



CONVENIO MARCO MJ Y DH CAMARA DEL COMERCIO AUTOMOTOR- CCA
LEY 23.283 23.412

Ciudad Autónoma de Buenos Aires, 14 de Enero del 2026

NOTA ACLARATORIA

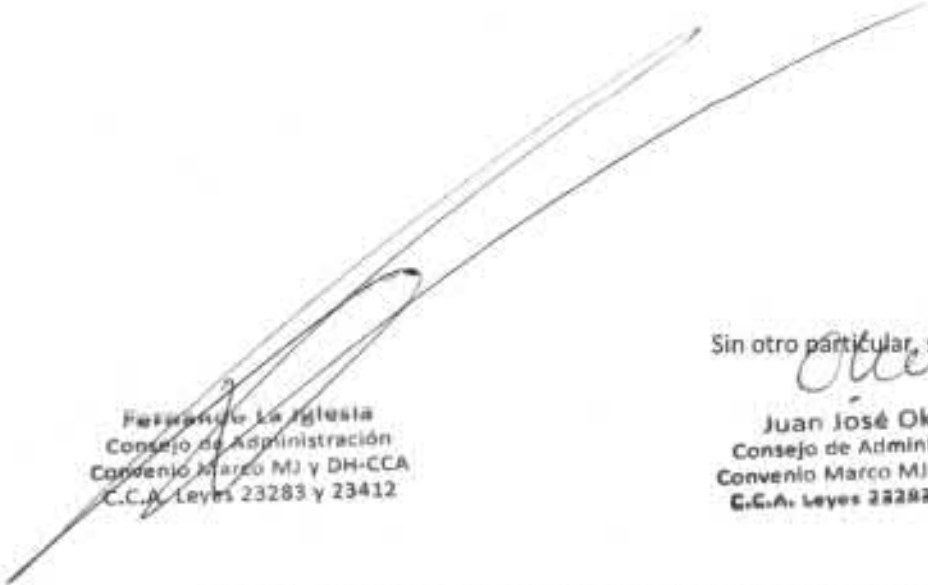
ASUNTO: CONCURSO PRIVADO DE PRECIOS CONTRATACIÓN DE UN SERVICIO DE
ALIMENTACION PARA EL INSTITUTO EMILIA Y MANUEL PATIÑO

Estimados:

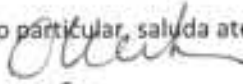
Por la presente, adjuntamos invitación para Concurso Privado de Precios.

A tal efecto, informamos que las ofertas se recibirán hasta el día 21 de Enero a las 12 hs.

Por e-mail en la casilla de correo: melina@cca.org.ar


Fernando La Iglesia
Consejo de Administración
Convenio Marco MJ y DH-CCA
C.C.A. Leyes 23283 y 23412

Sin otro particular, saluda atentamente.


Juan José Okecki
Consejo de Administración
Convenio Marco MJ y DH-CCA
C.C.A. Leyes 23283 y 23412



CONVENIO MARCO MJ Y DH CAMARA DEL COMERCIO AUTOMOTOR- CCA
LEY 23.283 23.412

Ciudad Autónoma de Buenos Aires, 14 de Enero del 2026

Señores

PROVEEDORES

Presente

**Concurso Privado de Precios Contratación de un servicio de alimentación
para el Instituto Emilia y Manuel Patiño**

EXPEDIENTE: ALC—6004/2025

De nuestra mayor consideración:

Nos dirigimos a Uds. a efectos de invitarlos a participar
en la presentación de ofertas para la adquisición del siguiente elemento.

<u>ELEMENTOS</u>	<u>CANTIDAD</u> (LEER ESPECIFICACIONES TECNICAS)
Servicio de alimentación para el Instituto Emilia y Manuel Patiño	Tope máximo de ejecución equivalente a seis mil (6.000) menús durante el periodo total de (12) meses. Máximo 35 viandas por día

Fecha Presentación de la Oferta: 21 de Enero del año 2026.

Hora: 12 hs.

Las ofertas deben presentarse con la documentación debidamente firmada, indicando en
forma destacada nombre de la firma oferente y fecha del Concurso a realizarse.



CONVENIO MARCO MJ Y DH CAMARA DEL COMERCIO AUTOMOTOR- CCA
LEY 23.283 23.412

Validez de presupuestos: 30 días

Precio: deben indicar el valor total con IVA INCLUIDO.

Firma, Aclaración, Teléfono, Mail, Domicilio, Cuit.

-Mantenimiento de la Oferta: 30 (treinta) días corridos a partir del día de apertura de sobres, renovables automáticamente salvo aviso en contrario con 10 (diez) días de anticipación.

Documentación a Presentar en el Acto de Apertura:

.- **Garantía de Oferta:** Pagaré simple por el 5 % del importe total de la oferta, suscripto por el Apoderado si supera el millón de pesos.

.- **Aceptación de Condiciones:** Se deberá adjuntar a la oferta, la presente invitación firmada por el apoderado de la compañía en todas sus hojas, aceptando las condiciones establecidas en la presente.

Adjudicación: Se adjudicará por renglón al oferente que presente menor precio y cumpla con las especificaciones técnicas. Según conformidad del Ministerio de Justicia y Derechos Humanos.

Forma de Pago: Contra entrega.

Enviar la documentación a las siguientes casillas de correo:

melina@cca.org.ar

Sin más, saludamos Atte.

Fernando La Iglesia
Consejo de Administración
Convenio Marco MJ y DH-CCA
C.C.A. Leyes 23283 y 23412

Juan José Okeckl
Consejo de Administración
Convenio Marco MJ y DH-CCA
C.C.A. Leyes 23283 y 23412

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

OBJETO: Contratación de un Servicio de provisión de viandas (desayuno, almuerzo, merienda, cena y refrigerio) para residentes con destino al Instituto Emilia y Manuel Patiño- sito en calle Lamadrid N° 78 — Lomas de Zamora (Pcia. de Bs. As.) por un período de 12 meses o hasta agotar las cantidades máximas por cada ITEM-.

CANTIDAD MÁXIMA: La presente contratación tendrá un tope máximo de ejecución equivalente a seis mil (6.000) menús durante el periodo total de doce (12) meses, no pudiendo superarse en ningún caso dicha cantidad, la cual constituye el límite máximo de prestación del servicio.

Asimismo, la provisión diaria del servicio no podrá superar, para cada uno de los ítems indicados, un máximo de treinta y cinco (35) unidades por día, las cuales se brindarán todos los días del año en el horario de 08:00 a 20:00 hs. El consumo diario y acumulado de los distintos ítems que conforman el menú podrá variar en función de la demanda, siempre que no se supere el tope máximo establecido.

ITEM	CANTIDAD ANUAL
DESAYUNO	6000
ALMUERZO	6000
MERIENDA	6000
CENA	6000
REFRIGERIO	6000

La ejecución de la presente contratación será de carácter flexible y se ajustará a la demanda efectiva del servicio. En tal sentido, el consumo de las distintas prestaciones que lo integran (desayuno, almuerzo, merienda, cena y refrigerio) podrá variar, pudiendo registrarse en determinados períodos un mayor consumo de alguno de los ítems y un menor consumo de otros. Estas variaciones serán admitidas siempre que no se supere el límite diario máximo equivalente a treinta y cinco (35) menús, ni el tope anual máximo previsto para la contratación, los cuales constituyen, en conjunto, el límite total de ejecución del servicio.

El menú deberá contemplar una alimentación saludable, con opción de vianda vegetariana y/o vegana para adulto incluyendo bebida agua mineral (con o sin gas) y una fruta como postre. Deberá ser provisto tipo vianda para calentar

(aptos para ser calentados en microondas). Las mismas deberán llegar en perfectas condiciones de mantenimiento y refrigeración. El Instituto requirente tendrá la opción de solicitar cambios en la composición del menú que atiendan a circunstancias específicas de los consumidores, adecuadas a patologías que se indiquen por prescripción médica incluyendo para CELIACOS y/o DIABÉTICOS y/o HIPERTENSOS. Cada vianda deberá estar rotulada con la fecha de elaboración, fecha de vencimiento, tipo de menú (general, vegetariano, vegano, celíaco, diabético, hipertenso, etc.) y nombre de la empresa elaboradora.

GENERALIDADES DEL SERVICIO

La oferta gastronómica estará planificada mensualmente por una nutricionista matriculada que garantizará la composición y equilibrio de los menús propuestos. Los mismos serán elaborados artesanalmente con productos de calidad y velando por la diversidad de gustos y sabores, así como por la salud y nutrición de los comensales. La propuesta poseerá opciones en las que cuidaremos los sabores, la temperatura y la estética a la hora de la presentación. Las bebidas serán de primera marca. Cabe destacar que utilizaremos ingredientes frescos y de alta calidad en la preparación de los platos y priorizaremos opciones orgánicas y locales siempre que sea posible, lo que reflejará un compromiso con la sostenibilidad y el bienestar de los comensales.

Los menús se ajustarán estrictamente a las especificaciones técnicas establecidas en las normas de higiene en materia alimentaria aplicables.

Materias primas principales:

- Frutas
- Verduras
- Legumbres
- Cereales
- Carnes
- Lácteos
- Otros

Los menús se ajustarán a las siguientes condiciones:

Desayuno

-Infusiones disponibles: Café, té negro, mate cocido, leche entera, azúcar blanca, frutas y tostadas con queso crema y mermelada.

Merienda

-Infusiones disponibles: Café, té negro, mate cocido, leche entera, azúcar blanca. En la Merienda se contemplarán las siguientes opciones, alternando por día: Barrita de cereal, tortilla de avena, yogur entero, vainillas, alfajores, cookies y medialunas de manteca.

Almuerzo y Cena

Sopa; pan blanco; plato principal con guarnición (alternando entre carne vacuna, pollo, cerdo, pescado, pasta y menú vegetariano); postre; agua.

Asimismo, se contempla la necesidad de proveer refrigerios a demanda en recipientes descartables: una bebida (jugo de fruta) y una colación (alfajor o barrita de cereal).

El desayuno del día correspondiente será entregado con la mercadería el día anterior con el fin de asegurarlo para el horario requerido.

Para el Desayuno y Merienda se dispondrán termos de café, leche y agua caliente rotativos (se entregan un día para su utilización y se devuelven al día siguiente; el día en que se devuelven serán repuestos por otros termos completos).

La vajilla utilizada para el servicio será íntegramente descartable apta para microondas, exceptuando la cubertería que será de acero y vasos que serán de plástico.

Se dispondrá de los utensilios y el equipamiento necesario dentro de la cocina para el correcto almacenamiento de las viandas.

Asimismo, se pondrá a disposición elementos de limpieza para que el personal de limpieza del Instituto lave los cubiertos de acero y los vasos de plástico posterior al almuerzo y a la cena.

Detalle básico del equipamiento contemplado:

Heladeras; Microondas; Vehículo refrigerado para transporte de viandas

RESPONSABILIDAD DE LA EMPRESA QUE ELABORA LAS VIANDAS

Al incluir menús libres de gluten en su oferta, los establecimientos/servicios gastronómicos asumen un compromiso colectivo con la salud de la comunidad celíaca.

La oferta de una preparación libre de gluten requiere de la implementación de prácticas adecuadas de higiene y manipulación y la aplicación de actividades/acciones de control a lo largo de todas las etapas del proceso, de forma de minimizar el riesgo de contaminación de los alimentos. Por ello, resulta fundamental que los trabajadores de todas las áreas (administración - recepción- elaboración - servicio de mesa - reparto a domicilio) estén involucrados y reciban la capacitación específica.

También, se incluirá al personal que realice el transporte de las materias primas, si es que pertenece al establecimiento gastronómico. En caso de que el transporte esté a cargo de otra empresa, se transmitirá la importancia de que reciban la capacitación sobre las prácticas necesarias para desarrollar dicha actividad.

A fin de asegurar la inocuidad de los alimentos ofrecidos con la condición libre de gluten, se designará un responsable que será el encargado de verificar la implementación de las medidas preventivas y de control que han sido establecidas en el establecimiento.

Los platos estarán pre-elaborados por lo que se rotularán como LG y se almacenarán previo a continuar con la preparación de los demás menús.

En todos los casos, la elaboración del menú LG se realizará luego de una correcta

limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos y utensilios, de forma de minimizar el riesgo de una posible contaminación con gluten.

Se recomienda destinar una alacena exclusiva para el almacenamiento de todos los ingredientes secos que se empleen en la preparación del menú LG. Para los ingredientes/menú LG que requieren ser almacenados bajo condiciones de refrigeración/congelación, se recomienda destinar heladeras y/o freezers exclusivos. De no ser posible, otra alternativa consiste en colocar los alimentos libres de gluten dentro de contenedores plásticos tapados herméticamente y ubicarlos en un estante superior de la heladera o freezer vertical. En el caso de los freezers horizontales, se puede delimitar un sector exclusivo para alimentos libre de gluten colocando una placa divisoria de plástico o metal. En todos los casos, los sectores y/o contenedores destinados para alimentos libre de gluten se identificarán (por ejemplo: mediante carteles que indiquen "Libre de Gluten"), de forma de evitar confusiones.

PLAZO Y FORMA DE ENTREGA:

El adjudicatario dará comienzo a la prestación, dentro de los 5 (cinco) días corridos, contados desde la fecha de perfeccionamiento del documento contractual. El mismo tendrá un plazo de ejecución de 12 (doce) meses contados desde el día de inicio del servicio objeto de la presente contratación.

Las viandas serán entregadas todos los días en el transcurso de la mañana con el fin de cumplir con los siguientes horarios:

Desayuno 8.30 a 9.30h

Almuerzo 12.30 a 13.30h

Merienda 16 a 17h

Cena 19 a 20h

La entrega de las viandas deberá ser coordinadas con Mariana Schvartz, DNI:

29.200.340 al correo electrónico: marianaschvartz.sm@gmail.com teléfono 1131904584 a los efectos de establecer con 24 (veinticuatro) horas de anticipación, cuantas viandas serán necesarias entregar y si resulta necesario realizar algún menú en particular.

El adjudicatario deberá indicar una dirección electrónica y teléfono de contacto a los efectos de que este instituto pueda comunicarse cuando la situación lo requiera

CALIDAD Y CUMPLIMIENTO DEL SERVICIO: A los efectos de evaluar las condiciones del servicio prestado por el adjudicatario el Instituto Emilia y Manuel Patiño podrá disponer en cualquier momento acciones para controlar y evaluar la calidad del servicio prestado, conforme a los procedimientos que considere más apropiado y considerando la opinión de los comensales sobre el servicio.

Deberá dar cumplimiento a lo dispuesto por el Código Alimentario Argentino de acuerdo a la Ley Nacional N° 18.284 y contemplar en caso de resultar necesario el protocolo para CELIACOS y/o DIABÉTICOS.

INTERRUPCIÓN DEL SERVICIO: El servicio no podrá dejar de prestarse en ningún día del tiempo que rija el contrato, bajo penas de multa o rescisión del mismo y la aplicación de sanciones conforme a las Normativas Vigentes.

PENALIDADES: La falta de cumplimiento de sus obligaciones en la prestación del servicio por parte del adjudicatario, darán lugar a la aplicación de la penalidad "Multa por mora en el cumplimiento de las obligaciones", de acuerdo con el siguiente esquema:

1. Detectado el 1er. Incumplimiento, el adjudicatario será pasible del primer llamado de atención, del cual se tomará debida nota, constituyendo un primer precedente.

2. Se aplicará una multa equivalente al valor del CINCUENTA POR CIENTO (50%) del total de las raciones solicitadas para el día, en los siguientes casos:

- Por el incumplimiento de las normas de higiene y salubridad en las etapas de elaboración, distribución, transporte de las viandas y entrega a los comensales.
- Por demora superior a los (30) treinta minutos del horario establecido para el inicio del servicio.

En caso de reiterarse por segunda vez el incumplimiento de alguno de los supuestos precedentemente descriptos, se aplicará una multa equivalente al valor del SETENTA POR CIENTO (70%) del total de las raciones solicitadas para el día.

En caso de reiterarse por tercera vez el incumplimiento de alguno de los supuestos precedentemente descriptos, se aplicará una multa equivalente al valor del CIENTO POR CIENTO (100%) del total de las raciones solicitadas para el día.

3. Por la falta de entrega total de las viandas y/o por la entrega de alimentos en mal estado de conservación y/o vencidos, adulterados, falsificados o contaminados, se aplicará una multa equivalente al triple del valor total de las raciones correspondientes al día del hecho.

Entiéndase como:

Alimentos adulterados: El que ha sido privado, en forma parcial o total, de sus elementos útiles o característicos, reemplazándolos o no por otros inertes o extraños; que ha sido adicionado de aditivos no autorizados o sometidos a tratamientos de cualquier naturaleza para disimular u ocultar alteraciones, deficiente calidad de materias primas o defectos de elaboración.

Alimentos falsificados: El que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo protegido o no por marca registrada, y se denomine como éste sin serlo o que no proceda de sus verdaderos fabricantes o zona de producción conocida y/o declarada.

Alimentos contaminados: el que contenga:

- a) Agentes vivos (virus, mohos, levaduras, microorganismos o parásitos riesgosos para la salud, etc.).
- b) Sustancias químicas extrañas a su composición normal sean o no repulsivas o tóxicas (productos de limpieza, solventes, aceites minerales, venenos, fertilizantes, etc.).
- c) Sustancias minerales u orgánicas extrañas a su composición normal sean o no repulsivas o tóxicas (plásticos, bellos corporales, vidrio, trozos esponja metálica, entre otros).
- d) Componentes naturales tóxicos en concentración mayor a las permitidas por exigencias reglamentarias. (Antiagregantes. Aromatizantes. Antioxidantes. Modificadores del sabor. Blanqueantes y agentes antipardecimiento. Agentes dispersantes. Mejorantes de harinas. Conservantes. Humectantes. Colorantes. Lubricantes. Agentes de curado. Acidulantes. Acondicionares de masa panaria. Clarificantes, floculantes, catalizadores, agentes desecantes. Generales coadyuvantes tecnológicos. Emulsionantes. Enzimas. Gases y agentes propelentes. Agentes reafirmantes. Secuestradores de metales, etc.).

El Ente Cooperador designara al personal que ejecute la aplicación de las penalidades y sanciones previstas en el presente artículo.

En cualquiera de los casos señalados, el Ente Cooperador se reserva la facultad de rescindir el contrato de pleno derecho con culpa del proveedor.

VISITA DE INSTALACIONES: A los fines de la cotización los oferentes podrán visitar al lugar de ejecución de la contratación, por cuanto resulte necesario que los potenciales oferentes tomen conocimiento in situ de las características de las instalaciones que deberán ser acondicionadas, en orden a la presentación del plan de trabajo que deben presentar junto con su oferta. La visita deberá ser coordinada previamente con Mariana Schvartz, DNI: 29.200.340 al correo electrónico: marianaschvartz.sm@gmail.com teléfono 1131904584, de lunes a

viernes de 8 a 18 horas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y SELECCIÓN DE LAS OFERTAS:

En el proceso de análisis y evaluación, se ponderarán aspectos relevantes y determinantes que permitan una adecuada valoración y acreditación de la idoneidad de los oferentes.

Previo a la evaluación económica de las ofertas, se analizará la información aportada por los oferentes, a fin de determinar el cumplimiento de los requisitos exigidos en el presente pliego.

El oferente deberá aportar junto con su oferta:

a) Antecedentes de por lo menos DOS (2) prestaciones, emitidas por empresas u organismos en los que hayan realizado servicios de similar envergadura al que por este procedimiento se concurra.

El Ente Cooperador se reserva la prerrogativa de recabar toda la información que estime conveniente, dejándose constancia que cualquier antecedente desfavorable que surja de tales informaciones será ponderado en oportunidad de evaluarse las ofertas.

b) A los efectos de esta contratación, sólo se considerarán admisibles aquellas ofertas que sean presentadas por empresas que en su contrato social originario o en posteriores modificaciones al mismo, contemplen la actividad objeto del presente concurso de precios. Igual requisito será exigible respecto de empresas unipersonales, en cuyo caso deberán presentar como constancia las Declaraciones Juradas que oportunamente hubiesen realizado ante la ARCA y/u organismo local de recaudación en donde de manera clara y precisa se haya declarado que la actividad de la firma guarda estricta relación con el presente objeto a contratar.

c) Contar con un certificado de calidad vigente ISO 9001 (Versión 2015), ISO 14001:2015, ISO 45001:2018.

d) Plan de trabajo detallado donde describan modalidad del servicio. Se deberá tener en cuenta, al momento de la producción del plan para la provisión de las viandas que las mismas estén convenientemente separadas y rotuladas y en envases que garanticen el acarreo del producto en perfectas condiciones de higiene y conservación, que eviten el contacto del mismo con el medio ambiente. La constatación de productos en mal estado dará lugar a la rescisión inmediata de la contratación con culpa del proveedor con las penalidades emergentes con más las acciones indemnizatorias a que hubiere lugar. Respecto de todos los puntos que anteceden, toda la documentación deberá

presentarse en forma electrónica, junto con la oferta.

e) Deberá disponer de al menos un (1) vehículo utilitario propio para la prestación del servicio. Los vehículos de transporte perteneciente a la empresa alimenticia o contratada por la misma deberán estar habilitados por el SENASA y estar refrigerados para mantener la cadena de frío. Los productos elaborados deben ser almacenados en condiciones adecuadas que garanticen la protección contra la contaminación y reduzcan los daños y deterioros de las viandas desde la bajada del camión hasta la entrega a cada empleado. El oferente deberá acreditar contar con la capacidad operativa suficiente para la producción de alimentos que permitan brindar el servicio que se está contratando. Las viandas deberán entregarse listas para ser servidas, debiendo correr por cuenta del Adjudicatario el transporte con la debida conservación de las condiciones Organolépticas de los alimentos, temperaturas y estándares establecidos por el Código Alimentario Argentino.

LUGAR DE CUMPLIMIENTO DE LA PRESTACION: La provisión y prestaciones conexas que integran el presente objeto contractual deberán efectuarse en el Instituto Emilia y Manuel Patiño- sito en calle Lamadrid N° 78 — Lomas de Zamora (Pcia. de Bs. As.).

CONTROL E INSPECCIÓN DEL SERVICIO: El control será ejercido por el Instituto Emilia y Manuel Patiño, estando a cargo del contralor de todas las obligaciones asumidas por la adjudicataria de acuerdo con lo que el presente Pliego establece. El Instituto también podrá solicitar análisis bromatológicos o microbiológicos aleatorios sobre las viandas, a cargo del adjudicatario, ante sospechas o reclamos. Los costos derivados de los controles bromatológicos o microbiológicos dispuestos por el Instituto, en caso de detectarse incumplimientos, serán íntegramente a cargo del adjudicatario.

Cuando el resultado del análisis efectuado indique cualquier incumplimiento a las obligaciones por parte de la Adjudicataria el Ente Cooperador no reconocerá el pago de la factura, sin perjuicio de las penalidades o sanciones que correspondieren.

PERSONAL:

Con el fin de garantizar el correcto funcionamiento del servicio gastronómico, se dispondrá del siguiente personal:

Supervisor (1)

Nutricionista (1)

Choferes (2)

El personal del que se valga la adjudicataria para satisfacer el objeto contractual, no adquiere para esta contratación ningún tipo o forma de relación de dependencia con el organismo beneficiario, siendo por cuenta de la firma contratada todas las responsabilidades emergentes de la relación laboral con el

personal empleado. El personal de la adjudicataria deberá ser idóneo, estar provisto de indumentaria e identificación adecuada y de los elementos de seguridad establecidos por los organismos que reglamentan la actividad, que ocurra a su personal o a terceros vinculados o no con la prestación del servicio, como asimismo del cumplimiento de impuestos, salarios, cargas sociales, seguros, elementos de seguridad, indumentaria, beneficios y todas las obligaciones y responsabilidades emergentes de la relación laboral que exista o pudiere surgir durante la vigencia del Contrato, sin excepción. El adjudicatario deberá cumplir con la totalidad de sus obligaciones Fiscales, Previsionales, de la Seguridad Social y Sindicales, así como con las previsiones incluidas en la Ley N°24.557 "Ley de Riesgos del Trabajo". El organismo beneficiario se reserva el derecho de solicitar en cualquier momento la exhibición de los comprobantes de pago de los mismos y realizar verificaciones "in situ". En caso de que a juicio del Organismo el personal de la adjudicataria no cumpliera las tareas encomendadas en forma satisfactoria, el mismo deberá ser reemplazado en un lapso no mayor a DOS (2) días a partir de la solicitud por medio fehaciente.

Deberá disponer de un botiquín de primeros auxilios, para atender las pequeñas lesiones que pudieran ocurrir a su personal.

OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES DEL ADJUDICATARIO

El adjudicatario deberá cumplir con la normativa sobre Higiene y Seguridad en el Trabajo y sobre Riesgos del Trabajo, en lo que corresponda de acuerdo con las tareas a ejecutar:

- Ley 19587 de Higiene y Seguridad en el Trabajo, así como sus modificaciones y agregados.
- Ley 24557 sobre Riesgos del Trabajo, así como sus Decretos Reglamentarios y la normativa concordante emitida mediante las Resoluciones de la Superintendencia de Riesgos del Trabajo.
- Cumplir con la Ley 18284, Decreto N° 2126/71 Código Alimentario Argentino.
- Cumplir con la Guía de Buenas Prácticas de Manufacturas 2ª Edición, octubre 2023 - alimentos para celíacos. ANMAT

A tal efecto, el Responsable firmante de la Orden de Compra por parte del Adjudicatario presentará para su consideración ante el Ente Cooperador, con antelación mínima de NOVENTA Y SEIS (96) horas hábiles al comienzo de sus tareas, y posteriormente con periodicidad semestral, lo siguiente:

- Constancia del contrato vigente con una A.R.T. y la nómina actualizada del personal cubierto especialmente del que preste servicio

en el Instituto.

- Listado de personal asignado al servicio con descripción de tareas.
- Listado de vehículos y números de dominio y copia de las constancias de habilitación sanitaria
- Acreditar control bromatológico de la planta donde se elaboran las viandas emitido en el transcurso de los últimos TRES (3) meses a la fecha del acto de apertura de ofertas.
- Presentar Declaración Jurada firmada por el Director Técnico que indique apellido y nombre y número de documento del personal que realizó cursos actualizado de Manipulación de Alimentos y/o copia del "Carnet de Manipulador de Alimentos" emitido por el Ministerio de Salud o autoridad competente (según Res. Conjunta N° 12/2019 — ANMAT / SENASA, y art. 21 bis CAA).
- Currículo Vitae con antecedentes, experiencia no menor a TRES (3) años y datos particulares del profesional nutricionista con título habilitante y matrícula vigente quien confeccionara el plan de comidas.
- Las constancias de capacitación actualizada de todo el personal sobre los riesgos inherentes a sus tareas
- Las constancias de entrega de los Elementos de Protección Personal (EPP).
- Certificados de limpieza de tanques de agua y del resultado de los análisis bacteriológicos y físico químicos del agua para uso y consumo humano del establecimiento donde se elaboren los alimentos.
- Certificado de desinfección, fumigación y desratización. Ley N° 11843.

Además, la Adjudicataria deberá:

- Contar con Responsable de Higiene y Seguridad en el Trabajo con título habilitante y matrícula vigente.
- Contar con Declaración Jurada sobre el equipamiento con que se cuenta en la planta de elaboración para el cumplimiento efectivo del servicio a contratar.

DAÑOS: La adjudicataria se hará responsable de los daños y/o perjuicios que se originen por culpa, dolo o negligencia, actos u omisiones de deberes propios o de las personas bajo su dependencia o de aquellas de las que se valga para la realización de los trabajos. El adjudicatario adoptará todas las disposiciones y precauciones necesarias para evitar daños a los residentes del Instituto Emilia y Manuel Patiño, a terceros vinculados o no con el cumplimiento de este pliego, pudiendo provenir esos daños de la acción o inacción de su personal o elementos o por causas eventuales. El resarcimiento de los perjuicios que, no obstante, se

produjeran, correrán por cuenta exclusiva de la adjudicataria. Los reclamos del adjudicatario deberán ser interpuestos dentro de los CINCO (5) días corridos de producido el hecho que los motive, quedando obligado a fundarlos debidamente. Estas responsabilidades subsistirán durante la ejecución de los trabajos complementarios que se ejecuten durante el período de garantía.

PRECIO DE LA CONTRATACION: El precio unitario ofrecido deberá mantenerse fijo e invariable durante toda la vigencia del contrato, sin admitirse ajustes, redeterminaciones ni incrementos de ningún tipo. En consecuencia, la cotización anual deberá contemplar un valor final que incluya todos los costos presentes futuros del servicio, no considerándose revisiones de precios por variaciones de ninguna naturaleza.

La facturación se realizará mensualmente, conforme a las viandas efectivamente entregadas y debidamente acreditadas mediante remitos o actas firmadas por la autoridad responsable del Instituto. No se reconocerán pagos por servicios no prestados ni por cantidades no verificadas.

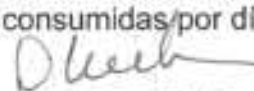
FOLLETERIA: Para una mejor evaluación de las ofertas los oferentes deberán presentar un detalle amplio con la descripción y alcances de los servicios propuestos, presentando documentación ilustrativa, folletos ilustrativos de los alimentos, insumos y materias primas que se emplearán en la elaboración de las viandas, certificaciones en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y certificaciones sobre requisitos para la gestión de riesgos, procesos, instalaciones y packaging; Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) para asegurar la inocuidad de los alimentos.

Deberá incluirse la correspondiente ficha técnica y hoja de datos de seguridad alimentaria de cada producto, detallando su composición, información nutricional, alérgenos, instrucciones de conservación y manipulación, vida útil, procedencia y certificaciones sanitarias. La información aportada deberá permitir verificar que los insumos cumplen con las normativas vigentes en materia de inocuidad y calidad alimentaria, y que resultan adecuados para garantizar una prestación del servicio segura, higiénica y conforme a los estándares exigidos.

CONFORMIDAD: Los oferentes deberán presentar, junto con la propuesta económica y técnica, el Pliego de Especificaciones Técnicas debidamente firmado de conformidad en todas sus hojas, como expresa constancia de la aceptación total de sus términos y condiciones.

PAGOS: Los pagos se realizarán a mes vencido en función de la cantidad cierta de viandas solicitadas. Se deberá adjuntar a la facturación, los registros nominales con el detalle de la cantidad de viandas consumidas por día.


Fernando La Iglesia
Consejo de Administración
Convenio Marco MI y DH-CCA
C.C.A. Leyes 23283 y 23412


Juan José Okecki
Consejo de Administración
Convenio Marco MI y DH-CCA
C.C.A. Leyes 23283 y 23412

Certificado de Visita.

CERTIFICO QUE EL SR./A.....
DNI.....

REPRESENTANTE DE LA FIRMA.....


CUIT.....


REALIZARON EL DIA.....

LA VISITA AL ESTABLECIMIENTO
EN CALLE LAMADRID 78, LOMAS DE ZAMORA (INSTITUTO PATIÑO), EN EL
MARCO DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN PARA EL SERVICIO DE
ALIMENTOS.

Firma (Empresa)

Firma (organismo)


Fernando La Iglesia
Consejo de Administración
Convenio Marco MJ y DH-CCA
C.C.A. Leyes 23283 y 23412


Juan José Okecki
Consejo de Administración
Convenio Marco MJ y DH-CCA
C.C.A. Leyes 23283 y 23412

