## Capítulo I - DISPOSICIONES GENERALES

### **Art. 1°.- OBJETO**

Contratación de un **SERVICIO DE ELABORACIÓN DE COMIDAS Y DISTRIBUCIÓN EN MESA**, destinado a ALUMNOS BECADOS Y PERSONAL AUTORIZADO de los establecimientos educativos dependientes del Ministerio de Educación del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, que se determinan en los Renglones 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. El objetivo de este servicio es brindar una alimentación de calidad a los alumnos de todos los niveles, favoreciendo un mejor aprendizaje en la escuela con el consecuente mejoramiento de la calidad de vida, enmarcado en la Ley 3704 reglamentada por Decreto 01/GCBA/2013.

### **Art. 2°.- DURACIÓN E INICIACIÓN DEL SERVICIO**

El plazo de vigencia del presente contrato abarca desde el primer día hábil del ciclo lectivo del año 2014 hasta la finalización del ciclo lectivo 2016, según calendario aprobado por el Ministerio de Educación.

El Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires se reserva el derecho de prorrogar el contrato por un plazo igual o menor al calendario escolar oficial del año 2017.

De optarse por dicha prórroga, el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, notificará al prestatario, con una antelación de treinta días (30) al vencimiento del contrato.

La prestación se iniciará el 1<sup>er</sup> día hábil del ciclo lectivo del año 2014 y finalizará el último día hábil del ciclo lectivo 2016, con 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 2014 y finalizará el día 28 de Febrero de 2017, El Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires se reserva el derecho de prorrogar el contrato hasta el 28 de febrero de 2018 como máximo.

#### **b) Establecimientos que prestan servicio de comedor los días sábados:**

El servicio comenzará el primer **día sábado del mes de marzo del año 2014**, conforme lo comunique la Dirección General de Servicios a las Escuelas, y finalizará con el calendario escolar oficial del año 2016. EL Gobierno de la Ciudad autónoma de Buenos Aires se reserva el derecho de prorrogar el contrato por un plazo menor o o igual al calendario escolar del año 2017

#### **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, se hará en función a lo solicitado por la Subsecretaria de Equidad Educativa a la Dirección General de Servicios a las Escuelas, en las fechas, establecimientos y plazos conforme lo requerido por la



## GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

“2013. Año del 30 aniversario de la vuelta a la democracia”

mencionada Subsecretaría, para tales eventos y a los mismos precios por ración a los cotizados para el para el periodo ordinario escolar.

Previo al comienzo de cada receso deberán ser comunicados por medio fehaciente, con una antelación de cinco (5) días a la fecha establecida para su comienzo, a los prestadores de los servicios a brindar.- La cantidad de raciones 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, conforme lo requerido por la Subsecretaría. Las Órdenes de Compra se emitirán conforme a disponibilidad presupuestaria y darán lugar al devengamiento y pago, dándose por aprobadas en el marco de la presente licitación, sin ser necesario acto administrativo previo.

El Ministerio de Educación se reserva el derecho de contratar los servicios de los recesos de verano/ invierno, para todos o alguno de los servicios que se brinden, según la modalidad que se establezca en cada caso. Asimismo, se establece como medio de comunicación fehaciente el correo electrónico, a las direcciones informadas en las correspondientes ofertas

### **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 2014 se tomará como fecha cierta de inicio la que en definitiva sea fijada para el mismo.-

## **Art. 3°.- LUGARES DE PRESTACIÓN**

El servicio deberá prestarse en los establecimientos educativos que se detallan en el ANEXO F que integra el 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 alumnos “no becados” del establecimiento educativo que lo soliciten, cumpliendo **OBLIGATORIAMENTE** con las siguientes condiciones para los servicios a prestar:

**a)** Los Menus deberán responder a las mismas condiciones de cantidad, calidad y caracteres organolépticos determinados para esta contratación en los **ANEXOS “A” y “B”** que forman parte de este pliego; asimismo, se establece que no podrá ser de diferente calidad ninguno de sus componentes.

**b)** El valor de los mismos deberá ser igual al menor precio licitado del servicio correspondiente (Ordenanza N° 43.478/89) tal como se estipula en los art. 74° y 77°, de este Pliego, el precio deberá estar exhibido en cartelera. 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 re-determinación de precios provisoria y/o definitiva o el mecanismo de ajuste de precios que la normativa fije oportunamente – conforme lo establece el art. 94 del presente pliego.-

Para que se efectivice la prestación a los alumnos no becados, sus padres o responsables deberán contratarlo con el adjudicatario. En el caso de los docentes no autorizados deberán ser ellos quienes contraten en forma directa con el adjudicatario.

Las relaciones de los padres de los alumnos no becados y personal no autorizado 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 concesionarios, los docentes no autorizados y los alumnos no becados o sus representantes legales (art. 1195 Código Civil)

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 iniciado la prestación del servicio.

Sin embargo, a los efectos de la fiscalización, dirección y control el Gobierno de la Ciudad tendrá los derechos y potestades que se derivan del presente pliego y la normativa aplicable restante. En tal sentido podrá, sin que esto implique limitación, 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.

#### **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. 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 42.666/88).

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**

La prestación comprende los “servicios” que a continuación se determinan, los cuales deberán cumplir con todas las condiciones indicadas en los correspondientes artículos y anexos que forman parte del presente pliego:

l) **ALMUERZOS/CENAS:**

Este servicio se prestará conforme al siguiente detalle:

**COMEDOR:**

Elaboración de las comidas dentro del local cocina del establecimiento educativo y la atención del comedor situado en este último, conforme a las características detalladas en los anexos A, B, C y D.



## G O B I E R N O D E L A C I U D A D D E B U E N O S A I R E S

“2013. Año del 30 aniversario de la vuelta a la democracia”

### **VIANDA:**

Elaboración de las comidas en la planta elaboradora del adjudicatario y su posterior traslado con vehículos habilitados, mediante la utilización de contenedores isotérmicos para comidas a granel o para bandejas descartables de aluminio con tapa, para la atención del comedor situado en el establecimiento educativo. La ración de vianda tendrá el mismo precio y gramaje que la ración de comedor, en caso que la Dirección General de Servicios a las Escuelas, solicite expresamente que la vianda sea provista en bandejas descartables con tapa y con utensilios también descartable, se reconocerá un 10 % (diez por ciento) del valor de la ración.

### II) **DESAYUNOS/ MERIENDAS**

Elaboración y/o servicio de los mismos dentro del local cocina del establecimiento educativo. El adjudicatario deberá proveer el componente sólido conforme a las características detalladas en los Anexos A, B, C y D.

En los casos de fuerza mayor que impidieran la elaboración dentro del local “cocina”, 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. 9º y 23º, del presente pliego.

### III) **REFRIGERIOS**

Elaboración de los mismos en el establecimiento educativo o 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 establece los art. 9º y 23º, del presente pliego.

### IV) **REFUERZOS ALIMENTARIOS:**

Elaboración de refuerzos alimentarios para los alumnos de los establecimientos que requiera la Dirección General y 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).

V) En los establecimientos educacionales donde la infraestructura lo permita podrá optarse por el sistema de autoservicio previa autorización de la Dirección General de Servicios a las Escuelas.

## **Art. 7º.- MENÚS**

Los menús a proveer se ajustarán estrictamente a las especificaciones técnicas establecidas en los artículos y anexos que forman parte integrante del presente pliego, 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.

## **Art. 8°.- MODIFICACIÓN DE LOS MENUS**

### **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 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. 94° de las presentes Cláusulas Particulares, el Gobierno de la Ciudad instrumente un nuevo menú general, producto de las modificaciones aludidas en dicho artículo. Toda modificación deberá contar obligatoriamente con la justificación y la autorización fehaciente de la Dirección General de Servicios a las Escuelas, previamente a su implementación. El menú deberá ser exhibido diariamente en lugar visible del establecimiento educativo.

### **b) Menús opcionales**

En los casos que se haya previsto un menú alternativo u opcional, la determinación de cuál es el que se suministrará en cada establecimiento, se llevará a cabo conforme se dispone en los incisos a1) y a2) del presente artículo, notificándosele al adjudicatario para su cumplimiento y dejando expresa constancia de que los directivos de las escuelas carecen de autonomía para determinar un cambio de menú.

### **c) 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: almuerzo, refrigerio, desayuno.

Solamente se deberán brindar los regímenes especiales por patologías con diagnóstico definido, no se contemplarán los que respondan a motivos o pautas culturales, religiosas o ideológicas (por ej. vegetarianos, macrobióticos, kosher)

Las dietas especiales y para celíacos se realizarán conforme los mosaicos especiales obrantes en el Anexo A

La prescripción médica deberá indicar el nombre, diagnóstico y fecha y, para cuadros agudos, durante cuánto tiempo se realizará 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 en forma semestral.

CELIAQUIA: 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.





## **G O B I E R N O D E L A C I U D A D D E B U E N O S A I R E S**

“2013. Año del 30 aniversario de la vuelta a la democracia”

Todos los Menús especiales tendrán el mismo precio que la ración común. La conducción del establecimiento deberá registrar en el Libro de Ordenes los datos de los alumnos y personal autorizado que han presentado prescripción médica y tener bajo resguardo, en carpeta adjunta, los certificados médicos correspondientes. 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 deberán entregar una ratificación del diagnóstico emitida por la Dirección General de Medicina del Trabajo. Queda prohibido la provisión de Menus diferenciados y/o especiales a personal autorizado de la institución sin las prescripciones médicas correspondientes, la verificación de esta situación será presunción de connivencia con los beneficiados en detrimento de la prestación del servicio; esta situación será pasible de sanción en los términos del presente pliego y se iniciarán las actuaciones correspondientes a fin de determinar si la situación constituye la configuración de emolumentos, regalos o beneficio con motivo o en ocasión de las funciones directivas, y/o una demostración a los/las alumnos/alumnas que impliquen un afecto o desafecto inapropiado, y/o se ha manifestado discriminación de cualquier índole hacia los/las alumnos/alumnas y/o el personal del establecimiento, en los términos prescriptos por el artículo N° 74 del Reglamento Escolar.

### **Art. 9°.- PROVISIÓN Y CALIDAD DE LA PRESTACION ALIMENTARIA**

El adjudicatario se obliga a suministrar todos los servicios alimentarios cumplimentando los parámetros establecidos en el Código Alimentario Argentino, en el Anexo B del presente pliego, todo ello enmarcado en la Ley 3704 y sus normas reglamentarias.

### **Art. 10°.- PRODUCTOS Y ASPECTOS NO PREVISTOS**

Todo producto no previsto en el presente pliego deberá ser autorizado expresamente por la Dirección General de Servicios a las Escuelas.

#### **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 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 Renglones 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 Artículo N° 59 de las presentes Cláusulas Particulares.

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) Modificaciones**

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 hasta un 15% (quince por ciento), a valor de la última re-determinación aprobada, pudiéndose aplicar dicha ampliación indistintamente a los servicios que preste, teniendo en cuenta las altas y bajas que surjan y lo contemplado para este caso en la correspondiente partida presupuestaria. Las Órdenes de Compra se emitirán al presentarse la necesidad y conforme a disponibilidad presupuestaria y darán lugar al devengamiento y pago, dándose por aprobadas en el marco de la presente licitación.

Toda modificación será comunicada al adjudicatario por la Dirección General de Servicios a las Escuelas.

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

En caso de requerirse un incremento mayor al 15% (quince por ciento) el mismo deberá ser justificado y solicitado a la Dirección General de Compras y Contrataciones del Ministerio de Hacienda, para su aprobación previa a la emisión de la orden de compra correspondiente.

Las modificaciones señaladas no provocarán en modo alguno alteraciones en los precios adjudicados.

### **c) Sobrantes**

Para el caso que hubiere alimentos del menú del día que no se consuman, así como Menús completos o incompletos sobrantes, deberán ser desechados en el mismo establecimiento para eliminar cualquier posibilidad de pérdida de cadena de frío / calor que pueda originar algún tipo de contaminación. Asimismo, no se permitirá la entrega de alimentos perecederos a alumnos, docentes, directivos o empleados del adjudicatario, por estas mismas razones de seguridad alimentaria.

### **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. El precio del nuevo servicio será igual al precio máximo que hubiere cotizado en el Renglón para ese rubro o al valor de la última redeterminación aprobada. Si no existiese tal cotización, el servicio deberá brindarse conforme al precio máximo para ese rubro en otros renglones y en su defecto, el adjudicatario deberá cotizarlo respetando el precio máximo previsto en este Pliego.

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.

En cualquiera de los casos, la Dirección General de Servicios a las Escuelas solicitará, la emisión de la Orden de Compra complementaria, que se hará conforme a disponibilidad presupuestaria y dará lugar al devengamiento y pago, dándose por aprobada en el marco de la presente licitación, sin ser necesario acto administrativo previo.

## **Art. 12°.- DÍAS DE PRESTACIÓN**

El servicio deberá prestarse los días que determine el Ministerio de Educación, según lo establecido en el Anexo F (Renglones), excluyéndose por ende, feriados nacionales, no laborables, asuetos, duelos nacionales, y los que se determinen oportunamente para realizar los servicios de desinsectación y desratización de los establecimientos educativos.



## G O B I E R N O D E L A C I U D A D D E B U E N O S A I R E S

“2013. Año del 30 aniversario de la vuelta a la democracia”

Los días en que se declaren paros nacionales totales, docentes y/o de transporte o se realicen jornadas de reflexión y capacitación se garantizará el servicio de comida, reemplazando el servicio de comedor por 2 (dos) refrigerios por ración. Se deberán brindar 2 (dos) Menus diferentes, ambos correspondientes al mosaico de refrigerio vigente.

Cada escuela deberá notificar a la empresa concesionaria con 48 (cuarenta y ocho) horas de anticipación la cantidad de raciones, previa autorización de la Gerencia Operativa de Comedores.

### **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.

1) **ALMUERZO:**

En caso de que la cantidad de raciones y/o la capacidad del comedor requieran realizar más de un turno, éstos serán determinados por las Autoridades de cada Establecimiento, lo que deberá ser comunicado a la Dirección Operativa de Comedores de la Dirección General de Servicios a las Escuelas

2) **VIANDA:**

Las viandas deberán entregarse en el establecimiento educativo, quince (15) 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 45 (cuarenta y cinco) minutos antes de ser servidos.

Siempre que sea posible deberá servirse en el comedor del establecimiento educativo.

4) **REFRIGERIO:**

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

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 Ordenes al que se hace referencia en el Art. 41º, 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, que a continuación se consignan:

- 1) El equipamiento existente en el ambiente cocina, excepto el caso de elaboración de las preparaciones en la planta del adjudicatario o por él contratada, conforme lo previsto en los Art. 6º y 21º de las presentes cláusulas.
- 2) Las instalaciones propias del sector cocina. Se considerarán "instalaciones propias del sector", a las redes de gas, agua fría y caliente, desagües, electricidad y cualquier otra que llegue a abastecer los sectores mencionados.  
Los consumos consecuencia del uso de dichas instalaciones estarán a cargo del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.
- 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) Local para depósito de víveres.
- 5) Comedor.
- 6) Mesas, bancos y sillas.

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 el inventario mencionado en el presente inciso, ante personal de conducción del Establecimiento Educativo, correspondiendo un juego útil para cada una de las partes, esto es la Dirección del Establecimiento Escolar, empresa adjudicataria, y Dirección General de Servicios a las Escuelas. El inventario debe ser firmado por la conducción y el Representante en representación de la empresa concesionaria adjuntándose una copia del mismo en el Libro de Órdenes.

#### **b) Conocimiento de los bienes cedidos en uso**

El adjudicatario deberá 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. 69º, del presente pliego.

#### **c) Estado de los bienes cedidos en uso**

El adjudicatario 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) Heladera:**

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, el adjudicatario deberá proveerla durante todo el tiempo que dure la prestación. Se deberá proveer tanto para los servicios de comedor, refrigerio y desayuno, con capacidad acorde al número de raciones del establecimiento.

En todos los casos la heladera se deberá mantener en correcto estado de mantenimiento, limpieza y temperatura.



## GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

“2013. Año del 30 aniversario de la vuelta a la democracia”

### **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. 14º, de las presentes cláusulas.

#### **b) Mantenimiento:**

El adjudicatario se compromete a mantener la totalidad de los bienes, cedidos en uso por el Gobierno de la Ciudad, de manera de garantizar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manipulación detalladas en el Anexo B.

A los 10 (diez) días hábiles computados a partir del término del contrato, el adjudicatario, reintegrará los bienes, en idénticas condiciones a las que se hallaren en el momento de hacerse cargo, aceptándose únicamente el desgaste por su utilización normal.

Al finalizar la vigencia de este pliego y en caso de no prorrogarse el mismo, se procederá a realizar de la misma forma el inventario de cierre ratificado por el personal Directivo del Establecimiento. Este inventario se realizará por triplicado correspondiendo una copia a la Dirección del Establecimiento Escolar, otra copia a la empresa adjudicataria, y la tercera copia a la Dirección General de Servicios a las Escuelas

#### **c) Reposición de faltantes**

De existir faltantes, éstos deberán ser repuestos por otros que reúnan las mismas características constructivas y nivel de calidad, para lo cual la Dirección General de Servicios a las Escuelas podrá intimar en forma fehaciente, acordándole un plazo de entre cinco y diez días, según el caso aconseje, dentro del que deberá proceder al reintegro.-

#### **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 su exclusivo cargo y costo, debiendo sin embargo contar, previamente a su realización, con la autorización 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, no modificará de modo alguno su condición de propiedad de este Gobierno y no dará lugar a reclamo alguno por ningún concepto incluyendo indemnización 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 será de su propiedad pudiendo ser retirado 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. 14º, del presente pliego, como consecuencia de situaciones extraordinarias que excedan las tareas de mantenimiento, estarán a cargo del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Se deja expresamente aclarado que el mantenimiento preventivo de las cámaras desengrasadoras estará a cargo del adjudicatario.

En carácter totalmente excepcional en caso que el Ministerio de Educación, no contare con los medios necesarios propios para realizar las reparaciones mencionadas, podrá solicitar al adjudicatario que realice por cuenta y orden del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires la reparación pertinente, para lo cual le solicitará la presentación de 3 (tres) presupuestos, a fin de obtener la aprobación previa para la realización de la misma.-

Los presupuestos, cuyos montos no podrán superar los vigentes en plaza, deberán ser presentados dentro de un plazo no mayor a 10 (diez) 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 Administración de Mantenimiento 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

#### **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. Por lo tanto, el adjudicatario no podrá bajo ningún concepto, sin contar con autorización fehaciente de la Gerencia Operativa de Comedores de la Dirección General de Servicios a las Escuelas, realizar preparaciones para otros establecimientos, 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 estos 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 establezcan en el presente pliego. Estas actas deberán registrarse en el Libro de Ordenes.

#### **Art. 17°.- VESTUARIOS PARA EL PERSONAL DE COCINA**

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

En caso de que el establecimiento no contare con guardarropa el adjudicatario deberá proveer de armario de dimensiones y capacidad suficiente a tal fin, si no hubiera espacio suficiente se deberá mantener las pertenencias del personal según lo establecido en el Anexo B "Normas de BPM en comedores escolares del GCBA"

#### **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.



## GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

“2013. Año del 30 aniversario de la vuelta a la democracia”

### **Art. 19°.- PROTECCIÓN DE ABERTURAS**

El adjudicatario deberá instalar y mantener en buen estado de conservación, tela metálica o de material plástico antiinsectos 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 estar 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 2 (dos) 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 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 40 % (cuarenta por ciento) de las raciones de comedor que le sean adjudicadas conforme la orden de provisión, 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 100% (cien por cien) 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.

#### **b) Titularidad y exclusividad**

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

Dicha planta, sus instalaciones y equipamiento no pueden ser compartidos con otro oferente y/o adjudicatarios de este u otro contrato.

#### **c) Ubicación**

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

#### **d) Habilitación**

La planta de elaboración deberá contar con habilitación a nombre del oferente para la elaboración de comidas, otorgada por los organismos técnicos municipales, provinciales, nacionales o del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, competentes en la jurisdicción donde aquella esté ubicada.

Las plantas donde se elabore o fraccione alimentos deberán tener Registro Nacional de Establecimiento (RNE) 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.

Si se realizaran modificaciones en las plantas, éstas deberán estar registradas en la habilitación.

Los planos deben estar visados y coincidir con la habilitación otorgada.

**e) Agua de consumo**

Debe cumplir con las normas microbiológicas para el agua potable establecida en el C.A.A. (Capítulo 12 art. N° 982). Deben realizarse exámenes semestrales de la calidad (microbiológica y físico-química) del agua que se utiliza 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 o contratado de generación de energía eléctrica para no poner en riesgo la inocuidad de los alimentos.

**g) Profesional Técnico**

El adjudicatario deberá contar obligatoriamente con un profesional técnico permanente en la planta elaboradora, durante la duración del contrato, quien será responsable de la actividad y el cumplimiento de las normas establecidas en el Anexo B "Normas de BPM en comedores escolares del GCBA". Se entenderá como "profesional técnico" al profesional Dietista, Nutricionista, Licenciado en Nutrición, Ingeniero de Alimentos, Lic. en Tecnología Alimentaria, Licenciado en Gestión Agroalimentaria o profesionales con incumbencias afines, con título universitario habilitante y acreditando antecedentes profesionales no menores a 12 (doce) meses.

**h) Cambios de locación y reformas**

En caso de requerir el oferente modificar la ubicación de la planta y/o hacerle reformas, deberá informar a la Dirección General de Servicios a las Escuelas. La misma controlará que se mantengan y/o mejoren las condiciones consideradas para la adjudicación, y se reserva el derecho de solicitar modificaciones al proyecto.

**Art. 21°.- PLANTA ELABORADORA - UTILIZACIÓN SUBSIDIARIA**

En concordancia con lo dispuesto en el Art. 20 inciso a) de este Pliego, 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 – a juicio exclusivo de la Administración - así lo determinaren, la firma adjudicataria deberá brindar servicio de VIANDA es decir, proceder a realizar la elaboración del servicio en su planta elaboradora, y transportarla con vehículos destinados a tal fin, mediante la utilización de contenedores isotérmicos, para 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 en la planta elaboradora, de aquel agente que designe el Ministerio de Educación, para fiscalizar la prestación del servicio alimentario, conforme se establece en la Sección 6 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 pero dentro del radio de 25 km. 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 mismas podrán ser verificadas durante el proceso de adjudicación.





## G O B I E R N O D E L A C I U D A D D E B U E N O S A I R E S

“2013. Año del 30 aniversario de la vuelta a la democracia”

### **Art. 23°.- VEHÍCULOS Y CONTENEDORES ISOTERMICOS**

#### **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, 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 debe existir un convenio de exclusividad a favor del oferente, por un período no menor a la duración de la prestación de los servicios adjudicados.

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

- Habilitación municipal y SENASA, exhibido el número de inscripción en el exterior.
- Todos deberán presentar verificación técnica vehicular y los vehículos que provengan de provincia deberán contar con el apto bromatológico del municipio.
- Construido de material sanitario, ventilado o refrigerado
- La unidad de transporte de alimentos -UTA- debe estar separada de la cabina del chofer.
- La UTA deberá estar en buenas condiciones de higiene.
- La UTA debe estar provista de un sistema de medición de temperaturas, iluminación y puertas y cerraduras herméticas.
- El transportista debe poseer uniforme adecuado, libreta sanitaria y curso de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Deberá poseer la documentación del producto que transporta. Certificado Sanitario de SENASA si correspondiera y/o factura de productos cárnicos.
- Los alimentos en el momento del transporte deben estar protegidos.
- El tipo de medio de transporte o recipiente necesario dependerá de la naturaleza del alimento y de las condiciones en que se transporte.
- Los alimentos se deben transportar en condiciones que impidan su contaminación y/o adulteración.
- Se deberá contar con la cantidad de vehículos necesarios para poder mantener correctamente la cadena de frío y/o calor de los alimentos y/o preparaciones que distribuyen en los establecimientos educativos.

#### **b) Contenedores Isotérmicos**

Los contenedores Isotérmicos que se utilicen para la prestación de los servicios de vianda y refrigerio podrán ser de propiedad del adjudicatario o por él contratados.

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

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

No se aceptará el uso de contenedores de poliestireno expandido, excepto para el traslado de helados de agua que 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) Mayor de 18 (dieciocho) años de edad.
- b) Contar con libreta sanitaria habilitante y actualizada.
- c) Ser competente en su cometido. A tales fines la empresa deberá garantizar que todo el personal que manipule alimentos cuente con el Curso de Manipulación Higiénica de los Alimentos (según Ley N° 2.183/06), cada dos años, en los cursos dictados por la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires o por un capacitador habilitado por la misma.

### **Art. 25°.- CANTIDAD MÍNIMA DE PERSONAL**

#### **a) Servicio de comedor y vianda**

Las comidas serán servidas en el local del comedor escolar por personal del adjudicatario, el que dispondrá de camareras/os al efecto, en una proporción de:

- Un (1) camarera/o cada ochenta (80) niños en las escuelas de Área Primaria.
- Un (1) camarera/o cada cincuenta y cinco (55) niños en las escuelas de Educación Inicial.
- Un (1) camarera/o cada treinta (30) comensales en las escuelas del Área de Educación Especial.

La cantidad de personal deberá garantizar la correcta elaboración 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 de la calidad del servicio.

Las cantidades especificadas podrán ser modificadas previa autorización correspondiente en los casos de fuerza mayor; cuando lo considere conveniente personal designado a este efecto, perteneciente a la Dirección General de Servicios a las Escuelas del Ministerio de Educación, conforme al perfil del establecimiento; cuando en virtud del artículo N° 94 de las presentes Cláusulas Particulares, el Gobierno de la Ciudad instrumente un nuevo menú general, producto de las modificaciones aludidas en dicho artículo. 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**

En 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).



## G O B I E R N O D E L A C I U D A D D E B U E N O S A I R E S

“2013. Año del 30 aniversario de la vuelta a la democracia”

En las escuelas medias que cuenten solamente con servicio de refrigerio y el mismo venga preparado 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 lo solicite.

El adjudicatario deberá garantizar la cantidad de personal suficiente para cubrir la totalidad de los servicios en las condiciones exigidas en el presente pliego.

### **Art. 26°.- VESTIMENTA Y ACCESORIOS**

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

1. **Cocineros/as-Camareros/as:** Vestirán guardapolvos o chaquetas y pantalones de colores claros. Las faldas o pantalones deberán cubrir las rodillas.
2. **El/la cocinero/a deberá utilizar delantero semi impermeable (tipo lona)** y gorro o birrete cubriendo la totalidad del cabello,
3. Al momento del servicio 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, todo de colores claros.
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 en la dirección del establecimiento educativo, la nómina de su personal, la cual deberá quedar asentada en el Libro de Ordenes, 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 y/o CUIT

Dicha nómina deberá contener **obligatoriamente** los datos de los representantes, responsables y técnicos designados, exigidos en el artículo N° 42, de las

presentes clausulas, y será actualizada dentro de las cuarenta y ocho (48) horas en que se produzca alguna variante en su dotación.

#### **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.
- Función que desempeña.

#### **Art. 29°.- LIBRETAS SANITARIAS y CURSOS DE CAPACITACION**

Todo el personal deberá contar con la correspondiente Libreta Sanitaria habilitante expedida por el GCBA y CURSO DE MANIPULACIÓN HIGIENICA DE LOS ALIMENTOS (según Ley N° 2.183/06)

El adjudicatario deberá presentar todas las Libretas del personal que designe para la realización del servicio, junto con una fotocopia de las mismas, en el mismo momento en que entregue la nómina exigida en el Art. 27º, del presente pliego. Una vez que el establecimiento verifique la autenticidad de los documentos, devolverá al adjudicatario los originales.

En el caso de designar personal suplente, el adjudicatario dará cumplimiento a los requisitos de este artículo y del Art. 27º del presente pliego, previo al momento en que dicho personal se presente a cubrir el servicio en el establecimiento.-

Las citadas libretas y los certificados del curso emitido por la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, 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, posea heridas, infecciones cutáneas, llagas, diarreas, enfermedades respiratorias, y otra 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 perentoria de aquél que así no lo hiciere.-

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 edificio, y su



## GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

“2013. Año del 30 aniversario de la vuelta a la democracia”

vinculación con el personal del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y/o con los alumnos salvo en los casos que así lo exijan razones de servicio.-

### **Art. 33°.- DEPENDENCIA LABORAL**

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

Se deja expresa constancia que cualquier vinculación existente entre el 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 ésta y los terceros contratados.

Por lo tanto, queda debidamente entendido que este Gobierno 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.

b) 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, independientemente de la cantidad de turnos.

Se deberán cumplimentar las características que se detallan a continuación:

- a) Platos playos: de loza blanca, vidrio térmico, plástico duro o melamina aprobado por el CAA, libres de porosidades, rayaduras, rajaduras, cascados 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 de punta y/o filo liso.

Los cubiertos deberán mantenerse en perfecto estado de conservación y deberán ser reemplazados cada vez que sea necesario para evitar el desgaste por su normal uso.

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 comedor.

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

- Vidrio térmico, transparente, sin roturas. No se admitirá bajo ningún concepto la utilización de estos con bordes irregulares y/o fisurados.
- 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) Computeras: 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 computeras de plástico descartable transparente con tapa. Si se utilizaran computeras de plástico rígido, deberá cumplirse para este material lo mismo 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 (2000) 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 reemplazados 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 comedor.

f) Paneras: serán de material plástico, en cantidad suficiente.

g) Servilletas: serán de papel absorbente, de calidad comercial, con medidas de 15 cm. x 15 cm. o tamaño similar existente en el mercado. No se admitirá el uso de servilletas de tela. Se deberán proveer en todos los servicios: comedor / vianda y refrigerio en la cantidad de una (1) por cada beneficiario.

En el servicio de desayuno se proveerán a todos los establecimientos y se utilizarán según las necesidades del servicio en cada establecimiento educativo.

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



## GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

“2013. Año del 30 aniversario de la vuelta a la democracia”

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. Capacidad de mil quinientos (1500) cc. hasta cinco mil (5000) cc.

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 sean indispensables se usarán bandejas de acero inoxidable o melamina.

En aquellas escuelas cuyo personal directivo lo requiera y sea debidamente justificado, podrán utilizarse platos o cubiertos de plástico descartable. No se admitirá bajo ningún concepto el lavado de los mismos para su reutilización. El pedido deberá quedar registrado en el Libro de Ordenes.

### **Establecimientos Materno-Infantiles**

a) Biberones: serán de Polipropileno 0% BPA (Disposición N°2269/2012 ANMAT) o vidrio térmico con capacidad mínima de 150 cc, tetina de silicona. Deberán admitir la reutilización, previo lavado y esterilización térmica por método de inmersión en agua hasta una temperatura de 100°C, durante diez (10) minutos mínimo, 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.

### **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. El material constitutivo deberá cumplir con lo especificado.

### **Escuelas Especiales:**

Para aquellas escuelas especiales que lo requieran (población escolar con severos trastornos neurológicos) la empresa adjudicataria deberá proveer:

a) Platos con bordes o bordes para sostener la comida en el plato.

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

c) Cucharas curvas con mango grueso para diestros y zurdos.

d) Tenedores con mango grueso.

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

f) Tazas o jarros y vasos con asas, con pico y/o sorbete.

g) Procesadora de alimentos

Se mantendrá en el establecimiento en forma permanente un excedente del diez por ciento (10%), como mínimo, de vajilla descartable para hacer frente a la reposición inmediata de toda aquella vajilla que se deteriorare.

Podrán realizarse cambios en las especificaciones establecidas por el presente artículo con la autorización escrita de la Dirección General de Servicios a las Escuelas.

**Art. 35°.- CONTROL DE ALIMENTOS**

El adjudicatario deberá instrumentar en todos los establecimientos educativos, controles de laboratorio muestreando un veinticinco por ciento (25%) de los establecimientos adjudicados mensualmente y rotativamente 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 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 comedor/vianda, se tomarán muestras obligatoriamente de comidas elaboradas.

En aquellos en que se brinde servicio de refrigerio se tomará muestra de sándwich.

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 maternas 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, priorizando las comidas elaboradas y sándwiches, en aquellas donde no haya elaboración se tomarán productos envasados.

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 presente pliego.

Dichos controles (tanto en establecimientos como en plantas elaboradoras) se realizarán con metodología analítica reconocida y correspondiente a lo estipula 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.

Se tomarán como parámetros microbiológicos para comidas *preparadas* y sandwicherías, los especificados en el art. N° 156 tris del Código Alimentario Argentino.





## GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

“2013. Año del 30 aniversario de la vuelta a la democracia”

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, sea comedor, vianda, o refrigerio según corresponda en cada caso, durante un mínimo de dos (2) días colocado en heladera, 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 91º, del presente pliego.

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

### **Art. 36º.- ELEMENTOS CONTRA INCENDIOS**

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

En las cocinas y comedores de los establecimientos educativos el suministro de los matafuegos estará a cargo del Ministerio de Educación, a través del área correspondiente.

## **Capítulo VI – HIGIENE Y LIMPIEZA**

### **Art. 37º.- HIGIENE**

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

- a) Los sectores, instalaciones y 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.
- c) Las plantas elaboradoras y 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**

Asimismo deberá realizar diariamente la limpieza de la cocina, el comedor, depósito de víveres 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, bien separados del área de manipuleo de alimentos y de la vajilla.

El adjudicatario deberá proveer a la cocina de cestos de basura con tapa, en cantidad necesaria de acuerdo al servicio, toallas descartables y jabón líquido o detergente de manos.

En los Jardines Maternales y Escuelas Infantiles el adjudicatario deberá proveer además, alcohol en gel y cepillo para limpieza de biberones.

Al finalizar la jornada no podrá quedar ningún tipo de residuos en la cocina y el comedor.

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

El personal afectado a las tareas de limpieza profunda, ventiladores en altura del sector comedor, boca de campana en techos, ventanales y lucarnas 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 debe ser realizado por personal de mantenimiento de la empresa concesionaria es responsabilidad exclusiva de GCBA.

La higiene de la cocina y el comedor, una vez finalizado el servicio, estará a cargo del personal indicado en el art. 25° del presente pliego. El mismo, deberá cumplir con las normas de buenas prácticas mencionadas en el artículo 24° y en el Anexo B del presente Pliego.

**Art. 40°.- CONTROL DE PLAGAS**

El adjudicatario deberá efectuar, toda vez que sea necesario y como mínimo con una frecuencia mensual, la desinsectación y desratización 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. 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 Ordenes 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



## GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

“2013. Año del 30 aniversario de la vuelta a la democracia”

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 a fin de cumplimentar con las Resoluciones Nº 71/SGCBA/05 y 2406/MEGC/06 de un (1) Libro de Ordenes con hojas numeradas e identificadas como: “**original**”, “**duplicado**” y “**triplicado**” las que serán distribuidas de la siguiente manera:

- ❖ **Original:** Quedará en el libro.-
- ❖ **Duplicado:** Se le entregará al representante técnico a efectos de su notificación
- ❖ **Triplicado:** para conocimiento y archivo en la Dirección General de Servicios a las Escuelas.

El Libro de Ordenes será repuesto por el adjudicatario cada vez que sea necesario, hasta la finalización de la prestación. Debiendo quedar el mismo, en custodia de la conducción del establecimiento, comunicando fehacientemente, la referida reposición a la Dirección General de Servicios a las Escuelas.

Cada libro deberá estar rubricado por la Unidad de Auditoría Interna del Ministerio de Educación según Resolución Nº 71/SGCBA/05 y la Resolución Nº 2406/MEGC/06.

Todas las observaciones asentadas revestirán carácter de notificación fehaciente para el adjudicatario, en los términos del artículo Nº 61 del Decreto Nº 1510/97, obligándose éste a subsanar de inmediato las situaciones denunciadas, sin perjuicio de la aplicación de las penalidades que pudieren corresponder.

La Dirección de la escuela o colegio, tendrá bajo su resguardo los libros que se habiliten a tal fin debiendo permanecer siempre dentro del establecimiento escolar dado que una vez rubricado adquiere carácter de documento público.

### Art. 42°.- **DESIGNACIÓN DE REPRESENTANTES**

La firma adjudicataria designará y asentará fehacientemente en el Libro de Órdenes al que se hace referencia en el artículo Nº 41, de las presentes cláusulas, previo a dar comienzo a la prestación, personas con las siguientes facultades:

**a) Representante responsable:**

De la dotación destacada en el establecimiento educativo, 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 cumplimiento de la prestación, como así también 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 / Supervisores 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.

Deberá contar con la cantidad necesaria de representantes técnicos como para realizar una visita por mes, como mínimo, en cada uno de

los establecimientos educativos adjudicados. Esta visita mensual deberá quedar registrada en el Libro de Ordenes.

El establecimiento no cederá el uso, de las instalaciones de las líneas telefónicas, por lo tanto el adjudicatario deberá contar con un sistema de radio llamada y/o telefonía celular móvil, propios, para su exclusivo uso en perfecto estado de funcionamiento. La numeración y/o código de llamada como el nombre y apellido del representante técnico/supervisor de cada establecimiento deberá quedar asentada en el Libro de Ordenes al que se hace referencia en el artículo N° 41, del presente pliego, previo a dar comienzo a la prestación. A los representantes y supervisores les será requerida su presencia cada vez que las autoridades escolares, o el personal que ejerce las funciones de control especificadas en la Sección 6 del presente Pliego lo soliciten.

El Representante Responsable, deberá suscribir las actas de fiscalización referidas a la provisión del servicio con independencia de la notificación prevista en el artículo referido al Libro de Ordenes, entendiéndose como tal al Jefe/a de Cocina y/o al Camarero/a en caso de que el servicio se brinde mediante viandas.

## **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 anteriores al inicio del ciclo lectivo la Dirección General de Servicios a las Escuelas indicará a los adjudicatarios la cantidad de servicios para cada establecimiento.

#### **b) Modificaciones**

El personal de conducción de cada escuela o colegio, indicará al adjudicatario las modificaciones que en cuanto a mayor o menor número de servicios requiera el establecimiento. Estas modificaciones tendrán relación directa con el ausentismo/presentismo de cada establecimiento y que resultarán del Registro de Asistencia a Comedor al que refieren la Ordenanza 43478/89 (Art. 12) y la Disposición 57 /DGCYCE/99 (Art. 1°), a los efectos de llevar un control de la cantidad de alumnos becados, no becados y personal docente autorizado y no autorizado que concurren a comedor. Correspondiendo al personal de conducción la confección de un informe mensual de dicha asistencia.

Las mismas serán registradas hasta 24 hs. antes de hacerse efectiva la prestación y se asentarán en el Libro de Ordenes, previa autorización de la Dirección General de Servicios a las Escuelas. 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 el Subgerencia de Becas, de 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 que siempre se contará con las raciones necesarias.



## G O B I E R N O D E L A C I U D A D D E B U E N O S A I R E S

“2013. Año del 30 aniversario de la vuelta a la democracia”

### **d) 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.

## **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 Público 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 la aplicación de las leyes de orden público existentes, que no le permiten por ninguna causa interrumpir, suspender o abandonar el servicio, sea total o parcialmente.

En caso de resultar adjudicataria una Unión Transitoria de Empresas (U.T.E.) las firmas integrantes de la misma serán solidariamente responsables por el cumplimiento del Contrato.

### **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 los Artículos N° 46 y 47 -todos de las presentes cláusulas particulares- en el caso de llegar a producirse alguna de las siguientes situaciones:

- a) El abandono total o parcial del servicio.
- b) Que se deba rescindir el contrato como consecuencia de alguna de las causales establecidas en este pliego o la normativa aplicable.
- c) Que algún o algunos 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**

Se efectuará una adjudicación automática que recaerá sobre la oferta que aparezca como la más conveniente en el cuadro comparativo confeccionado en oportunidad del análisis de las ofertas y en caso de negativa o imposibilidad de cumplimentarlo, se seguirá en dicho orden para todas las demás cotizaciones.

En caso de empate, la Dirección General de Servicios a las Escuelas, deberá seguir el procedimiento establecido en el Decreto 754/ GCBA /08 reglamentario de la ley 2.095. Si como consecuencia de la necesidad de seguir con este procedimiento se pudiese producir una demora que afecte la prestación del servicio, hasta tanto se determine el nuevo adjudicatario, la Dirección General de Servicios a las Escuelas requerirá a adjudicatarios que brinden servicios en establecimientos cercanos, la cobertura del servicio en los establecimientos del renglón o renglones afectados, los que estarán obligados a prestarlos siempre y cuando su capacidad se los permita.

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 del servicio, notificando en forma fehaciente a

las referidas empresas y dará lugar a la emisión de la orden de compra correspondiente. La misma se emitirá conforme a disponibilidad presupuestaria y dará lugar al devengamiento y pago dándose por aprobada en el marco de la presente licitación, sin ser necesario acto administrativo previo.

El adjudicatario definitivo deberá integrar la Garantía de Adjudicación, conforme los Arts. 71º y 72º dentro de las veinticuatro (24) horas, y las demás pólizas previstas por los Art. 62º, 63º y 64º del presente.-

En el caso de la interrupción del servicio por las razones previstas en el apartado a) y b) del Art. 45º, el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, mantendrá la continuidad del mismo, por cuenta y cargo del adjudicatario, pudiendo hacer uso de la garantía de ejecución del contrato, al margen de poder iniciar acciones por los daños y perjuicios que la suspensión o interrupción pudieren causar.

#### **Art. 47º.- COBERTURA DE RENGLONES DESIERTOS**

Si por cualquier causa el Renglón quedara desierto, se realizará una contratación directa, para lo cual la Dirección General de Servicios a las Escuelas convocará, mediante notificación fehaciente, a las empresas cuyas ofertas resultaron admisibles en la presente licitación, a efectuar nuevas propuestas, las cuales no deberán superar el precio máximo previsto para los servicios en cuestión. En caso de empate, la Dirección General de Servicios a las Escuelas procederá, en el día indicado y dentro de un lapso no mayor de (60) sesenta minutos, a seguir el procedimiento establecido por el Decreto 754/GCBA/08 reglamentario de la ley 2.095.

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 renglón o renglones afectados quienes deberán prestar el servicio siempre que su capacidad se los permita.

Este procedimiento de emergencia se materializará dentro de las veinticuatro (24) horas posteriores a la interrupción o suspensión del servicio, notificando en forma fehaciente a las referidas empresas y dará lugar a la emisión de la orden de compra correspondiente. La misma se emitirá conforme a disponibilidad presupuestaria y dará lugar al devengamiento y pago dándose por aprobada en el marco de la presente licitación, sin ser necesario acto administrativo previo.

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

#### **Art. 48º.- ESTABLECIMIENTOS NO PREVISTOS**

En el caso de establecimientos no previstos en la Licitación, la Dirección General de Servicios a las Escuelas, podrá contratar el servicio de que se trate en forma directa y mediante disposición, procediéndose a la confección de una nueva orden de compra por el servicio contratado. A tal efecto, convocará, mediante notificación fehaciente, al menos a tres firmas cuyas ofertas hayan resultado admisibles en la presente licitación y que a juicio de esa Dirección estén en condiciones de brindar en forma eficiente el servicio a asignar, a efectuar las propuestas de servicio correspondiente, las cuales no deberán superar el precio máximo previsto para el rubro en cuestión en el Art. 74º, el presente, adjudicando el servicio a quien resulte la oferta más conveniente a su criterio. En caso de empate, se aplicará el procedimiento establecido - por el Decreto 754/GCBA/08 reglamentario de la ley 2.095.

Hasta tanto se efectivice la referida contratación directa, la Dirección General de Servicios a las Escuelas podrá requerir a adjudicatarios que brinden servicios en



## G O B I E R N O D E L A C I U D A D D E B U E N O S A I R E S

“2013. Año del 30 aniversario de la vuelta a la democracia”

establecimientos cercanos, la cobertura del servicio en los establecimientos no previstos, quienes deberán prestar el servicio siempre que su capacidad se los permita.

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 Establecimiento, notificando en forma fehaciente a las referidas empresas y dará lugar a la emisión de la orden de compra correspondiente. La misma se emitirá conforme a disponibilidad presupuestaria y dará lugar al devengamiento y pago dándose por aprobada en el marco de la presente licitación, sin ser necesario acto administrativo previo..

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

### **Art. 49º.- PROHIBICIÓN DE TRANSFERIR EL CONTRATO**

Queda prohibida la transferencia total o parcial del contrato, suscripto con el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires a terceras personas por cualquier título y/o causa, bajo apercibimiento de la sanción prevista en el art. 81, inc j), del presente Pliego.

### **Art. 50º.- 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. 51º.- 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 Av. Paseo Colon 255 8º piso frente de esta Ciudad de Buenos Aires, en el horario de 10.00 hs. a 16.00 hs., la siguiente documentación:

- a) Garantía de Adjudicación, conforme se exige en el Art. 71º, del presente pliego.-
- b) Fotocopia de la constancia de recepción por parte del organismo establecido en el Art. 53º, de las pólizas correspondientes a los tres (3) seguros exigidos en los Art. 62º, 63º y 64º, todos de las presentes cláusulas particulares.-

El no cumplimiento de estos requisitos impedirá dar comienzo a la prestación, siendo responsable el adjudicatario de no iniciarla.-

El prestatario contratado en los casos previstos en el Art. 48º, deberá entregar la documentación referida en los apartados a) y b), de acuerdo a lo establecido en los Art. 52º y 71º del presente pliego. El no cumplimiento de tal requisito dará lugar

a lo establecido en el Art. 81º, inc.d), del presente pliego y en el artículo 125 de la ley 2.095.

#### **Art. 52º.- CONSTITUCIÓN DE SEGUROS**

Los requisitos exigidos para la constitución de los seguros deberán ser cumplimentados por el adjudicatario en forma previa a la prestación del servicio.

El no cumplimiento de lo previsto en el párrafo anterior, motivará en todos los casos la imposibilidad por parte del adjudicatario de iniciar la prestación del servicio y la consiguiente aplicación de las sanciones establecidas en el inciso a) del art. 81, del presente pliego.

El oferente que hubiere resultado ser adjudicatario en virtud de lo que establece el Art. 48º, de las presentes cláusulas, cumplimentará los requisitos del presente artículo dentro de las 48 (cuarenta y ocho) horas de iniciado el servicio; su incumplimiento podrá dar lugar a la interrupción de la prestación por exclusiva responsabilidad del adjudicatario y a las sanciones que fija el Art. 81º, apartado f) y en su caso el a) de dicho artículo, del presente pliego.

#### **Art. 53º.- PRESENTACIÓN DE POLIZAS**

Las pólizas exigidas en los Art. 62º, 63º y 64º, de las presentes cláusulas, deberán ser presentadas en la Dirección General de Administración de Recursos dependiente de la Ministerio de Educación, teniendo en cuenta a su vez el plazo establecido en el Art. 52º.-

#### **Art. 54º.- 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 este seguro, indicando el número de la póliza correspondiente y el nombre de la Compañía Aseguradora.

Por lo tanto, en cada oportunidad que se produzca alguna modificación en la dotación, deberá comunicarlo dentro de las setenta y dos (72) horas de producida la misma. Una vez detectado el incumplimiento se procederá a retener los Partes de Recepción Definitiva, hasta que sea subsanado el mismo.

#### **Art. 55º.- 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 Dirección General de Administración de Recursos, 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 Administración de Recursos, 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. 56º.- ADJUDICATARIOS POR PROCEDIMIENTO DE CONTINUIDAD Y DE ESTABLECIMIENTOS NUEVOS**

El oferente que hubiere resultado ser adjudicatario en virtud de lo que establecen los Artículos 46º, 47º y 48º -todos de las presentes cláusulas particulares- cumplimentará los requisitos de los Artículos 51º, 52º, 53º y 54º -todos también de las presentes cláusulas particulares- dentro de las 72 (setenta y dos) horas de iniciado el servicio; su incumplimiento dará lugar a que se proceda a la retención de los Partes de Recepción Definitiva, hasta que sea subsanado el mismo.





## GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

“2013. Año del 30 aniversario de la vuelta a la democracia”

### **Capítulo XI – RECEPCIÓN DE LOS SERVICIOS Y FACTURACION**

#### **Art. 57°.- REMITOS DE MERCADERIA Y RACIONES**

El adjudicatario entregará diariamente al personal de conducción de cada escuela o colegio un remito que debe indicar claramente los servicios brindados, 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. 43º, del presente pliego, discriminando la mercadería entregada para las dietas

**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 3 años
- raciones destinadas a niños de 4 a 5 años

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

Las Autoridades Escolares controlarán la cantidad de raciones y firmarán el remito prestando conformidad a la cantidad de raciones entregadas. Si no coincidiesen las cantidades deberán dejarlo registrado en dicho remito previo a su firma.

#### **Art. 58°.- PARTES DE RECEPCION**

##### **a) Parte de recepción.**

Como mecanismo de consolidación de los remitos mencionados en el artículo 57º, precedente, el adjudicatario confeccionará quincenalmente el Parte de Recepción 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. Este Parte de Recepción deberá confeccionarse por cuadruplicado. Las autoridades encargadas de la recepción (Director/a y/o Vicedirector/a) prestarán su conformidad en todas las copias dentro de las siguientes 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 que presente el adjudicatario deberán estar completos, indicando número de Orden de Compra, nombre del establecimiento, dirección del establecimiento, número de establecimiento, distrito escolar y período de la prestación. Solamente se aceptarán partes de recepción firmados por las autoridades escolares con la correspondiente aclaración de firma y cargo. Los partes de recepción 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.

##### **b) Tramitación de Partes de Recepción Definitiva.**

La Dirección General de Servicios a las Escuelas, controlará los Partes de Recepción emitidos por cada establecimiento escolar y la planilla resumen y solicitará al sector Contabilización de la Gerencia Operativa de Compras y Contrataciones 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. El Parte de Recepción Definitiva será entregado a la empresa adjudicataria, para su presentación posterior en el "Centro Único de Recepción de Documentación de Pago", sito en Paseo Colón 255 de esta Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

**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 Real Servicio Prestado, entendido como la cantidad de raciones para cada uno de los servicios entregados por el adjudicatario, conforme los procedimientos indicados en el Art.58º, del presente pliego.

El adjudicatario presentará la correspondiente factura, en original, adecuada al Parte de Recepción Definitiva, en el "Centro Único de Recepción de Documentación de Pago".-

**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 y fotocopia de la Orden de Compra o instrumento que avale la facturación, para permitir dar curso al trámite de la misma.

**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.-

**Capitulo XII –CONTROL**

**Art. 60°.- FISCALIZACION 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 Menus, 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.



## **G O B I E R N O D E L A C I U D A D D E B U E N O S A I R E S**

“2013. Año del 30 aniversario de la vuelta a la democracia”

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.

### **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 ellas, 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 del cumplimiento de las obligaciones establecidas en el pliego.

#### **II. CONTROL DE LA COMISION 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 la totalidad de los aspectos que hacen a la prestación del servicio en el establecimiento educativo en donde ellas actúan, debiendo el adjudicatario y su personal permanente o contratado prestar la más amplia colaboración.

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 Ordenes.

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 Ordenes 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 fax o correo electrónico como mecanismos 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 (elaborados o semi-elaborados) que no cumplan con los requerimientos estipulados en el presente pliego 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 Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria se expida favorablemente sobre las condiciones de salubridad e higiene de las mismas.

Para los casos en que la suspensión o interrupción 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 autorizada su reincorporación mediante prueba fehaciente que acredite el cese de su deficiencia. De idéntica manera procederá la suspensión para los casos en que fuere comprobada y generalizada la falta de aceptación 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/interrupción, siendo en última instancia responsable el licitante quien ha contratado insumos deficientes.

#### **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 el adjudicatario deberá proveer una balanza 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 área no formal y adultos con menos de cincuenta (50) raciones.

##### **b) Control de gramaje de raciones servidas**

Dicha balanza permitirá que los representantes mencionados en el art. 60° inc I y II procedan a pesar las raciones cuando lo estimen pertinente, tomándose como base lo establecido en el ANEXO "A". Cuando se comprobare en seis (6) raciones del servicio suministrado en un día determinado, y en los mismos componentes



## GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

“2013. Año del 30 aniversario de la vuelta a la democracia”

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 comedor/vianda se considerarán de manera independiente y susceptible de sanción. Lo mismo sucederá con cualquiera de los componentes que integran los Menus de refrigerio.

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

### **Capítulo XIII– SEGUROS**

#### **Art. 62°.- SEGURO DE ACCIDENTES DE TRABAJO**

La firma adjudicataria será responsable de su personal por accidentes de trabajo, para lo cual deberá contratar un seguro que cubra la totalidad de las obligaciones fijadas por la Ley sobre Riesgos del Trabajo N° 24.557 y sus normas complementarias y reglamentarias.-

El seguro deberá cubrir los riesgos y accidentes de trabajo y/o enfermedades profesionales e inculpables amparando las indemnizaciones por incapacidad permanente, parcial y absoluta, incapacidad temporaria y/o muerte, accidente “in itinere” y prestación médico - farmacéutica, por el monto máximo que establezca la legislación vigente.-

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

#### **Art. 63°.- SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL COMPRENSIVA**

El adjudicatario deberá contratar un seguro por la suma mínima de PESOS UN MILLON (\$ 1.000.000), que cubra los riesgos de responsabilidad civil, por los daños que, como consecuencia de la prestación del servicio que se contrata, se ocasionen a personas, cosas y/o bienes de terceros y/o del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires que a los efectos de esta póliza será considerado como tercero. Dicha póliza deberá ser endosada a favor del mismo, sin restricción de ninguna especie o naturaleza.

#### **Art. 64°.- SEGURO CONTRA INCENDIOS**

Contratará así también un seguro contra riesgos de incendio, por las sumas mínimas de PESOS TRESCIENTOS MIL (\$300.000) para edificio y PESOS CIEN MIL. (\$100.000) para contenido para cada edificio donde se preste servicio, que ampare todos los bienes muebles e inmuebles de propiedad de este Gobierno cedidos en uso durante la vigencia del contrato a celebrarse.-

Solo quedarán excluidos del presente seguro aquellos edificios donde el adjudicatario no haga uso de la cocina bajo ninguna circunstancia.

En las pólizas correspondientes al seguro mencionado, deberá hacerse constar que, en caso de siniestro, se transferirán a favor de este Gobierno todos los derechos y acciones emergentes del seguro, sin restricción de ninguna especie o naturaleza.

**Art. 65°.- ALCANCES DE COBERTURA**

Para los seguros exigidos en los Art. 63° y 64°, del presente pliego, en caso de que el monto de los mismos no alcanzare a cubrir los daños provocados, las diferencias resultantes correrán por parte del adjudicatario.-

**Art. 66°.- RENOVACION DE POLIZAS**

Si durante la prestación del servicio, se produjera el vencimiento de las pólizas a que se refieren los Art. 62°, 63° y 64°, de las presentes cláusulas, el adjudicatario estará obligado a constituir nuevos seguros hasta la finalización efectiva de los trabajos encomendados, con una antelación no menor a cuarenta y ocho horas (48) a la fecha de vencimiento de las mismas.-

La no renovación podrá dar lugar a la retención de los Partes de Recepción Definitiva y en caso de mantenerse el incumplimiento, a la interrupción del servicio por exclusiva responsabilidad del adjudicatario y las sanciones que fija el Art. 81 apartados a) y c) de este Pliego.

**Art. 67°.- CONTRATACIÓN DE LOS SEGUROS**

Los seguros deberán contratarse en compañías o entidades aseguradoras con domicilio en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, que cuenten con la calificación "AA" por parte de la Superintendencia de Seguros de la Nación y a satisfacción del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.

**Capítulo XIV – PROCEDIMIENTO LICITATORIO**

**Art. 68°.- PUBLICIDAD DEL ACTO LICITATORIO**

El presente acto licitatorio será publicado conforme a la normativa vigente.

**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 en cuanto a las condiciones ambientales en las que se desarrollaran las tareas que se le contraten.-

**Capítulo XV –GARANTIAS**

**Art. 70°.- GARANTIA DE OFERTA**

Deberá integrarse conforme se exige a continuación:

- a) Los oferentes que coticen renglones cuya sumatoria arroje una cantidad de almuerzos/cenas básicos mayor a tres mil (3.000) constituirán una única garantía de pesos quinientos mil (\$500.000.-).
- b) El resto de los oferentes constituirá una única garantía de pesos doscientos cincuenta mil (\$250.000).-  
Dicha garantía 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.



## G O B I E R N O D E L A C I U D A D D E B U E N O S A I R E S

“2013. Año del 30 aniversario de la vuelta a la democracia”

### **Art. 71°.- GARANTIA 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 del servicio, según se establece en el Art. 51° de las Cláusulas Particulares.-

El oferente que hubiere resultado ser adjudicatario integrará el diez por ciento (10%) de la Garantía de Adjudicación. En caso de demora en la integración este Gobierno deberá intimar al adjudicatario para que integre dicha garantía en un plazo no mayor de diez (10) días bajo apercibimiento de rescindir el contrato conforme lo dispuesto por el art. 81 inc d), de este Pliego y el artículo 125 de la ley 2.095.

La garantía de adjudicación, en ambos casos, será devuelta al adjudicatario dentro de los diez (10) días de finalizado el contrato a entera satisfacción de este Gobierno, salvo incumplimiento por parte del adjudicatario de la cláusula 44 o la rescisión del contrato prevista en el Art. 81, 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. 84°, de las presentes cláusulas. Por tratarse de un contrato de tracto sucesivo será de aplicación lo dispuesto en el Art. 100 de la Ley 2.095.

### **Art. 72°.- FORMA DE CONSTITUCION DE LAS GARANTIAS**

Las garantías deberán ser constituidas sin límite de validez, conforme al siguiente detalle:

**La establecida en el apartado a) del Art. 70° y Art. 71°, del presente pliego:** en algunas de las formas que prevé el artículo 100 de la ley 2.095.-

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 el cheque certificado éste deberá estar emitido a favor de la precitada entidad bancaria.-

## **Capitulo XVI –OFERTAS**

### **Art. 73°.- METODOLOGÍA**

Las ofertas se presentarán en sobres o paquetes cerrados, hasta una hora antes de la hora fijada para la apertura, indicando en su cubierta el número de la licitación y el día y hora establecidos para la apertura.

Se confeccionarán tres (3) ejemplares, en carpetas separadas, una caratulada como "**ORIGINAL**" y dos (dos) copias fieles del mismo identificadas como "**COPIA 1**" y "**COPIA 2**" respectivamente.

Las tres (3) carpetas deberán presentarse completamente foliadas y firmada cada hoja por el representante legal de la empresa. Las 2 (dos) carpetas "Copia 1" y "Copia 2", deberán incluir en fotocopias comunes aquella documentación que haya sido legalizada o certificada en la carpeta "Original".

En caso de discordancia entre los originales y copias, prevalecerá el original de la propuesta.

Las tres (3) carpetas contendrán toda la documentación mínima que a continuación se detalla y deberán presentarse en el mismo orden establecido,

contando con un índice con solapas para facilitar su revisión en el acto apertura de las propuestas.

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

Adjuntándose el sellado correspondiente.

**b) Declaración Jurada- Visita a los Establecimientos:**

El Oferente acreditará, mediante una Declaración Jurada, en el caso en que se oferte servicios de almuerzo, la visita a los Establecimientos Educativos correspondientes a los renglones ofertados, tal como se prevé en el Art. 69º de estas Cláusulas Particulares

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

Presentar obligatoriamente fotocopia certificada por escribano de la habilitación a nombre del oferente de la planta elaboradora de comidas propia o alquilada otorgada por los organismos técnicos municipales, provinciales, nacionales o de este Gobierno, competentes en las respectivas jurisdicciones donde esté ubicado el local para la elaboración de comidas de consumo, con capacidad de elaboración similar a la oferta.

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

Junto con la habilitación deberá presentar detalle de las instalaciones de la planta y en especial: superficie cubierta y detalles de equipos gastronómicos.

Deberá poseer cámara frigorífica dentro de la planta elaboradora, lo que acreditará mediante una Declaración Jurada detallando sus características técnicas.

En caso de ser la planta elaboradora alquilada, deberá adjuntar fotocopia certificada del contrato de alquiler que garantice el uso de la planta para los fines de la prestación del servicio, debiendo el mismo abarcar la totalidad del período de prestación. No deberá contener ninguna restricción para el uso específico para el que está habilitada. Dicha planta no puede ser compartida con otra empresa oferente.

Las plantas donde se elabore o fraccione alimentos deberán contar con Registro Nacional de Establecimiento (RNE) de acuerdo a la normativa-

A efectos de acreditar la titularidad dominial del inmueble habilitado como planta elaboradora, el oferente deberá acompañar copia certificada del título de propiedad e informe de dominio actualizado (no anterior a los 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 artículo 20º, adjuntando el currículum vitae y copia de matrícula habilitante.

**e) Sistema de generación de energía eléctrica.**

El oferente deberá presentar declaración jurada de la instalación de un equipo de generación de energía eléctrica que garantice la manutención de toda la cadena de frío en la planta elaboradora.

**f) Vehículos propios y/o contratados:**

El oferente deberá contar con vehículos propios y/o contratados para el transporte de comidas elaboradas y/o sustancias alimenticias, víveres frescos y secos, habilitados por los organismos técnicos competentes de la Ciudad de Buenos Aires conforme se establece en el CODIGO DE HABILITACIONES Y VERIFICACIONES (AD 700.40 Capítulo 8.5 "Transporte de Sustancias Alimenticias" y AD 700.10 – CAPITULO 4.4).





## GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

“2013. Año del 30 aniversario de la vuelta a la democracia”

A tal fin deberá adjuntar fotocopia certificada de los títulos de propiedad e informe de dominios actualizados de los vehículos a su nombre (no anterior a los 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 nota de la empresa que proveerá los vehículos en la que se compromete a facilitarlos al oferente por un período no menor a la duración del contrato objeto de la presente licitación.

Asimismo deberá adjuntar fotocopia de la habilitación del o los vehículos por 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.

Para poder ser admisible la oferta deberá presentar al menos un (1) vehículo propio con equipo de refrigeración.

No serán considerados los vehículos declarados respecto de los cuales no se acompañe la documentación requerida.

### **g) Estados Contables:**

Presentar Estados Contables de los dos (2) últimos ejercicios. Aquellas empresas cuya formación sea menor a tres (3) años deberán presentar los 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 parciales con fecha de cierre no anterior al 30 de junio de 2013. Todas las presentaciones deberán contar con dictamen de razonabilidad (no certificación literal) de Contador Público cuya firma debe estar legalizada por el Consejo Profesional respectivo.-

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

- a) Patrimonio Neto de la sociedad.
- b) Monto de las ventas de los últimos tres (3) años al 30 de Junio de 2013 referidas a servicios gastronómicos, discriminadas mensualmente. A efectos de la asignación de puntaje del Art. 77º, del presente pliego, se considerarán los dos últimos años de los estados presentados.
- c) Índice de solvencia del último ejercicio y del ejercicio parcial (entendida como Activo Total sobre Pasivo Total).

### **h) Declaración Jurada- Control de Alimentos**

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

Se deberá agregar curriculum y matrículas de los Profesionales actuantes o de los laboratorios.

En caso de ser Profesional en relación de dependencia se deberá adjuntar certificación de Contador Público en la que se indique desde cuando el

Profesional se encuentra como dependiente del Oferente.

### **i) Declaración Jurada- Control de Plagas:**

Por medio de la cual el oferente se compromete a realizar los controles de plagas según lo establece el art 40º de las presentes cláusulas, durante todo el plazo que dure la contratación.

Deberá presentar el nombre de la empresa, domicilio, teléfono y titular de la empresa contratada con el correspondiente número de registro y número de expediente otorgado por la Agencia de Protección Ambiental dependiente del Ministerio de Ambiente y Espacio Público 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, de fax y casilla de correo electrónico de los siguientes domicilios:

- Domicilio especial, que constituye para la presente licitación.
- 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.
- Acta de asamblea o reunión de socios, en la que se designaron las autoridades.
- 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 UTE.
- Número de matrícula otorgado por el INAES, en el caso que corresponda.
- Acta de Social y/o Directorio, según corresponda por el que se acuerda la presentación de la persona jurídica en el procedimiento de licitación objeto del presente pliego.

**l) Certificados de antecedentes de prestaciones:**

Los oferentes deberán presentar certificados de antecedentes de servicios gastronómicos similares a los exigidos en el 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 obligatoriamente requeridos, en el párrafo anterior podrán haber sido prestados en establecimientos educacionales, dependientes del estado nacional, provinciales, municipales o privados, con por lo menos mil (1000) raciones de almuerzo/cena diarias. Las certificaciones deberán ser expedidas en papel membreteado "original" de la Institución respectiva, y en ellas deberá constar:

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



## GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

“2013. Año del 30 aniversario de la vuelta a la democracia”

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 licitación.

Para el caso de tratarse de empresas, ó en su caso UTE, que hayan prestado servicios durante el período vigente de la Licitación Pública 922/2011, se requerirá con carácter excluyente la presentación de un certificado expedido 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. Los antecedentes de dichos servicios podrán ser utilizados por una sola empresa componente de dicha UTE.

**m) Declaración Jurada - Cantidad de raciones diarias:**

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

**n) Declaración Jurada - Conocimiento y aceptación de condiciones:**

Donde el oferente declara conocer todos y cada uno de sus aspectos las condiciones establecidas en el presente pliego y todos sus anexos y la aceptación de las mismas.

**o) Declaración Jurada de Aptitud para Contratar:**

Conforme se establece en el art. 10º de las Cláusulas Generales

**p) Garantía de Oferta:**

Conforme se exige en los Art. 70º y 72º, de este Pliego.-

**q) Ingresos Brutos:**

últimas tres (3) constancias de pago o constancia de inscripción para empresas nuevas.

**r) Certificados de Libre Deuda y de Libre Conflicto emitidos por UTHGRA o Acta Acuerdo de Intención de regularización de pagos entre la empresa oferente y la citada entidad gremial.**

**s) Certificado del Registro de Deudores /as Alimentarios/as Morosos/as:**

Conforme se establece en el Art. 7 de las Cláusulas Generales.

**t) Inscripción RIUP:**

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

**u) Formulario AFIP 931:** copia certificada de las tres últimas constancias de pago.

**v) Oferta Económica:**

Conforme se exige en el Art. 74º "Precios y Cotizaciones", del presente Pliego.

### ACLARACIONES

**La Comisión de Evaluación de Ofertas podrá intimar, bajo apercibimiento de la desestimación de la oferta, al oferente a subsanar deficiencias insustanciales de su oferta dentro del término de DOS (2) días, contados a partir de la fecha de recibida la intimación, conforme establece el Decreto 754/GCBA/08 reglamentario de la Ley 2095.**

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

Los oferentes podrán presentarse en forma individual o en una (1) sola UTE.

**PARA EL CASO QUE SE PRESENTEN U.T.E.**  
**(Unión Transitoria de Empresas)**

Las ofertas deberán contener los documentos de constitución de la UTE en los que deberán constar:

- a) 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.-
- b) El compromiso de mantener la vigencia de la UTE, hasta que se hayan cumplido todas las obligaciones emergentes del Contrato.-
- c) El compromiso de mantener la composición de la UTE , 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.-
- d) El oferente deberá designar uno o más representantes legales que acrediten mediante poder, otorgado por escritura pública, facultades suficientes para obligar a su mandante.-
- e) De los documentos por los que se confiere los poderes y por los que se constituye la UTE, 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 UTE 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 UTE la trayectoria del suministro de servicios alimentarios de establecimientos escolares, pertenecientes al Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.-

**IMPORTANTE**

- 1) Dejase establecido que toda la documentación requerida en los ítems precedentes deberá presentarse por cada una de las empresas integrantes de la U.T.E., con excepción del recibo de pago del pliego y del los certificados de visita
- 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, preferiblemente con letra tipo imprenta.
- 3) Las fotocopias requeridas serán debidamente legalizadas por Escribano Público o, en caso de corresponder, por los organismos de alcance internacional pertinentes.
- 4) El Organismo licitante se reserva el derecho de solicitar ampliación o aclaración de la documentación presentada, a solicitud de la Comisión de Preadjudicaciones,



## GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

“2013. Año del 30 aniversario de la vuelta a la democracia”

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 2013, en consecuencia la oferta económica se la considera efectuada a dicha fecha.

No se admitirán ofertas cuyos precios superen los siguientes valores máximos:

<b>COMEDOR / VIANDA</b>	\$ 26,40
<b>REFRIGERIO</b>	\$ 9,56
<b>DESAYUNO/ MERIENDA</b>	\$ 3,30

**Aclarándose que cuando a requerimiento de la DGSE, según lo previsto en el art. 6, de este Pliego, el servicio de vianda deba ser servido en material descartable se reconocerá un 10% más del valor de la misma**

2- Los oferentes deberán tener especialmente en cuenta al realizar sus propuestas, los Art. 14º y 18º de las presentes cláusulas, 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. 2º de las presentes cláusulas), y ajustadas a las condiciones establecidas en el presente pliego y sus **ANEXOS "A", "B", "C", "D", "F" y "G"**.

4- Indicar precio unitario diario por cada uno de los servicios (almuerzo en sus diferentes modalidades comedor o vianda), refrigerio y desayuno / merienda que se determinan para cada Renglón, completando obligatoriamente la **"PLANILLA DE COTIZACION"** que como **ANEXO E** forma parte del presente pliego.-

5- No se admitirán ofertas que contengan cláusulas condicionadas, con alternativas o por parte del Renglón.-

6- Los refuerzos alimentarios en sus dos modalidades tendrán un único precio de:  
Refuerzo Alimentario 1 = tendrá un valor equivalente a 17% del valor vigente de la ración comedor/vianda  
Refuerzo Alimentario 2 = tendrá un valor equivalente a 21% del valor vigente de la ración comedor/vianda

Los mismos 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.

**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 periodos de igual plazo hasta la fecha de la adjudicación, el oferente deberá expresar en forma fehaciente su voluntad de no renovar la garantía de mantenimiento de oferta 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 (Artículo 124 de la ley 2.095), sin perjuicio de la aplicación de las 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 físicas o jurídicas que presenten ofertas será considerada a fin de determinar la elegibilidad de las mismas. Se desestimarán con causa, las presentaciones u ofertas de aquellas que exhiban reiterados incumplimientos de sus obligaciones.

**Capitulo XVII –ESTUDIO DE DOCUMENTACIÓN Y ANTECEDENTES**

**Art. 77°.- ANÁLISIS Y EVALUACIÓN**

**a) Análisis y evaluación**

Efectuada la apertura, la Comisión de Preadjudicaciones que designe el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, analizará y evaluará toda la documentación exigida y presentada por los oferentes.-

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. De considerarse que los antecedentes no son convenientes, la Comisión podrá descartar la oferta.

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

**b) Asignación de puntajes**

Se procederá a asignar los siguientes puntajes a cada una de las ofertas:

**Planta Elaboradora**

<b>Planta Elaboradora</b>	<b>Propia</b>	<b>Contratada</b>
De 100 a 200 m2	6 Puntos	3 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
mas 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.



## GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

“2013. Año del 30 aniversario de la vuelta a la democracia”

### Vehículos con Equipo de Refrigeración

Vehiculos	Puntos
1	1
2	4
3	8
4 o mas	10

Vehículos con equipo de refrigeración, si son propios (se agregaran los siguientes puntos)

Vehiculos	Puntos
1	1
2	2
3	3
4 o mas	6

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

PESOS (\$)	PUNTOS
De 100.000 a 500.000	1
De 500.001 a 1.000.000	2
De 1.000.001 a 2.000.000	7
De 2.000.001 a 8.000.000	14
mas de 8.000.000	16

### Ventas netas mensuales (Promedio de los últimos Veinticuatro meses)

PESOS (\$)	PUNTOS
De 100.000 a 500.000	1
De 500.001 a 1.000.000	5
De 1.000.001 a 2.000.000	10
De 2.000.001 a 6.000.000	14
mas de 6.000.000	16

### 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 0 A 3	2
DE 4 A 10	6
Más de 10	8

### Antecedentes - Cantidad Simultánea de Raciones Atendidas

Raciones Simultáneas	PUNTOS
Menos de 1000	2
DE 1001 A 3000	6
Mas de 3000	10

### Antecedentes - Raciones Diarias - Proveedor En Comedores Escolares Del GCBA

PROVEEDOR	PUNTOS
NO	0 PUNTOS
SI	8 PUNTOS

En los casos de la evaluación de una UNION TRANSITORIA DE EMPRESAS (U.T.E.), para la consideración de patrimonio, ventas y superficie de planta, se tomará el valor individual más alto de las empresas integrantes, en cada uno de los parámetros. Luego se aplicará el puntaje que le corresponda, como si fuese una sola empresa.-

### c) Cupo de raciones

La Comisión de Preadjudicaciones que designe el Gobierno de la Ciudad, procederá a determinar la capacidad de contratación de cada firma o U.T.E de acuerdo a las siguientes consideraciones:

- ♦ Podrán prestar la cantidad máxima de 12.000 (doce mil) servicios de comedor y vianda, independientemente de los servicios de refrigerio y/o desayuno/ merienda/ que puedan acompañarlos, salvo lo establecido en el art. 46 y 47 (en cuanto se refiere a la prestación temporaria hasta tanto se contrate definitivamente a los nuevos adjudicatarios en cuyo caso el límite de 12.000 (doce mil) servicios no resultará aplicable, de acuerdo al siguiente puntaje:

PUNTOS	RACIONES DE COMEDOR
0 a 15	0
16 a 40	500
41 a 60	1.500
61 a 70	3.000
71 a 80	5.000
81 a 90	9.000
91 a 100	12.000





## GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

“2013. Año del 30 aniversario de la vuelta a la democracia”

♦ Para el caso de renglones 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.**

**Los puntos obtenidos no califican a los oferentes como tales, sino que sólo determinan la cantidad de raciones máximas de las que puedan resultar adjudicatarias**

### Capítulo XVIII –FORMA DE PREADJUDICAR

#### **Art. 78°.- ESTUDIO DE LA OFERTA**

##### **a) Revisión preliminar**

En primer lugar, se procederá a descartar las ofertas que no cumplan con requisitos establecidos en el art. 74°, de las presentes cláusulas.

##### **b) Evaluación técnica**

En segundo lugar, se procederá a evaluar la oferta técnica en su conjunto, para lo cual la comisión de preadjudicaciones podrá solicitar información adicional o realizar visitas. Una vez realizado el análisis se procederá a descartar aquellas ofertas que no cumplieren 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, como así también los antecedentes de la empresa como proveedora del GCBA

##### **d) Oferta**

En cuarto lugar, se procederá a evaluar, renglón por renglón, la mejor oferta económica.

Aclaración: 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).

#### **Art. 79°.- FORMA DE PREADJUDICAR**

##### **a) Preadjudicación**

La preadjudicación recaerá en las ofertas más convenientes, teniendo en cuenta la calidad, el precio, la idoneidad del oferente y las demás condiciones de la oferta, dentro de los límites por empresa que establece el puntaje indicado en el Art. 77° inc. c) que no supere la cantidad declarada por el oferente, conforme el Art. 73°, apartado v), ambos del presente pliego.

##### **b) Renglones desiertos**

En el caso que uno o varios renglones quedaran desiertos, se procederá de la siguiente forma:

i. Se determinarán las empresas preadjudicatarias que cuenten con capacidad remanente, entendiéndose por tal la que surja del puntaje establecido en el Art. 77°, de las presentes cláusulas, una vez deducidas las raciones correspondientes a los renglones preadjudicados.-

ii. En el caso que ningún preadjudicatario tenga capacidad remanente, se corregirá la capacidad determinada por el Art. 77°, del presente pliego,

mediante la aplicación de un coeficiente de 1,5 y se deducirán las raciones correspondientes a los renglones preadjudicados. Si aún persistiese la falta de capacidad remanente, el precitado coeficiente se incrementará sucesivamente por tramos de 0,5 puntos hasta lograr la existencia de una capacidad remanente.-

iii. Se evaluará la oferta técnica de las ofertas empatadas y se podrá adjudicar a aquellas que cuenten con un puntaje superior a los 16 (dieciséis) puntos.

iv. En caso de que persista el empate, se solicitará mejoramiento de ofertas a las empresas que ofertaron el renglón.

v. En caso de que persista el empate, se procederá a sorteo público.

**c) Cantidad máxima de raciones a preadjudicar**

El Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires no adjudicará a ninguna firma una cantidad de raciones que supere la establecida para el puntaje máximo previsto en el Art. 77º c), de este Pliego.-

**d) Anuncio de la Preadjudicación**

La preadjudicación será publicada por el término de 1 (un) día en la Cartelera Oficial del Organismo Licitante, conforme lo estipulado en el art.108 del Decreto N° 754/GCBA/08 –reglamentario del art. 108 de la Ley N° 2095- considerándose la misma como notificación fehaciente para los oferentes.

**e) Adjudicación**

La autoridad competente efectuará la adjudicación previo dictamen de la Procuración General de la Ciudad de Buenos Aires -Art. 10º, Inciso a)- de la Ley 1.218

## **Capítulo XIX –IMPUGNACIONES**

### **Art. 80º.- REQUISITOS Y PROCEDIMIENTOS.**

Para el caso de impugnación del Pliego por parte de los oferentes, 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 debe realizarse hasta cuarenta y ocho (48) horas antes de la apertura de los sobres (Art. 99 inc. d) del Decreto N° 754/GCBA/08 reglamentario del Art. 99 de la Ley 2095).-

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 (Art. 99 inc. d) y Art. 108 inciso 2, del Decreto N° 754/GCBA/08 reglamentarios de los Arts. 99 y 108 de la Ley N° 2095).

En ambos casos, las impugnaciones deberán ser presentadas en Gerencia Operativa de Compras y Contrataciones, dependiente de la Dirección General de Administración de Recursos, sita en Av. Paseo Colon 255, 2º piso frente, 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 prosperara en su totalidad.



## G O B I E R N O D E L A C I U D A D D E B U E N O S A I R E S

“2013. Año del 30 aniversario de la vuelta a la democracia”

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 y Ley 1.218, BOCBA 1.860).

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

#### **Art. 81°.- RESCISION**

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 alcanzado un plazo máximo de 1 (un) día, el adjudicatario no hubiere iniciado el servicio en la fecha establecida para ello, o bien, iniciada la prestación, la suspenda, interrumpa o abandone, en todos estos casos, sea total o parcialmente.
- b) Cuando las multas aplicadas en concepto de infracciones cometidas, alcanzaren su monto el 10% (diez por ciento) del importe total del contrato original.-
- c) Cuando el adjudicatario mantenga el incumplimiento en cuanto a la renovación de las pólizas a que hace referencia el art. 66°, del presente pliego.-
- d) Cuando el adjudicatario no hubiere cumplimentado con la constitución de la Garantía de Adjudicación, conforme se exige en los Art. 51° y 71°, de las presentes cláusulas.-
- e) En caso de seis (6) incumplimientos continuos pasibles de la aplicación de la mayor penalidad -de las establecidas en el artículo 90 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.-
- f) Cuando en la adjudicación que establece el Art. 46°, 47° y 48° el adjudicatario no de cumplimiento a los requisitos exigidos en los Art. 52° y 71°, todos del presente Pliego.-
- g) Cuando el organismo licitante considere razonable que por la magnitud y/o trascendencia y/o consecuencia de la infracción se impidiese la adecuada prestación del servicio o se encuentre en riesgo la seguridad alimentaria de las personas que reciben la prestación.
- h) En caso de reincidencia en el incumplimiento de lo previsto en el Art. 30°, de este Pliego.
- i) 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.
- j) 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 renglones o a un determinado establecimiento conforme lo resuelva el organismo licitante de acuerdo a la gravedad y/o características de la infracción, siguiéndose para el reemplazo del servicio el trámite previsto en el Art. 46º, 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 sufre el Gobierno a consecuencia del accionar que motiva la sanción o de la rescisión.

En caso de que el importe resultante supere el monto de la garantía que se hallare vigente, se procederá a su cancelación por cualesquiera de los otros procedimientos establecidos en el Artículo 127 de la ley 2.095 y aún de seguir existiendo diferencias a favor de este Gobierno, se formulará por las mismas el cargo correspondiente.-

#### **Art. 82º.- 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 ese procedimiento, podrá suspenderse preventivamente a la empresa prestataria en ese renglón y/o establecimiento, o con respecto a la totalidad de las prestaciones. En tanto dure la suspensión el servicio será prestado por el adjudicatario que surja conforme el procedimiento establecido en el Art. 46º, del presente pliego.-

#### **Art. 83º.- TRABAJOS URGENTES**

Sin perjuicio de las penalidades que correspondan imponer, cuando la solución urgente de un problema requiera una erogación económica por parte del adjudicatario y éste no la efectuara dentro de las cuarenta y ocho (48) horas de notificado, 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 de la factura siguiente, adjuntando un presupuesto con que se acredite el monto del arreglo o adquisición, junto con el acta donde conste la infracción cuya causa se pretende subsanar. Esto se llevará a cabo sin perjuicio de los derechos o recursos que pudiera ejercer o deducir la empresa.-

### **Capítulo XXI – PENALIDADES**

#### **Art. 84º.- PENALIDADES**

El incumplimiento, por parte del adjudicatario, de lo prescripto en los artículos anteriores, lo hará pasible de la aplicación de las penalidades previstas en el artículo 91º, integrante del presente pliego; sin perjuicio de las demás penalidades y sanciones establecidas en la ley de compras y contrataciones N° 2095 y su decreto reglamentario N° 754/08 y/o las normas que las modifiquen o reemplacen en el futuro.



## **G O B I E R N O D E L A C I U D A D D E B U E N O S A I R E S**

“2013. Año del 30 aniversario de la vuelta a la democracia”

Las multas y/o sanciones de las que pudiera resultar pasible el contratista, serán aplicadas aún cuando el contrato se encuentre rescindido y/o extinguido; ello en tanto que el hecho motivador hubiere incurrido durante la vigencia del contrato.-

### **Art. 85°.- EJECUTORIEDAD**

Los derechos o recursos que pudieran ejercer o deducir los adjudicatarios no suspenderán la ejecución de lo previsto en el art. 91º, del presente pliego, siendo todos ellos de carácter devolutivo, por lo que el efectivo descuento en Contaduría será aplicable desde la primera Resolución de la Subsecretaría de Gestión Económico Financiera y Administración de Recursos. Las sanciones podrán establecerse a partir de cualquiera de los informes de control citados en el art. 60º, de las presentes clausulas.

### **Art. 86°.- TRAMITE DE LAS PENALIDADES**

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 asignado al efecto, detectare incumplimientos a las obligaciones asumidas por el adjudicatario, labrara el acta correspondiente identificando el hecho punible. Del acta, con la imputación que hubiere, se dará traslado al adjudicatario por diez (10) días hábiles administrativos a fin de que formule descargo si así lo estimare necesario y ofrezca la prueba de la que intente valerse, conforme al art. 66 y subsiguientes del Decreto N° 1510/97, para su legítimo ejercicio del derecho de defensa. Dicha acta quedara notificada, a todos los efectos del presente procedimiento, con su asentamiento en el libro de ordenes 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. Cumplido, remitirá las actuaciones a la Subsecretaria de Gestión Económica Financiera y de Administración de Recursos para su resolución.-

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 contratista, 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. 87°.- MONTO DE LAS PENALIDADES**

El monto asignado a cada penalidad, en particular, se establece en base a cantidad de raciones del servicio verificado, a precio actualizado a la fecha de la penalidad.

### **Art. 88°.- VALOR EQUIVALENTE DE LA RACION**

Cada vez que haya modificaciones en los precios vigentes, la Dirección General de Servicios a las Escuelas, informará a los adjudicatarios y a las diferentes áreas intervinientes, el valor actualizado de las raciones utilizadas como parámetro de penalización.

## **Art. 89°.- METODO DE CÁLCULO DE LA PENALIDAD**

Como principio general y a los fines de establecer la multa imponible se tomará la cantidad de raciones establecida como base de cálculo (art. 91 columnas 3 ó 4 según corresponda) y se la multiplicará por el valor de la ración del servicio particularmente verificado.

## **Art. 90°.- INCUMPLIMIENTOS SUBSANABLES**

Ante los incumplimientos detallados en la columna “**Incumplimientos subsanables**” del cuadro de penalidades, se intimará para que en el perentorio plazo de 10 días hábiles sean subsanadas las omisiones o desperfectos detectados. Dicha notificación se realizara mediante el libro de órdenes y el plazo comenzara a correr a partir del primer día hábil posterior a la misma. Si el adjudicatario acreditare dentro del plazo señalado y de modo fehaciente directamente ante la Dirección General de Servicios a las Escuelas haber subsanado el incumplimiento y/o infracción, se eximirá de la cualquier tipo de sanción o penalidad. De persistir el incumplimiento y ante la inacción del adjudicatario durante el plazo concedido por la Administración, se procederá a sancionar de conformidad a la multa estipulada en cada inciso multiplicada por cada día del plazo otorgado para su subsanación. La Dirección General de Servicios a las Escuelas se reserva la facultad de prorrogar el mencionado plazo de 10 días en caso de que el adjudicatario acreditare de modo fehaciente haber iniciado en tiempo y forma las acciones de remediación del incumplimiento. Se exceptúa del presente plazo al inciso 5.4, que deberá subsanarse dentro de las setenta y dos horas (72). La acreditación de que se ha subsanado deberá efectuarse de modo fehaciente y directamente a la Dirección General de Servicios a las Escuelas.

## **Art. 91°.- TIPIFICACIÓN DE INCUMPLIMIENTOS CONTRACTUALES**

<b>Inci so</b>	<b>Descripción del Incumplimiento</b>	<b>Cantidad de RACIONES</b>	
		<b>Para Penalización directa Hasta</b>	<b>Subsanables Hasta</b>

### **1. Rótulos y Certificados**

1.1	Por entregar mercadería 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 art. 9 y Anexo B de este Pliego.-	80	
1.4	Por no presentar o no tener disponible los certificados de los controles bacteriológicos de fiambres y quesos realizados por el	80	



**G O B I E R N O D E L A C I U D A D D E B U E N O S A I R E S**

“2013. Año del 30 aniversario de la vuelta a la democracia”

	establecimiento elaborador, según legislación vigente.		
--	--	--	--

**2. Calidad del Servicio alimentario**

2.1.	Por entregar mercadería, alimentos o preparaciones con caracteres organolépticos no genuinos y/o alterados.	100	
2.2	Por no cumplir con la temperatura de servicio en plato tanto para preparaciones calientes como frías en servicio de comedor, viandas y/o refrigerios.	100	
2.3	Por no cumplir con las especificaciones de víveres detalladas en el anexo C.	120	
2.4	Por no cumplir con las temperaturas de cocción, servicio y/o almacenamiento	100	
2.5	Por no transportar las viandas y/o refrigerios en óptimas condiciones, en contenedores adecuados de acuerdo a la temperatura del alimento.	120	
2.6	Por proveer un menú diferente al establecido sin autorización fehaciente.	50	
2.7	Por no proveer los Menus especiales solicitados con prescripción médica.	100	
2.8	Por no exhibir el menú y/o el horario de prestación del servicio de comedor en forma visible en el establecimiento educativo.		25
2.9	Por almacenar los víveres secos de manera inadecuada.		50
2.10	Por no cumplir los horarios de entrega de los servicios pautados con las autoridades escolares y/o por no asentarlos en el Libro de Ordenes		20
2.11	La no iniciación del servicio: por cada día de demora	50	

**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 en la planta y/o establecimiento educativo.		50
3.2	Por no colocar tela protectora antiinsectos en alguna de las aberturas al exterior de la planta elaboradora y/o del establecimiento educativo.		25
3.3	Por no mantener la tela protectora en buen estado de conservación.		25
3.4	Por no proveer armario para guardar ropa y pertenencias del personal.		20

#### **4. Libro de Órdenes**

4.1	Por no proveer Libro de Ordenes o por no reponerlo y/o no mantenerlos durante toda la duración del contrato en el establecimiento.	40	
4.2	Por no asentar en el Libro de Ordenes 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 Ordenes el representante responsable y/o representante técnico en cada establecimiento.		20
4.4	Por no asentar en el Libro de Ordenes 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, tanto en establecimientos como en Plantas Elaboradoras.	100	
5.2	Por utilizar productos de limpieza que no estén aprobados por la legislación vigente y/o no ubicarlos claramente identificados en un sector adecuado, bien separados del área de manipuleo de alimentos.	25	
5.3	Por manejo inadecuado de residuos.	50	
5.4	Por no realizar mensualmente la desinsectación y/o desratización de todos los sectores que se le ceden en uso.		70
5.5	Por contratar una empresa no habilitada por el GCBA para realizar la desinsectación y/o desratización.	30	
5.6	Por realizar las actividades mencionadas en el punto 5.4 con productos no autorizados por el ANMAT.	30	
5.7	Por falta de higiene en los utensilios, elementos de cocina y/o jabón líquido y toallas descartables	80	
5.8	Por presencia de un vector/plaga en escuela o establecimiento y/o Planta Elaboradora.	150	

#### **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.	50	
6.2	Por estar incompleta la dotación de personal según n° de raciones y tipo de establecimiento educativo.	75	
6.3	Por no presentar o no actualizar la nómina		20





**G O B I E R N O D E L A C I U D A D D E B U E N O S A I R E S**

“2013. Año del 30 aniversario de la vuelta a la democracia”

	de personal.		
6.4	Por no estar presente en establecimiento con facultades de decisión el representante técnico responsable		20
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 vencidas las libretas sanitarias otorgadas por el Ministerio de Salud – GCBA. (El monto de raciones es por cada libreta faltante o vencida)	40	
6.8	Por falta de certificado vigente que acredite la realización de cursos de capacitación en BPM, del personal afectado por el adjudicatario a la prestación del servicio ante un capacitador habilitado por la DGHySA del GCBA(El monto de raciones es por cada persona sin certificado de capacitación)	50	
6.9	Por no cumplir el personal con la vestimenta y/o calzado establecido y/o no utilizar guantes y barbijos		40
6.10	Por no tener el personal la identificación correspondiente		20
6.11	Por transgredir alguna de las exigencias establecidas con respecto a la salud del personal.	50	
6.12	Por malas prácticas de manipulación de los alimentos	50	
6.13	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 anexos A y D.	35	

**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, vajilla,	40	
-----	--	----	--

	servilletas y termómetros		
8.2	Por no cumplir con las exigencias establecidas en cuanto al carro de transporte.	25	

### **9. Bienes cedidos en uso**

9.1	Por no haber realizado 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 educativos.	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 los controles de laboratorio	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	100	
11.2	Por no proveer la balanza o por proveerla sin respetar las características establecidas,	60	
11.3	Por no mantener la balanza disponible o no conservarla en perfecto estado de mantenimiento, calibración y funcionamiento.	60	
11.4	Por entregar <b>menor</b> cantidad de mercadería estipulada para cada menú, según la cantidad total de cada establecimiento.	100	
11.5	Por entregar una cantidad de raciones diferente a la establecida por la Dirección General de Servicios a las Escuelas.	80	
11.6	Por proveer Menus con componentes y/o ingredientes incompletos o faltantes.	100	

### **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 contar con unidades de frío suficiente, o no encontrarse en correcto	70	
------	---	----	--



**G O B I E R N O D E L A C I U D A D D E B U E N O S A I R E S**

“2013. Año del 30 aniversario de la vuelta a la democracia”

	funcionamiento		
13.2	Por no tener cámara frigorífica y/o equipamiento gastronómico para elaborar, en caso de fuerza mayor, el 100% de las viandas y refrigerios.	50	
13.3	Por no abarcar la totalidad del periodo de prestación si la planta es alquilada.	100	
13.4	Por compartir la planta con otro oferente y/o adjudicatario de este u otro contrato	25	
13.5	Por no tener chapa mural	25	
13.6	Por no tener la cámara frigorífica pisos, paredes y techos de material impermeable y lisos o no estar revestida con material sanitario en correcto estado de higiene.	60	
13.7	Por no contar con agua fría y caliente en un sector próximo a las cámaras		50
13.8	Por no tener iluminación adecuada.	50	
13.9	Por no tener la cámara cierre hermético accionado por el exterior e interior de la cámara		50
13.10	Por no realizar limpieza de tanque de agua y exámenes de calidad del agua con frecuencia semestral.	80	
13.11	Por no realizar registros de temperatura de cámara frigorífica.		50
13.12	Por no realizar registros de limpieza y desinfección.		50

**14. Vehículos**

14.1	Por no contar al menos con un vehículo equipado con cámara frigorífica.	50	
14.2	Por no contar con la cantidad de vehículos suficientes para mantener la cadena de frío/calor acorde al n° de raciones y cantidad de establecimientos educativos.	50	
14.3	Por incumplir alguna de las especificaciones del art 154 bis del CAA.	35	
14.4	Por utilizar vehículos de transporte no declarados en la oferta.	25	

**15. Varios**

15.1	<u>Contenedores isotérmicos:</u> Por incumplir lo establecido en cuanto al material de constitución que deberá asegurar el mantenimiento de la cadena de frío/calor.	50	
15.2	Por utilizar los locales cedidos para otro uso que el que le ha sido adjudicado.	75	
15.3	Por no colaborar, por obstaculizar o impedir	80	

	la fiscalización		
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 (Incumplimiento de alguno de los parámetros de CAA y/o en el Anexo B)	100	

#### **Art. 92°.- REINCIDENCIA**

En el caso de 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. 91, precedente, a criterio de la Administración.-

#### **Art. 93°.- APLICACION DE LA LEY DE 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 2.095.-

### **Capítulo XXII- DISPOSICIONES FINALES**

#### **Art. 94°.- REVISIÓN DE PRECIOS DEL CONTRATO**

El principio rector del mecanismo que se establece a los fines de la revisión de precios del contrato tiene como objetivo el mantenimiento de la ecuación económica financiera del contrato, mediante el reconocimiento de un valor compensatorio del incremento del costo sufrido por el proveedor del servicio.

Considerando este principio rector y que los precios ofertados se encuentran expresados a valores del mes de agosto de 2013 (Art. 74 1-), del presente pliego, con el objeto de atemperar el fuerte incremento de precios que experimenta el sector de alimentos y bebidas, el GCBA practicará una redeterminación de precios especial a partir del primer día del mes de inicio de prestación del servicio, independientemente del porcentaje de variación promedio que experimenten a esa fecha los factores principales que componen dicho precio.

A tal efecto el contratista deberá redeterminar las Estructuras de Costos que se agregan como Anexo G, con los parámetros de variación allí establecidos, desde el mes julio de 2013 y hasta el mes de inicio de la prestación del servicio.

Con posterioridad a dicha fecha el precio no admite el reconocimiento de mayores costos salvo que los costos de los factores principales que lo componen reflejen una variación de referencia promedio superior en un TRES Y MEDIO POR CIENTO (3,50%) a los surgidos de la redeterminación especial practicada al primer día del mes de inicio de la prestación, o al precio surgido de la última redeterminación, de corresponder.-

Se tendrá por concretada dicha situación cuando las distorsiones operadas en los precios de los ítems que conforman la Estructura de Costos Estimada, cuya incidencia y parámetros de variación se detallan a continuación superen, en conjunto, el TRES Y MEDIO POR CIENTO (3,50%).



## G O B I E R N O D E L A C I U D A D D E B U E N O S A I R E S

“2013. Año del 30 aniversario de la vuelta a la democracia”

### 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) - Alimentos y bebidas (15)
Gastos de Distribución	6%	Índice de precios al consumidor - Transporte
Gastos Grales. Directos e Indirectos	10%	Índice de precios internos mayoristas (IPIM) - Nivel general
Total	100%	

Al sólo efecto de verificar las distorsiones que se pudieren producir, se aplicará a los ítems expuestos la variación operada, conforme la incidencia y los parámetros fijados precedentemente, tomando como base los Índices correspondientes al primer día del mes de inicio de prestación del servicio o al mes de la última redeterminación, según corresponda. Es decir, que se aplicarán los porcentajes de variaciones operados, al porcentaje de incidencia de los ítems en cuestión detallados en el cuadro.

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, desde el primer día del mes de inicio de la prestación del servicio o desde el mes de la última redeterminación aprobada, según corresponda.

Para todos aquellos aspectos procedimentales, que no se encuentren expresamente previstos en el presente artículo resultarán de aplicación las disposiciones de la Ley N° 2809, del Decreto N° 1312-GCBA/08 y de la Resolución N° 543-MHGC/13 o la normativa que en un futuro se dicte.-

#### **Art. 95°.- INTERVENCION DE UNA COMISION 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 prescripto por el Art. 94 del presente pliego; en consideración de 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 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 el servicio deberá seguir cumpliéndose de acuerdo a las previsiones contenidas en las presentes Cláusulas Particulares".-

**Art. 96°.- VALOR DEL PLIEGO**

Los interesados en participar en el presente acto licitatorio, deberán adquirir el pliego en la suma de PESOS CINCUENTA MIL (\$50.000).-

El importe recibido por la Administración por la venta de pliegos, compensa el precio de elaboración e impresión de los mismos y no será devuelto a los adquirentes en ningún caso, aun cuando por cualquier causa se dejara sin efecto la licitación o se rechazaran todas las ofertas.

**Art. 97°.- 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. 98°.- 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 112 de la Ley 2095 y su correspondiente reglamentación.

**Art. 99°.- GASTOS PLURIANUALES**

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



**G O B I E R N O D E L A C I U D A D D E B U E N O S A I R E S**  
2013. Año del 30 aniversario de la vuelta a la democracia

**Hoja Adicional de Firmas**  
**Pliego**

**Número:**

Buenos Aires,

**Referencia:** EE N° 5621404/DGSE/2013.

---

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 62 pagina/s.