**PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES GENERALES Y PARTICULARES**

***LICITACIÓN PUBLICA N° 01/2024 MSyJ***

“SERVICIO ALIMENTARIO PARA PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD EN LA PROVINCIA DE CHUBUT ORGANIZADO por ZONA O RENGLON***”***

**APERTURA DE OFERTAS: LUNES 14 DE AGOSTO DE 2024 – 10:00 HS**

**GLOSARIO**

Se entenderá por:

**Adjudicación:** Acto emanado del Ministerio de Seguridad y Justicia de la Provincia de Chubut, por el cual se precisa la oferta a contratar, seleccionada conforme al procedimiento descripto en esta Solicitud de Propuesta.

**Adjudicatario:** Oferente cuya oferta ha resultado seleccionada.

**Contratos Asociativos o Asociación**:

A los efectos del presente se refiere así a todo contrato de colaboración, de organización o participación, con comunidad de fin, que no sea sociedad ni cuente con personería jurídica distinta de la de sus integrantes, incluidas las Agrupaciones de Colaboración, las Uniones Transitorias y el Consorcio de Cooperación, exclusivamente en tanto dichas figuras se adapten a la totalidad de los requerimientos del presente pliego, y donde un integrante está autorizado para realizar todas las actividades comerciales para y en nombre de los demás integrantes de la Asociación, y donde dichos integrantes son conjunta y solidariamente responsables por el cumplimiento del Contrato.

**Circulares:** Documentos emitidos por el Ministerio de Seguridad y Justicia con posterioridad a la publicación de la Solicitud de Propuestas (SDP), que modifiquen o aclaren su contenido.

**Código Alimentario Argentino:** El Código Alimentario Argentino (CAA) -Ley Nacional Nº 18.284- cuerpo normativo rector que constituye el instrumento legal vigente en el cual se encuentran las regulaciones oficiales de los productos alimenticios y establecimientos productores, elaboradores y comercializadores de dichos productos, envases, aparatos y accesorios para alimentos y técnicas analíticas afines. La referencia al CAA incluye su decreto reglamentario y normativa complementaria.

**Concepto:** Cada uno de los ítems que integran una ración: desayuno, almuerzo, y cena.

**Contratante/Comprador:** Ministerio de Seguridad y Justicia.

**Contratista/Proveedor:** Persona jurídica, legalmente constituida y habilitada que suministra bienes y/o servicios, mediante el contrato suscripto con el Ministerio de Seguridad y Justicia para contratar servicios de racionamiento de alimentos (crudo asistido) para los establecimientos donde se alojan personas privadas de la libertad en los términos y condiciones establecidos en esta Solicitud de Propuesta (SDP), sus anexos y enmiendas.

**Contrato:** Instrumento por el cual se perfecciona la relación entre el adjudicatario y el ente convocante.

**Guías Alimentarias para la Población Argentina:** Las GAPA son un material técnico extenso, basado en evidencia científica, consensuado por distintos equipos de salud de las provincias, universidades, entidades científicas, profesionales y organizaciones de la sociedad civil. Cuentan con recomendaciones específicas acerca de cada uno de los grupos de alimentos y contienen estrategias detalladas sobre salud nutricional, siendo un estándar de referencia nacional para el diseño de políticas públicas que contemplen aspectos regulatorios, de asistencia, capacitación, y evaluación en materia de alimentación.

**Ente Convocante/Organismo Licitante:** Ministerio de Seguridad y Justicia.

**Oferta/Propuesta:** La declaración de voluntad unilateral e irrevocable efectuada por el oferente a los efectos de participar de esta solicitud de propuesta.

**Oferente/Proponente:** Empresa interesada que presenta su oferta.

**Plazos:** Los plazos que se establezcan en el pliego de bases y condiciones deberán contarse en días corridos, salvo disposición en contrario.

**Precio:** Valor cotizado por los oferentes para la provisión de las raciones previstas en cada zona, servicios y actividades conexas, bajo la modalidad de “responsabilidad única”, de conformidad con las previsiones del pliego de bases y condiciones sus anexos y enmiendas.

**Raciones completas Diarias**: Comprende desayuno, almuerzo, y cena.

**Ración completa población general**: Equivale a la ración destinada a la población que no tiene dieta especial prescripta.

**Representante Legal o Voluntario**: Persona humana con facultades suficientes para obligar a la oferente a los efectos de este llamado.

**Renglón o Zona indistintamente denominada:** Conjunto de bienes, obras y servicios, que se agrupan conforme se define en el cuadro de ZONA/RENGLÓN, respecto de los cuales se debe presentar propuesta.

**Fuerza mayor y otros cambios en las condiciones.** En este Artículo, el término “Fuerza mayor” se refiere a actos fortuitos, guerra (declarada o no), invasión, revolución, insurrección u otros actos de índole similar o fuerzas que actúen fuera del control de las Partes.

## **ANEXO I**

## **PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES GENERALES**

**CONDICIONES GENERALES**

|  |  |
| --- | --- |
| ***“TRANSFORMACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD”*** | **Fecha: 14/8/2024** |
| **Referencia:** **"SERVICIO ALIMENTARIO PARA PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD "** |

**Artículo 1: Objeto.** El propósito de la Solicitud de Propuestas (SDP) es contratar el servicio de alimentación para personas privadas de libertad de la Provincia de Chubut, mediante el racionamiento de alimentos (crudo asistido) alojadas en cada uno de los establecimientos existentes en los lugares indicados por el ente contratante, durante setecientos treinta días (730) días corridos, con la posibilidad de una prórroga en los términos y condiciones previstos en estos pliegos de bases y condiciones y los Anexos que la integran.

El contratante, Ministerio de Seguridad y Justicia de la Provincia de Chubut, es quien invita a presentar ofertas en la presente Solicitud de Propuestas y quien suscribirá el respectivo Contrato (a quién en delante se lo denominará, de manera indistinta, como el “Contratante” y/o “Comprador”).

**Artículo 2: Pliego de Bases y Condiciones.** A fin de posibilitar la presentación de dicha propuesta, se incluye la siguiente documentación:

1. Condiciones Generales
2. Condiciones Particulares de Contratación: 2.a. ANEXO A Formularios de Presentación de Propuestas

|  |
| --- |
| * Formulario A: Formulario de Presentación de Propuesta. |
| * Formulario B: Formulario de Información del Oferente. |
| * Formulario C: Formulario de Información de la Asociación en Participación, el Consorcio o la Asociación. |
| * Formulario D: Formulario de Elegibilidad y Calificaciones. |
| * Formulario E: Formulario de Oferta Técnica. |
| * Formulario F: Formulario de Lista de Precios. |
| * Formulario H: Visitas (Constancia de autorización y Constancia visitas) |

2.b. ANEXO B Admisibilidad de la oferta y Evaluación.

2.c. ANEXO C Especificaciones Técnicas de la Contratación

2.d. Anexo D Condiciones de Redeterminación del Precio.

En caso de solicitar información adicional, la misma será proporcionada a la mayor brevedad posible, pero cualquier demora en su envío no podrá considerarse como justificación para extender la fecha de presentación de su propuesta.

El Pliego de Bases y Condiciones se podrá descargar del sitio licitaciones.chubut.gov.ar. También se podrá retirar un ejemplar en formato papel en el domicilio Jhon Parry Madryn 225 - 1er piso, oportunidad en la cual se le requerirá al interesado datos de contacto.

**Artículo 3: Fecha de presentación**. La oferta, con sus propuestas técnica y económica incluidas en sobres cerrados separados, se deberá presentar hasta el 14/08/2024 en la siguiente dirección:

**Dirección: Jhon Parry Madryn 225 – 1er piso**

**Atención: RODRIGO MIQUELARENA, SUBSECRETARIO DE JUSTICIA**

**Teléfono: 11 6167-1689**

Referenciar a Solicitud de Propuesta: **"Servicio alimentario para personas privadas de la libertad de la Provincia de Chubut, organizado por (1) zona o reglón”**

**Artículo 4: Costo de la propuesta.** El Oferente se hará cargo de todos los costos vinculados con la preparación y presentación de la Propuesta. El contratante no asumirá responsabilidad por dichos costos en ningún caso, independientemente del tratamiento o de los resultados de la oferta presentada. El Contratante no está obligado a aceptar ninguna Propuesta y podrá revocar el proceso de selección en cualquier momento previo a la adjudicación, sin que por ello incurra en ninguna obligación de cualquier naturaleza para con el Oferente.

**Artículo 5: Presentación de la Oferta.** Las Propuestas deben contener de manera completa los bienes, obras y servicios necesarios para cubrir la totalidad de lo requerido en cada Renglón o zona cotizada. Se rechazarán aquellas Propuestas que ofrezcan sólo parte de lo solicitado en una zona o Renglón.

No se aceptarán propuestas condicionadas, alternativas y/o variantes.

**Artículo 6: Documentación exigida:** La documentación exigida en las cláusulas particulares, de carácter institucional y financiera podrá ser presentada en copia simple, junto con una declaración jurada por parte del representante legal y/o apoderado donde manifieste que dichas copias son reproducciones fieles de los documentos originales.

La parte operativa y técnica de la Propuesta (Sobre Nº 1) no deberán contener ninguna información de precios con respecto a los servicios y bienes ofrecidos. Este tipo de información deberá proporcionarse por separado e incluirse solamente en la propuesta económica. La inclusión de información sobre precios en el Sobre Nº 1 determinará el rechazo de la Propuesta.

Cualquier referencia sobre materiales y folletos de tipo descriptivo deberá incluirse en el párrafo correspondiente de la Propuesta, pero los materiales/documentos en sí podrán proporcionarse como anexos a la Propuesta.

La información que el Oferente considere información confidencial de su propiedad amparada por derechos de propiedad intelectual, si la hubiera, deberá marcarse claramente como “confidencial, protegida por derechos de propiedad intelectual” a continuación de la parte relevante del texto y será entonces tratada como tal.

**Artículo 7: Aclaraciones respecto de los documentos de licitación.** Si un posible Oferente necesitase aclaración sobre estos Documentos de Selección, podrá solicitar aclaraciones vinculadas con este documento y sus anexos, mediante notificación por escrito y hasta siete (7) días hábiles antes de la fecha límite para la presentación de las propuestas. La notificación deberá cursarse tanto al domicilio como al correo electrónico que se indican debajo:

Atención: RODRIGO MIQUELARENA

Dirección: BELGRANO 776

Correo electrónico: susbs.justicia@chubut.gov.ar

Teléfono: 11 6167-1689

El Contratante responderá las consultas sobre los documentos del presente pliego hasta tres (3) días hábiles antes de la fecha límite para la presentación de las propuestas. Todas las consultas serán enviadas y contestadas por escrito.

**Artículo 8: Enmienda de los documentos de licitación.** El Contratante podrá aclarar los términos del presente pliego mediante una circular en cualquier momento con anterioridad a la fecha límite para la presentación de las propuestas, por el motivo que fuere necesario, ya sea por iniciativa propia o en respuesta a un pedido de aclaración de un posible Oferente.

A fin de poder proporcionar a los posibles oferentes un plazo razonable para analizar las aclaraciones realizadas a los efectos de la elaboración de sus ofertas, el Contratante podrá, a su criterio, extender la fecha límite fijada para la presentación de las propuestas, en cuyo caso deberá comunicar en forma fehaciente, a todos los oferentes dicha modificación.

**Artículo 9: Preparación de las propuestas. Idioma de la propuesta.** Tanto las propuestas confeccionadas por el Oferente como toda la correspondencia y los documentos relacionados con la Propuesta que se intercambien entre el Oferente y el Contratante estarán redactados en español.

Cualquier folleto impreso proporcionado por el Oferente podrá estar redactado en otro idioma que no sea el español siempre que se le adjunte una traducción al español de las partes relevantes. En tal caso, a los fines de la interpretación de la Propuesta, regirá la traducción al español.

**Artículo 10: Precios de la propuesta****.** El Oferente deberá cotizar, un precio global, único y definitivo de la zona o Renglón que presente oferta, el precio cotizado incluye todos los ítems requeridos en el pliego de bases y condiciones. Las cotizaciones deben ser por las cantidades totales requeridas en cada zona/Renglón, no se admitirán cotizaciones parciales de las cantidades previstas de una zona o Renglón.

La presente contratación se hará bajo la modalidad de valor de referencia.

Para el presente llamado el valor de referencia inicial estará determinado en PESOS SEISCIENTOS SESENTA Y DOS MILLONES CUATROCIENTOS MIL CON 00/100 ($662.400.000,00).

A mes vencido, los primeros tres días hábiles del mes en curso se informará el valor a pagar por el servicio, luego de la redeterminación del precio inicial mediante el índice de Precios al Consumidor, a fin de mantener la ecuación económica.

**Artículo 11: Moneda de la Propuesta y Moneda de Pago.** Los precios que se coticen deberán estar expresados en pesos/moneda de circulación legal en la República Argentina. Los precios cotizados deberán incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA). La facturación de los bienes y/o servicios se regirá por periodos de 15 días.

Los pagos serán efectuados en pesos, moneda de circulación legal de la República Argentina.

**Artículo 12:** **Período de validez de las propuestas.** Las propuestas tendrán validez durante un plazo de noventa (90) días corridos contados a partir de la fecha límite para la presentación de las propuestas. Las propuestas realizadas por un plazo menor serán rechazadas por considerarse que no responden a los requerimientos.

En circunstancias excepcionales, antes del vencimiento del período de validez de la Oferta, el Contratante podrá solicitar a los Oferentes la ampliación del período de validez de sus Ofertas. La solicitud y las respuestas se harán por escrito y se considerará que forman parte integrante de la Oferta.

El Oferente tiene el derecho de negarse a extender la validez de su Oferta, en cuyo caso dicha Oferta no continuará siendo evaluada. No se podrá solicitar ni permitir a un Oferente que modifique su Propuesta al aceptar conceder una extensión.

**Artículo 13: Formato y firma de las propuestas.** El Oferente confeccionará la propuesta en dos (02) ejemplares con la indicación clara de “Propuesta Original” y “Copia de la propuesta”, según corresponda. En caso de discrepancias entre ambas, prevalecerá el ejemplar marcado como original.

Los dos ejemplares de la propuesta deberán estar presentados en texto dactilografiado o escritos en tinta indeleble y serán firmados por el Oferente o por su representante con poder notarial escrito, el que se adjuntará a la propuesta.

La propuesta no contendrá interlineados, correcciones o sobreescrituras a menos que esto fuera necesario para corregir errores cometidos por el Oferente, en cuyo caso, dichas correcciones, serán inicialadas por la persona o personas que firmen la propuesta.

Además de la oferta original y su copia, el oferente deberá adjuntar una versión digital - copia fiel no editable (PDF) de la oferta completa.

**Artículo 14: Pago.** El Contratante pagará al Contratista luego de recibido el correspondiente informe de cumplimiento satisfactorio en cada período y las facturas correspondientes conforme se prevé en el Contrato y verificado el cumplimiento de las condiciones que habilitan los pagos, según lo establecido en las condiciones particulares del pliego de bases y condiciones.

### **Artículo 15: Presentación e identificación de las propuestas.** El Oferente entregará la Propuesta en un sobre exterior cerrado que contendrá dos (02) sobres en su interior debidamente cerrados y firmados. El sobre N° 1: Información institucional y Propuesta Técnica y, sobre N° 2: Propuesta Económica. El sobre exterior que contendrá los sobres N 1 y N 2 deberá estar dirigido a:

MINISTERIO DE SEGURIDAD y JUSTICIA

Dirección postal: Jhon Parry Madryn 225 – 1er piso

**“SERVICIO ALIMENTARIO PARA PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD DE LA PROVINCIA DE CHUBUT” - “NO ABRIR ANTES DEL 14/8/2024 a las 10:00 hs”.**

**Artículo 16: Fecha límite para la presentación de las propuestas.** Las propuestas deberán ser recibidas por el Contratantehasta el día 14 de Agosto de 2024 a las 09:00hs. Las propuestas recibidas serán guardadas en un lugar cerrado bajo llave hasta el momento de su apertura.

Se aceptarán las ofertas enviadas por correspondencia certificada con aviso de retorno, que sean recibidas en la dirección indicada en la Carta de Invitación hasta la fecha y hora del día de vencimiento del plazo para presentación de ofertas definido en la Carta de Invitación, con independencia de la fecha en que hubieren sido remitidas. En ningún caso se aceptarán las ofertas que arribaren fuera del plazo y horario establecidos, y serán destruidas dentro de las 72 horas de recibidas o devueltas sin abrir, si quien la presentó no la reclamara dentro de dicho plazo.

**Artículo 17:** **Presentación tardía de Propuestas.** En ningún caso se aceptarán las propuestas que arribaren fuera del plazo y horario establecidos.

Toda propuesta recibida por el Contratante con posterioridad a la fecha y hora límite establecida en el pliego de bases y condiciones, será rechazada.

**Artículo 18: Una sola propuesta por Oferente.** Los Oferentes (incluidos los miembros individuales de cualquier Asociación en Participación, Consorcio o Asociación) deberán presentar una sola propuesta, ya sea a su nombre o como parte de una Asociación en Participación, Consorcio o Asociación por Renglón que cotice.

Las propuestas presentadas por dos (2) o más Oferentes serán rechazadas, con pérdida de la garantía de mantenimiento de la oferta, en favor del Contratante, si se comprueba alguna de las siguientes situaciones:

* 1. Que tienen al menos un asociado de control, director o accionista en común;
  2. Que cualquiera de ellos reciba o haya recibido alguna subvención directa o indirecta de los demás;
  3. Que tienen el mismo representante legal a los efectos de este pliego de bases y condiciones;
  4. Que la firma oferente, en forma directa o por intermedio de otra firma a su vez controlada, posea participación, por cualquier título, que otorgue los votos necesarios para formar la voluntad social en las reuniones sociales o asambleas ordinarias de otra firma oferente;
  5. Que la firma oferente, en forma directa o por intermedio de otra firma a su vez controlada, ejerza una influencia dominante como consecuencia de acciones cuotas o partes de interés poseídas sobre otra firma oferente, o ejerza control por especiales vínculos existentes entre dichas firmas oferentes.
  6. Que tienen una relación entre sí, directa o a través de terceros comunes, que los coloque en una posición de acceso a información relativa a la oferta de otro oferente o de influencia sobre dicha oferta de otro oferente, con respecto a este proceso de contratación;
  7. Que sean subcontratistas entre sí, uno de la oferta del otro y viceversa, o que un subcontratista de una oferta también presente otra oferta a su nombre como oferente principal.

# **Artículo 19: Modificación y retiro de Propuestas.** El Oferente podrá retirar su propuesta luego de la presentación de la misma, siempre que el Contratante reciba una notificación, por escrito, con anterioridad a la fecha límite establecida para la presentación de las propuestas.

# La notificación de retiro de la propuesta por parte del Oferente deberá prepararse, sellarse, identificarse y enviarse de acuerdo con lo estipulado en el presente pliego de bases y condiciones. La notificación de retiro podrá ser también enviada por correo electrónico, debiendo estar seguida por una copia de confirmación firmada por representante autorizado, presentada en soporte papel, antes de la fecha de apertura de las ofertas.

# No se podrá modificar ninguna propuesta con posterioridad a la fecha límite fijada para la presentación de las propuestas.

No se podrá retirar ninguna propuesta dentro del período comprendido entre la fecha límite fijada para la presentación de las propuestas y la fecha de vencimiento del período de validez de la propuesta especificado por parte del Oferente en el Formulario de Presentación de Propuesta.

No se podrá retirar ninguna propuesta, sin pérdida de la garantía de mantenimiento de ofertas, dentro del período comprendido desde el acto de apertura hasta la finalización del período de validez requerido en el pliego.

**Artículo 20: Apertura de las Propuestas.** En el lugar, día y horario indicado para ello, se procederá a realizar el acto público de apertura de las propuestas técnicas (Sobre Nº 1), dejándose constancia de lo actuado en el acta de apertura y haciéndose constar la entrega de los Sobres Nº 2 para su custodia y conservación en lugar cerrado bajo llave hasta el acto de apertura de las propuestas económicas (Sobre Nº 2).

# Una vez finalizada la evaluación técnica se procederá a la apertura de las propuestas económicas. Solo se abrirán las propuestas económicas (Sobre Nº 2) de aquellos oferentes que hayan obtenido al menos la puntuación mínima exigida para calificar técnicamente, los que serán invitados a presenciar el acto de apertura. En esta oportunidad también se dejará constancia de lo actuado en la pertinente acta de apertura del Sobre N° 2.

**Artículo 21: Aclaración de las propuestas.** A fin de colaborar con el análisis, la evaluación y la comparación de las propuestas, el Contratantepodrá, a su criterio, solicitar al Oferente aclaraciones con respecto a su propuesta.

La solicitud de aclaración y la respuesta deberán realizarse por escrito y no se buscará, ni se ofrecerá, ni se permitirá modificación en el precio o en el contenido de la Propuesta.

La información relativa a la revisión, la evaluación y la comparación de las propuestas, y la recomendación de adjudicación del contrato, no podrá ser revelada a los Oferentes ni a ninguna otra persona que no participe oficialmente en dicho proceso.

**Artículo 22: Examen Preliminar.** El Contratanteanalizará las propuestas técnicas a fin de determinar si las mismas están completas, si los documentos se han firmado correctamente y si las propuestas cumplen con los requisitos del pliego.

Con anterioridad a la evaluación detallada, el Contratantedeterminará si las propuestas recibidas se ajustan sustancialmente al pliego de bases y condiciones y cumplen las condiciones de admisibilidad.

En la segunda etapa, al evaluar las ofertas económicas de quienes calificaron técnicamente, los errores aritméticos se rectificarán conforme se indica en este pliego de bases y condiciones.

ElContratante rechazará una Propuesta que considere que no se ajusta sustancialmente a lo establecido y el Oferente no podrá adecuarla posteriormente por medio de correcciones de los aspectos que no cumplen con lo solicitado.

**Artículo 23: Evaluación y comparación de las propuestas.** La evaluación de las propuestas se realizará por ZONA o RENGLÓN, utilizando un procedimiento que consta de dos etapas: la apertura y evaluación de la propuesta técnica (Sobre N° 1 - Etapa 1) se realizará con anterioridad a la apertura y comparación de cualquier propuesta económica (Sobre N° 2 - Etapa 2).

En la segunda etapa sólo se abrirán y compararán las propuestas económicas de las ofertas que cumplan las condiciones de admisibilidad, se ajusten sustancialmente a lo requerido en el anexo II de las cláusulas particulares y superen el puntaje mínimo de noventa (90) puntos porcentuales de la calificación total en la evaluación de las propuestas técnicas.

### **Artículo 24: Criterios de adjudicación.**El criterio de adjudicación será el establecido en las condiciones particulares en base a lo detallado en el anexo B de las mencionadas clausulas.

**Artículo 25: Derecho del Contratante de modificar los requerimientos al momento de la adjudicación.** El Contratante se reserva el derecho al momento de la adjudicación, de modificar la cantidad de servicios y bienes especificados sin que esto conlleve un cambio en los precios unitarios o en otros términos y condiciones, hasta un 20% del monto total de la contratación.

**Artículo 26: Rechazos de las ofertas.** Serán rechazadas las ofertas en los casos contemplados en las cláusulas particulares.

**Artículo 27: Firma del contrato.** Previo al vencimiento del Período de la Validez de la Oferta, el Contratantecitará al adjudicatario para que dentro del plazo estipulado en las cláusulas particulares concurra a suscribir el mismo. La omisión de esta cláusula generará la revocación de la adjudicación y pérdida de la garantía de mantenimiento de la oferta.

**Artículo 28: Garantías.** Las garantías afianzan el cumplimiento de todas las obligaciones establecidas en el pliego de bases y condiciones por parte del oferente en su calidad de tal o de adjudicatario, habiéndose determinado en los artículos 109º y 110º de la Ley II Nº 76 que los importes en tal concepto no podrán ser inferiores a lo siguiente:

1. **Garantía de mantenimiento de oferta:** Se requiere que el oferente constituya por cada renglón que realice una oferta, una garantía de mantenimiento de la misma que será del CINCO POR CIENTO (5%) del monto total cotizado sin IVA.

En caso de ofertar por varios renglones/zonas, este podrá presentar una sola garantía por el monto total de todas las zonas/renglones que oferte. Si el monto es menos al correspondiente deberá determinar a qué zona/renglón se aplica.

1. **Garantía de cumplimiento del contrato**: Esta garantía será constituida dentro de los ocho (8) días de notificada la adjudicación, la misma cubrirá el DIEZ POR CIENTO (10%) del valor total adjudicado.

**Artículo 29**: Las garantías podrán constituirse, salvo que esté expresamente determinado de otro modo en las cláusulas particulares, en algunas de estas formas:

1. En efectivo –moneda nacional-, giro o en cheque certificado. En caso de dinero en efectivo, deberá depositarse en la cuenta del Banco del Chubut S.A. que establezcan los pliegos de cláusulas particulares, abonarse en tesorería de la Repartición o incluirse dentro del sobre, a elección del oferente.

En el caso de giros o cheques certificados deberán incluirse en el caso de las garantías de oferta, dentro del Sobre Nº 1, según el artículo 3.1. inc. p.

Si resulta constitutiva de la garantía de cumplimiento del contrato la misma podrá ser entregada en las oficinas del Ministerio de Seguridad y Justicia.

No se admitirá la constitución de la garantía en el acto de apertura si la misma no se encuentra dentro del sobre.

1. Con fianza bancaria o seguro de caución emitida a favor de la “Provincia del Chubut” en el caso de la Administración Central y a favor de la Repartición en el caso de Descentralizados.

El monto total de la garantía podrá ser constituido combinando las formas previstas en este artículo.

**Artículo 30: Devolución.** Las garantías de las ofertas que no resultaron adjudicatarias serán devueltas de oficio y de inmediato, una vez que se encuentre firme la adjudicación respectiva.

Las garantías de las ofertas que resultaron adjudicatarias serán devueltas una vez que se haya constituido la garantía de adjudicación o se haya cumplido el suministro, lo que ocurra primero.

La garantía de cumplimiento del contrato se devolverá una vez cumplido el mismo.

Vencido el plazo fijado de mantenimiento de ofertas, la Repartición podrá solicitar prórroga por hasta TRES (3) sucesivos períodos iguales. La falta de respuesta en el plazo que se establezca implicará la aceptación de la prórroga.

Vencido el plazo original fijado en el pliego de Condiciones Particulares, el oferente podrá retirarse sin sanción alguna.

**Artículo 31: Impugnaciones.** Dentro del plazo de tres (3) días hábiles a partir de notificado el dictamen de pre-adjudicación, los proponentes podrán efectuar impugnaciones ante la Repartición contratante, a cuyo fin deberán constituir y mantener una garantía a favor de la Provincia del Chubut, no inferior al CERO COMA CINCO POR CIENTO (0,5%) del mayor valor de su propuesta, pudiéndose constituirse bajo las formas que enuncian en el artículo 29º del presente pliego.

Durante el plazo establecido el expediente se pondrá a disposición de los oferentes para su vista.

Las impugnaciones presentadas en la forma debida serán tratadas por autoridad competente mediante acto administrativo, previo a la adjudicación se procederá a la devolución de la garantía constituida a aquellos impugnantes que triunfaren en su petición no así a aquellos cuya pretensión les sea rechazada.

**ANEXO II**

**PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES**

**CLÁUSULAS PARTICULARES**

**Artículo 1:** Las presentes Cláusulas Particulares, juntamente con las Cláusulas Generales, y sus Especificaciones Técnicas, integran el pliego de bases y condiciones aprobado para llevar a cabo la Licitación Pública Nº 01/2024-MSJ, que se tramita por Expediente Nº 1826/2024 MSJ, con el objeto de contratar un servicio de alimentación consistente en el racionamiento de alimentos -desayuno, almuerzo y cena- bajo la modalidad crudo asistido, con almacenamiento de mercaderías e insumos, elaboración diaria y logística de entrega, destinado a personas privadas de la libertad en los centros de detención de las ciudades de Trelew, Puerto Madryn y Comodoro Rivadavia de la Provincia de Chubut, junto a un plan integral educativo, formativo - laboral, que apunte a la reinserción social de las personas que recuperan la libertad ambulatoria, por el plazo de setecientos treinta días (730) días corridos.

**Artículo 2:** La apertura de la Licitación Pública mencionada en el artículo 1º se llevará a cabo el día 14 de Agosto 2024 a las 10:00 horas**,** en las Oficinas de la Dirección General de Administración del Ministerio de Seguridad y Justicia, sita en la calle Jhon Parry Madyn 225 – 1er piso, lugar éste donde se recepcionarán las propuestas.

**Artículo 3:** El presente llamado contempla UNA (1) ZONA/RENGLÓN, conforme la cantidad de raciones completas que se indican seguidamente; debiendo considerarse que la ración completa se encuentra constituida por desayuno, almuerzo, y cena.

El número de identificación de las ZONAS/RENGLONES es el siguiente:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Zona/ Renglón** | **Renglón** | | **Unidades** | | **Internos** | **Personal** | **Cantidad de Raciones Completas** | **Alimento** |
| Zona 1 | 1 Trelew | ALCAIDIA | | Soberanía Nacional 1350 | 75 | 31 | 206 | Sistema Crudo Asistido |
| COMISARIA 1ra | | San Martín 451 | 10 | 0 |
| COMISARIA 2da | | Belgrano Norte 100 Esq. Colombia | 10 | 0 |
| COMISARIA 3ra / CENTRO DETENCIÓN | | Tomas Guido Norte 245 | 70 | 0 |
| COMISARIA  4ta | | Sargento Cabral 1870 | 10 | 0 |
| 2 Comodoro Rivadavia | ALCAIDIA | | Av. Hipólito Yrigoyen 2236- | 118 | 0 | 180 | Sistema Crudo Asistido |
| COMISARIA | | Av. Rivadavia 101 | 10 | 0 |
| COMISARIA | | Av. Rivadavia 1731 | 10 | 0 |
| COMISARIA | | Av. Hipólito Irigoyen 2210 | 10 | 0 |
| COMISARIA | | Providencia s/n | 8 | 0 |
| COMISARIA | | Av. Patricios 1375 | 4 | 0 |
| COMISARIA | | Av. Polonia s/n | 10 | 0 |
| COMISARIA | | Huergo 4561 | 10 | 0 |
| 3 Puerto Madryn | IPP | | RUTA 3 KM 25 | 219 | 46 | 304 | Sistema Crudo Asistido |
| COMISARIA | | Bartolomé Mitre 339 | 10 | 0 |
| COMISARIA | | Pedro Derbes Esq. Pje. Poggio | 10 | 0 |
| COMISARIA | | Av. Juan B. Justo 1783 | 10 | 0 |
| COMISARIA | | España y Marzullo | 9 | 0 |
|  |  | | | | **613** | **77** | 690 | |

**Artículo 4: Documentación exigida.** La propuesta incluirá los siguientes documentos y formularios del Anexo A de las cláusulas particulares, conforme se consigna seguidamente:

#### **Sobre N° 1: Antecedentes y Propuesta Técnica (Información Legal, Financiera y Propuesta Técnica).**

#### El Sobre N° 1 deberá contener la información y/o documentación que a continuación se requiere, además deberá obrar copia digital (en formato no editable pdf) de la misma.

1. Índice del contenido de la Oferta (la oferta debe presentarse foliada);
2. Carta de Presentación de la Propuesta
3. **Información Legal y Financiera:**
4. Denominación o razón social.
5. Formulario A: Formulario de Presentación de la Oferta.
6. Formulario B: Formulario de Información del Oferente.
7. Copia certificada y/o autenticada del instrumento constitutivo de la firma y constancia de inscripción en el registro correspondiente, y de corresponder, su modificación.
8. Informar domicilio real del oferente, y constituir domicilio en la ciudad de Rawson Provincia de Chubut, a los efectos de este procedimiento, especificando dirección, números de teléfono, y dirección electrónica (E-mail), unificada en caso de Contratos Asociativos o Asociación o consorcio.
9. Se deberá acompañar constancia de inscripción en la AFIP y acompañar el Certificado de Cumplimiento Fiscal.
10. El oferente deberá presentar constancia de pre-inscripción en el Padrón de Proveedores de la Provincia a realizar en el sitio web <https://www.economia.chubut.gov.ar> o de inscripción si así fuera.
11. En caso de ser proveedor de Chubut, el certificado de estar encuadrado en los beneficios del artículo 119º y/o 120º de la Ley II Nº 76.
12. Certificado vigente de cumplimiento de obligaciones fiscales expedido por la Dirección General de Rentas, en cumplimiento del artículo 21º de la Ley XXIV Nº 38 que se encuentra reglamentado por el Decreto Reglamentario Nº 637/06.
13. No deberá poseer incumplimiento de sus obligaciones tributarias con el Fisco de la Provincia de Chubut.
14. Los certificados de no encontrarse comprendido en la prohibición establecida en el artículo 102º, inciso d) de la Ley Nº5447 (deudor moroso), reglamentado por los artículos 73º y 74º del Decreto Nº 777/06, cuando así lo establezca el pliego de cláusulas particulares.
15. Cuando el domicilio real del oferente se encuentre fuera del territorio de la Provincia, la Repartición licitante gestionará ante las autoridades correspondientes las certificaciones demostrativas respecto de su situación sobre el particular.
16. Designación de representante legal y/o apoderado con facultades suficientes para obligar a la firma proponente; esta capacidad de representación o poder deberá resultar de los contratos sociales y/o estatutos y/o poderes y/o instrumentos adjuntos, debidamente certificados por escribano público o autoridad competente, en su caso.
17. Copia de los Balances Generales de los últimos tres (3) ejercicios anuales anteriores a la fecha de presentación de la oferta, debidamente auditados, o documentación equivalente según el país de origen. 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 mayor a tres (3) meses antes de la citada fecha de apertura. En caso de Contratos Asociativos o Asociación deberán acompañar los balances de cada una de las empresas asociadas.
18. Formulario C (presentar solo en caso de Unión Transitoria, Consorcio o Contratos Asociativos o Asociación, indistintamente denominado): Las firmas que se presenten a través de Contratos Asociativos o Asociación, Consorcio o UTE, además de acompañar el Formulario B de cada una de ellas, deberán acompañar el Formulario C y adjuntar el compromiso de constitución o contrato asociativo pertinente. Si con la oferta se presenta un compromiso de constitución, quien resulte adjudicatario deberá acompañar el Contrato Constitutivo definitivo y la inscripción en el registro público de comercio como requisito previo al perfeccionamiento del contrato. De no cumplirse dicho recaudo, se tendrá por retirada la oferta y se dejará sin efecto la adjudicación.

El compromiso de constitución podrá otorgarse en instrumento privado con firmas certificadas, mientras que el respectivo contrato constitutivo deberá otorgarse por instrumento público y, además de lo requerido por sus regímenes particulares, contener expresamente:

1. La determinación de su objeto, el que deberá coincidir con el de la presente solicitud, indicando concretamente las actividades y medios para su realización.
2. El compromiso expreso de cada uno de sus integrantes de asumir la responsabilidad principal, solidaria e ilimitada por todas y cada una de las obligaciones emergentes de la presente solicitud, de la adjudicación y cualquier obligación contractual por el plazo de duración del contrato.
3. El compromiso de mantener la vigencia del contrato asociativo por un plazo igual o superior al fijado, para el cumplimiento de todas las obligaciones emergentes de esta solicitud.
4. El compromiso de no introducir modificaciones en los estatutos de las empresas integrantes que importen una alteración de la responsabilidad, sin la aprobación previa y expresa del Contratante.
5. El compromiso de actuar exclusivamente bajo la representación unificada establecida en sus respectivos contratos constitutivos.
6. El nombre, razón social o denominación, el domicilio y los datos de la inscripción registral del contrato o estatuto de la matriculación o individualización, en su caso, que corresponda a cada uno de los miembros.
7. La constitución de un domicilio especial para todos los efectos que deriven del contrato asociativo, tanto entre las partes como respecto de terceros.
8. Las contribuciones debidas al fondo común operativo y los modos de financiar o sufragar las actividades comunes en su caso.
9. El nombre y domicilio del representante de la Asociación en participación, Consorcio, Asociación o UTE. El representante tendrá los poderes suficientes de todos y de cada uno de los miembros para ejercer los derechos y contraer las obligaciones que hicieren a la ejecución de todas las obligaciones emergentes de la presente invitación.
10. La proporción o método para determinar la participación de cada una de las empresas integrantes, en la distribución de los resultados o, en su caso, los ingresos y gastos de la unión.
11. Las normas para confección de estados de situación, a cuyo efecto los administradores llevarán, con las formalidades establecidas por la legislación aplicable a dicha asociación, los libros habilitados a nombre del consorcio o asociación en participación que requieran la naturaleza e importancia de la actividad común.
12. Las sanciones por incumplimiento de obligaciones.
13. Original de la Garantía de Mantenimiento de Oferta por cada Renglón ofertado.
14. Ejemplar del Pliego de Bases y Condiciones debidamente firmado en todas las fojas por su representante legal.
15. Cualquier otro documento requerido en este Pliego.

#### **IV. Información Técnica: Documentación requerida. Oferta técnica.**

* + - 1. Formulario D: “Formulario de Elegibilidad y Calificaciones” incluido en el ANEXO A de las cláusulas particulares.
      2. Formulario E:La oferta técnica deberá volcarse en el Formulario de Oferta Técnica. El Oferente deberá organizar los aspectos operativos y técnicos de su Propuesta de la siguiente manera:

**-Plan de gestión:** Deberá describir la/s unidad/es organizativa/s que serán las responsables del contrato, así como el enfoque gerencial general para un proyecto de esta naturaleza. El Oferente deberá incluir comentarios sobre su experiencia en proyectos similares e identificar la/s persona/s que representarán al Oferente en cualquier gestión futura con las áreas de gestión que indique el Contratante.

**-Planificación de Recursos:** En esta sección, el Oferente deberá realizar una descripción detallada de cómo realizará la prestación y entregará los bienes y servicios requeridos, teniendo en cuenta la idoneidad de las condiciones locales donde se ejecuta la prestación y explicitar íntegramente los recursos a utilizar en términos de: estructuras de personal, vehículos, equipos e instalaciones disponibles que sean necesarios para la ejecución de lo requerido y serán afectados al cumplimiento de la prestación. Deberá describir su capacidad operativa actual, así como cualquier plan de ampliación en el marco de la presente propuesta técnica. Se deberá presentar plan de trabajo provisional indicando cantidad de personal que afectaran al servicio así como la nómina completa de útiles materiales, maquinaria, vehículos, equipo, vajilla y demás elementos que se incorpora al servicio y la descripción técnica de los servicios ofertados.

Como parte del plan de trabajo provisional se debe adjuntar un organigrama detallando brevemente las funciones asignadas al personal afectado a la prestación, indicando cantidad de personal propio que afectaran al servicio y que resulte necesario para cumplir eficientemente con el contrato por cada etapa (recepción, preparación, elaboración, distribución y capacitación).

-**Metodología propuesta:** Esta sección debe demostrar el grado de adecuación de la propuesta del Oferente a los términos de referencia, abordando los requerimientos, según lo especificado, y proporcionando, punto por punto, una descripción detallada de la propuesta. Así es que se deberá definir cómo se realizarán las actividades previstas para el cumplimiento de la prestación a la que se compromete, en particular: (I) Servicio de comida: a) Abastecimiento de víveres secos y frescos; b) Almacenamiento en el lugar; c) Distribución del servicio de crudo asistido; d) Obras y mantenimiento de las instalaciones; e) Provisión de equipamiento y vajillas; f)Tratamiento de los residuos; g) Gestión de la calidad; h) Control de plagas; i) Plan de contingencia; j) Plan de capacitación y cupos propuestos; y k) Otros que considere apropiados para optimizar la prestación de servicios.

-**Plan de Formación Integral Técnico Práctica:** En esta sección debe presentar un Plan de Formación Integral Técnico Práctica con el alcance establecido en el pliego.

* + - 1. **Personal:** El oferente deberá acompañar la documentación que acredite la disponibilidad en tiempo oportuno del personal propuesto para cumplir con el contrato, como así también aquella que acredite el cumplimiento de los requisitos mínimos requeridos.
  1. Designación del profesional que actuará en carácter de responsable del área de alimentación, con la conformidad de dicho profesional respecto de la designación y su Currículum Vitae.
  2. Listado de personal propuesto para cubrir la totalidad de las actividades previstas en el pliego.
  3. Nómina con los datos de los profesionales matriculados responsables para el cumplimiento de la legislación vigente sobre SEGURIDAD e HIGIENE (Ley N° 19.587 y Decretos N° 351/79 y sus modificatorias).
  4. Copia del Formulario 931 (de A.F.I.P.) de los tres (3) últimos meses vencidos anteriores a la fecha de apertura, debidamente certificado por Contador Público y legalizado por el Consejo de Profesionales de Ciencias Económicas. Incluirá la Declaración Jurada con Nómina de Empleados y Volante de pago.
     + 1. **Con relación a los Establecimientos:** El oferente deberá acompañar constancia de las habilitaciones requeridas por la autoridad de aplicación local en cada caso y cuando corresponda.
       2. **Con relación a los Vehículos:** El oferente deberá acompañar el listado de vehículos propios o contratados destinados a la prestación del servicio, adjuntando la siguiente documentación que a continuación se consigna:
  5. Fotocopia certificada de los títulos de propiedad de los vehículos a su nombre o documentación que acredite su disponibilidad durante la vigencia del contrato. Quien resulte adjudicatario antes de la suscripción del contrato deberá presentar, fotocopia certificada de los títulos de propiedad de los vehículos afectados a la prestación, en caso de que estos no sean propios, deberá adjuntar un convenio de exclusividad a favor del oferente, suscripto con la empresa que proveerá los vehículos por un período no menor a la duración de la prestación adjudicada.
  6. Fotocopia certificada del SENASA para los vehículos refrigerados.
  7. Verificación Técnica Vehicular vigente al momento de la presentación, la que debe mantenerse durante el plazo del contrato si resultase adjudicatario.
  8. Nómina de personal autorizado para la conducción, con registro habilitante y cédula correspondiente.
  9. Póliza de seguro de Responsabilidad Civil hacia Terceros.
  10. La documentación que habilite a los vehículos para el Transporte de Sustancias Alimenticias conforme marca la normativa aplicable para este tipo de actividad.

**6.Declaración jurada de conocimiento del lugar:** Los oferentes deberán presentar una declaración jurada, en la cual harán constar que poseen pleno conocimiento de los lugares donde habrán de prestarse los servicios, del estado en que se encuentran, así como las características de éstos y de los equipos disponibles para cumplir integralmente con la prestación, todo ello de conformidad con el pliego. En consecuencia, no podrán en el futuro invocar ninguna dificultad material imprevista respecto al lugar de la prestación, su estado de conservación o falta o deterioro de equipamiento que le impida cumplir en tiempo y forma con la prestación comprometida.

Toda la información consignada por el oferente en su propuesta surtirá efecto de declaración jurada.

**Artículo 4.2 Sobre Nº 2: Documentos para incluir en la Propuesta Económica.**

#### En el Sobre N° 2 se deberá adjuntar la Propuesta Económica, la cual deberá responder a las pautas establecidas en el presente pliego de bases y condiciones. La información debe consignarse en el formulario F “Formulario de Lista de Precios: Oferta Económica” previsto en el ANEXO A de las cláusulas particulares.

En caso de presentar oferta para más de un Renglón deberá presentar un formulario por cada Renglón cotizado en sobres separados conforme se indica más arriba.

Análisis de Precios (deberá presentar la información detallada por Renglón sobre la composición del precio cotizado).

**Artículo 5: Documentación requerida para la determinación del Precio:**

A los fines de posibilitar la determinación del valor a pagar por cada entrega, cuando así se solicitará, los oferentes deberán presentar juntamente con su propuesta económica (Sobre Nº 2) la documentación que se indica a continuación:

1. La oferta desagregada por zona/Renglón, indicando cantidades y precios unitarios.
2. La estructura de costos del precio unitario de cada zona/Renglón, desagregado en todos sus componentes, incluyendo cargas sociales y tributarias.
3. Los precios de referencia de cada insumo incluido en la estructura de costos, tomando en consideración que el valor a pagar en cada entrega será redeterminado por el organismo interviniente mediante la aplicación del Índice de Precios al Consumidor Patagónico al valor de referencia, no pudiendo éste superar el precio testigo determinado para esta licitación.
4. La oferta económica (por Zona/Renglón), incluyendo la estructura de costos de cada uno de los RENGLÓN en soporte digital, formato Excel a los fines de posibilitar el análisis de los precios cotizados deberá presentar información detallada por zona/Renglón sobre la composición de estos.

La falta de presentación de alguno de los elementos señalados precedentemente podrá ser subsanada con carácter previo a la adjudicación.

**Artículo 6: Presentación de los sobres**. El Sobre Nº 1: El primer sobre interior deberá estar debidamente sellado y contener la información que se especifica en el presente pliego de bases y condiciones generales, particulares y anexos, con la clara indicación:

**Sobre Nº 1 - Propuesta Técnica Zona/Renglón N X.**

**“SERVICIO ALIMENTARIO PARA PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD DE LA PROVINCIA DE CHUBUT ".**

**“Original y Copia”.**

Los oferentes que coticen para más de un Renglón deberán presentar un Sobre N° 1 por cada Renglón cotizado, consignado en la parte exterior del sobre los datos especificados en el párrafo anterior y el Renglón al que corresponde la oferta que se efectúa en dicho sobre.

En caso de ofertar por más de un Renglón, la documentación referida a Información Legal y Financiera requerida se podrá presentar solo para un Renglón y será válida para las otras ZONAS/RENGLONES cotizados.

El Sobre N°1 no deberá contener ninguna información sobre el precio de la oferta, la inclusión del precio o datos indicativos de este podrán determinar el rechazo de la oferta.

Se deberá incluir una copia en soporte digital no editable (formato PDF/ZIP/RAR) de toda la documentación contenida en el Sobre Nº 1.

**Sobre Nº 2:** El segundo sobre interior, debidamente sellado, debe contener la Propuesta Económica identificando claramente:

**Sobre N° 2 - Propuesta Económica por Renglón.**

**"SERVICIO ALIMENTARIO PARA PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD DE LA PROVINCIA DE CHUBUT". Original y Copia más un ejemplar en formato digital –**

**No Abrir con la Propuesta Técnica.**

Los oferentes que coticen para más de un Renglón deberán presentar un Sobre N° 2 por cada Renglón cotizado, consignado en la parte exterior del sobre los datos especificados en el párrafo anterior y el Renglón al que corresponde la oferta que se efectúa en dicho sobre.

Deberá incluir una copia en soporte digital no editable (formato PDF/ZIP/RAR) de toda la documentación contenida en los Sobre Nº 2.

Si los sobres interiores no están cerrados e identificados de acuerdo con lo indicado en esta cláusula, el Organismo Licitante no asumirá ninguna responsabilidad en caso de que se extravíe, se abra la propuesta en forma prematura o si ocurre cualquier contingencia que pueda sufrir la misma.

Se aceptarán ofertas enviadas por correspondencia. La oferta remitida por correo postal se considerará presentada en la fecha y hora de su recepción, independientemente de la fecha en que haya sido remitida.

**Artículo 7: Desglose de Precios.** El Oferente deberá desglosar, respecto del Renglón cotizado, el precio global indicando el precio asignado a cada uno de los ítems (bienes, obras y servicios) que se hayan identificado en el objeto, siguiendo para ello el “Formulario F, de Lista de Precios: Oferta Económica” que forma parte del presente pliego de bases y condiciones. El precio cotizado deberá incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA - Ley N° 23.349 y modificatorias).

Todos los bienes, obras y servicios que estén descriptos en la Propuesta Técnica cuya cotización no figure en la Lista de Precios se considerarán incluidos en los precios de otras actividades o ítems, así como en el precio global cotizado.

**Artículo 8. Evaluación de la Propuesta Técnica (Sobre N° 1).** Una vez evaluado el cumplimiento de los requisitos de admisibilidad establecidos en el anexo II de las condiciones particulares, la propuesta técnica se evaluará y calificará sobre la base de su adecuación con respecto a las cláusulas particulares.

A los efectos de realizar la calificación de la propuesta técnica, se establecen distintos criterios que constan en el anexo II del pliego de cláusulas particulares conforme a una escala de 1 a 100 puntos porcentuales, que su vez se componen de requerimientos cuyos puntajes se sumarán para determinar el puntaje total del criterio del que se trate, para luego ponderar cada calificación y obtener el puntaje técnico la propuesta.

Aplicando esta metodología, a cada propuesta se le asignará un puntaje, cuando la propuesta no logre alcanzar un puntaje técnico mínimo de noventa (90) puntos porcentuales, será desestimada y devuelta al proponente junto con el Sobre N° 2 cerrado.

**Artículo 9. Evaluación de la Propuesta Económica.** En la segunda etapa, se compararán las propuestas económicas de todos los oferentes que habiendo superado las condiciones de admisibilidad hayan obtenido al menos la calificación mínima de 90 puntos porcentuales en la evaluación técnica, para determinar la oferta de costo evaluado más bajo.

La evaluación de las ofertas económicas se realizará conforme se detalla en el Anexo II de las cláusulas particulares.

Al evaluar las ofertas económicas de quienes calificaron técnicamente, los errores aritméticos se rectificarán de la siguiente manera:

1. Si hubiera una discrepancia entre el precio unitario y el precio total que se obtiene de multiplicar el precio unitario por la cantidad, el precio unitario prevalecerá y se corregirá el precio total.
2. Si hubiera una discrepancia entre lo consignado en letras y en números, prevalecerá el monto consignado en letras.
3. Si el Oferente no aceptara la corrección de los errores, su Propuesta será rechazada, con pérdida de la garantía de Mantenimiento de la Oferta en favor del Contratante.

### **Artículo 10. Criterios de adjudicación.** Antes del vencimiento del período de validez de la propuesta, el Contratante adjudicará el/los contrato/s al/los Oferente/s cuya oferta, que, habiendo superado los 90 puntos porcentuales, represente la oferta económica más conveniente para el RENGLÓN según corresponda, tomando en consideración la capacidad de contratación del oferente que haya resultado de la evaluación realizada en la primera etapa.

No podrá adjudicarse a más de un oferente la misma zona, pero podrá adjudicarse más de una zona por oferente.

Por vía de excepción, podrá adjudicarse por razones de calidad, previo dictamen de la Comisión de Pre adjudicación que determine que la misma resulte imprescindible al objeto de la contratación, conforme se establece en el artículo 43º del Decreto Nº 777/06.

**Artículo 11: Rechazos de las ofertas.** Serán rechazadas las ofertas en los siguientes casos:

1. Por falta de la garantía;
2. Si la garantía hubiera sido constituida –como mínimo- en el OCHENTA POR CIENTO (80%) de lo que correspondía, deberá completarse en su totalidad dentro de los DOS (2) días hábiles posteriores de haberse formalizado el acto de apertura de propuestas, siempre y cuando quien deba completarla, haya participado del mencionado acto y firmado la pertinente acta labrada al efecto. En su defecto, deberá ser inmediatamente notificado y emplazado para que, en idéntico plazo, cumpla con la cobertura del porcentaje faltante verificado bajo apercibimiento de rechazo de su propuesta por ser inadmisible;
3. Cuando las propuestas y pliegos no se encuentren firmados, contengan enmiendas o raspaduras que no estén debidamente salvadas o aclaradas por el oferente al pie de la oferta;
4. Las presentadas por oferentes comprendidos en los casos previstos por el artículo 102º de la Ley II Nº 76;
5. Las presentadas por firmas eliminadas o suspendidas y no rehabilitadas por el Registro de Proveedores Sancionados, siempre que tal sanción sea conocida antes de la adjudicación;
6. Cuando se hallen condicionadas o se aparten de las Cláusulas del pliego respectivo;
7. Cuando no constituyan domicilio legal en la Provincia del Chubut, conforme a lo normado por el artículo 16º, inciso e) del Decreto Nº 777/06, sometiéndose expresamente a la Justicia de la misma;
8. No presenten muestras, catálogos, folletos ilustrativos o especificaciones técnicas cuando así se lo requiera en las Cláusulas Particulares;
9. Cuando el sobre que contenga la propuesta tenga inscripciones que permitan identificar al proponente;

**Artículo 12: Firma del contrato.** El Contratantecitará al adjudicatario para que dentro del plazo de ocho (8) días concurra a suscribir el Contrato adjuntando en la misma oportunidad la respectiva garantía de cumplimiento. La omisión de firmar el Contrato o la ausencia de constitución de la garantía de cumplimiento del contrato dentro del plazo establecido podrá generar la revocación de la adjudicación y pérdida de la garantía de mantenimiento de la oferta.

**Artículo 13: El plazo de duración del contrato**. El mismo será por un período de setecientos treinta (730) días corridos renovable por un nuevo período igual y sucesivos, a criterio de los contratantes previo asesoramiento, debiendo ésta notificar fehacientemente a la adjudicataria con una antelación no inferior a treinta (30) días su voluntad de prorrogar y siempre de conformidad a la Ley II Nº 76 y Decreto 777/06, quedando subsistentes las cláusulas del contrato original, contemplando las variaciones que se produzcan y considerando la revisión de costos según lo que se indica en las presentes clausulas.

**Artículo 14: Situación Legal.** El Contratista deberá acreditar una situación legal de proveedor independiente del Contratante. Bajo ninguna circunstancia será el personal del Contratista o sus subcontratados considerados como empleados o funcionarios del ente contratante.

**Artículo 15:** **Origen de las instrucciones.** El Contratista no pedirá ni aceptará instrucciones de ninguna autoridad externa al Contratante en relación con la prestación de los servicios estipulados en este Contrato. El Contratista se abstendrá de toda acción que pueda afectar de manera negativa al Contratante y cumplirá sus obligaciones con plena atención a los intereses de aquel.

**Artículo 11: Responsabilidad del contratista ante sus empleados.** El Contratista será exclusivo responsable de la competencia técnica y profesional de sus empleados y seleccionará, para la prestación de servicios estipulados en este Contrato, a individuos confiables capaces de implementar los servicios de este Contrato de manera efectiva, con respeto a las costumbres locales y a una conducta moral y ética.

## **Artículo 12: Transferencias.** El Contratista no podrá, excepto previa autorización por escrito del Contratante, ceder, transferir, comprometer o disponer de cualquier otra manera de este Contrato parte de él, o de sus derechos u obligaciones establecidos en el mismo

**Artículo 13: Subcontratación.** En caso de que el Contratista requiera los servicios de subcontratistas, éste deberá obtener previamente y por escrito la aprobación y autorización del Contratante para todos los subcontratistas. Esta aprobación de los subcontratistas no exime al Contratista de las obligaciones establecidas en este Contrato. Los términos de los subcontratos deberán someterse y ajustarse a las disposiciones de este Contrato.

**Artículo 14. Prohibición de beneficiar a funcionarios.** El Contratista declara que ningún funcionario del Contratante ha recibido o se le ofrecerá beneficio alguno, directo o indirecto, por motivo de la adjudicación de este Contrato al Contratista. El Contratista concuerda con que el incumplimiento de esta disposición contraviene una condición básica del Contrato.

**Artículo 15. Indemnización.** El Contratista indemnizará, eximirá de responsabilidad al Contratante, sus funcionarios, agentes, servidores y empleados de toda reclamación, querella, demanda y responsabilidad de cualquier naturaleza o índole, incluyendo las costas y gastos que de ellas deriven, y que surjan por motivo de un acto u omisión del Contratista o sus empleados, o subcontratistas, en virtud de este Contrato. Esta disposición se extenderá, entre otros, a las reclamaciones y la responsabilidad en casos de compensaciones a trabajadores, responsabilidad por productos y por el uso de dispositivos e inventos patentados, material protegido por derechos de autor u otra propiedad intelectual por parte del Contratista, sus empleados, o subcontratistas. La vigencia de las obligaciones establecidas en este Artículo prevalecerá aún después de la terminación del Contrato.

## **Artículo 16. Seguros y responsabilidad ante terceros**. El Contratista obtendrá y mantendrá una póliza de seguro contra todo riesgo con cobertura de su propiedad y de todos los equipos que utilice en la ejecución de este Contrato.

## El Contratista obtendrá y mantendrá todas las pólizas pertinentes para la compensación de trabajadores, o su equivalente, con cobertura para sus empleados que presenten una reclamación en caso de lesiones personales o muerte en el ejercicio de sus funciones relativas a este Contrato.

El Contratista también obtendrá y mantendrá una póliza por responsabilidad civil, por un monto correspondiente a una tercera parte de las posibles reclamaciones por lesiones personales o muerte, o pérdida y daño a la propiedad, que surgiesen con motivo de o en relación con la prestación de los servicios establecidos en este Contrato, o en la operación de vehículos, naves, aeronaves u otros equipos de los cuales el Contratista o sus agentes, servidores, empleados o subcontratistas son propietarios o usuarios en régimen de alquiler y que los utilicen en la prestación de los servicios establecidos en este Contrato.

Con excepción de la póliza de seguro para la compensación de trabajadores, todas las pólizas mencionadas en este Artículo deberán indicar lo siguiente:

* Asegurado adicional: nombre del Contratante;
* Incluir una exención de la subrogación de los derechos del Contratista al asegurador del Contratante;
* Disponer que el Contratante reciba una notificación de parte del asegurador con treinta (30) días de anticipación en caso de cualquier tipo de cancelación o cambio en la cobertura.

El Contratista deberá proporcionar al Contratante pruebas satisfactorias de que cuenta con las pólizas requeridas en este Artículo, si éste así lo solicita.

**Artículo 17. Gravámenes.** El Contratista no ocasionará ni permitirá que ningún tipo de gravamen quede registrado o permanezca registrado en ninguna oficina pública o en el Ministerio de Seguridad y Justicia en relación con dineros adeudados o cuyo plazo de pago esté próximo a expirar por trabajos realizados o por materiales adquiridos en la ejecución de este Contrato o por cualquier motivo o razón por la cual se presente una reclamación o demanda contra el Contratista.

## **Artículo 18. Titularidad de equipos.** La titularidad de los equipos e insumos que proporcione el Contratante seguirá perteneciendo a aquel y todos dichos equipos e insumos deberán ser devueltos al Contratante al finalizar este Contrato o cuando el Contratista ya no necesite hacer uso de ellos. El Contratista deberá devolver al Contratante los equipos proporcionados en las mismas condiciones en las que les fueron entregado, excepto por el desgaste normal de los equipos. El Contratista tendrá la obligación de compensar al Contratante en caso de que los equipos proporcionados presenten daños o deterioro superior al esperado por el desgaste normal.

## **Artículo 19. Derechos de autor, patentes y otros derechos de propiedad.** El contratante será el titular de todos los derechos de propiedad intelectual y de otros derechos propietarios, incluyendo, pero sin limitarse a patentes, derechos de autor y marcas registradas, relacionadas con productos, documentos o modificaciones de éstos, que se produzcan, preparen o recopilen como consecuencia de o en el desarrollo de la ejecución de este Contrato. Ante la solicitud del Contratante, el Contratista tomará las medidas necesarias, producirá todos los documentos necesarios y asistirá en términos generales para velar por que dichos derechos queden o sean transferidos al Contratante en cumplimiento de la ley vigente.

## **Artículo 20. Uso del nombre o símbolos del contratante.** El Contratista podrá dar a publicidad o hacer público el hecho de que es Contratista del Contratante toda vez que este último lo autorizare.

## **Artículo 21. Naturaleza confidencial de la documentación y la información.** Todos los mapas, dibujos, fotografías, mosaicos, planos, informes, recomendaciones, estimaciones, documentos y todo otro tipo de datos recopilados o proporcionados al Contratista en el marco de este Contrato serán propiedad del Contratante, serán tratados como información confidencial y serán comunicados o entregados sólo a los funcionarios autorizados del Contratante al finalizar los trabajos realizados en el marco de este Contrato.

## El Contratista no comunicará bajo ninguna circunstancia a otra persona, gobierno o autoridad externa al Contratante cualquier tipo de información obtenida con motivo de su relación con el Contratante y que no se haya hecho pública, excepto si cuenta con la autorización expresa del Contratante para ello. El Contratista tampoco utilizará dicha información para su beneficio propio bajo ninguna circunstancia. La vigencia de las obligaciones establecidas en este Artículo prevalecerá aún después de la cancelación del Contrato.

## **Artículo 22. Fuerza mayor y otros cambios en las condiciones.** En caso de ocurrencia de cualquier acto constitutivo de fuerza mayor o tan pronto como se pueda después de éste, el Contratista deberá notificar por escrito al Contratista sobre los detalles de dicho evento o las modificaciones en las condiciones por las cuales el Contratista no podrá, en todo o en parte, cumplir las obligaciones y responsabilidades adquiridas en virtud de este Contrato. El Contratista también habrá de notificar al Contratante sobre cualquier otro tipo de cambio en las condiciones o la ocurrencia de cualquier tipo de evento que entorpezca o amenace el desarrollo de las actividades establecidas en este Contrato. En dicha notificación, el Contratista deberá proponer medidas alternativas razonables para continuar con las actividades que no estén afectadas por la fuerza mayor. Al recibir la notificación requerida en este Artículo, el Contratante tomará las medidas que considere necesarias o adecuadas conforme a las circunstancias, incluyendo el otorgamiento de una extensión razonable del plazo en el cual cumplir las obligaciones adquiridas en el marco de este Contrato.

## Si por motivo de la fuerza mayor, el Contratista se viera incapacitado de forma permanente de cumplir con las obligaciones y responsabilidad adquiridas en virtud de este Contrato, el Contratante tendrá el derecho a suspender o rescindir este Contrato basándose en los términos y condiciones establecidos en el Artículo 23, con la excepción de que el período de notificación se reducirá de treinta (30) días a siete (7) días.

## **Artículo 23. Terminación del contrato.** El Contratante se reserva el derecho de rescindir este Contrato en cualquier momento y sin una causa determinada, previa notificación por escrito con quince (15) días de antelación al Contratista, en cuyo caso, el Contratante reembolsará al Contratista todos los costos razonables en que hubiera incurrido antes de recibir la notificación de cancelación. En ningún caso se indemnizarán daños en concepto de lucro cesante.

## El inicio de un procedimiento de Mediación, en conformidad con el Artículo 24 “Resolución de controversias” no constituye la terminación del Contrato.

## En caso de cancelación por parte del Contratante en virtud de este Artículo, el mismo no adeudará ningún pago al Contratista excepto los correspondientes a los trabajos y servicios prestados satisfactoriamente en conformidad con los términos establecidos en este Contrato. El Contratista tomará las medidas inmediatas para terminar los trabajos y servicios de manera oportuna y ordenada y para minimizar las pérdidas y otros gastos.

## Si el Contratista se declarara en bancarrota o insolvente, o si el Contratista hiciera una cesión en beneficio de sus acreedores o si se nombrara a un Síndico por motivo de la insolvencia del Contratista, el Contratante podrá, sin perjuicio de otros derechos o recursos, cancelar este Contrato. El Contratista deberá informar inmediatamente al Contratante en caso de que ocurran los eventos descriptos arriba.

## **Artículo 24. Resolución de controversias. Solución amistosa**. Las Partes harán su máximo esfuerzo por solucionar en términos amistosos toda controversia o discrepancia que surja en relación con este Contrato o el incumplimiento, cancelación o pérdida de validez de éste. Si las Partes quisieran alcanzar una solución amistosa por medio de un arbitraje, éste se llevará a cabo en conformidad con la reglamentación local o conforme a cualquier otro procedimiento acordado por las Partes.

## **Mediación**. En caso de que surja cualquier tipo de controversia o discrepancia entre las Partes por motivo de o relacionado con este Contrato o el incumplimiento, cancelación o pérdida de validez de éste que no sea resuelta de manera amistosa conforme al párrafo anterior de esta Sección dentro de sesenta (60) días tras la recepción por una de las Partes de la solicitud de la otra Parte de resolver el asunto de manera amistosa, dicha controversia o discrepancia podrá ser remitida por cualquiera de las Partes a Mediación conforme a las reglas pertinentes, incluyendo sus disposiciones en conformidad con la ley vigente.

## **Artículo 25. Prerrogativas e inmunidades del Contratante.** Ninguna parte de este Contrato podrá constituir una exención de ninguna de las prerrogativas e inmunidades del contratante.

## **Artículo 26. Cumplimiento de la ley.** El Contratista observará todas las leyes, ordenanzas, reglas y reglamentos relacionados con el cumplimiento de sus obligaciones, establecidas en este Contrato.

## **Artículo 27. Modificaciones.** Ningún cambio o modificación a este Contrato, así como ninguna exención de ninguna de sus disposiciones, ni otras relaciones contractuales adicionales, serán válidas o exigibles al Contratante, excepto si se realiza en la forma de una enmienda firmada por el Contratista y el Contratante.

**ANEXO A**

# **FORMULARIOS DE PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS**

Este anexo, además de los formularios solicitados en la SDP contiene una lista de verificación para facilitar la preparación de las propuestas.

Complete los Formularios de acuerdo con las instrucciones previstas en la SDP y cada documento, y preséntelos como parte de su propuesta. No se permitirá ninguna alteración al formato de los formularios ni se aceptará ninguna sustitución.

**Sobre I: Oferta Técnica:**

|  |  |
| --- | --- |
| **¿Ya completó debidamente todos los Formularios de Ofertas Entregables?** | Página/folio |
| * Formulario A: Formulario de Presentación de Propuesta | **SOBRE I** ☐ |
| * Formulario B: Formulario de Información del Oferente | **SOBRE I** ☐ |
| * Formulario C: Formulario de Información de la Asociación en Participación, el Consorcio o la Asociación | **SOBRE I** ☐ |
| * Formulario D: Formulario de Elegibilidad y Calificaciones | **SOBRE I** ☐ |
| * Formulario E: Formulario de Oferta Técnica | **SOBRE I** ☐ |
| Formulario H: Visitas (Constancia de autorización y Constancia visitas) | **SOBRE I** ☐ |
| **¿Ya proporcionó los documentos requeridos para establecer el cumplimiento de los criterios de evaluación?** | ☐ |
| * Garantía de Mantenimiento de Oferta en Original | **SOBRE I** ☐ |

**Sobre II: Lista de Precios: Oferta Económica**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * Formulario F: Formulario de Lista de Precios | **SOBRE II**☐ | |
| * Formulario G: Garantía de Cumplimento de Contrato | | Adjudicatario | |

**FORMULARIO A- PRESENTACIÓN DE LA OFERTA (SOBRE I)**

1. **Se debe presentar un formulario por cada zona/renglón cotizados**

A: **“SERVICIO ALIMENTARIO PARA PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD DE LA PROVINCIA DE CHUBUT”**

**Ref:** Zona/Renglón…………………………………………

Estimado Señor/Señora:

Habiendo analizado los Documentos de Selección, cuya recepción se confirma por el presente, los abajo firmantes ofrecemos proveer el servicio de racionamiento de alimentos (crudo asistido) para la *Zona/Renglón ……………….* Establecimientos dependientes del Ministerio de Seguridad y Justicia, durante setecientos treinta días (730) días corridos, con la posibilidad de una prórroga de trescientos sesenta y cinco (365) días corridos, a opción del ente contratante, en los términos y condiciones previstos en esta SDP y los Anexos que la integran, por el monto que ha de establecerse conforme al Formulario I de Lista de Precios: Oferta Económica, que se adjunta en el Sobre II debidamente marcado y cerrado.

En caso de ser aceptada nuestra Propuesta, nos comprometemos a comenzar y completar la entrega de todos los bienes y servicios que se especifican en la SDP y los anexos que la integran dentro del plazo establecido.

Acordamos regirnos por esta propuesta durante un período de noventa (90) días renovables automáticamente desde la fecha fijada para la apertura de Propuestas en la Invitación de Presentación de Propuestas, la que resultará vinculante para quienes suscriben.

Declaramos que toda la información y las afirmaciones realizadas en esta Propuesta son verdaderas, y aceptamos que cualquier malinterpretación o malentendido contenido en ella pueda conducir a nuestra descalificación

Comprendemos que ustedes no se encuentran obligados a aceptar cualquier Propuesta que reciban.

Asimismo, manifestamos que:

* Los bienes y servicios que ofrecemos brindar no representan un conflicto de interés real o percibido;
* No hemos sido declarados en quiebra, ni estamos involucrados en procedimientos de quiebra o concurso, y no existe ningún juicio o acción legal pendiente que pueda perjudicar la prestación de los servicios que ofrecemos en el futuro previsible;
* No utilizamos ni inutilizaremos mano de obra infantil en ninguno de los segmentos de los procesos de elaboración;
* No tenemos obligaciones impositivas y/o previsionales incumplidas;
* No mantenemos litigios pendientes con el Contratante, y
* No nos encontramos alcanzados por ninguna de las inhabilitaciones para contratar previstas en la Solicitud de Propuestas “Servicio de Alimentación para Personas Privadas de Libertad de la Provincia del Chubut”.

Fechado a los…….. días del mes de…………..del año ………..

Yo, el abajo firmante, certifico que estoy debidamente autorizado por *[Insertar nombre del Oferente]]* para firmar esta Propuesta y estar sujeto a ella si el Ministerio de Seguridad y Justicia la acepta.

Nombre: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

## **FORMULARIO B - FORMULARIO DE INFORMACIÓN DEL OFERENTE (SOBRE I)**

1. **Se puede presentar un único formulario por todas las zonas/RENGLÓN cotizado/s**

*[El Oferente deberá completar este formulario de acuerdo con las instrucciones siguientes. No se aceptará ninguna alteración a este formulario ni se aceptarán substitutos.]*

Fecha: *[indicar la fecha (día, mes y año) de la presentación de la oferta]*

Licitación No.: *[indicar el número del proceso licitatorio]*

|  |
| --- |
| 1. Nombre jurídico del Oferente *[indicar el nombre jurídico del Oferente]* |
| 1. Si se trata de una Asociación en Participación o Consorcio, nombre jurídico de cada miembro: *[indicar el nombre jurídico de cada miembro de la Asociación en Participación o Consorcio]* |
| 1. País donde está registrado el Oferente en la actualidad o País donde intenta registrarse *[indicar el país de ciudadanía del Oferente en la actualidad o país donde intenta registrarse]* |
| 1. Año de registro del Oferente: *[indicar el año de registro del Oferente]* |
| 1. Dirección jurídica del Oferente en el país donde está registrado: *[indicar la Dirección jurídica del Oferente en el país donde está registrado]* |
| 1. Información del representante autorizado del Oferente:   Nombre: *[indicar el nombre del representante autorizado]*  Dirección: *[indicar la dirección del representante autorizado]*  Números de teléfono y facsímile*: [indicar los números de teléfono y facsímile del representante autorizado]*  Dirección de correo electrónico: *[indicar la dirección de correo electrónico del representante autorizado]* |
| 1. Se adjuntan copias de los documentos originales de:   *[marcar la(s) casilla(s) de los documentos originales adjuntos]*   * Estatutos de la Sociedad o Registro de la empresa indicada en el párrafo 1 anterior. * Si se trata de una Asociación en Participación o Consorcio, carta de intención de formar la Asociación en Participación o el Consorcio, o el Convenio de Asociación en Participación o del Consorcio. * Si se trata de un ente gubernamental del país del Comprador, documentación que acredite su autonomía jurídica y financiera y el cumplimiento con las leyes comerciales. |

## **FORMULARIO C – FORMULARIO DE INFORMACIÓN DE MIEMBROS DE CONTRATOS ASOCIATIVOS O ASOCIACION O CONSORCIO o UNIÓN TRANSITORIA (SOBRE I)**

1. **Se puede presentar un único formulario por todas las zonas/RENGLÓN cotizado/s**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nombre del Oferente: | Insertar Nombre del Oferente | Fecha: | Seleccionar fecha Seleccionar fecha |

Para completar y devolver con la Oferta, si la Oferta se presenta por medio de Contratos Asociativos o Asociación, Consorcio o Unión Transitoria. Si la oferta no es presentada a través de Contratos Asociativos o Asociación “no aplica”.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N.°** | **Nombre del Asociado e información de contacto** *(dirección, números de teléfono, números de fax, dirección de correo electrónico)* | **Proporción propuesta de responsabilidades (en %) y tipo de bienes y/o servicios que realizará cada una de las partes** |
| 1 | [Completar] | [Completar] |
| 2 | [Completar] | [Completar] |
| 3 | [Completar] | [Completar] |

|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre del asociado principal**  (con autoridad para obligar a la Contratos Asociativos o Asociación o Consorcio durante el proceso de selección y, en caso de que se adjudique un Contrato, durante la ejecución del contrato) | [Completar] |

Adjuntamos una copia del documento al que se hace referencia a continuación firmado por cada asociado, que detalla la estructura legal probable y la confirmación de la responsabilidad solidaria y conjunta de los miembros de tal agrupación:

☐ Carta de intención para la formación del contrato asociativo, o

☐ Acuerdo de creación de Contratos Asociativos o Asociación, Consorcio, Unión Transitoria, indistintamente denominado.

El documento adjunto, además de lo requerido por sus regímenes particulares, contiene expresamente:

1. La determinación de su objeto que deberá coincidir con el de la presente invitación, indicando concretamente las actividades y medios para su realización.
2. El compromiso expreso de cada uno de sus integrantes de asumir la responsabilidad principal, solidaria e ilimitada por todas y cada una de las obligaciones emergentes de la presente invitación; de la adjudicación y cualquier obligación contractual por el plazo de duración del contrato.
3. El compromiso de mantener la vigencia del contrato asociativo por un plazo igual o superior al fijado para el cumplimiento de todas las obligaciones emergentes de esta invitación.
4. El compromiso de no introducir modificaciones en los estatutos de las empresas integrantes que importen una alteración de la responsabilidad, sin la aprobación previa y expresa del Contratante.
5. El compromiso de actuar exclusivamente bajo la representación unificada establecida en sus respectivos contratos constitutivos.
6. El nombre, razón social o denominación, el domicilio y los datos de la inscripción registral del contrato o estatuto de la matriculación o individualización, en su caso que corresponda a cada uno de los miembros.
7. La constitución de un domicilio especial para todos los efectos que deriven del contrato asociativo, tanto entre las partes como respecto de terceros.
8. Las contribuciones debidas al fondo común operativo y los modos de financiar o sufragar las actividades comunes en su caso.
9. El nombre y domicilio del representante de los Contratos Asociativos o Asociación o Consorcio. El representante tendrá los poderes suficientes de todos y de cada uno de los miembros para ejercer los derechos y contraer las obligaciones que hicieren a la ejecución de todas las obligaciones emergentes de la presente invitación.
10. La proporción o método para determinar la participación de cada una de las empresas integrantes, en la distribución de los resultados o, en su caso, los ingresos y gastos de la unión.
11. Las normas para confección de estados de situación, a cuyo efecto los administradores, llevarán, con las formalidades establecidas por la legislación aplicable a dicha asociación, los libros habilitados a nombre del consorcio o asociación en participación que requieran la naturaleza e importancia de la actividad común.
12. Las sanciones por incumplimiento de obligaciones.

En el caso que el Oferente adjudicatario haya presentado un compromiso de constitución, deberá acompañar el Contrato Constitutivo definitivo y la inscripción en el registro público de comercio como requisito previo al perfeccionamiento del contrato. De no cumplirse dicho recaudo, se tendrá por retirada la oferta y se dejará sin efecto la adjudicación.

Por la presente confirmamos que, si se adjudica el contrato, todas las partes de los Contratos Asociativos o Asociación, el Consorcio o la Unión Transitoria serán conjunta y solidariamente responsables ante el Contratante por el cumplimiento de las disposiciones del Contrato.

|  |  |
| --- | --- |
| Nombre del asociado: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Nombre del asociado: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Firma: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Firma: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Fecha: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Fecha: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  |  |

**FORMULARIO D – FORMULARIO DE ELEGIBILIDAD Y CALIFICACIONES (SOBRE I)**

**Se debe presenta**r **un formulario por cada zona/englón cotizado**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nombre del Oferente: | Insertar nombre del oferente | Fecha: | Seleccionar fecha Seleccionar fecha |

**Capacidad Económico-Financiera**

**Facturación promedio mínima**

|  |
| --- |
| Facturación anual promedio mínima en servicios similares (incluye elaboración de viandas, catering y afines) equivalente al cincuenta por ciento del monto del precio ofertado, calculada como el total de pagos certificados que se recibieron por contratos en curso o completados dentro de los últimos tres (3) años.  *(Para Asociación en Participación, Consorcio o Asociación, este requisito puede ser cumplido a través de las sumas de la facturación anual promedio de sus integrantes).* |

.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Cifras de facturación promedio anual** | | |
| Año | Monto moneda | Moneda |
|  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| \*Facturación media anual | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

\* La facturación media anual se calcula como el total de pagos certificados recibidos por contratos en marcha o completados, dividido por el número de años especificados en los criterios de admisibilidad (tres años).

**Índice de Endeudamiento**

El Índice de Endeudamiento del último balance no es mayor a 1 (Fórmula: Deuda Bancaria y financiera / Patrimonio Neto). El mismo es de……

**Resultados de los últimos balances anuales.** Dos de los tres últimos balances anuales no han arrojado resultado negativo conforme surge de la documentación adjunta

**Patrimonio neto:** El patrimonio neto es…….

**Pe**r**sonal clave**

Se adjunta Título Universitario de grado en Ingeniería o Terciario/Licenciado en Alimentos, Nutrición o carrera afín con al menos 5 años de antigüedad en la matrícula, en cualquier jurisdicción.-

**Capacidad Técnica y Antecedentes**

**Antigüedad.** Experiencia General

Se calcula según el año de constitución que surge de los estatutos o de inicio de la actividad en proyectos como el que es objeto de la presente licitación. Se requiere al menos TRES (3) años de antigüedad de la empresa con desempeño en tareas vinculadas con el objeto de esta licitación, a tal efecto deberá consignar, con carácter de declaración jurada, fecha de inicio de actividades

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Antigüedad de la firma | | Folio / Página | |
| Constitución de la Firma | Año: ……………… | |  |
| Inicio de tareas vinculadas con el objeto de la licitación | Año: ……………… | |  |

**Experiencia Específica**

El oferente deberá acreditar Experiencia Específica:

Dos (2) contratos similares en los últimos TRES (3) años.

Por contrato similar se entiende la elaboración y provisión de viandas (raciones completas, incluyendo desayuno, almuerzo, y cena) a unidades carcelarias u otras instituciones públicas o privadas que alojen población restringida de su libertad, por un monto equivalente al 30% de la cantidad de raciones que integran el o las ZONA/**RENGLÓN**  cotizados. Enumere sólo aquellos contratos para los cuales el Oferente fue legalmente contratado o subcontratado por el Cliente como empresa o como uno de los asociados del Consorcio o de la Asociación en Participación. Las actividades y tareas completadas por expertos individuales independientes del Oferente o a través de otras empresas no pueden ser presentadas como experiencia relevante del Oferente ni de los asociados o subcontratistas del Oferente.

Se adjunta la declaración de desempeño satisfactorio de los contratos invocados como antecedentes para acreditar que cumple con los criterios de experiencia general y específica, emitida por el contratante de tales contratos (requisito obligatorio).

*Los Oferentes también pueden adjuntar sus propias Hojas de Datos del Proyecto con más detalles sobre las asignaciones mencionadas anteriormente.*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nombre del proyecto y país de contratación** | **Detalles de contacto del cliente y referencia** | **Características del Equipamiento Contratado** | **Período de actividad y estado** | **Tipos de actividades realizadas y lugar de realización** | **Folio / Página** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Se cumple con los** **Requisitos técnicos establecidos como requisitos mínimos respecto de la ZONA/RENGLÓN cotizado/s.**

**Manifiesto con ca**r**acter de Declaración Jurada** que mi representada cuenta con la capacidad técnica, operativa y económica destinada a brindar el servicio, por las cantidades de raciones diarias previstas en el/los RENGLÓN/es cotizado/s.

Yo, el abajo firmante, certifico que estoy debidamente autorizado por *[Insertar nombre del Oferente]]* para firmar esta Propuesta y estar sujeto a ella si el ente Contratante la acepta.

Nombre: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**FORMULARIO E – FORMULARIO DE OFERTA TÉCNICA/ESPECIFICACIÓN DE CANTIDADES (SOBRE I)**

**Se debe presenta**r **un formulario por cada zona/renglón cotizado**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nombre del Oferente: | Insertar nombre del Oferente | Fecha: | Seleccionar fecha  Seleccionar fecha |

**La propuesta del Oferente debe organizarse de manera que siga este formato. Se** debe demostrar la capacidad de respuesta del Oferente para cumplir con lo solicitado en los TDR, identificar los componentes específicos propuestos, abordar los requisitos, según se especifique, punto por punto, proporcionar una descripción detallada de las características de ejecución esenciales propuestas y demostrar de qué modo la oferta propuesta cumple con los TDR. No se admitirán menciones como “a convenir”, “a definir”, “conforme Pliego” u otras de similar naturaleza.

Cuando se le presente al Oferente un requisito o se le solicite que use un enfoque específico, el Oferente no sólo debe declarar su aceptación, sino también describir cómo pretende cumplir con los requisitos.

El Oferente deberá organizar los aspectos operativos y técnicos de su Propuesta Conforme lo requerido en las Anexo A Instrucciones a los Oferentes Numeral 8.1 Literal B Información Técnica, detallando:

* **Plan de gestión: *(completar por el oferente)………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….……..***
* **Planificación de Recursos: *(completar por el oferente)………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….……..*Metodología propuesta: *(completar por el oferente)………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….……..***
* **Plan de Formación Integral Técnico Práctica: *(completar por el oferente)………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….……..*:Personal:** El oferente deberá acompañar la documentación que acredite la disponibilidad en tiempo oportuno del personal propuesto para cumplir con el contrato, como así también aquella que acredite el cumplimiento de los requisitos mínimos requeridos ***(completar por el oferente)………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….……..***
* **Establecimientos:** detallar características del o los establecimiento/s y acompañar constancia de las habilitaciones requeridas***(completar por el oferente)………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….……..***
* **Vehículos:** detallar listado de vehículos propios o contratados destinados a la prestación del servicio, adjuntando la siguiente documentación requeridas ***(completar por el oferente)………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….……..***
* Yo, el abajo firmante, certifico que estoy debidamente autorizado por *[Insertar nombre del Oferente]]* para firmar esta Propuesta y estar sujeto a ella si el CLIENTE la acepta.
* Nombre: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* Cargo: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* Firma: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**FORMULARIO H: VISITAS (CONSTANCIA DE AUTORIZACIÓN Y CONSTANCIA VISITAS) (SOBRE I)**

A: **Proyecto :“SERVICIO ALIMENTARIO PARA PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD DE LA PROVINCIA DE CHHUBUT**

**Constancia de autorización**

En la Ciudad y Partido de Rawson, a los …………..…… días del mes de …………………………………………… del año …………….………………………., se hace presente un representante de la Firma Comercial:……………………………………………………, quedando autorizada la mencionada firma a realizar la correspondiente visita a los establecimientos en cuestión referente a la Solicitud de Propuesta N°……/2024, con FECHA DE APERTURA: Día.……/……/…… - ……… Horas.

**Constancia visitas**

Se deja constancia que en día de la fecha, se apersonó el/la Señor/Señora: …………………………………………………………… D.N.I./L.E/L.C Nº……………….…………………………………, de la firma:…………………………………………………, con el fin de inspeccionar el sitio donde se prestará el servicio asistido de racionamiento para la cocción de alimentos destinados a la elaboración de desayuno, almuerzo, y cena, correspondiente a la Solicitud de Propuesta N°……/2024. En este acto, toma cuenta de los muebles; cocinas y complementos; heladeras; estantes; y demás implementos que se le suministrarán bajo inventario para el desarrollo de sus tareas.

CONSTE que los abajo firmantes son responsables de las partes, con capacidad para obligarlas. Se extiende la presente en…………………………….…a los……………… días del mes de…………………………… de………….-

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| REPRESENTANTE EMPRESA  Firma-Aclaración-DNI Nº  (Firma y Sello) |  | Director/subdirector  (UNIDAD/ORGANISMO)  (Firma y Sello) |

**FORMULARIO F:** **“FORMULARIO DE LISTA DE PRECIOS: OFERTA ECONÓMICA” (SOBRE II).**

**Se debe presentar un formulario por cada zona/rrenglón cotizado.**

Los oferentes deberán cotizar por Renglón la totalidad del servicio de preparación y provisión de raciones (servicio de crudo asistido), bienes, obras y servicios conexos -logística y capacitación- sobre la base de un contrato de “responsabilidad única” y suma global.

En caso de presentar oferta para más de un Renglón deberá presentar un formulario por cada Renglón cotizado en sobres separados conforme se indica en el Anexo A

Los precios cotizados deberán corresponder al 100% de las raciones indicadas para el Renglón que se oferte y al 100% de los conceptos que las integran (desayuno, almuerzo, y cena), además de los bienes afectado a la prestación, las obras de remodelación propuestas, la capacitación y servicios conexos según la calidad, cantidad y ubicación especificadas en los TDR, indicando precio unitario y precio total en cada caso[[1]](#footnote-1). No se admitirán cotizaciones parciales, se rechazarán aquellas propuestas que ofrezcan sólo parte de lo requerido en la Zona/Renglón que se cotice.

Los oferentes deberán cotizar únicamente la RACIÓN COMPLETA DIARIA DEL RÉGIMEN POBLACIÓN GENERAL completo se indica en el ANEXO E TABLAS DE CONVERSION A LOS EFECTOS DEL PAGO RACIONES. Si el oferente incluyera la cotización de otros regímenes en su oferta, las mismas se tendrán por no escritas y sólo se considerará la cotización del Régimen de POBLACIÓN GENERAL.

Los Oferentes deberán desglosar los precios en el modo y con el nivel de detalle que se exigen en las Listas de Precios incluidas en este formulario. El monto total de cada una de las listas que corresponda a los distintos conceptos requeridos deberá traspasarse al resumen global (Lista n.°5), en el cual se indicará el precio total de la Oferta correspondiente al Renglón cotizado.

Los precios cotizados no deben incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA) (Ley 23.349 y modificatorias). Sin perjuicio de ello, deberá indicarse la alícuota de IVA correspondiente. Se deja establecido que la facturación se regirá por lo dispuesto en la Resolución Nº 3349/91 de la AFIP y su Circular complementaria ADM 0129/07.

Se debe utilizar el formato que aparece a continuación para preparar el esquema de precios[[2]](#footnote-2).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Renglón N°:** | | |
| **Ítem N°** | **Categoría / Agrupamiento** | **Descripción de los bienes o servicios** | **Unidad** | **Cantidad** | **Precio Unitario** | **Precio total**[[3]](#footnote-3) |
|  | Ración completa población general (incluye materia prima y elaboración de desayuno almuerzo y cena, y logística asociada a la entrega) [[4]](#footnote-4) |  |  |  |  |  |
| **Precio total lista Nº 1**[[5]](#footnote-5) | | | | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Renglón N°:** | | |
| **Ítem N°** | **Categoría / Agrupamiento** | **Descripción de los bienes o servicios** | **Unidad** | **Cantidad** | **Precio Unitario** | **Precio total**[[6]](#footnote-6) |
|  | Bienes y equipamiento afectados a la prestación (discriminar vajillas, equipamiento) |  |  |  |  |  |
| **Precio total lista Nº 2** | | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Renglón N°:** | | | |
| **Ítem N°** | **Categoría / Agrupamiento** | **Descripción de la actividad** | **Unidad** | | **Cantidad** | **Precio Unitario** | **Precio total**[[7]](#footnote-7) |
|  | Remodelación discriminar unidad de medida |  |  | |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Renglón N°:** | | |
| **Ítem N°** | **Categoría / Agrupamiento** | **Descripción de los servicios** | **Unidad-horas** | **Cantidad** | **Precio Unitario**[[8]](#footnote-8) | **Precio total**[[9]](#footnote-9) |
|  | Programa de Capacitación discriminar unidad de medida |  |  |  |  |  |
| **Precio total lista Nº 4** | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Renglón N°:** | | **Oferente:** | | | | | |
| **Lista 5 Resumen Global** | | | | | | | |
| **Precio global Renglón N°** | | | | | | | |
| **Concepto** | **Descripción** | | | | | **PrecioTotal** | |
|  | Total Lista n.° 1. Ración completa población general | | | | |  | |
|  | Total Lista n.° 2. Bienes y equipamiento afectados a la prestación | | | | |  | |
|  | Total Lista n.° 3. Remodelación | | | | |  | |
|  | Total Lista n.° 4. Programa de Capacitación | | | | |  | |
| TOTAL | | | | | |  | |
| **Precio Global de la Propuesta**[[10]](#footnote-10) | | | | | |  | |
|  | | | | | |  | |
|  |  | |  |  |  |  | |
|  |  | |  |  |  |  | |
|  |  | |  | Nombre del Licitante | |  | |
|  |  | |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |
|  |  | |  | Firma del Licitante | |  | |
|  |  | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | |

Se considerará que las tarifas y precios cotizados se aplican a cualquier Subcontratista que se escoja, y no se permitirá ningún ajuste de tarifas o precios por actividades desplegadas por estos.

Yo, el abajo firmante, confirmo que dispongo de la autorización necesaria por parte de [inserte nombre completo del oferente ] para firmar la presente oferta y establecer un acuerdo vinculante entre [inserte nombre completo del oferente] y el Contratante, si la oferta es aceptada:

Nombre:

Puesto:

Fecha:

Firma:

**FORMULARIO G: FORMULARIO DE GARANTIA DE CUMPLIMIENTO (ADJUDICATARIO)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |

Al: Ministerio de Seguridad y Justicia de la Provincia de Chubut /…/…

POR CUANTO [*nombre y domicilio del Contratista*] (en adelante denominado “el Contratista”), conforme al Contrato Nº …........................., de fecha…...................., ha acordado ejecutar los Servicios de …...........................

(en adelante denominado “el Contrato”):

POR CUANTO se ha estipulado en dicho Contrato que el Contratista proveerá una Garantía Bancaria otorgada por un banco de reconocida trayectoria por el monto allí especificado, a modo de garantía de cumplimiento de sus obligaciones conforme a lo establecido en el Contrato:

Y POR CUANTO hemos acordado otorgarle al Contratista dicha Garantía Bancaria:

POR LO TANTO, declaramos por el presente que somos los Garantes y los responsables ante ustedes, en nombre y representación del Contratista, hasta un total de [*monto de la garantía*] [*en letras*], monto que será pagadero en los tipos de moneda y la proporción que corresponda al Precio del Contrato; y nos comprometemos a pagarle, contra el primer reclamo por escrito y sin reparo o discusión alguna, cualquier monto o montos dentro del tope de [*monto de la garantía mencionada más arriba*] sin necesidad de que nos presente pruebas o justificaciones o motivos para el reclamo del monto que allí se especifica.

Esta garantía tendrá validez hasta los 30 días posteriores a la emisión de un certificado satisfactorio de inspección y prueba por parte del sector de administración del Ministerio de Seguridad y Justicia

### **H.** FIRMA Y SELLO DEL GARANTE

### 

Fecha …...................................................................................................................

Nombre del Banco …..............................................................................................

Domicilio …..............................................................................................................

## **ANEXO B**

## **Condiciones de admisibilidad**

### **1. Examen Preliminar**

Las ofertas se examinarán para determinar si están completas y si se han presentado de acuerdo con los requisitos de la SDP, según los criterios descriptos a continuación, respondiendo Sí/No:

* Que la Oferta esté firmada (firma ológrafa del representante legal) apropiadamente;
* Que el Pliego de Bases y Condiciones se encuentre firmado de igual forma;
* Que el representante del oferente posee facultades suficientes para obligar al Oferente y representarlo en el presente procedimiento de selección (Poder y/o Acta de Asamblea o documentación equivalente);
* Que se acompaña copia de los documentos constitutivos del Oferente/ Documento de consorcio o Contratos Asociativos o Asociación en su caso;
* Que la Validez de la Oferta cubre el período establecido en el presente documento;
* Que la oferta esté completa (Documentos de oferta técnica y económica proporcionados); y
* Que se acompaña Original de la Garantía de Mantenimiento de Oferta conforme el período y requisitos establecidos en el presente documento.

### **2. Requisitos de Elegibilidad, Capacidad Legal, Económica y Financiera**

La admisibilidad y las aptitudes se evaluarán según el criterio de Aprobación/Rechazo.

En este sentido, se rechazarán las propuestas que no acrediten el cumplimiento de la totalidad de los requisitos que se consignan en el siguiente cuadro.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Asunto** | | | | | **Criterios** | | | | | **Requisito de presentación de documentos** |
| **Capacidad Legal y Elegibilidad** | | | | |
| **Condición jurídica** | | | | | El oferente es una entidad regularmente constituida y posee capacidad jurídica para presentar su propuesta conforme surge de su objeto social.  *(Para Contratos Asociativos o Asociación, cada una de las integrantes deberá presentar la totalidad de la documentación requerida).* | | | | | **Formulario B**: Formulario de Información del Oferente.  **Formulario C**: Formulario de Información de los Contratos Asociativos o Asociación (Si corresponde).  La información consignada deberá estar respaldada por la documentación pertinente conforme la cláusula 8.1 del presente anexo. |
| **Contratos Asociativos o Asociación** | | | | | Las empresas que se presenten como Contratos Asociativos o Asociación, además acompañarán el contrato asociativo pertinente o el compromiso expresado en las respectivas actas de directorio de las empresas miembros del consorcio que deberán adjuntarse con la oferta de constitución en caso de resultar adjudicatario, de acuerdo con lo requerido en la SDP. | | | | | **Formulario C**: Formulario de Información del Contratos Asociativos o Asociación  Contrato Asociativo o Compromiso de constitución.  La información consignada deberá estar respaldada por la documentación pertinente conforme la cláusula 8.1 del presente anexo. |
| **Representación** | | | | | Designación de representante legal y/o apoderado con facultades suficientes para obligar al Oferente.  *(Para Contratos Asociativos o Asociación, deben designar a una de las partes a actuar como entidad principal, debidamente investida de autoridad para obligar legalmente a los miembros de los Contratos Asociativos o Asociación conjunta y solidariamente, lo que será debidamente demostrado mediante un Acuerdo debidamente firmado ante notario entre dichas personas jurídicas, Acuerdo que deberá presentarse junto con la Oferta)* | | | | | Esta capacidad de representación deberá resultar de los contratos sociales y/o estatutos y/o poderes y/o instrumentos adjuntos conforme la cláusula 8.1 del presente anexo. |
| **Elegibilidad** | | | | | El oferente no está suspendido, ni excluido, ni de otro modo identificado como inadmisible por ningún organismo local | | | | | **Formulario A**: Formulario de presentación de propuesta. |
| **Conflicto de Intereses** | | | | | Sin conflictos de intereses. | | | | | **Formulario A**: Formulario de presentación de propuesta.  Además, deberá acompañar la "Declaración Jurada de Intereses" de acuerdo con la Lista de Funcionarios Públicos del Gobierno de la provincia de Chubut, del Ministerio de Justicia que se adjunta al presente Pliego. |
| **Concurso o Quiebra** | | | | | No se ha declarado en quiebra, no está involucrado en procedimientos de quiebra o concurso, y no existe ningún juicio o acción legal pendiente contra el oferente que pueda perjudicar sus operaciones en el futuro previsible. | | | | | **Formulario A**: Formulario de presentación de propuesta. |
| **No posee deudas fiscales o de otra índole con el Comprador** | | | | | Respecto a las deudas fiscales, el oferente deberá acreditar que no posee incumplimiento de sus obligaciones tributarias con el Fisco de la provincia de Chubut no mantiene deudas con el Comprador. | | | | | **Certificado de Cumplimiento Fiscal** |
| **Mano de obra infantil** | | | | | La empresa no utiliza ni utilizará mano de obra infantil en ninguno de los segmentos de sus procesos de elaboración. | | | | | **Formulario A**: Formulario de presentación de propuesta. |
| **Inhabilitado** | | | | | No se encuentren alcanzado por alguna de las siguientes inhabilitaciones para contratar:  1) Los que no puedan ejercer el comercio de acuerdo con la legislación vigente.  2) Las sociedades cuyos directores, representantes, socios, síndicos, gerentes registren condena firme por la comisión de delitos penales económicos o contra la Administración Pública. En todos los casos hasta diez (10) años de cumplida la condena.  3) Las sociedades integradas por personas humanas y/o jurídicas cuyos miembros del Directorio, Consejo de Vigilancia, Síndicos, Gerentes, Socios, Representantes o apoderados sean agentes y/o funcionarios, bajo cualquier forma de modalidad contractual, de la Administración Pública Nacional, Provincial o Municipal.  4) Las sociedades de la Sección IV de la Ley General de Sociedades N° 19.550, excepto para el caso de contrataciones encuadradas en el artículo 18, inciso 1) de la Ley.  5) Las sociedades que se encuentren suspendidas o inhabilitadas en el Registro de Proveedores de la provincia de Chubut.  6) Las personas jurídicas e individualmente sus socios o miembros del Directorio, según el caso, que hayan sido sancionadas con suspensión o inhabilitación por parte de alguno de los Poderes Ejecutivo, Legislativo o Judicial, los órganos creados por la provincia de Chubut o las empresas y sociedades del Estado, mientras dichas sanciones sigan vigentes.  7) Las personas humanas que hayan sido sancionadas con suspensión o inhabilitación por parte de alguno de los Poderes Ejecutivo, Legislativo y Judicial, los órganos creados por la provincia de Chubut o las empresas y sociedades del Estado, mientras dichas sanciones sigan vigentes.  8) Las personas humanas o jurídicas en estado de quiebra o liquidación.  9) Los evasores en el orden nacional o provincial con sentencia firme y los deudores morosos previsionales o alimentarios declarados tales por autoridad competente.  10) Las personas humanas y los miembros del Directorio, Consejo de Vigilancia, Síndicos, Gerentes, Socios, Representantes o apoderados de sociedades que tengan parentesco hasta dentro del cuarto grado de consanguinidad o segundo de afinidad con funcionarios de la administración provincial centralizada o descentralizada que tengan la facultad de decidir sobre el proceso de selección.  11) Las personas humanas o jurídicas que no se encuentren al día en el pago de sus obligaciones fiscales por los impuestos sobre los Ingresos Brutos, Inmobiliario y a los Automotores, correspondientes a los períodos no prescriptos al momento de la presentación de su propuesta | | | | | **Formulario A**: Formulario de presentación de propuesta. |
| **Capacidad Económico-Financiera** | | | | |  | | | | |  |
| **Nivel de Facturación**  **(por Zona/Renglón)** | | | | | Facturación anual promedio mínima en servicios similares (incluye elaboración de viandas, catering y afines) equivalente al cincuenta por ciento del monto del precio ofertado, calculada como el total de pagos certificados que se recibieron por contratos en curso o completados dentro de los últimos tres (3) años.  *(Para Asociación en Participación, Consorcio o Asociación, este requisito puede ser cumplido a través de las sumas de la facturación anual promedio de sus integrantes).* | | | | | **Formulario D:** Formulario de elegibilidad y calificaciones.  La información consignada deberá estar respaldada por la documentación pertinente conforme la cláusula 8.1 del presente anexo. |
| **Índice de Endeudamiento** | | | | | Índice de Endeudamiento del último balance no mayor a 1 (Fórmula: Deuda Bancaria y financiera / Patrimonio Neto). | | | | | **Formulario D**: Formulario de elegibilidad y calificaciones.  La información consignada deberá estar respaldada por la documentación pertinente conforme la cláusula 8.1 del presente anexo. |
| **Resultados de los últimos balances anuales** | | | | | Dos de los tres últimos balances anuales no deberán haber arrojado negativo | | | | | **Formulario D**: Formulario de elegibilidad y calificaciones.  La información consignada deberá estar respaldada por la documentación pertinente conforme la cláusula 8.1 del presente anexo. |
| **Requisitos Financieros** | **Hasta 100** | **Desde 101 Hasta 300** | | | **Desde 301 a 600** | **Desde 601 a 1000** | **Más de 1001** | | **Acreditación** |
| **Mínimos** | **Raciones diarias** | **Raciones diarias** | | | **Raciones diarias** | **Raciones diarias** | **Raciones diarias** | |
| **Patrimonio neto** | $100.000.000 | $250.000.000 | | | $450.000.000 | $750.000.000 | $1.000.000.000 | | Último balance |
| Para el caso de UT o Asociación suma el 100% PN de cada integrante | | | | | | | | | |
| **Pe**r**sonal clave** | | | |  | | | | |  | |
| Formación académica y antigüedad | | | | El personal propuesto como Responsable del área de alimento deberá acreditar Título Universitario de grado en Ingeniería o Terciario/Licenciatura de Alimentos, Nutrición o carrera afín, y 5 años de antigüedad en la matrícula, en cualquier jurisdicción. | | | | | **Formulario D**: Formulario de elegibilidad y calificaciones. | |
| **Capacidad Técnica y Antecedentes** | | | |  | | | | |  | |
| **Antigüedad**  **(por Zona/ Renglón)** | | | | El Oferente deberá acreditar como **Experiencia General** al menos Tres (3) años de antigüedad en la prestación de servicios de elaboración y provisión de viandas o servicio de catering. | | | | | **Formulario D**: Formulario de elegibilidad y calificaciones.  La información consignada deberá estar respaldada por la documentación pertinente conforme la cláusula 8.1 del presente anexo. | |

El Contratante se reserva la facultad de verificar la veracidad de la información suministrada, y la sola presentación de la oferta autoriza al mismo a constatar en la fuente toda información consignada en su oferta que se quiera hacer valer en este proceso de selección y/o pedir referencias del oferente, o de los integrantes de Contratos Asociativos o Asociación, de ser el caso; en tal sentido, la sola presentación de oferta implica la aceptación por parte del oferente para que el ente convocante solicite tales referencias.

El falseamiento de datos contenidos en la oferta dará lugar a la inmediata exclusión del oferente, sin lugar a la devolución de la garantía de mantenimiento que se hubiere constituido.

Si la falsedad fuere advertida con posterioridad a la contratación será causal de rescisión por culpa del contratista, con pérdida de la garantía de cumplimiento del contrato, y sin perjuicio de las demás responsabilidades que pudieran corresponder.

### **3. Requisitos técnicos**

Los siguientes requisitos se evaluarán según el criterio de Aprobación/Rechazo rrespecto de cada Renglón individualmente considerado. En los casos en que se presente cotización por más de un Renglón se deberá acreditar que se cuenta con la capacidad técnica (capacidad de contratación) establecida según la cantidad de raciones resultante de las cantidades previstas en cada uno de las ZONA cotizadas tomando en consideración que no se aceptan cotizaciones parciales.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Asunto** | **Requisitos técnicos**  **Mínimos** | **Hasta 100** | **Desde 101 Hasta 300** | **Desde 301 a 600** | **Desde 601 a 1000** | **Más de 1001** | **Requisito de presentación de documentos** |
|  | Cámaras  Frigoríficas | 1 o mas | 1 o más | 1 o más | 1 o más | 1 o mas |  |
| Capacidad de cámaras frigoríficas m3 | 20 o mas | 30 o mas | 50 o mas | 80 o mas | 100 o mas |
| Vehículos con  Cadena de Frio | 1 o mas | 1 o mas | 1 o mas | 2 o mas | 2 o mas |

**I) Con relación a los Vehículos:** Se evaluará la disponibilidad de los vehículos requeridos en el presente pliego de bases y condiciones a través del listado de vehículos propios o contratados destinados a la prestación del servicio presentado por el oferente, y los requisitos técnicos mínimos arriba consignados.

**II) Con relación al personal clave y no clave:** Se evaluará si este cumple con las calificaciones requeridas y la normativa aplicable en materia de seguridad e higiene y legislación laboral, conforme lo establecido en el pliego de bases y condiciones.

**III) Con relación a los Establecimientos:** Se evaluará si cumplen con las habilitaciones requeridas y los requisitos técnicos mínimos arriba consignados.

**IV) Control de calidad:** Control de calidad: Se evaluará si cuenta con Normas ISO 9001/2015 o similar.

## **APÉNDICE C - CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LAS PROPUESTAS TÉCNICAS**

Todas las ofertas que hayan cumplido con las Condiciones de Admisibilidad (Apéndice A del Anexo A) serán calificadas técnicamente.

Las propuestas técnicas se evaluarán sobre la base de su adecuación con respecto a el pliego de bases y condiciones, los criterios y subcriterios, y el sistema de puntos que se asignarán a la evaluación de las Propuestas Técnicas serán los siguientes:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No.** | **Criterio** | **Puntos** |
| I | Antecedentes Técnicos de la Empresa/Control de calidad | 30 |
| II | Metodología y Planificación de Recursos | 30 |
| III | Implementación del Plan de Formación Integral Técnico Práctico Reinserción social-laboral | 30 |
| IV | Calificaciones del personal clave mínimo y competencia para el trabajo | 10 |
|  | **Total de puntos para los cuatro criterios** | **100** |

1. **Antecedentes Técnicos de la Empresa/Organización que presenta la Propuesta: 30 puntos**

**Requisito mínimo:** Para calificar se deberá cumplir con el requisito mínimo establecido como condición de admisibilidad, por encima de este mínimo se asignará un puntaje conforme se detalla en el siguiente cuadro.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Antecedentes Técnicos de la Empresa / Control de calidad** | **30** | |
| **Subcriterio: Experiencia Específica** | **25 puntos** | |
| **Requisito mínimo**: dos (2) contratos similares dentro de los últimos tres (3) años. (10 Puntos) | Cumple: | |
| Si | No |
| Se otorgarán cinco (5) puntos por cada contrato similar adicional al mínimo requerido. | 15 puntos como máximo | |
| A los fines de evaluar la Experiencia Específica, por contrato similar se entiende la elaboración y provisión de viandas (raciones completas, incluyendo desayuno, almuerzo y cena) a unidades carcelarias u otras instituciones públicas o privadas que alojen población restringida de su libertad, por un equivalente al total de la cantidad de raciones que integran la ZONA/RENGLÓN cotizados. | | |
| **Subcriterio: Control de calidad** | **5 puntos** | |
| **Requisito mínimo**: con certificación ISO 9001:2015 o similar. | Cumple: | |
| Si | No |
| Se asignarán cinco (5) puntos adicionales si además cuenta con certificación IRAM 14201:2007 | 5 puntos como máximo | |

1. **Metodología y Planificación de Recursos: 30 puntos**

**Requisito mínimo:** Se debe exponer como se realizarán las distintas actividades que integran la prestación y la planificación de recursos asignados a la misma considerando los requerimientos descritos en el pliego de bases y condiciones. Además, incluirá cualquier tipo de información que agregue valor a la misma. El puntaje se asignará de acuerdo con la claridad y consistencia con que el Proponente plantee cómo va a desarrollar las actividades.

|  |  |
| --- | --- |
| **Subcriterio: Metodología y Enfoque técnico (máximo 15 puntos)** | |
| Se debe explicar cómo se prevé cumplir con las exigencias de los términos de referencia y las mejoras adicionales ofrecidas a los mismos. Debe demostrar el grado de adecuación de la propuesta del Oferente a los términos de referencia, la identificación de componentes específicos, abordando los requerimientos según lo especificado proporcionando una descripción detallada de la propuesta. Se valorará la flexibilidad y adaptabilidad al contexto en el que se desarrollarán las actividades y recomendaciones de buenas prácticas aplicadas en otros contratos similares. | |
| **Alcance** | **Puntaje** |
| **Una metodología y enfoque técnico BUENO** es aquel que demuestre objetivamente, el grado de comprensión de las actividades a desarollar sobre la base de la información disponible en la SDP, precisar detalladamente **punto por punto cómo el enfoque técnico** planteado, incluido el alcance de la capacitación propuesta, y la metodología de trabajo propuesta permitirán cumplir con los requerimientos establecidos en el pliego de bases y condiciones en general, y evidencia objetivamente un alto grado de compatibilidad y coherencia con lo previsto en el pliego de bases y condiciones e incluya aportes adicionales como valor agregado.  **Se considera que incorpora algún aporte adicional como valor agregado si**: realiza recomendaciones de buenas prácticas aplicadas en otros contratos similares y explica cómo éstas contribuirán a minimizar riesgos y cómo serán implementadas, y cómo dotan de flexibilidad y adaptación al contexto a la prestación comprometida. | **15** |
| **Una metodología y enfoque técnico SUFICIENTE** es aquel que demuestre comprensión de las actividades a desarollar sobre la base de la información disponible en el pliego de bases y condiciones y consigne de manera general cómo el enfoque técnico planteado y la metodología de trabajo propuestos permitirán cumplir con los requerimientos establecidos en el pliego de bases y condiciones en general, y evidencie objetivamente un grado aceptable de compatibilidad y coherencia con lo previsto en el pliego de bases y condiciones. | **10** |
| **Una metodología y enfoque técnico/metodológico** **será NO SUFICIENTE** cuando no se pueda evidenciar objetivamente que su implementación permitirá satisfacer los requerimientos establecidos en el pliego de bases y condiciones o no exista coherencia y consistencia aceptable entre el enfoque y la metodología propuesta. | **0** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Subcriterio: Planificación de Recursos. Identificación exhaustiva y clara de las actividades, organización y el plan de trabajo provisional (máximo 15 puntos)** | |
| El Proponente deberá demostrar, de forma clara y concisa, su capacidad técnica y operativa para cumplir con la prestación requerida, a través de la presentación de un plan de trabajo provisional, en el que explicite íntegramente los recursos en términos de estructuras, vehículos, equipos e instalaciones disponibles que afectará al cumplimiento de lo requerido y organigrama que implementará para cumplir con el objeto del contrato. Se tendrá en cuenta su correlación y coherencia con el enfoque técnico/metodológico. | |
| **Alcance** | **Puntaje** |
| **La Identificación exhaustiva y clara de las actividades, organización y el plan de trabajo provisional** **será BUENA** cuando realice de manera clara y precisa una descripción pormenorizada de cómo ejecutará las diferentes responsabilidades a su cargo, explicitando los recursos con que cuenta para cumplir con lo requerido.  En el plan de trabajo provisional debe detallar cada actividad a desarrollar y cómo y con qué recursos (ej. útiles materiales, maquinaria, equipo, vajilla, vehículos) se implementarán aspectos como: a) Abastecimiento de víveres secos y frescos, b) El almacenamiento en el lugar, c) Distribución que aplique al servicio de crudo asistido, d) Provisión de equipamiento y vajillas, e) Tratamiento de los residuos, f) Gestión de la calidad, g) Control de plagas, i) Uniformes y elementos de seguridad h) Plan de contingencia, j) Actividad de capacitación.  Presente la organización o estructura que implementará para cumplir con el objeto de el pliego de bases y condiciones indicando cantidad de personal propio que afectará al servicio para cumplir eficientemente con el contrato por cada etapa (recepción, preparación elaboración, distribución, capacitación,) y roles asignados a cada uno e identifique afectación de interno/as a la elaboración de raciones en el marco de la normativa que rige el trabajo carcelario.  Exista una alta correlación y coherencia entre las actividades a desarrollar, la organización y el plan de trabajo provisional propuesto.  **Se considera que agrega valor:** si contempla dentro del plan de trabajo la remodelación de la cocina del dispositivo respecto de la Zona/Renglón que cotiza. | **15** |
| **La Identificación exhaustiva y clara de las actividades, organización y el plan de trabajo provisional será SUFICIENTE** cuando realice una descripción general de cómo ejecutará las diferentes responsabilidades a su cargo, cubriendo los distintos aspectos solicitados en el pliego de bases y condiciones pero sin realizar un detalle pormenorizado de estos y explicite en general los recursos con que cuenta para cumplir con lo requerido.  Cuando presente la organización o estructura qué implementará para cumplir con el objeto del contrato, debiendo acompañar el listado del personal que propone.  Cuando exista una aceptable relación y coherencia entre las actividades a desarrollar, la organización y el plan de trabajo provisional propuesto. | **10** |
| **La Identificación exhaustiva y clara de las actividades, organización y el plan de trabajo provisional** **será NO SUFICIENTE** cuando no realice de manera clara y precisa una descripción de cómo ejecutará las diferentes responsabilidades a su cargo; no presente la organización, estructura u organigrama que implementará para cumplir con el objeto del contrato o se advierta que no existe una buena correlación y coherencia entre las actividades a desarrollar, la organización y el plan de trabajo provisional propuesto. | **0** |

1. **Plan de Formación Integral Técnico Práctica y Reinserción social-laboral**

|  |  |
| --- | --- |
| **Sub Criterio: Capacitación Laboral (máximo 10 puntos)** | |
| El Proponente deberá demostrar, de forma clara y concisa, su capacidad técnica y operativa para implementar durante la vigencia de contrato las actividades de capacitación dirigidas a las personas privadas de la libertad a las que se compromete a capacitar (“interno/as”). | |
| **Alcance** | **Puntaje** |
| La Propuesta de Capacitación será **BUENA** cuando se estructure a través de una metodología teórica-práctica de “aprender haciendo” que garantice una formación continua durante toda la vigencia del contrato y prevea distintos niveles (inicial, intermedio, avanzado) .  Cuando utilice una metodología en la que prevalezcan las actividades prácticas en el lugar donde se ejecute la prestación del servicio a través de un entrenamiento de los/as interno/as que recree situaciones y desafíos reales de modo de proveer perfiles de egresado/ascapacitado/as en la actividad gastronómica para su inserción laboral.  Cuando explicite los recursos didácticos que utilizará y a través de esta descripción se evidencie claramente que estos guardan un alto grado de coherencia con el esquema de capacitación propuesto.  Cuando se prevea una certificación emitida por una Universidad o Instituto que cuente con reconocimiento oficial como tal. | **10** |
| La Propuesta de capacitación será **SUFICIENTE** cuando sin prever específicamente una estructura modular, garantice una formación continua en el lugar donde se ejecuta la prestación del servicio de capacitación en la actividad gastronómica  Cuando prevea una metodología teórica-práctica durante toda la vigencia del contrato.  Cuando explicite genéricamente los recursos didácticos que utilizará.  Cuando prevea certificaciones emitidas por la propia empresa prestadora del servicio o instituto sin reconocimiento oficial. | **5** |
| La Propuesta de capacitación será **NO SUFICIENTE** cuando no garantice una formación continua o la metodología propuesta, no esté alineada con un esquema teórico-práctico ni explicite los recursos didácticos que utilizará o no prevea certificaciones al finalizar la actividad de capacitación.  Esta cuestión es una causal de rechazo de la Solicitud de Propuesta. | **0** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Subcriterio: Cupo de capacitación propuesto (máximo 10 puntos)** | |
| **Mínimo requerido**: el oferente debe garantizar un cupo de capacitación mínimo equivalente al 1% de los/as internos/as del o los Renglón/es cotizado/s. | |
| Se asignará puntaje adicional por encima del mínimo según el cupo de capacitación con certificación que se proponga, conforme el el siguiente detalle: | |
| **Cupo de capacitación propuesto** | **Puntaje** |
| Cuando el cupo de los/as capacitados/as sea mayor al 10% de los/as internos/as del o los Renglón/es cotizado/s. | **10** |
| Cuando el cupo de los/as capacitados/as sea mayor al 5% y menor al 10% de los/as internos/as del o los Renglón/es cotizado/s. | **5** |
| Cuando el cupo de los/as capacitados/as sea mayor al 1% y menor al 5% de los/as internos/as del o los Renglón/es cotizado/s. | **3** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Subcriterio:** **Reinserción social-laboral de personas que se hallen bajo el régimen de salidas transitorias y/o liberado/as (dentro de los dos años de cumplida la pena) que se encuentren bajo el Régimen de Patronato (máximo 10 puntos)** | |
| Se valorará con asignación de puntaje la experiencia del oferente en el desarrollo de actividades tendientes a facilitar una efectiva reinserción laboral de personas que se encuentren bajo el régimen de salidas transitorias y liberado/as y la previsión de acciones tendientes a facilitar la efectiva reinserción laboral. | |
| **Expe**r**iencia del oferente en la** r**einserción social-laboral** | **Puntaje** |
| En la propia empresa del oferente trabajan personas que se hallen bajo el régimen de salidas transitorias y/o liberado/as (dentro de los dos años de cumplida la pena) que se encuentren bajo el régimen de patronato y tiene antigüedad de al menos un año.  a) Para obtener el puntaje se exige que al menos el 1% del personal de la oferente revista tal carácter. | 1 |
| b) Se asignará un puntaje adicional si el porcentaje supera el 2% hasta un máximo del 5%. | 2 |
| c) Se asignará un puntaje adicional si el porcentaje supera el 5% hasta un 10% o porcentaje mayor. | 3 |
| El oferente integra alguna de las iniciativas de empresas y organizaciones de la sociedad civil que buscan contribuir, ampliar o completar políticas públicas de reinserción social de las personas liberadas. . | 1 |
| **Acciones o medidas que faciliten la efectiva reinserción laboral** | **Puntaje** |
| El oferente se compromete a ocupar en actividades gastronómicas -dentro del primer año de ejecución contractual- un porcentaje de puestos de trabajo en su empresa con liberados/as que hayan sido capacitados/as durante la vigencia de la prestación que se requiere en el pliego de bases y condiciones equivalente al 5% de su personal (pasantías laborales/trabajo formal). | 2 |
| El Oferente tiene suscriptos convenios o se compromete a suscribirlos, en caso de resultar adjudicatario, con empresas o instituciones públicas o privadas que cuentan dentro de su personal con personas que se hallen bajo el régimen de salidas transitorias y/o liberado/as (dentro de los dos años de cumplida la pena) que se encuentren bajo el Régimen de Patronato, a través de los cuales se plasma el compromiso de estas empresas o instituciones de facilitar el empleo a quienes hayan sido capacitados durante la vigencia de la prestación que se requiere en el pliego de bases y condiciones. | 1 |

1. **Calificaciones del personal profesional clave y competencia para el trabajo: 5 puntos**

**Requisito mínimo:** se deberá contar con el personal que a continuación se consigna, el que deberá cumplir con los requisitos mínimos establecidos en el cuadro “Criterios de calificación del personal clave”. Por encima de los mínimos requeridos se asignará puntaje conforme se detalla en el cuadro siguiente:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Criterios de calificación del personal clave** | | **Puntaje** | |
| **1** | **Responsable del área de alimento** | **Máximo 10 puntos** | |
| 1.1 | **Calificaciones Generales** |  | |
|  | Requisito mínimo de formación académica y antigüedad: Título Universitario de grado en Ingeniería o Terciario/Licenciado de Alimentos, Nutrición, o carrera afín. Además, se requiere cinco (5) años de antigüedad en la matrícula, de cualquier jurisdicción. | Cumple: | |
| Si | No |
|  | Se asignará un punto (1) por cada año de matriculación adicional al mínimo requerido. | Hasta un máximo de 4 puntos | |
| 1.2 | **Competencia para el trabajo** |  | |
|  | Requisito mínimo de experiencia específica: Acreditar al menos tres (3) años de experiencia como responsable en el área de alimentos. | Cumple: | |
| Si | No |
| Se asignarán un punto (1) por cada año de experiencia adicional al mínimo requerido. | Hasta un máximo de 6 puntos | |

El puntaje técnico mínimo requerido para calificar es de noventa (90) puntos.

# **EVALUACIÓN OFERTA ECONÓMICA**

**Evaluación Económica**

En la segunda etapa se compararán, por Zona/Renglón, las propuestas económicas de todos los oferentes que hayan obtenido al menos la calificación mínima de 90 puntos porcentuales en la evaluación técnica.

La evaluación de las ofertas económicas se realizará para determinar cuál es la oferta de costo evaluado más bajo.

Al evaluar las ofertas económicas de quienes calificaron técnicamente, los errores aritméticos se rectificarán de la siguiente manera:

1. Si hubiera una discrepancia entre el precio unitario y el precio total que se obtiene de multiplicar el precio unitario por la cantidad, el precio unitario prevalecerá y se corregirá el precio total.
2. Si el Oferente no aceptara la corrección de los errores su Propuesta será rechazada con pérdida de la garantía de Mantenimiento de la Oferta en favor del Comprador.
3. Si hubiera una discrepancia entre lo consignado en letras y en números, prevalecerá el monto consignado en letras.

Se considerará que la mejor oferta es aquella que, ajustándose a los documentos de licitación y habiendo calificado técnicamente, luego de haberse efectuado el proceso de comparación de ofertas, tiene el precio más bajo y la capacidad operativa requerida para cumplir con la prestación prevista en la zona o Renglón cotizado. A igualdad de precios se adjudicará al oferente que obtenga la mayor cantidad de puntaje.

**Forma de cotizar**

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

a. Deberán cotizar la RACION COMPLETA teniendo en cuenta el precio máximo para cada renglón conforme lo estipulado en la tabla de ajuste de precio de raciones. A su vez para valorizar la Ración Completa Diaria de los restantes regímenes, el Ministerio de Seguridad y Justicia aplicará los Coeficientes discriminados en el ANEXO E (TABLAS DE AJUSTE DE PRECIOS DE RACIONES), tomando como Base la ración Completa del Régimen Población General, (cotizado con valor de Coeficiente 1).

b. PRECIOS MAXIMOS. No se admitirán ofertas cuyos precios superen los siguientes valores máximos: $ 7.900 IVA Incluido.

c Si el oferente incluyera cotización de otros regímenes en su oferta, solo se considerará la cotización del Régimen de POBLACION GENERAL.

d. Se procederá a descartar aquellas ofertas cuyos precios cotizados se encuentren por encima de los precios máximos estipulados.

e. La oferta formulada deberá ajustarse a los parámetros establecidos en las condiciones de admisibilidad del presente pliego.

f. NO SERAN CONSIDERADAS LAS OFERTAS QUE NO SE AJUSTEN ESTRICTAMENTE AL PRINCIPIO DE COTIZACION ESTABLECIDO EN LOS PUNTOS PRECEDENTES.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Para la determinación de los valores de las raciones correspondientes a los diferentes regímenes y los valores relativos de cada uno de los conceptos que los componen, el valor de la RACIÓN POBLACIÓN GENERAL deberá ser multiplicado por los factores que en cada caso se indique. | | | | | |
| Regímenes | Ración | Desayuno | Almuerzo | Cena |
| Completa |
| Población General | 1,00 | 0,10 | 0,45 | 0,45 |
| Diabético/hipocalórico | 1,14 | 0,12 | 0,51 | 0,51 |
| Blando Gastrointestinal/gástrica/hepática | 1,10 | 0,12 | 0,49 | 0,49 |
| Inmunosuprimido/H.I.V. | 2,00 | 0,20 | 0,90 | 0,90 |
| Hiperproteico/TBC/hipercalórica | 1,70 | 0,18 | 0,76 | 0,76 |

**ANEXO C**

**Especificaciones Técnicas del Servicios**

**SERVICIO ASISTIDO DE RACIONAMIENTO PARA LA COCCIÓN DE ALIMENTOS**

* + - 1. **ANTECEDENTES:**

El Ministerio de Seguridad y Justicia de la provincia del Chubut busca llevar adelante un proceso de*transformación del servicio de alimentación para personas privadas de la libertad*, en el que se busca implementar un nuevo servicio alimentario para las personas privadas de su libertad y fortalecer y avanzar en un programa “Para la Reinserción socio laboral de personas privadas de la libertad[[11]](#footnote-11)”.

Ello con el objetivo de garantizar una prestación adecuada conforme a los estándares de calidad nutricional que estipulan los tratados internacionales en la materia, en dependencias previstas en los 3 ZONA/RENGLÓN que contempla este pliego de bases y condiciones e incorporar y capacitar al privado de libertad o liberado al proceso del Sistema Productivo, a través de una capacitación concomitante a la elaboración de las raciones.

* + - 1. **OBJETIVOS**

Se busca contribuir a garantizar el derecho a la alimentación de la población penitenciaria de la provincia de Chubut, mediante la contratación de servicios de viandas nutricionalmente adecuadas (raciones diarias) y la formulación y cumplimiento de protocolos que aseguren su provisión de manera efectiva y eficiente. Esto con el fin de garantizar el acceso a una alimentación de calidad y pertinencia, reconociéndola como un derecho integral en la vida y cultura de las personas privadas de libertad, como así también promover la integración social y económica de los egresados del sistema penitenciario chubutense, en el marco de un Programa “Para la Reinserción socio laboral de personas privadas de la libertad”.

* + - 1. **ALCANCE DEL SERVICIO REQUERIDO**

1. **Alcance**

El objeto de la contratación es contar con el servicio alimentario mediante la implementación de un racionamiento de alimentos crudo para los Establecimientos donde se alojen personas privadas de la libertad, detallados en el cuadro abajo consignado, durante un plazo de setecientos treinta días (730) días corridos, con la posibilidad de una prórroga de trescientos sesenta y cinco (365) días corridos a opción del **Contratante**, pudiendo ser ampliado el contrato hasta en un veinte por ciento (20%).

De acuerdo a lo establecido en el pliego de bases y condiciones la contratación se realizará por ZONA/RENGLÓN. El presente llamado contempla TRES (3) ZONA/RENGLÓN que componen el pliego de bases y condiciones.

**La prestación a cargo del contratista incluye:**

1. Adquisición y provisión de la materia prima para elaborar la totalidad de las raciones completas indicadas en cada Renglón que se cotice y los conceptos que las integran (desayuno, almuerzo, y cena). Los víveres que se utilizaran para la elaboración de las raciones deben ajustase a las previsiones establecidas en TDR y los anexos que los integran y al Código Alimentario Argentino y las Guías Alimentarias para la Población Argentina. Solo se aceptarán alimentos que garanticen seguridad, inocuidad y salubridad de los procesos y tratamientos admitidos por el Código Alimentario Argentino. Los alimentos serán frescos y crudos a fin de que las raciones sean elaboradas en los establecimientos beneficiarios del servicio. El acarreo, flete y descarga (transporte de alimento[[12]](#footnote-12): desde el lugar de elaboración hasta el lugar de ejecución) corren por cuenta del contratista.
2. Almacenamiento ordenado e higiénico de los víveres en depósitos y cámaras frigoríficas cuyo uso cede el establecimiento o que el contratista deba incorporar o reacondicionar. Los equipos de frío deberán estar divididos en lácteos y postres; carnes; hortalizas y frutas; huevos. El mencionado acopio deberá hacerse en cantidades suficientes para el suministro de comidas para quince (15) días corridos en el caso de víveres secos y tres (3) días en el caso de víveres frescos, que mantendrá continuamente durante toda la prestación, debiendo proceder a su reposición por consumo, excepto en los días anteriores a la fecha de finalización del presente contrato. El Contratista deberá renovar todos los víveres que mantenga en acopio en el correspondiente depósito cuando corresponda por su fecha de vencimiento o que su estado de conservación obligue a su renovación.
3. La distribución de las viandas destinadas a cada persona privada de la libertad, una vez recepcionadas las mismas en cada establecimiento, estará a cargo del personal dependiente del Ministerio de Seguridad y Justicia
4. Provisión, manejo y almacenamiento de la materia prima destinada a la elaboración y cocción de las viandas por parte de los/as internos/as destinados/as a la capacitación que deberá brindar el Oferente. Quien, asimismo, supervisará la cocción de las mismas. La preparación y cocción de las raciones se realizará en la cocina central de la unidad penitenciaria, utilizando las instalaciones y equipamiento que se cede en uso y todo aquel que el contratista debe incorporar para una correcta prestación del servicio. El contratista deberá asegurar que, para la elaboración de las viandas, se apliquen las técnicas gastronómicas adecuadas, cumpliendo estrictamente con las normas de higiene en manipulación de Alimentos en un todo de acuerdo con lo establecido en el Código Alimentario Argentino y contemplando los parámetros y recomendaciones de las Guías Alimentarias para la Población Argentina. La preparación de las viandas debe realizarse el mismo día de consumo. Ante la eventualidad de no poder disponer de dichas instalaciones de manera transitoria o permanente, ya sea por razones de seguridad o fuerza mayor que a criterio de la autoridad del establecimiento hagan inviable su utilización, deberá desarrollar las tareas inherentes al cumplimiento del contrato en la planta de elaboración del contratista (propia o arrendada) debiendo trasladarse en vehículos habilitados al tal efecto respetando los horario establecido para la distribución y entregarse el racionamiento listo para ser servido, corriendo por cuenta del contratista el transporte de dichos alimentos con la debida conservación de las condiciones Organolépticas de los alimentos, temperaturas y estándares establecidos por el Código Alimentario Argentino. En caso de emergencia sanitaria, económica, productos faltantes, etc. el Contratante podrá coordinar con el contratista la adaptación de los menús, manteniendo sus valores económicos, calóricos y principios nutritivos.
5. Incorporación del equipo necesario (maquinarias, vajilla, utensilios, etc.) como complemento del existente en el Establecimiento que resulte necesario, tanto en calidad como en cantidad, para atender de manera adecuada las diferentes etapas de la prestación.
6. Planta de Elaboración o Plan de emergencia: El contratista deberá contar con una planta de elaboración propia o contratada o un Plan de Contingencia o Emergencia en caso de no poder utilizarse por alguna razón las instalaciones de los dispositivos.
7. Logística: Toda la logística asociada a la prestación del servicio estará a cargo del contratista, esto incluye la afectación de bienes (utensilios, vajilla, equipamiento, vehículos, etc.), la realización de trabajos de reacondicionamiento en cocina de la unidad (mano de obra e insumos para el reacondicionamiento) y el traslado de la materia prima o racionamiento según corresponda con el/los vehículo/s requeridos en estos TDR acondicionado para el transporte de productos alimenticios con chofer habilitado para la tarea asignada, acorde a las necesidades emergentes. Los alimentos se deben transportar en condiciones que impidan su contaminación y/o adulteración.
8. Tareas de limpieza en los locales y zonas aledañas afectadas al servicio, incluyendo instalaciones y todo elemento que haga a la prestación. Toda la vajilla que se utilice para la distribución de la comida deberá ser higienizada de acuerdo a lo dispuesto en el Código Alimentario Argentino.
9. Control de plagas en los locales de cocina, comedor y depósito para lo cual debe presentar un programa de erradicación de plagas y donde conste la frecuencia, productos aprobados por la dirección de higiene ambiental y dosificación a utilizar.
10. Servicio de mesa del racionamiento para el personal superior y subalterno en el/los comedores/es destinado/s para al fin. El contratista deberá asegurar la cantidad suficiente de vajilla en horas pico de asistencia al comedor para cada comensal, debiendo proveer como mínimo la vajilla requerida.
11. Servicios de capacitación: Plan de Formación Integral Teórico-Práctico**.** El contratista debe implementar durante la vigencia del contrato un Programa de Capacitación para las Personas Privadas de su Libertad y el Ingreso al Sistema Productivo. Asimismo, se deberá otorgar a los privados de libertad una acreditación que dé cuenta de la formación laboral conforme se detalla en el pliego de bases y condiciones.
12. **Visita al establecimiento**

La “Constancia de Visita” será realizada en cada uno de los establecimientos a cotizar, bajo el modelo que se aduna como “FORMULARIO H: VISITAS (CONSTANCIA DE AUTORIZACIÓN Y CONSTANCIA VISITAS) (SOBRE I)” del presente Pliego. Deberá ser completada y firmada por el director del Establecimiento, cuyo horario de visita será de 09:00 a 12:00 horas (de lunes a viernes) hasta 48 horas antes del Acto de Apertura.

La “Constancia de Autorización” en el “FORMULARIO H: VISITAS (CONSTANCIA DE AUTORIZACIÓN Y CONSTANCIA VISITAS) (SOBRE I)” se deberá retirar de Jhon Parry Madryn 225 – 1er piso, informando el interesado la fecha en la que realizará la visita. La mencionada constancia se presentará en el dispositivo visitado al momento de realizar la misma, sin perjuicio de que el interesado deberá realizar de forma previa todas las gestiones de permiso pertinentes ante el Ministerio de Seguridad y Justicia, se recomienda que los oferentes visiten e inspeccionen los establecimientos y sus alrededores respecto de los cuales realizarán su cotización, y obtengan por sí mismos toda la información que pueda ser necesaria para preparar la Oferta y celebrar el Contrato, de forma tal que puedan determinar el equipamiento que deberá ser reacondicionado o remplazado a su cargo según el estado de conservación en que se encuentre, como así también aquel que deba proveer para el correcto cumplimiento de sus obligaciones. La realización de la visita no es obligatoria, pero ningún oferente podrá invocar a su favor los errores en que pudiere haber incurrido al formular la propuesta por no visitar las instalaciones, en caso de que los mismos revistan gravedad la oferta podrá ser rechazada.

La presentación de oferta implicará, sin admitir prueba en contrario, que el proponente conoce y ha examinado los establecimientos penitenciarios y que ha obtenido por sí mismo, bajo su propia responsabilidad y bajo su propio riesgo, todos los datos necesarios sobre el estado de los establecimientos penitenciarios y su equipamiento, así como toda otra información que pudiera ser necesaria para preparar su propuesta, evaluar los factores que a su criterio pudieran afectar el cumplimiento integral de las obligaciones a su cargo, definir el costo de la prestación y celebrar un contrato. Los gastos relacionados con dicha visita correrán por cuenta del Proponente. El Proponente reconoce que el hecho de no haberse familiarizado con estos documentos e información disponible o no haber visitado los establecimientos penitenciarios no le exime de su responsabilidad de estimar razonablemente la dificultad o el costo de la ejecución satisfactoria de la prestación requerida, no pudiendo alegar desconocimiento por falta de información provista por el Proyecto o desconocimiento de las particularidades de tales establecimientos.

1. **Plazo de la Prestación del Servicio**

El servicio deberá iniciarse dentro de los 10 (diez) días de haber sido suscripto el respectivo Contrato y tendrá una duración de setecientos treinta (730) días ininterrumpidos, con la posibilidad de una prórroga por igual plazo a opción del Comprador, pudiendo el contrato ser ampliado hasta en un veinticinco.

1. **Lugar y plazo de entrega y distribución**
2. Lugar de entrega y distribución: Será aquel consignado para el reglón cotizado. En caso de contingencia no prevista, el Contratante podrá con el acuerdo del contratista remplazar el lugar de entrega de las raciones o los conceptos que las integran (desayuno, almuerzo o cena) por el de cualquier otro establecimiento previsto en este pliego de bases y condiciones.
3. Plazo de entrega y distribución: Las entregas se realizarán diariamente durante todo el período de vigencia del contrato.
4. Días de prestación: La provisión de las raciones deberá realizarse de manera continua e ininterrumpida durante todos los días, incluyendo sábados, domingos, feriados nacionales, provinciales y municipales, días no laborales, asuetos y duelos nacionales.
5. Plan de entrega: Cada Establecimiento confeccionará un Plan de Entrega que será notificado al contratista para su debido cumplimiento. Este Plan podrá ser eventualmente modificado por cada Establecimiento conforme a sus necesidades en lo que hace a cantidades de raciones efectivamente requeridas u horarios de entrega previstos. En el plan de entrega se establecerán cuatro (4) rangos horarios que deberá observar el contratista para la distribución del desayuno, almuerzo, y cena. Estos horarios podrán ser modificados por la Unidad Penitenciaria o Alcaidía Departamental con una comunicación fehaciente, la que debe registrarse en el libro de órdenes.
6. Entrega defectuosa: Cuando el servicio no se ajuste a la calidad, cantidad y/o estado de conservación requeridos en la presente se rechazará, debiendo labrarse un acta debidamente firmada por ambas partes que servirá como base para la aplicación de las sanciones previstas.

# **Prestación esencial:** Se trata de una prestación esencial y su interrupción o suspensión puede ocasionar serios perjuicios al interés general y afectar la salud de los comensales. Por ello el contratista se compromete -con la presentación de su oferta- a no interrumpir, suspender o abandonar el servicio, ya sea total o parcialmente, salvo caso fortuito o fuerza mayor debidamente acreditado.

1. **Calidad**

Se debe suministrar el servicio cumplimentando lo establecido por el C.A.A. y las normas legales dictadas o a dictarse concordantes con aquel. Asimismo, se debe tomar en consideración las siguientes pautas:

1. Todos los alimentos y materias primas utilizadas para su elaboración, sin excepción, serán de primera calidad y aptas para el consumo humano.
2. Todos los ingredientes que se empleen para la preparación del racionamiento, deberán ajustarse a estas especificaciones técnicas y cumplir con las reglamentaciones del Código Alimentario Argentino.
3. Todos los alimentos y materias primas deberán presentar características de frescura y estar perfecto estado de conservación.
4. Todos los alimentos y materias primas deberán presentar caracteres organolépticos satisfactorios.
5. Deberán asegurarse óptimas condiciones de higiene y preparación, presentación y temperatura adecuada.
6. Todos los alimentos deberán presentarse libres de cuerpos extraños, materias terrosas, larvas, insectos, parásitos y no se hallarán alterados, averiados o fermentados según la naturaleza del alimento.
7. Los procesos de elaboración, conservación y tratamiento de los alimentos, y el empleo de utensilios, recipientes, envases y envolturas deberán ajustarse a estas especificaciones técnicas y cumplir con las reglamentaciones del Código Alimentario Argentino.
8. Deberá asegurarse la observancia de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) previstas en el Código Alimentario Argentino durante toda la ejecución contractual.
9. Todos los envases deberán estar rotulados, indicando marca, lugar de elaboración, fecha de elaboración y, si tuviera vida útil, fecha de vencimiento de aptitud para consumo, y establecer las condiciones en las que deberá mantenerse de acuerdo con lo establecido en el Código Alimentario Argentino.
10. Deberá cumplir con los procedimientos de manipuleo de materias primas, las condiciones de almacenamiento y conservación en heladeras o cámaras frigoríficas de acuerdo a estas especificaciones técnicas y las reglamentaciones del Código Alimentario Argentino. Se deberá garantizar la cadena de frío durante todo el proceso de elaboración, especialmente en el traslado de todos los alimentos.
11. El transporte de todos los alimentos deberá realizarse en vehículos habilitados por el SENASA (de acuerdo a lo establecido en el Capítulo XXVIII del Decreto N° 4238/68 y el artículo 154 bis del Código Alimentario Argentino). Para productos lácteos, carne vacuna y pollo, el transporte deberá ser refrigerado.
12. Para la prestación del servicio deberá primar la higiene y el orden en los lugares destinados a depósito.
13. Está prohibida la utilización de todo producto que no cumpla con las especificaciones que figuran en el Código Alimentario Argentino.
14. **Cantidad de raciones diarias completas**

La cantidad máxima de raciones completas y conceptos que las integran (desayuno, almuerzo, y cena) durante el lapso de vigencia del contrato, serán las establecidas en cada una de las ZONA/RENGLÓN. Éstas son estimativas y al solo efecto del cálculo de costos por parte de los oferentes, ya que la facturación y pago se realizará conforme al real servicio prestado (raciones completas provistas y aceptadas); por lo cual, la cantidad de raciones consignadas en cada Zona/Renglón podrá variar debido a la constante dinámica carcelaria, debiendo el contratista tomar conocimiento de estas variaciones a través de la consulta diaria en el libro de orden previsto en estos TDR. Se notificará y confirmará diariamente la cantidad de raciones que deberá suministrar el contratista.

El tipo de raciones que se deberán proveer está establecido en los Apéndice de este TDR.

El contratista estará obligado a proveer hasta el máximo de raciones que se le adjudique conforme el RENGLÓN cotizado.

La no emisión de solicitudes de provisión durante el lapso de vigencia del contrato, o la emisión de dichas solicitudes por una cantidad inferior a la establecida como máxima en la/s ZONA/RENGLÓN cotizadas, no generará ninguna responsabilidad para el Cliente ni dará lugar a reclamo o indemnización alguna a favor de los contratistas. Se abonará únicamente por las raciones efectivamente entregadas y aceptadas.

1. **Menús**

Los Menús para proveer se ajustarán estrictamente a las especificaciones técnicas establecidas en el Anexo F que forman parte integrante del pliego de bases y condiciones, en los que se establecen las características y cantidades en peso bruto crudo de los alimentos a utilizar para cada una de las preparaciones.

En caso de escasez en el mercado de alguno de los ingredientes que no permitan la elaboración del menú previsto u otra causal de fuerza mayor o acontecimiento imprevisto, debidamente acreditado, el Contratante podrá admitir con carácter previo a su provisión una variación propuesta por el contratista.

El contratista está obligado a brindar toda aquella información y documentación que a juicio del Contratante sea necesaria para admitir la variación arriba indicada.

La conformidad para modificar eventualmente los ingredientes de algunas raciones se debe registrar en el libro de orden, donde se dejará constancia de la sustitución ocurrida, así como la autorización otorgada. Superada la situación de escases o la causal de fuerza mayor se deberá restablecer el menú previsto.

El Contratante se reserva el derecho de cambiar los menús previstos o los alimentos que los integran frente a supuestos extraordinarios.

En ningún caso, la modificación podrá significar una disminución del valor calórico, la calidad o el costo del concepto.

1. **Envases**

Todos los productos que se entreguen deberán ser mantenidos en recipientes adecuados provistos de cubierta o protegidos por papel apto para uso alimentario conforme las disposiciones previstas en el Código Alimentario Argentino.

Todos los envases que contengan las raciones deberán ser de material apto para estar en contacto con alimentos, y deberán encontrarse limpios, sanos, secos, enteros, resistentes y cerrados herméticamente.

Los artículos envasados por el contratista deberán ser entregados a los centros de servicios rotulados, indicando mercadería, peso, fecha de envasado y fecha de vencimiento. En particular, los cortes de carnes sin hueso deberán estar envasados al vacío, rotulados con etiquetas de alto impacto con rótulo aprobado que detalle: peso neto, tipo y denominación del corte, número de establecimiento SENASA y fecha de vencimiento.

1. **Provisión de vajilla de población de internos**

El contratista deberá proveer la totalidad de utensilios de cocina, vajilla y equipamiento necesarios para cumplir debidamente y con eficacia la totalidad de los servicios y raciones adjudicadas.

Tales utensilios deberán ser bromatológicamente aptos conforme se establece en el CAA y cumplir con las prescripciones en él establecidas, tomando particularmente en cuenta que todos los utensilios, recipientes, envases, embalajes, envolturas, aparatos, cañerías y accesorios que se hallen en contacto con alimentos deberán encontrarse en todo momento en buenas condiciones de higiene, estarán construidos o revestidos con materiales resistentes al producto a elaborar y no cederán substancias nocivas ni otros contaminantes o modificadoras de los caracteres organolépticos de dichos productos. Estas exigencias se hacen extensivas a los revestimientos interiores, los cuales, así como también todos los elementos mencionados sin revestimientos, deben ser inalterables con respecto a los procesos y productos utilizados en su limpieza e higienización.

El Contratista será responsable del acondicionamiento, uso, mantenimiento y reemplazo, de ser necesario, de todos los elementos y artefactos que se encuentran afectados al cumplimento de la prestación.

1. **Equipamiento de cocina**

El establecimiento destinatario de las raciones, facilitará durante la vigencia del contrato, sin cargo, bajo inventario y en las condiciones en que se encuentren los locales y sus instalaciones (cocina central, depósitos y sanitarios), equipos de cocción, equipos de refrigeración, muebles y demás equipamiento y utensilios que se relacionan directamente con la prestación del racionamiento contratado, y que sean existentes a la fecha de la contratación.

El contratista tendrá a su cago el mantenimiento de las cocinas, incluyendo como mínimo las tareas necesarias que permitan lograr el correcto funcionamiento de hornos, anafes, motocompresores de cámara frigorífica, extractor de aire para pared, freezers, heladeras industriales y todo otro equipo disponible con la total conformidad del contratante.

Todos los gastos de reparación y/o reposición de los equipos afectados a la prestación son a cargo del contratista quien deberá sustituirlos por otros de similares características, cuando fallaren en situaciones normales de uso y conforme lo indicado en el manual del usuario que cada equipo posee, sin cargo alguno al organismo contratante, durante la vigencia del contrato.

Adicionalmente, el contratista deberá contar con todo el equipamiento gastronómico que garantice la capacidad de elaboración del 100 % de las raciones y conceptos que las integran de las/s ZONA/RENGLÓN cotizado/s, debiendo proveer el equipamiento de cocina necesario para la correcta prestación del servicio y realizar las obras de reacondicionamiento o refacción comprometidas en su oferta.

Todo el equipamiento provisto por la contratista para afectarlo a la prestación de los servicios permanecerá en el establecimiento durante toda la vigencia del contrato y serán transferidos sin costo adicional al Contratante una vez extinta la relación contractual.

El resguardo y conservación del equipamiento cedido será responsabilidad del organismo contratante, una vez recibido el mismo.

1. **De la infraestructura requerida.**

El oferente deberá demostrar en su Plan de Trabajo que posee la infraestructura necesaria para la provisión del servicio requerido.

1. **Los contenedores isotérmicos**

Los contenedores isotérmicos que se utilicen para la prestación del servicio podrán ser de propiedad del adjudicatario o por él contratados.

Estos contenedores deberán conservar por el tiempo que sea necesario las características del alimento y 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 (por ejemplo, de plástico reforzado con fibra de vidrio-PRFV) con una aislación de poliuretano y poseer una eficiente barrera contra el vapor.

No se aceptará el uso de contenedores de telgopor o plástico común.

1. **Del almacenamiento extramuros**

En ZONA de SERVICIO ASISTIDO (Alimentos en Crudo) el contratista podrá efectuar la instalación y fijación a plataforma de hasta dos (2) contenedores aptos refrigerados (tipo “reefer” que cuenten con un sistema de conservación térmica) de 40 pies (12,20 mts.) de largo, 8 pies (2,44 mts.) ancho, y hasta 9 pies y 6 pulgadas (2,89 mts.) de alto (medidas aproximadas) con el único fin de que el contratista efectúe a su cargo el almacenamiento de los víveres frescos que administra. La ubicación se acordará con el responsable del respectivo complejo penitenciario.

En los casos que el/los establecimientos/s no tenga/n la/s condición/es adecuada/s, el contratista deberá efectuar las refacciones o reacondicionamientos necesarios para garantizar la prestación del servicio, debiendo especificar en su oferta las obras a las que se compromete.

1. **Instalaciones en desuso**

El contratista deberá efectuar el retiro de todas las instalaciones que queden en desuso y se encuentren en las cocinas, depósitos o almacenes de los establecimientos cedidos al contratista, las que serán previamente indicadas por la Dirección del Establecimiento Penitenciario.

Asimismo, será a cargo del Contratista el retiro y traslado de los componentes que a criterio de la Dirección del establecimiento puedan ser reutilizables en otras instalaciones dentro del ámbito del Complejo Penitenciario.

1. **De los 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 provincia de Chubut, SENASA y cualquier otra autoridad nacional, provincial y/o municipal con competencia en la materia). En caso de tratarse de vehículos contratados, respecto de estos 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.

El contratista es el único responsable de contar con la cantidad de vehículos necesarios para poder mantener correctamente la cadena de frío y/o calor de los alimentos y/o preparaciones según la cantidad de raciones que integran la/s ZONA/RENGLÓN cotizadas. Sin perjuicio de ello, al momento de ofertar deberá acreditar la disponibilidad de los vehículos requeridos según el número de raciones diarias comprometidas conforme el siguiente detalle:

**Requisitos técnicos mínimos de los vehículos:**

1. Cumplir con lo estableciste en el ART 154 bis del C.A.A.[[13]](#footnote-13) y legislación complementaria vigente.
2. Contar con habilitación municipal y de SENASA, y exhibir el número de inscripción en el exterior. Todos los vehículos deberán presentar verificación técnica vehicular y, de corresponder según la normativa aplicable, contar con el apto bromatológico del municipio.
3. Construido de material sanitario, ventilado o refrigerado.
4. La Unidad de Trasporte de Alimentos (UTA) debe estar separada de la cabina del chofer.
5. La UTA deberá estar en buenas condiciones de higiene. Asimismo, debe estar provista de un sistema de medición de temperaturas, iluminación, puertas y cerraduras herméticas.
6. El transportista debe poseer uniforme adecuado y libreta sanitaria. También deberá poseer la documentación del producto que transporta, el 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.
7. Contar con una póliza de seguro de Responsabilidad Civil hacia Terceros.
8. **Del personal**

La adjudicataria tendrá a su cargo, bajo su exclusiva responsabilidad, al personal que sea afectado al cumplimiento del servicio, siendo la única responsable de su selección y entrenamiento, y de proveer todo el personal necesario para asegurar la correcta, continua e ininterrumpida entrega de servicios de lunes a viernes, sábados, domingos y feriados durante toda la vigencia del contrato.

La cantidad de personal total afectado a la prestación del servicio deberá garantizar la correcta elaboración y prestación del servicio en tiempo y forma, y asegurar que el servicio se preste con eficiencia dentro de las especificaciones pautadas observando las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) arriba indicadas.

Se deberá presentar un organigrama que refleje el personal propuesto tomando en consideración que:

1. Se requiere al menos un responsable del área de alimentación, con Título Universitario de grado en Ingeniería o Terciario/Licenciado de Alimentos, Nutrición o carrera afín con al menos CINCO (5) años de antigüedad en el ejercicio de la profesión y matrícula profesional vigente.
2. Se requiere designar personal jerárquico para solucionar cualquier problema, detallando sus datos institucionales y de contacto, provisto de telefonía móvil y acompañando la documentación respectiva, este actuará como representante con amplias facultades que le permitan decidir en nombre de la Contratista acerca de situaciones que se susciten respecto a la relación contractual con el Establecimiento en todos los aspectos. La delegación de facultades deberá ser expresa, detallada y notificada por escrito al personal del encargado del servicio de alimentación, bajo firma autenticada por Escribano Público. La contratista queda obligada a la modificación y/o ampliación de la referida delegación de facultades cuando a juicio del contratante las mismas resulten insuficientes, exigiéndose el mismo requisito de legalización antes mencionado. Dicho Representante deberá constituirse en las dependencias que indique el contratante y cada vez que este se lo requiera, en un plazo no mayor a dos (2) horas desde el momento en que se solicite su presencia, en forma telefónica, vía fax o a través de un e-mail, circunstancias que deberán constar en el Libro de Órdenes y Observaciones, debiendo detallarse hora de la comunicación y persona de contacto. A los efectos de establecer la comunicación referida, el adjudicatario deberá, el primer día de prestación del servicio, consignar en el Libro de Órdenes y Observaciones el número de teléfono y dirección de e-mail.
3. Se requiere profesionales matriculados responsables para el cumplimiento de la legislación vigente sobre SEGURIDAD e HIGIENE (Ley N°19.587, Decretos N° 351/79 y sus modificatorias).
4. Se requiere de un plantel de personal suficiente para garantizar la correcta elaboración y servicio en tiempo y forma de la prestación requerida.
5. No obstante la dotación de personal que la contratista haya ofrecido, una vez adjudicado el servicio la contratante podrá requerir ampliación de la cantidad incorporada cuando a su juicio la prestación no se esté realizando con los requisitos de calidad, horarios, higiene y/u otros aspectos contemplados en esta Solicitud de Propuesta. La Prestataria no tiene derecho a reclamar pago adicional alguno.

Todo el personal afectado a la cocina o que tenga contacto con los alimentos deberá contar con capacitación en Manipulación e Higiene de los Alimentos y Carnet de Manipulador de Alimentos.

Sin perjuicio de la dotación de personal que el Contratista haya ofrecido, una vez adjudicado el contrato, el Contratante podrá requerir la ampliación o la modificación de este cuando a su juicio la prestación no se esté realizando de acuerdo a los requerimientos mínimos de calidad, horarios, higiene y/u otros aspectos contemplados en este Pliego. En este caso, el Contratista no tiene derecho de pago adicional alguno.

**Nómina de personal**:

El contratista entregará a la contratante, con 48 horas de antelación al comienzo del servicio o a las 24 horas de iniciado cuando el mismo fuese acordado de manera urgente, una nómina completa del personal que empleara, debiendo indicar el área designada donde cumplirán funciones y los siguientes datos:

1. Apellido.
2. Nombre completo.
3. Fecha de nacimiento.
4. Sexo.
5. Nacionalidad.
6. Tipo y número de documento de identidad expedido por autoridad argentina.
7. Función.
8. Nº de CUIL y/o CUIT.

Dicha nómina será actualizada cuando se produzcan modificaciones o se introduzca alguna variante en su dotación.

En caso de producirse modificaciones en el plantel del personal, el Contratista deberá:

1. Avisar a Contratante con 48 horas de anticipación.
2. Entregar a Contratante constancias de las altas y bajas emitidas por el Asegurador contratado y toda la documentación prevista en la SDP.

El contratista será exclusivo responsable del desempeño y comportamiento de todo el personal afectado a la prestación del servicio.

**Libretas sanitarias**:

Todo el personal deberá contar con la correspondiente Libreta Sanitaria habilitante expedida por el órgano de aplicación correspondiente. El contratista deberá presentar todas las Libretas del personal que designe para la realización del servicio, junto con una fotocopia de estas, en el mismo momento en que entregue la nómina de personal al Contratante. 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 del presente pliego y previo al momento en que dicho personal se presente a cubrir el servicio en el establecimiento.

**Salud del personal**:

El contratista 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 cualquier otra causa que pueda poner en riesgo la seguridad alimentaria. El contratista deberá presentar ante el Contratante el alta médica de aquellos dependientes que hayan padecido alguna enfermedad infectocontagiosa y/o que implique un potencial riesgo de la seguridad alimentaria.

**Comportamiento**:

El comportamiento del personal deberá ser en todo momento correcto y eficiente, pudiendo las autoridades del Contratante emplazar a la empresa para la separación perentoria de aquél que así no lo hiciere. Asimismo, el Contratante se reserva el derecho de exigir al contratista el reemplazo de cualquier miembro de su personal que presta servicio, lo que deberá ser cumplido de manera inmediata una vez que el contratista haya recibido la notificación correspondiente.

**Lugar asignado:**

El personal no podrá desplazarse fuera de los lugares de sus tareas salvo autorización expresa de la Dirección del Establecimiento. Asimismo, no podrán relacionarse bajo ningún concepto con el personal asistido, salvo en los casos exigidos por el desempeño de sus funciones específicas, debiendo además conducirse con tacto y cortesía y sin ninguna clase de manifestación de familiaridad.

**Ropa de T**r**abajo y elementos de p**r**otección personal:**

El contratista tiene a su cargo uniformar a todo el personal que se desempeñe en el servicio. Deberá dotar a su personal con ropa adecuada a las tareas que realice, de acuerdo al Convenio Colectivo que agrupa la actividad, uniformes completos (color blanco) en perfectas condiciones de higiene. El uniforme incluirá pantalón o pollera, camisa o chaqueta, gorros y cofias (que cubran totalmente los cabellos en hombres y mujeres), delantales impermeables, calzado adecuado (no se permitirán sandalias, ojotas, zapatillas de lona o alpargatas), campera de abrigo para el personal afectado a cámaras, barbijos, guantes descartables según la tarea. El uniforme deberá evitar confusiones con el personal de otros servicios contratados.

Todo el personal afectado a la prestación del servicio deberá contar con ropa de trabajo adecuada y la provisión de elementos de protección personal (por ejemplo: guantes especiales) debiendo el contratista realizar los cambios que correspondan por desgaste, rotura u otro motivo. No se permitirá trabajar al personal que no posea la ropa adecuada y en condiciones, ni al que no posea los elementos de seguridad adecuados y en condiciones para hacerlo. Deberá cumplir con las exigencias que figuran en la Normas Sanitarias que resulten aplicables.

Todo el personal deberá exhibir en su chaqueta o guardapolvo una credencial con nombre, apellido y función que desempeña.

# **Dependencia Laboral:**

# Todo el personal afectado al servicio estará bajo exclusivo cargo y responsabilidad del contratista, 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 contratista y terceras personas que le presten asistencia, sean empleadas o no, será ajena al Contratante y de exclusiva incumbencia del contratista y sólo generará derechos y obligaciones entre ésta y los terceros contratados.

Por lo tanto, queda debidamente entendido que el Comprador no asumirá responsabilidad alguna y estará desligado de todo conflicto o litigio que eventualmente se generare por cuestiones de índole laboral entre el contratista 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 Contratista tendrá las siguientes obligaciones respecto de su personal:

1. El cumplimiento de todas las Obligaciones Laborales y Previsionales (sueldos[[14]](#footnote-14), aportes, seguros, etc.) que imponga la legislación vigente o que se dicte en el futuro; y será la única responsable de cualquier infracción al ordenamiento jurídico, liberando expresamente al Contratante de cualquier reclamo o demanda que se instaure por el cumplimiento irregular de sus obligaciones. En particular: i) El pago de las indemnizaciones por accidentes de trabajo originados en el contrato, ii) La contratación de los seguros de ley (accidentes de trabajo, de vida, responsabilidad civil) y pago en término de las diferentes pólizas. El pago de las indemnizaciones por despido o finalización del contrato de acuerdo a la legislación vigente, iii) El pago de los aportes previsionales y beneficios sociales que correspondan (vacaciones, sueldo anual complementario, salario familiar, maternidad, descanso semanal, etc); iv) la entrega a cada empleado una vez concluido el contrato o en caso de rescisión, de los correspondientes certificados de servicios y constancias de aportes previsionales.
2. La contratista tomará a su cargo la solución de los conflictos de índole gremial que pudieren surgir entre su personal
3. El cumplimiento de la legislación sobre Seguridad e Higiene, Ley 19.587 normativa complementaria u otra que la reemplace, así como toda reglamentación provincial o municipal.
4. La contratista deberá contratar un seguro sobre los Riesgos del Trabajo, para el personal a su cargo debiendo acreditar su existencia previamente al inicio de las tareas del Servicio Contratado en todo de acuerdo a lo previsto por la Ley sobre Riesgos del Trabajo Nº 24.557 y la Ley Nº 26.773. Las condiciones de cobertura deberán ser las que prevé la citada Ley. Acreditado mediante Certificado de Cobertura expedido por una Aseguradora de Riesgo de Trabajo (ART). El incumplimiento, dará lugar a la aplicación de las sanciones previstas en esta SDP y cualquier otra que pudiere corresponder.
5. Certificado de “No Repetición” hacia Ministerio de Seguridad y Justicia, emitido por la Aseguradora de Riesgos del Trabajo (ART) que realiza la cobertura del personal de la Adjudicataria, con vigencia a la realización de las tareas contratadas por el presente.
6. En los supuestos que a los fines de cumplir con la actividad practica de capacitación se afecte Interno/a el contratista debe cumplir con la normativa correspondiente.
7. **Higiene y limpieza**

El Contratista del servicio deberá cumplir con lo establecido por la Ley Nacional de Higiene y Seguridad en el Trabajo Nº 19.587 y su Decreto Reglamentario Nº351/79, y toda legislación nacional, provincial o municipal que le compete al servicio a prestar

El contratista deberá mantener en perfectas condiciones de salubridad e higiene y Seguridad, todos los sectores, instalaciones y utensilios y equipos que utilice, como así también vehículos que utilice, debiendo realizar diariamente su limpieza.

El contratista tendrá a su cargo el aprovisionamiento de todos los elementos necesarios para la limpieza y desinfección de los locales y bienes de uso que utilice para el cumplimiento de la prestación debiendo realizar la limpieza, desinfección y mantenimiento de las instalaciones cedidas para su desempeño. Efectuará la limpieza de los resumideros, desagües y graseras de la cocina y sectores aledaños a estos locales, evitando la acumulación de desechos y residuos, utilizando los sectores destinados a estos fines. Además, deberá arbitrar los medios conducentes para que diariamente se efectúe el retiro de los residuos del Establecimiento.

Los productos de limpieza que utilice deben estar autorizados por la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (A.N.M.A.T). No podrán fraccionarse en envases sin rótulos o en envases de alimentos. No podrán almacenarse junto con los alimentos deben estar ubicados en un sector adecuado, bien separados del área de manipuleo de alimentos y de la vajilla. El contratista deberá proveer cestos de basura con tapa, en cantidad necesaria de acuerdo al servicio, toallas descartables y jabón líquido o detergente de manos y alcohol en gel 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.

1. **Control de plagas**

El contratista deberá efectuar, toda vez que sea necesario y como mínimo con una frecuencia mensual, la desinsectación y desratización de todos los sectores en los que se realice las actividades que integran la prestación que se requiere incluido los espacios que se le ceden en uso, para la efectiva realización de la prestación del servicio, incluyendo sin que implique limitación, los sectores de cocina, comedor y depósitos de víveres. A tal efecto deberá contratar a las empresas que están habilitadas y en un todo de acuerdo con las normas vigentes. Se debe dejar constancia al Contratante del servicio realizado, colocando los productos utilizados y las dosis de estos en dicha constancia.

Las actividades mencionadas deberán realizarse con productos autorizados por la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (A.N.M.A.T); después del horario del servicio. Deberá adjuntarse mensualmente al Libro de Órdenes la fotocopia de cada uno de los servicios de control de plagas que se realicen en el establecimiento.

1. **Control bromatológico**

# El Contratante, se reserva el derecho de proceder en los casos que resulte conveniente a inspecciones bromatológicas, práctica de análisis, ensayos, pericias y otras pruebas que resulten necesarias para verificar si los alimentos, comidas, (desayunos, almuerzo y cena), se ajustan a lo requerido, pudiendo para ello inspeccionar los lugares por intermedio de autoridades públicas con competencia en la materia, o en su caso mediante la intervención de profesionales idóneos a tal fin.

# Si de los controles efectuados o como producto de incidentes que ocurrieran en las consumiciones surgieran no conformidades, las mismas deberán informarse y subsanarse llevando el correspondiente registro de las acciones tomadas hasta la obtención de la conformidad informando de todo el proceso a Contratante.

1. **Programa Para la Reinserción socio laboral de personas privadas de la libertad: Plan de Formación Integral Técnico Práctica**

El “Programa Para la Reinserción socio laboral de personas privadas de la libertad”, en adelante “PROGRAMA”, que involucra en su propósito a múltiples actores del Estado y de la sociedad civil, tiene como objetivo promover la inserción social de las personas que recuperan la libertad ambulatoria en pos de contribuir a la reducción de la tasa de reincidencia delictiva en la provincia de Chubut a partir de un abordaje integral, para contribuir al cumplimiento de ese objetivo se debe implementar del Plan de Formación Integral Técnico Práctica:

Para ello en los Establecimientos en los cuales se brinde el servicio, se deberá promocionar y potenciar la formación técnica y en oficios a las personas privadas de libertad.

La mencionada promoción, entre otras actividades, se cristalizará a través de la realización de talleres de formación laboral en los que se brinden capacitaciones específicas que tendrán como destinatarios la población privada de la libertad para que les permita, una vez cumplida su condena, integrarse a un dispositivo laboral en el que se ha formado y especializado.

En consecuencia, el proponente debe demostrar su capacidad técnica y operativa para implantar durante toda la vigencia del contrato actividades de capacitación teórico-práctica a las personas privadas de libertad.

En este marco, como parte de la prestación del servicio que se requiere en esta SDP; se deberá: a) proponer e implementar durante toda la ejecución contractual en las unidades penitenciarias destinatarias del servicio, un programa de capacitación para la persona privada de su libertad para facilitar su ingreso al sistema productivo y b) prever actividades tendientes a facilitar la una planificación de reinserción laboral del personal liberado.

1. ***Plan de Formación Integral Técnico Práctica***

Se requiere una capacitación teórico-práctica a las personas privados de la libertad (cumpliendo con el estándar mínimo establecido) mediante la afectación como alumnos de capacitación en la prestación del servicio. La capacitación debe estar dirigida a que los/as participantes reciban la formación necesaria para elaborar las raciones, catering y afines, mediante los procedimientos establecidos por la normativa vigente. En la presentación del mencionado Plan, se deberá describir la planificación, la metodología y contenidos de los talleres laborales, horas capacitación y equipo a cargo de la formación. La información deberá detallar la tarea que se le indicará a cada interno, como perfeccionamientos en el devenir mismo de la relación; siempre orientados a la transmisión de conocimientos vinculados con el sector gastronómico y nutricional: elaboración y manipulación de alimentos, etc. Los contenidos, asimismo, deberán incluir la adquisición de competencias y destrezas para el diseño, gestión y sostenimiento de proyectos productivos autónomos como medio para su posterior inserción laboral, una vez obtenida la libertad por cumplimiento de la pena.

**Aspectos para considerar:**

1. **Metodología:**

Los Talleres de Formación Laboral deben implementarse con una metodología teórico-práctico debiendo establecerse como mínimo dos encuentros prácticos semanales, no pudiendo superar las seis (6) horas diarias y estar orientada a la transmisión de conocimientos vinculados con el sector gastronómico y nutricional: elaboración y manipulación de alimentos, elaboración de las raciones, catering y afines, mediante los procedimientos establecidos por la normativa vigente, etc.

La capacitación deberá ser ejecutada a través de transferencia directa, bajo el concepto de “aprender haciendo” mientras se ejecutan las actividades, y en todos los casos se deben prever contenidos teóricos y entrenamiento práctico que recree situaciones y desafíos reales de modo de proveer perfiles de egresados capacitados en la actividad gastronómica para su inserción laboral.

Se recomienda prever un esquema modular que permita una alta rotación del interno capacitado, la cual debe realizarse en base al tipo de actividad que se le asigne, siendo que los/as internos/as se le asignarán tareas en la cocina, en el depósito y/o en la panadería. Asimismo, el oferente debe disponer el avance de estos a diferentes niveles según el grado de aprendizaje logrado (por ejemplo: nivel inicial, intermedio y avanzado).

El contratista, al iniciar las capacitaciones, debe entregar al Contratante una lista que contenga el nombre de los/as internos/as que serán capacitados/as conforme el cupo ofertado. El Ministerio de Seguridad y Justicia, será el encargado de realizar mensualmente una fiscalización, con el objeto de llevar un control del adjudicatario respecto al cumplimiento de las obligaciones asumidas.

El oferente debe compromete a capacitar como mínimo al 1% de lo/as interno/s de la zona/Renglón que cotice por encima de ese mínimo se asignará un puntaje adicional.

1. **Lugares en los que se realizaran los talleres.**

Los talleres se realizan en las Unidades y/o dependencias penitenciarias donde se elaboren y provean las raciones de forma concomitante a la elaboración, debiendo proporcionar formaciones continuas. Destacando que al cierre de cada capacitación deberá certificarle el cumplimiento.

1. **Certificaciones requeridas:**

Al finaliza cada módulo se debe realizar una evaluación para certificar los conocimientos adquiridos y otorgar una certificación emitida por la Unidad Capacitadora, en esta certificación no se debe especificar que el curso se siguió en el contexto de encierro, ya que eso puede desvalorizar el diploma a juicio de algunos empleadores y posiblemente estigmatizar al recluso.

Se valorará si la certificación es emitida por una Universidad o instituto universitario de reconocido prestigio y que otorgan títulos con validez oficial vinculados a la actividad gastronómica.

Se valorará si el oferente tiene experiencia en la implementación de capacitaciones a población privada de la libertad, sea de manera directa o a través de la suscripción de convenios con universidades o institutos universitarios para el dictado de cursos vinculados a la actividad gastronómica, en los cinco años anteriores a la presentación de ofertas.

1. **Capacitadores.**

La capacitación podrá se dictada por personal propio del oferente o por subcontratistas de este, tales como institutos o universidades públicas o privadas. En caso de prever la subcontratación de capacitadores se debe consignar la nómina de subcontratistas previstos y acompañar una carta acuerdo o convenio con el subcontratista nominado.

1. **Cupos**

Se debe proponer el cupo al interno que se compromete a capacitar durante toda la ejecución del contrato, manifestando con carácter de declaración jurada que el 50% del cupo comprometido estará capacitado dentro de los 365 de suscrito el contrato. El no cumplimiento del cupo comprometido puede determinar la recisión del contrato y la responsabilidad del contratista por daños y perjuicio que su incumplimiento conlleve.

* + - 1. **Perspectiva de género**

El Oferente deberá garantizar, en la medida de lo posible, la participación de mujeres y diversidades en condiciones de igualdad en los distintos componentes del pliego de bases y condiciones.

1. ***Reinserción social-laboral de personas***

Como parte de la propuesta técnica se deben prever acciones o medidas que faciliten la efectiva reinserción laboral de las personas que se hallen bajo el régimen de salidas transitorias y/o liberado/as y que hayan sido capacitado/as durante la ejecución de la prestación que se requiere en esta contratación.

Se debe detallar y explicitar el alcance de estas acciones o medidas, debiendo el oferente implementarlas durante la ejecución contractual. En tal sentido en la oferta técnica se debe precisar si se prevé establecer vínculos y acuerdos con otras instituciones, empresas del sector privado o ámbitos estatales donde se garantice, en lo posible, un cupo laboral para los sujetos liberado/as, indicando el alcance de estos acuerdos, o si se asume el compromiso de absorción (mediante empleo formal o pasantías) en su propia empresa, u otras acciones conducentes a lograr una la efectiva reinserción laboral

Se valorará con asignación de puntaje la experiencia del oferente en el desarrollo de actividades tendientes a facilitar una efectiva reinserción laboral de personas que se encuentren bajo el régimen de salidas transitorias y liberado/as y la previsión de acciones tendientes a facilitar la efectiva reinserción laboral. A tal efecto se considerarán aspectos tales como:

1.Que en la propia empresa del oferente trabajen personas que se hallen bajo el régimen de salidas transitorias y/o liberado/as (dentro de los dos años de cumplida la pena) que se encuentren bajo el régimen de patronato, para obtener el puntaje se exige que al menos el 1% del personal de la oferente revista tal carácter. En la oferta se debe detallar la cantidad de personas en la situación arriba indicada afectadas formalmente en la empresa del oferente (pasantías laborales/trabajo formal) y acreditar la relación invocada.

2. Que el oferente integre alguna de las iniciativas de empresas y organizaciones de la sociedad civil que buscan contribuir, ampliar o completar políticas públicas de reinserción social de las personas liberadas. Debe acreditar esta integración, detallar el objeto de la iniciativa y quienes la integran.

3. Que el oferente se comprometa a ocupar en su empresa en actividades gastronómicas un porcentaje de personas que se hallen bajo el régimen de salidas transitorias y/o liberado/as (dentro de los dos años de cumplida la pena) que se encuentren bajo el régimen de patronato que hayan sido capacitados durante la vigencia de la prestación que se requiere equivalente al 5% de su personal (pasantías laborales/trabajo formal), dentro del primer año de ejecución contractual. En tal caso debe acompañar un compromiso de su absorción (mediante empleo formal o pasantías) de las personas que se hallen en esta situación.

4. Que el oferente tenga suscritos convenios o se comprometa a suscribirlos con empresas o instituciones públicas o privadas que cuentan dentro de su personal con personas que se hallen bajo el régimen de salidas transitorias y/o liberado/as (dentro de los dos años de cumplida la pena) que se encuentren bajo el régimen de patronato, a través de los cuales se plasma el compromiso de estas empresas o instituciones de facilitar el empleo a quienes hayan sido capacitados durante la vigencia de la prestación que se requiere. En la oferta se deben adjuntar los convenios suscritos o carta compromiso de suscribir tal convenio en caso de resultar adjudicataria.

* + - * 1. **SEGUIMIENTO**

1. **Seguimiento y control de calidad**

La calidad es un aspecto prioritario en este tipo de prestaciones. Su valoración requiere necesariamente el seguimiento y control de los servicios prestados, como así también de los productos ofrecidos. El Contratante se reserva el derecho a realizar periódica y/o esporádicamente chequeos de calidad, ya sea por sí misma o a través de terceros, los que podrán servir como indicadores de cumplimiento del servicio conforme se indica seguidamente.

1. **Libro de Órdenes:** Se utilizará un libro de actas, foliado, con el fin del control del cumplimiento de las tareas. Se exigirá al contratista al comienzo del contrato la Provisión del libro de órdenes y observaciones, con hojas duplicadas y foliadas en los cuales se dejará constancia de las novedades. El contratista estará obligado a notificarse diariamente en el mismo, haya o no ocurrido novedades, tomar nota de posibles variaciones en la cantidad de racione o tipo de menú, como así también para formular observaciones a las constancias que allí se asienten. Dicho Libro de Órdenes será una vía de comunicación fehaciente con el adjudicatario, quien deberá notificarse de lo acontecido suscribiendo el mismo toda vez que le sea requerido. En él se comunicarán
2. Cambios de horarios en los suministros de raciones, los que deberán comunicarse al adjudicatario, en caso de ser dispuestos por el contratante, con una anticipación de setenta y dos (72) horas.
3. Cambios de menús solicitados por la contratista, debidamente fundamentados y autorizados o convenidos de mutuo acuerdo según lo establecido en el presente pliego de bases y condiciones.
4. Toda observación que el responsable de alimentación formule a la prestataria, fundada en situaciones previstas.
5. Las infracciones cometidas, dejando constancia de artículo e inciso correspondiente a la penalidad aplicada y el porcentaje a descontar
6. Cuando se realiza la toma de muestras de alimentos para efectuar controles de laboratorio en los establecimientos, se deben asentar los resultados
7. Toda novedad que el responsable de Alimentación considere necesario poner en conocimiento de la empresa.
8. Toda consideración que la contratista quiera hacer conocer al responsable de Alimentación, incluso descargos a observaciones, apercibimientos o sanciones.

Será obligación de la contratista notificarse por medio de su representante diariamente del contenido del libro de órdenes y observaciones, hayan o no sido asentadas novedades, dándose por notificado el mismo día aun cuando se negare a firmarlo; además firmará el mismo el responsable de Alimentación. El duplicado de cada folio será entregado bajo firma a la prestataria para su conocimiento y cumplimiento.

Cualquier inspección que la repartición efectúe desde la sede central procederá a intervenir dichos libros indicando fecha y hora de la visita, adunando de considerarlo necesario las actas que pueda llegar a librar.

**Observaciones** Cualquier observación que tanto el Contratante, través de sus Áreas técnicas o bien terceros contratados al efecto, realicen serán informadas por escritos al Contratista en el libro de órdenes o por otro medio fehaciente, acodándose un plazo máximo para que, corrija la deficiencia observada. Si este no subsana la/a deficiencia/s observadas/s será pasible de las sanciones previstas en el contrato que van desde multas hasta a resolución del contrato según la gravedad de la falta.

1. Una vez subsanadas las faltas denunciadas en el libro de Órdenes y Observaciones, deberá asentarse tal circunstancia a los efectos de determinar el alcance de la sanción.

Las constancias y observaciones asentadas, serán suscriptas por la persona que tenga a su cargo la supervisión del servicio contratado en la unidad destinataria del servicios y por el representante del contratista, no aceptándose argumento de desconocimiento de lo registrado por falta de esta firma después de veinticuatro (24) horas de anotación. En caso de registrarse actas por incumplimientos, el prestador tendrá cuarenta y ocho (48) horas hábiles de plazo para presentar descargo; sin embargo, la sanción quedará firme si el Contratista rechaza en forma fundada tal presentación. El contratista deberá solucionar el incumplimiento dentro de las veinticuatro (24) horas de notificada.

1. **Control continuo:** La correcta ejecución del servicio serán controladas por el Contratante, a través de sus Áreas técnicas o bien terceros contratados al efecto o universidades con las cuales suscriba convenios comprometiéndose el contratista a dar libre acceso a los locales habilitados para almacenamiento, conservación y preparación de los alimentos, cada vez que así se disponga. Este contralor deberá ser notificado en el Libro de Orden.

Todos los servicios, trabajos y bienes que integran la prestación serán objeto de una permanente fiscalización durante toda la vigencia del contrato. El contratista deberá permitir que, durante los trabajos de carga, descarga, ingreso y egreso de mercaderías y elementos, y entrada y salida del personal, que las citadas autoridades puedan practicar las inspecciones que juzguen pertinentes. De juzgarlo necesario, se podrá tomar muestras y enviarlas a analizar para ver el cumplimiento de las especificaciones y realizar inspecciones y/o controles adicionales.

1. **Conformidad a la recepción:** Las raciones (cantidad y calidad) serán controladas en oportunidad de la entrega diaria en el establecimiento penitenciario correspondiente**.** El Contratante, mediante personal designado a tal efecto, controlará calidad y cantidad de la mercadería a utilizarse en la elaboración suscribiendo un remito interno de conformidad de carácter provisorio; siendo precedente a la distribución del racionado: en caso que las raciones elaboradas no cumplieran las condiciones, la contratista deberá complementar o reponer la mercadería observada, sin perjuicio de las sanciones que corresponda aplicar.

Todo accidente o inconveniente producido por raciones en mal estado, será de absoluta responsabilidad del contratista, ya sea en sus aspectos civiles como penales.

El Contratante, se reserva el derecho de proceder en los casos que resulte conveniente a inspecciones bromatológicas, práctica de análisis, ensayos, pericias y otras pruebas que resulten necesarias para verificar si los alimentos, comidas, desayunos y cenas, se ajustan a lo requerido.

**Control cupo de capacitación comprometido:** Se realizará un control y seguimiento periódico de la actividad de capacitación y el cumplimento de los compromisos asumidos en relación al cupo ofertado. A tal efecto, mensualmente, el contratista deberá presentar al Contratante un informe que indique cantidad de personal afectado a la capacitación durante el período del mes vencido (debiendo indicar desagregados la edad, género y Establecimiento en la que se encuentran alojado, así como cualquier otra información que le sea requerida). Al finalizar cada módulo se debe acompañar copia de las certificaciones emitidas por las unidades capacitadora.

**Control cupo de empleo formal comprometido:** teniendo en cuenta las obligaciones que les fueron encomendadas a los Oferentes, estos deberán acreditar, en función de las personas que han recuperado la libertad ambulatoria con cumplimiento de condena, cómo y a quiénes han otorgado o facilitado el empleo formal.

1. **Control de víveres:** Toda vez que el Contratante lo considere conveniente, retirará muestras sin cargo de los víveres provistos para su control de calidad o análisis bromatológicos sin perjuicio de otra comprobación o verificación que estime oportuno realizar. Todo alimento o preparación que no cumpla con alguna de las normas deberá ser rechazado o decomisado o devuelto, de acuerdo a la situación. Los alimentos para su devolución deberán ser almacenados en el lugar para tal fin, rotulado el lugar y el alimento como devolución.
2. **Control de proveedores:** el Contratantese reserva el derecho de realizar inspecciones a los proveedores de alimentos del contratista cuando lo crea conveniente. El contratista deberá indicar el lugar de procedencia de los alimentos que utilice y deberá disponer permanentemente de una lista completa y actualizada de sus proveedores con los respectivos domicilios, para que el Contratante – a través de sus cuerpos auditores pueda solicitar cuando lo estime conveniente dicho listado para su control.
3. **Control de establecimientos:** se realizará un control periódico en los establecimientos donde se elaboran las raciones controlando el proceso de elaboración de las comidas, considerando: calidad, cantidad e higiene comprometiéndose el contratista a dar libre acceso a los locales habilitados para almacenamiento, conservación y preparación de los alimentos, cada vez que así se disponga por parte del Contratante todo alimento que a juicio del Contratante, se elabore en condiciones higiénico sanitarias defectuosas será decomisado en el acto.
4. Asimismo, podrá designar al personal que tendrá la facultad de realizar oportunamente visitas con el objeto de verificar y controlar la documentación que acredita su habilitación conforme lo establece el CAA y verifique que se cuenta con el un adecuado servicio de desinsectación, desinfección, desratización y control de plagas, pudiendo exigir en todo momento constancias de dicho servicio.
5. **Evaluación del servicio**

Adicionalmente a las facultades de control arriba establecidas el Contratantese reserva la facultad de realizar evaluaciones periódicas a través de:

1. Encuestas tipo “satisfacción del servicio”
2. Auditorías periódicas de condiciones de limpieza y seguridad
3. Reuniones periódicas con el Contratista
4. Toma de muestras generales
5. Verificación de los gramajes informados en el Menú Mensual
   * + - 1. **INSUMOS QUE PROVEERÁ EL CONTRATANTE**

# Los establecimientos penitenciarios destinatarios de la contratación, facilitarán durante la vigencia del contrato la cocina del establecimiento bajo inventario y en las condiciones en que se encuentren los locales y sus instalaciones (cocina central, depósitos y sanitarios), equipos de cocción, equipos de refrigeración, muebles y demás equipamiento y utensilios que se relacionan directamente con la prestación del racionamiento contratado.

# La Adjudicataria responderá por el mantenimiento y reparación de los bienes que utilice, los que deberá reintegrar al término de la prestación y bajo inventario en condiciones aceptables de uso.

# Los establecimientos penitenciarios destinatarios de la contratación suministrarán sin cargo: gas, conexión a la red eléctrica y agua caliente.

**EQUIPAMIENTO – CUBIERTOS – VAJILLA**

**Servicio asistido de racionamiento para la cocción de alimentos**

A continuación, se consigna el equipamiento mínimo requerido, recayendo en el oferente la responsabilidad de prever todo el equipamiento que resulte necesario, tanto en calidad como en cantidad para atender de manera adecuada las diferentes etapas de la prestación.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ALCAIDIA TRELEW | IPP | ALCAIDIA C. RIV |
| Platos playos | 50 | 50 | 50 |
| Platos hondos | 50 | 50 | 50 |
| Vasos | 50 | 50 | 50 |
| servilleteros | 5 | 5 | 5 |
| Salero y pimentero | 5 | 5 | 5 |
| Cuchillos | 50 | 50 | 50 |
| Tenedores | 50 | 50 | 50 |
| Cucharas soperas | 50 | 50 | 50 |
| Cucharas te | 50 | 50 | 50 |
| Tazas café | 50 | 50 | 50 |

**ANEXO D**

**REDETERMINACIÓN DE PRECIOS DEL CONTRATO**[[15]](#footnote-15)

**Estructura de costos de la ración completa del régimen población general:**

|  |  |
| --- | --- |
| **ESTRUCTURA DE COSTOS** | **PROPORCIÓN** |
| Mano de Obra[[16]](#footnote-16) | 35,00% |
| Materia Prima | 55,00% |
| Gastos de distribución | 5,00% |
| Gastos grales, directos e indirectos | 5,00% |
| **TOTAL** | 100,00% |

A los efectos de la redeterminación se utilizarán los índices que surjan de la última publicación del organismo oficial que corresponda al momento de la solicitud del contratista.

En caso de que corresponda, utilizar la referencia de salarios de convenio, se considerarán los que surjan del último acuerdo salarial homologado al momento de la solicitud.

**Cálculo del incremento en la mano de obra:**

**Personal Propio de la Empresa Contratista*:*** *Variación rubro Mano de Obra: Se calculará el incremento producido en la escala salarial correspondiente al Sector Concesionario de Establecimientos Públicos, incluida en el Convenio Colectivo de Trabajo N° 401/05 suscripto por la Unión de Trabajadores Hoteleros y Gastronómicos de la República Argentina (UTHGRA) , y se le adicionarán las cargas sociales según la legislación vigente. Dicho incremento se ponderará en función de la incidencia de la mano de obra*.

**Horas de capacitación de lo/as interno/as como parte del programa de capacitación bajo metodología “aprender haciendo**: *El costo de la mano de obra por capacitación del/las internos/as se actualizará conforme la pauta salarial dispuesta por el Gobierno Provincial para los agentes del Servicio.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **SUELDOS AL MES DE ………….(Fecha de oferta)** | | | | **CARGAS SOCIALES** | | **TOTAL MANO DE OBRA** |
|  | **SUELDO BASICO** | **ACUERDO SALARIAL SUMA REMUNERATIVA** | **ACUERDO SALARIAL SUMA NO REMUNERATIVA** | **TOTAL** | **SAC** | **SIJP** |
| **CATEGORIA** | **8,33%** | **23,00%** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| CAMARERO (Categ. 3) |  |  |  | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
|  |  |  |  | **0,00** | **0,00** | **0,00** | **0,00** |

**Cálculo del incremento en la materia prima**:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Insumo** | **% incidencia** | **Parámetro de variación** |
| Productos lácteos/carne/productos de granja/hortalizas, etc. | 70,00% | (IPIM) Productos Agropecuarios (A) |
| Otros productos alimenticios | 30,00% | (IPIM) Alimentos y bebidas (15) |
|  | **100,00%** |  |

**Cálculo del incremento gastos de distribución**:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Insumo** | **% incidencia** | **Parámetro de variación** |
| Combustibles y lubricantes | 70% | (IPIM) Productos refinados del petróleo (23) |
| Mantenimiento | 14% | (IPIM) Vehículos automotores, carrocerías y repuestos (34) |
| Seguros | 10% | (IPIM) Nivel general |
| Peajes | 6% | (IPIM) Nivel general |
| Total | **100%** |  |

**Cálculo del incremento gastos generales directos e indirectos** Variación Gastos generales directos e indirectos: Se actualizará utilizando el Índice de Precios Internos Mayoristas (IPIM) - Nivel General publicado por el INDEC.-

**REDETERMINACIÓN DE PRECIOS DEL CONTRATO**

A efectos de mantener en el tiempo la ecuación económica financiera del contrato a suscribir y, destinado exclusivamente a establecer un valor compensatorio del real incremento del costo sufrido por el proveedor, el valor a pagar por cada entrega, conforme lo determinado en el presente Pliego de Bases y Condiciones, será redeterminado por este Ministerio de Seguridad al valor fijado en la fecha de pago, no pudiendo ser menor al valor de referencia inicialmente establecido para el presente procedimiento de contratación incrementado conforme su incidencia en la estructura de costos presentada junto con la oferta y de acuerdo a lo siguiente:

|  |  |
| --- | --- |
| **ÍNDICE APLICABLE** | **INCIDENCIA** |
| 1. Mano de Obra | ……% |
| 1. Materia Prima | ……% |
| 1. Gastos de Distribución | ……% |
| 1. Gastos Generales, Directos e Indirectos | ……% |
| **TOTAL** | 100,00% |

1. Mano de Obra: Se calculará el incremento producido en la escala salarial correspondiente al Sector Concesionario de Establecimientos Públicos, incluida en el Convenio Colectivo de Trabajo N° 401/05 suscripto por la Unión de Trabajadores Hoteleros y Gastronómicos de la República Argentina (UTHGRA) , adicionándosele las cargas sociales según la legislación vigente.
2. Materia Prima: Índice de Precios Internos al Por Mayor – Alimentos y Bebidas (IPIM-INDEC).
3. Gastos de Distribución: Índice de Precios Internos al Por Mayor – Productos Refinados del Petróleo (IPIM-INDEC).
4. Gastos Generales, Directos e Indirectos: Índice de Precios Internos Mayoristas– Nivel General (IPIM-INDEC).

Los valores aplicables para el cálculo de la redeterminación de precios surgirán de la última publicación, emitida por el organismo oficial correspondiente a nivel nacional.

**ANEXO E**

**TABLAS DE CONVERSION A LOS EFECTOS DEL PAGO RACIONES**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Regímenes | Ración | Desayuno | Almuerzo | Cena |
|  | Completa |
| Población General | 1,00 | 0,10 | 0,45 | 0,45 |
| Diabético/hipocalórico | 1,14 | 0,12 | 0,51 | 0,51 |
| Blando Gastrointestinal/gástrica/hepática | 1,10 | 0,12 | 0,49 | 0,49 |
| Inmunosuprimido/H.I.V. | 2,00 | 0,20 | 0,90 | 0,90 |
| Hiperproteico/TBC/hipercalórica | 1,70 | 0,18 | 0,76 | 0,76 |

Los oferentes deberán cotizar únicamente la RACION COMPLETA DEL REGIMEN POBLACION GENERAL. Para valorizar la Ración Completa Diaria de los restantes regímenes, el **Proyecto “SERVICIO ALIMENTARIO PARA PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD DE LA PROVINCIA DE CHUBUT”,** aplicará los Coeficientes discriminados en el cuadro TABLAS DE AJUSTE DE PRECIOS DE RACIONES, tomando como base la Ración Completa Diaria del Régimen Población General, (cotizado con valor de Coeficiente 1). Si el oferente incluyera la cotización de otros regímenes en su oferta, las mismas se tendrán por no escritas y sólo se considerará la cotización del Régimen de POBLACIÓN GENERAL.

La cantidad de raciones diarias a cotizar debe considerarse aproximada y sujeta a una variación de la cantidad de la población asistida, por ello, serán facturadas únicamente las raciones efectivamente recepcionadas por el comprador.

**CONDICIONES PARTICULARES**

**Cláusula Primera - Marco de Referencia**

El Ministerio de Seguridad y Justicia de la provincia de Chubut, de ahora en más el Contratante, se propone llevar adelante un proceso de fortalecimiento con base en un servicio de alimentación para personas privadas de su libertad en establecimientos destinados a al alojamiento transitorio o permanente de personas detenidas en el marco de procesos penales, dentro de su jurisdicción, mediante un racionamiento diario en crudo asistido, junto con un programa de reinserción socio laboral de personas privadas de la libertad. Para ello se implementará un nuevo sistema alimentario para las personas privadas de su libertad, no solo para eficientizar y fortalecer los aspectos nutricionales de las personas detenidas, sino también avanzar en la implementación de un programa “de Reinserción Socio Laboral”.

Para el cumplimiento de dicho objetivo se realiza la contratación de los servicios de racionamiento de alimentos (crudo asistido) para Establecimientos donde se alojen a personas privadas de la libertad, durante setecientos treinta días (730) días corridos, con la posibilidad de una prórroga de trescientos sesenta y cinco (365) días corridos, a opción del Comprador.

**Cláusula Segunda - Llamado a Licitación Pública**

El llamado a presentar propuestas se realiza de conformidad a las pautas previstas en el Pliego correspondiente, el que junto con las ofertas que se formulen y las aclaraciones de oferta, formarán parte integrante de este Contrato para todos los efectos legales. Cualquier referencia al presente Contrato incluirá el Pliego, las Aclaraciones, Circulares y Disposiciones, y la propuesta formulada en la oferta y los procedimientos operativos establecidos por el ente contratante.

**Cláusula Tercera - Adjudicación**

El Contratista *(nombre del Contratista)* resultó adjudicatario, mediante la Disposición N°……. de fecha ……. de …….. de 2024, emitida por el Comprador en el marco de la Solicitud de Propuesta **"SERVICIO ALIMENTARIO PARA PERSONAS PRIVADAS DE LIBERTAD EN LA PROVINCIA DE CHUBUT "** para proveer los bienes y/o ejecutar los trabajos y los servicios conexos correspondientes al Renglón N° *(Renglón adjudicado).*

Este Contrato deberá iniciar su ejecución dentro de los diez (10) días corridos de la firma del presente Contrato. En adelante cualquier referencia a días se entenderá como días corridos, salvo aclaración o previsión en contrario del Pliego o este Contrato.

**Cláusula Cuarta - Ejecución y Pago de los Servicios (Entrega de los Bienes)**

En la ejecución de los Servicios *(quien resulte adjudicatario)* deberá ceñirse al Pliego, cumpliendo con todas las condiciones establecidas en él; asimismo, deberá dar cumplimiento a los procedimientos administrativos y operativos establecidos o que establezca el Contratante y a las especificaciones técnicas contenidas en la propuesta respectiva.

El precio global total establecido para los servicios DIARIOS POR PERSONA comprometidos correspondientes al Renglón N° *(Renglón adjudicado)* es de hasta $7.900 (RACION INDIVIDUAL COMPLETA DIARIA DEL REGIMEN POBLACION GENERAL).

La suma arriba consignada refleja el precio total POR RACION COMPLETA DIARIA que comprenderá el contrato de responsabilidad única entendido como suma alzada, que incluye todos los costos directos e indirectos, incurridos por el contratista para proveer los bienes y/o ejecutar los trabajos y los servicios conexos requeridos para el cumplimiento integral de la prestación comprometida, por sí o a través de sus subcontratistas. Esto comprende la adquisición de la materia prima para la elaboración de las raciones, elaboración y distribución de raciones, insumos requeridos para implementar el servicio, el transporte, los seguros y otros servicios asociados a la entrega en la unidad penitenciaria o alcaldía, la mano de obra para remodelaciones y materiales, bienes fungibles, servicios de mantenimiento y reparación del equipo afectado a la prestación y la capacitación, incluidos todos los impuestos, derechos, gravámenes y cargos que sean pagaderos, con el IVA incluido.

Los artículos, trabajos, bienes o servicios para los cuales el oferente no haya incluido precios, pero que sean necesarios para la correcta ejecución de la prestación requerida, se considerarán comprendidos en los precios de otros artículos, trabajos, bienes o servicios y no serán pagados por el Contratante cuando se provean o ejecuten.

**La cantidad de raciones diarias cotizadas debe considerarse aproximada y sujeta a una variación de la cantidad de la población asistida, por ello, solo serán facturadas y pagadas únicamente las raciones efectivamente recepcionadas por los establecimientos dependientes del ente Contratante.**

**Pago Mensual**: El pago del servicio de racionamiento asistido se realizará dentro de los treinta (30) días de la recepción satisfactoria del servicio y de la presentación de la factura debidamente confeccionada. Se contabilizarán para ello la cantidad de raciones entregadas y aceptadas en ese período, determinándose el importe mensual correspondiente a dichas cantidades.

A los fines del pago se valorizará la Ración Diaria Completa de los restantes regímenes aplicando los Coeficientes discriminados en el cuadro TABLAS DE AJUSTE DE PRECIOS DE RACIONES, tomando como base la Ración Completa del Régimen Población General (cotizado con valor de Coeficiente 1).

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Para la determinación de los valores de las raciones correspondientes a los diferentes regímenes y los valores relativos de cada uno de los conceptos que los componen, el valor de la RACIÓN POBLACIÓN GENERAL deberá ser multiplicado por los factores que en cada caso se indique. | | | | | |
| Regímenes | Ración | Desayuno | Almuerzo | Cena |
| Completa |
| Población General | 1,00 | 0,10 | 0,45 | 0,45 |
| Diabético/hipocalórico | 1,14 | 0,12 | 0,51 | 0,51 |
| Blando Gastrointestinal/gástrica/hepática | 1,10 | 0,12 | 0,49 | 0,49 |
| Inmunosuprimido/H.I.V. | 2,00 | 0,20 | 0,90 | 0,90 |
| Hiperproteico/TBC/hipercalórica | 1,70 | 0,18 | 0,76 | 0,76 |

**Condiciones habilitantes del pago**

Todos los pagos se liberarán dentro del término de treinta (30) días, siempre y cuando obre aprobación escrita (acta de aceptación/informe de recepción/certificación) efectuada por el **Contratante** que acredite el cumplimiento satisfactorio de las obligaciones a cargo del contratista, dejando constancia de la cantidad de raciones que han sido entregadas, los servicios y trabajos conexos prestados y la cantidad de internos que recibirán capacitación en el Período de que se trata.

La Documentación para el pago deberá ser la que a continuación se detalla:

* 1. Factura del Contratista en que se indique el Contratante, el número del contrato y la descripción, cantidad, precio unitario y monto total de los bienes y/o servicios. Los originales de las facturas deberán estar firmados y timbrados o sellados con el timbre o sello de la Contratista. De corresponder, la parte del precio que corresponde al IVA se expresará en forma discriminada en las facturas que se emitan, para dar lugar a los pagos del contrato de acuerdo con la Resolución General Nº 3349/91 de la AFIP y/o sus modificatorias.
  2. Las facturas deberán emitirse en favor del **Contratante**
  3. Informes de cumplimiento de hitos aprobados por el **Contratante** (cantidad de raciones completas diarias entregada, capacitación brindada, actividades de remodelación efectuadas).

Todos los pagos se realizarán dentro de los treinta (30) días siguientes, contados a partir de la aceptación de la factura y aprobaciones correspondientes. El pedido de aclaración y/o corrección de informes o defectos que realice el **Contratante** al Contratista interrumpe los plazos aquí establecidos hasta tanto se brinden o realicen los mismos.

1. **Impuestos y Derechos**

El Contratista será el único responsable (incluso por sus subcontratos y/o personal) por el pago de todos los impuestos y gravámenes que hubiesen sido fijados por autoridades municipales, provinciales o nacionales, relacionados con los Bienes y Servicios Conexos y Trabajos a ser suministrados en virtud del Contrato, todos los cuales se entienden comprendidos en el precio.

**Cláusula Quinta – Obligaciones de las Partes**

**1. Obligaciones del Contratista**

1.1. El Contratista queda obligado a cumplimentar todo lo propuesto en su oferta y en las aclaraciones que haya presentado, y a efectuar las acciones necesarias para realizar una adecuada provisión de los bienes y servicios, según lo especificado en la SDP, sus Anexos, Circulares y Disposiciones que se dictaren, y en particular a:

1. Ejecutar el contrato en un todo de acuerdo con lo establecido en la SDP y en la oferta adjudicada, proveer los bienes, prestar los servicios y cumplir con sus obligaciones en virtud del presente Contrato con los más altos estándares de calidad alimentaria, dentro de los plazos estipulados en los TDR, de manera continua e ininterrumpida.
2. Acogerse a las directivas emitidas por el **Contratante** que sean consistentes con los términos del contrato, sin perjuicio de lo cual el contratista es responsable de dirigir las actividades realizadas por su personal y por el personal Subcontratado, y será responsable por cualquier mala conducta de estos.
3. Cumplir con todas las leyes vigentes en el país en que se ejecuta el contrato. Esas leyes incluirán todas las normativas nacionales, provinciales, municipales o de otra índole que afecten el cumplimiento del Contrato y sean obligatorias para el contratista. El contratista eximirá al **Contratante** de toda responsabilidad por daños y perjuicios, demandas, multas, sanciones y gastos de cualquier índole que surjan o sean consecuencia de la violación de esas leyes por parte del Contratista o su personal, incluidos los subcontratistas y su personal.
4. Mantener informado al Contratante del avance de las prestaciones a su cargo y deberá sujetarse a las instrucciones que este le imparta para el mejor logro de los objetivos propuestos.
5. Adoptar los recaudos necesarios para el almacenamiento constante de víveres previstos en la lista de comidas y para el caso de víveres no perecederos en cantidades suficientes para la cobertura del Racionamiento durante QUINCE (15) días corridos y para víveres frescos TRES (03) días corridos. Deberá preverse el reemplazo de los alimentos envasados con la debida antelación a la fecha de vencimiento.
6. Presentar diariamente por las Raciones entregadas, remitos numerados correlativamente y habilitados para tal fin.
7. Remitir al Contratante con anterioridad al comienzo de la prestación una nómina del personal a su cargo con indicación del Documento Nacional de Identidad y adjuntando en cada caso la libreta sanitaria respectiva. En caso de reemplazo se exigirá la misma documentación dentro de las SETENTA Y DOS (72) horas de producido aquél.
8. Realizar la limpieza, los insumos que esta requiera y el suministro de bienes muebles y materiales a usar que sean necesarios para el óptimo desarrollo de las tareas, como así también la desinfección de equipamiento, de utensilios de cocina y de las instalaciones utilizadas que estarán a su cargo, debiendo cumplir con las Normas de Higiene y de Seguridad siendo responsable ante los controles que se efectúen.
9. Proveer los insumos destinados a la elaboración de las raciones y toda la materia prima destinada a la elaboración de las raciones y procederá a la preparación de las comidas aplicando las técnicas gastronómicas adecuadas, cumpliendo estrictamente con las normas de higiene en manipulación de alimentos y responsabilizándose de que la comida llegue en debidas condiciones de calor, frío y presentación exigible. Todo lo cual podrá ser verificado por el Contratante.
10. Elaborar y acondicionar, cuando la circunstancia así lo requiera, las raciones comprendidas dentro de los distintos Menús destinadas a la población penal que requiera alimentación específica. Dichas Comidas deberán ser elaboradas conforme a los menús establecidos. Se le notificará con la debida antelación, las cantidades de raciones y el tipo de comidas que debe elaborar el contratista.
11. Elaborar la dieta individual (alimentación específica) que como caso de excepción fueran indicados por prescripción médico alimentaria.
12. Proveer el servicio de desinsectación, desinfección, desratización y control de plagas de todos los locales y sectores que conforman el servicio de elaboración de comidas, el cual estará a cargo del contratista. El Contratante podrá en todo momento exigir constancias de dicho servicio.
13. Contar durante toda la vigencia del contrato con al menos un Profesional universitario del área de alimentos, responsable de supervisar y controlar la elaboración de los Menús y que será responsable de la actividad y el cumplimiento de las normas establecidas por el Código Alimentario Argentino, y observando las recomendaciones previstas en las Guías Alimentarias para la Población Argentina.
14. Facilitar la vajilla, utensilios y todo el equipamiento o reacondicionamiento de las instalaciones existentes necesaria para brindar el servicio en las condiciones adecuadas. La inclusión de equipamiento y utensilios y la reparación y/o reposición y/o mantenimiento de ellos en las instalaciones existentes estarán a cargo del contratista.
15. Cumplir las normas que reglamentan el trabajo carcelario.
16. Adoptar todas las medidas de seguridad que sean impuestas por la legislación vigente, para evitar daños a personas o cosas, y si ellos se produjeran, será responsable por el resarcimiento de los perjuicios que se generen.
17. Realizar modificación o reacondicionamiento de las instalaciones (cocina central, depósitos y locales que conforman el Servicio de Alimentación), deberá ser autorizado previamente por escrito por el Contratante y estará a exclusivo cargo del contratista encontrándose incluido este concepto dentro del precio cotizado.
18. El contratista responderá por el mantenimiento y reparación de las instalaciones edilicias de la cocina (cañerías de agua y de gas, bocas de salida de ambos, roturas de azulejos, rotura de mesada, mampostería, instalación eléctrica) cuando los desperfectos o roturas deriven del uso inadecuado de las instalaciones.
19. Todos los bienes de las unidades penitenciarias destinatarias del servicio que sean utilizados por el Contratista mientras realice las actividades en el establecimiento, deberán ser entregados al momento de la finalización del servicio, en las mismas condiciones que se recepcionaron.
    * + 1. **Obligaciones del Contratante.**

Se facilitará durante la vigencia del contrato la cocina del establecimiento bajo inventario y en las condiciones en que se encuentren los locales y sus instalaciones (cocina central, depósitos y sanitarios), equipos de cocción, equipos de refrigeración, muebles y demás equipamiento y utensilios que se relacionan directamente con la prestación del racionamiento contratado.

Notificar con la debida antelación, las cantidades de raciones y el tipo de comidas que debe elaborar y proveer el contratista e informar todo cambio que opere en el Plan de entrega, oportunamente acordado.

**3. Obligaciones comunes.**

Ambas partes cumplirán de buena fe, todas y cada una de las obligaciones asumidas en el marco de este contrato.

**Cláusula Sexta - Contratación de seguros.**

El Adjudicatario deberá contratar los seguros que se exijan para el desarrollo de su actividad.

Sin perjuicio de las obligaciones que la Ley impone a la empresa en materia de Riesgos del Trabajo, el Contratista deberá tomar un seguro para cubrir la Responsabilidad Civil contra cualquier daño, pérdida o lesión que pueda causar a terceros o a cualquier persona o bienes, a causa de la ejecución del presente Contrato. Deberá incluir a la provincia de Chubut como co-titular y/o beneficiario. El monto mínimo a cubrir en concepto de Responsabilidad Civil será de $ 10.000.000 por evento.

Dichos seguros deberán estar vigentes desde el inicio de la ejecución contractual y extenderse durante toda su vigencia.

La póliza deberá estar endosada a favor del **Contratante** y de la provincia de Chubut.

El adjudicatario será el único responsable de los perjuicios que ocasionare la inobservancia de la contratación de los seguros exigidos, quedando la contratante exenta de toda responsabilidad respecto de cualquier siniestro que se produzca.

**Cláusula Séptima - Sanciones**

Se establecen las siguientes multas por incumplimientos:

1. Por cada día de atraso en el inicio de ejecución del contrato, se aplicará una multa por la suma equivalente al VEINTE POR CIENTO (20%) del precio de las raciones que debieron servirse el día del incumplimiento. Transcurrido el tercer día sin haberse dado comienzo al servicio, el Contratante podrá proceder a rescindir el contrato automáticamente y sin necesidad de preaviso alguno, sin prejuicio de la responsabilidad por daños y perjuicios que le quepan a la contratista.
2. Por atraso en el horario de entrega, de cualquiera de los conceptos que componen la ración diaria (desayuno, almuerzo y cena) , se aplicará una multa por la suma equivalente a:

* DIEZ POR CIENTO (10%) del precio total del concepto servido cuando el atraso supere los 15 minutos y sea inferior a 30.
* VEINTE POR CIENTO (20%) del precio total del concepto servido cuando el atraso supere los 30 minutos y sea inferior a 60.
* CINCUENTA POR CIENTO (50%) del precio total del concepto servido cuando el atraso supere los 60 minutos.
* Estas multas se aplicarán a partir de la tolerancia admitida de 15 minutos sobre la hora acordada.

1. Por la no entrega de un concepto de ración (desayuno, almuerzo y cena) se aplicará una multa por la suma equivalente al CIEN POR CIENTO (100%) del precio total de la/s ración/es que debieron servirse el día del incumplimiento, debiendo además soportar el contratista los gastos generados para cubrir su falta y proveer el abastecimiento.
2. Por sustitución parcial o total sin autorización de los elementos constitutivos de las comidas o preparaciones, el TREINTA POR CIENTO (30%) del valor total del concepto servido.
3. En los casos de omisión o disminución, sin autorización de los elementos constitutivos se tendrán en cuenta los elementos faltantes, de acuerdo a su valor alimentario que redunde en la disminución del valor calórico otorgado, aplicándose las siguientes penalizaciones sobre el total del concepto servido:

* VEINTICINCO POR CIENTO (25%) del precio del concepto servido cuando se haya disminuido u omitido la inclusión de frutas o verduras.
* SESENTA POR CIENTO (60%) del precio del concepto servido cuando se haya disminuido u omitido la inclusión de lácteos.
* SETENTA POR CIENTO (70%) del precio del concepto servido cuando se haya disminuido u omitido la inclusión de carnes rojas, blancas o pescados, según el menú planificado.
* VEINTE POR CIENTO (20%) del precio del concepto servido cuando se haya disminuido u omitido otros elementos.

1. Por la alteración no autorizada del orden correlativo de las listas de comidas, se aplicará una multa por la suma equivalente al TREINTA POR CIENTO (30%) del precio del concepto no servido.
2. Por la utilización de alimentos alterados según el CAA en su artículo 6º inciso 5) modificado por Resolución N° 205/88, se aplicará una multa por la suma equivalente al CIEN POR CIENTO (100%) del precio del concepto servido, sin perjuicio de otras penalidades que puedan corresponder.
3. Por utilización de alimentos adulterados según el CAA en su artículo 6 inciso 7, se aplicará una multa por la suma equivalente al CIEN POR CIENTO (100%) del precio del concepto servido, sin perjuicio de otras sanciones que pudieran corresponder.
4. Por la utilización de alimentos falsificados según el CAA en su artículo 6 inciso 8, se aplicará una multa por la suma equivalente al CINCUENTA POR CIENTO (50%) del precio del concepto servido, sin perjuicio de otras penalidades que puedan corresponder.
5. Por no contar con unidades de frío o vehículo comprometidos en cantidad suficiente y capacidad adecuada según el número de raciones que se manejen en la planta y/o establecimiento, se aplicará una multa por la suma equivalente al UNO POR CIENTO (1%) del valor de las raciones cotizadas, pudiendo determinarse la rescisión por culpa del contratista en caso de que no subsane el incumplimiento en el plazo otorgado a tal efecto.
6. Por mantener en cámaras, heladeras, depósitos, despensas y/o lugares de preparación o distribución alimentos preparados en días anteriores cuya preparación se requiera en el día de entrega, se aplicará una multa por la suma equivalente al CINCUENTA POR CIENTO (50%) del precio de las raciones servidas el día del incumplimiento.
7. Por no cumplir con las condiciones de higiene requeridas, tales como: no mantener en depósitos y cámaras frigoríficas un almacenamiento ordenado e higiénico, no mantener en áreas diferenciadas alimentos de material descartable y material de limpieza, mantener en cámaras preparaciones alimenticias elaboradas con víveres frescos sucios, mantener en cámaras y antecámaras alimentos en cajones de origen (madera, cartón) sin haberlos traspasado a cajones plásticos, limpios y sanos, no contar con suficientes estanterías y mantener alimentos en el suelo, mantener bolsas y envases a granel y sin rótulos identificatorios, se aplicará una multa por la suma equivalente al VEINTE POR CIENTO (20%) del precio de las raciones servidas el día que se verifique el incumplimiento.
8. Por incumplimientos del programa de control de plagas o no realizar u obstaculizar controles bromatológicos, se aplicará una multa por la suma equivalente al CINCUENTA POR CIENTO (50%) del precio de las raciones servidas el día en que se verifique la infracción.
9. Por mantener fuera de las unidades de refrigeración alimentos cocidos, postres, lácteos, fiambres por espacio mayor a una hora, se aplicará una multa por la suma equivalente al CINCO POR CIENTO (5%) del precio de las raciones servidas el día en que se verifique la infracción.
10. Por no constituirse el representante en el lugar en que se ejecuta la prestación dentro de las DOS (2) horas de haber sido convocado o por no estar presente el profesional en nutrición, se aplicará una multa por la suma equivalente al DIEZ POR CIENTO (10%) del precio de las raciones servidas el día en que se verifique la infracción.
11. Por no presentar la documentación que se le solicita y a la cual está obligado, transcurrido el plazo de 48 horas, se aplicará una multa por la suma equivalente al VEINTE POR CIENTO (20%) del precio de las raciones servidas el día en que se verifique la infracción.
12. Por no mantener el acopio de días solicitados para víveres secos y crudos, se aplicará una multa por la suma equivalente al TREINTA POR CIENTO (30%) del precio de las raciones servidas el día en que se verifique la infracción.

La Contratista podrá formular descargo por escrito dentro de los CINCO (5) días hábiles posteriores a la notificación de la aplicación de la multa, vencido dicho plazo la sanción se considerará consentida y el monto de la misma podrá reducirse del precio del contrato.

**2. Incumplimientos.**

Cuando la suma de las multas acumuladas alcance el equivalente al DIEZ POR CIENTO (10%) del precio total del contrato, el Contratante podrá dar por terminado el contrato con pérdida de la Garantía de Fiel Cumplimiento.

Ello sin perjuicio del derecho de detraer del precio total del Contrato los bienes no entregados o servicios no prestados, o ajustar dicho precio de acuerdo a la menor calidad de los bienes o los servicios recibidos.

**3. Rescisión por culpa del contratista**

El Contratante, sin perjuicio de cualesquiera otros derechos o recursos disponibles, tendrá la facultad de proceder a la rescisión unilateral del contrato por culpa del contratista en los siguientes casos:

1. Cuando el Contratista sea declarado en quiebra o sometido a liquidación o se torne insolvente, o solicite una moratoria o la suspensión de algunas de sus obligaciones de pago o cancelación de deuda, o solicite su declaración de insolvencia.
2. Cuando el Contratante determine de manera razonable y debidamente acreditada, que la situación financiera del Contratista ha sufrido un cambio significativamente adverso que amenaza con afectar en modo sustancial la capacidad del Contratista de cumplir con sus obligaciones en virtud del Contrato.
3. En el caso de incumplimiento del Contrato, previa intimación por el término de 10 días corridos para que cumpla los términos del contrato y las previsiones de este pliego.
4. Incumplimiento grave y/o reiterado del contrato, previa intimación por el término de 10 días corridos para que cumpla.
5. Cesión o subcontratación total o parcial sin autorización previa y por escrito por parte del Contratante.
6. Cuando las multas y/o penalidades aplicadas alcancen el DIEZ POR CIENTO (10%) del monto total del contrato.
7. Cuando el contratista basado en una situación de divergencia o acreditando que existen divergencias no resueltas, suspenda la prestación del servicio.
8. Cuando el contratista no realice la actividad de capacitación conforme lo comprometido o la realice de forma tal que se evidencie que al ritmo en que se implementa no se llegará a cubrir los cupos comprometidos durante la vigencia del contrato.
9. Cuando el contratista no cumpla con el 50% del cupo de capacitación o reinserción propuesto dentro de los 360 días posteriores a la suscripción del contrato.
10. Cuando se incumplan las normas que reglamentan el trabajo carcelario.

La facultad del Proyecto de rescindir unilateralmente el contrato por culpa del contratista operará con la sola notificación fehaciente a éste de su voluntad de rescindir. Salvo el supuesto del numeral (iii) de esta cláusula, el contrato quedará rescindido de pleno derecho a partir del momento en que la notificación haya sido recibida por el contratista, sin que ello dé lugar a reclamo alguno por parte de este último.

El Contratista estará obligado a indemnizar al Contratante por todos los daños, perjuicios y gastos, incluso, sin carácter exhaustivo, todos los costos en que incurra por actuaciones judiciales o extrajudiciales, como consecuencia de alguno de los supuestos especificados precedentemente y que resulten de la rescisión del Contrato o se relacionen con esta situación, aunque el Contratista sea declarado en quiebra, o se le conceda una moratoria o suspensión de pagos o sea declarado insolvente.

Las disposiciones de esta cláusula no afectan a cualesquiera otros derechos o recursos del Contratante en virtud del contrato o por otras causas.

Cualquiera fuese la causa de rescisión, el Comprador tendrá derecho a obtener por escrito del contratista la razonable rendición de cuentas de todas las obligaciones ejecutadas o pendientes de ejecución de conformidad con el contrato.

En todos los casos la rescisión del contrato por culpa del contratista traerá aparejada la consiguiente pérdida de la Garantía de Fiel Cumplimiento del contrato a favor del Contratante, la que podrá ser total o parcial, afectando en este último caso a la parte no cumplida de aquél. En ningún caso esa ejecución podrá ser interpretada como limitativa de la responsabilidad del contratista, tal como ha sido establecido al inicio de esta cláusula.

**4. Daños y perjuicios.**

Sin perjuicio de las responsabilidades emergentes del régimen de garantías, multas y penalidades expresamente previsto en el presente, las partes acuerdan que el contratista será responsable por los Daños y Perjuicios que ocasione al Contratante en el incumplimiento de cualquiera de las obligaciones a su cargo emergentes del presente contrato.

**Cláusula Octava - Garantía de Fiel Cumplimiento.**

Para afianzar el oportuno cumplimiento de las obligaciones contraídas en este Contrato el contratista presenta en este acto una Garantía de Fiel Cumplimiento, que tiene por objeto afianzar las obligaciones asumidas por él.

Esta garantía se regirá por las siguientes disposiciones:

1. La Garantía de Fiel Cumplimiento se deberá constituir en un monto equivalente al diez por ciento (10%) del precio total contrato.
2. La Garantía de Fiel Cumplimiento se deberá constituir como condición previa a la suscripción del presente Contrato mediante cualquiera de las formas establecidas en el Pliego.
3. Deberá permanecer vigente hasta la extinción total de las obligaciones a cargo del Contratista, en virtud del presente Contrato y el Pliego de Bases y Condiciones que lo rige.
4. Deberá constituirse con referencia expresa al presente Contrato.
5. En cualquier momento, ante el incumplimiento de cualquiera de sus obligaciones que dé lugar la rescisión del contrato por culpa del Contratista, el Contratante podrá afectar el monto de la Garantía de modo tal de procurar cumplir con las obligaciones omitidas por ésta y atender la reparación de los daños y perjuicios. En caso de que el Contratante afectase la Garantía en todo o en parte, el Contratista deberá reconstituir el importe de la misma, dentro del plazo de 15 días.

**Cláusula Novena - Cesión y Subcontratación**

Solo podrá subcontratar con otras entidades la ejecución parcial de este contrato únicamente si tal subcontratación fue especificada en la oferta respectiva. A excepción de ese supuesto, no podrá cederlo ni transferirlo total o parcialmente y, en todos los casos, será totalmente responsable frente al Contratante en lo relativo al cumplimiento de las obligaciones establecidas por el presente contrato.

**Cláusula Décima – Comunicaciones.**

Todos los trámites y presentaciones referidos al presente contrato, deberán dirigirse a nombre del Contratante de acuerdo a las previsiones establecidas en la Solicitud de Propuesta.

Las comunicaciones referidas a aspectos técnicos se realizarán a través de los libros de órdenes de servicio y notas de pedido. Las órdenes de servicio serán obligatorias para el Contratista.

**Cláusula Decimoprimera – *Personal del Contratista***

El Contratante en ningún caso asume el carácter de empleador del personal asignado para la provisión de la prestación, queda a exclusivo cargo del Contratista el cumplimiento de todas las obligaciones legales, laborales, fiscales, de la seguridad social y/o cualesquiera otras derivadas de la relación contractual mantenida con sus empleados y/o personal contratado y/o afectado a la prestación. Asimismo, el Contratista se obliga a mantener indemne al Contratante y al Gobierno de la provincia de Chubut frente a cualquier reclamo y/o acción que en su contra pudiera incoar el personal de la adjudicataria con motivo de las obligaciones a las que se alude en el presente.

En todos los casos el personal que se desempeñe para realizar cualquiera de las actividades requeridas para cumplir con la prestación contratada, deberá ajustarse a las normas de Seguridad y Vigilancia interna de la institución en que se presten. Asimismo, el Contratista deberá cumplimentar todas las obligaciones vinculadas al régimen de la Seguridad Social, Higiene y Riesgos del Trabajo, que le caben en su carácter de empleador del personal afectado al servicio y deberá presentar ante el Comprador el certificado de cobertura de seguro por accidente (ART) del personal que estará afectado al objeto del contrato y cumplirá fielmente con las normas de seguridad previstas en los TDR. En el certificado de cobertura, deberá figurar la identificación de este contrato, nómina del personal asegurado con nombre y apellido y número de documento. En todos los casos, se debe prever cláusula de no repetición contra el Contratante emitida por la Aseguradora. Dicho certificado se deberá mantener actualizado durante toda la vigencia del contrato.

**Cláusula Decimosegunda. Resolución de Conflictos.**

Para el caso de que surgieran controversias entre las partes de este Contrato, y siempre que ellas no fueren resueltas mediante negociación, la parte agraviada podrá solicitar la iniciación de un proceso mediación bajo las normas jurídicas locales.

**Cláusula Decimotercera - Condiciones Generales**

Deberá sujetarse a lo establecido en la Condiciones Generales para las contrataciones y en las Atribuciones que figuran en los Anexos del presente. Si existiera discrepancia entre las Condiciones Generales y/o las Atribuciones y las Cláusulas Primera a Decimotercera del presente, deberá prevalecer lo establecido en estas cláusulas. En las Condiciones Generales y las Atribuciones.

**Cláusula Decimocuarta - Rescisión por la Contratista**

La contratista notificará sin tardanza por escrito al Contratante de cualquier situación o hecho que escapare a su control razonable, incluidas causas de fuerza mayor y que, a su juicio, le imposibilitare dar cumplimiento en forma parcial o total a las obligaciones contraídas en virtud del presente Contrato y que no pudiere superar mediante el uso de la debida diligencia. Se debe entender por Fuerza Mayor todo hecho, acción o situación que no ha podido preverse, o que previsto, no ha podido evitarse; de acuerdo a los alcances y efectos previstos en los artículos 1730 y 1733, y concordantes del Código Civil y Comercial Argentino. Cuando el Contratante reconociere por escrito la existencia de esa situación o hecho, o cuando no respondiere a dicha notificación dentro de los catorce (14) días hábiles de recibirla, la Contratista quedará, a partir de entonces, relevada de toda responsabilidad por el incumplimiento de dichas obligaciones y podrá en consecuencia rescindir el presente Contrato dando notificación por escrito.

Al rescindir el presente Contrato conforme a lo dispuesto en esta Cláusula, se aplicará lo dispuesto en el Párrafo 2) del Artículo 16 de los términos y condiciones generales del contrato.

**APENDICE - ATRIBUCIONES**

**Contexto de los Servicios**

1. La Contratista en el desempeño de sus funciones, actuará bajo la supervisión del Ministerio de Seguridad y Justicia.
2. El Contratante deberá evaluar y aprobar los informes y presupuestos presentados, así como toda modificación a los informes que eventualmente proponga la Contratista. Igualmente deberá evaluar y aprobar los informes de cumplimiento que presenta la Contratista, los cuales permitirán realizar los pagos correspondientes.
3. A los efectos de la ejecución de este contrato, la Contratista ...................................................................................................................................., autoriza al/la Señor/a ....................................................................., D.N.I./L.E./C.I. N°........................................, a presentar los informes en su plazo y con los requisitos técnicos apropiados. Al mismo tiempo será responsable de la coordinación de la labor que corresponde a la Contratitsa, el canal de las consultas ante el Contratante.

**ANEXO F**

**EJEMPLOS – MODELOS DE MENÚS**











\*BG: Blando Gastrointestinal

\*DB: APTO DIABETICO













1. En caso de haber un componente de equipamiento para el servicio provisto, el esquema de precios incluirá cifras para las opciones de compra y arrendamiento. El Cliente se reserva la opción de arrendamiento o compra directa del equipamiento a través del Contratista. [↑](#footnote-ref-1)
2. El formato incluye gastos específicos que podrán o no necesitarse o aplicarse pero que se indican a modo de ejemplo. [↑](#footnote-ref-2)
3. En caso de discrepancias entre el precio unitario y el precio total, prevalecerá el precio unitario. [↑](#footnote-ref-3)
4. El precio de las raciones incluye los costos logística conforme se especifica en los TDR, los seguros y otros servicios asociados a la entrega a la unidad penitenciaria, toda la mano de obra, bienes fungibles y todo otro asunto de cualquier índole, como servicios de mantenimiento y reparación del equipo afectado a la prestación), que se indiquen en el documento de licitación como necesarios para la ejecución adecuada de los Servicios requeridos. [↑](#footnote-ref-4)
5. El precio final incluye de la totalidad de los insumos, mano de obra, equipamiento, instalación y todo tipo de tarea que resulte necesaria a efectos de la correcta prestación del servicio, y todo costo directo o indirecto asociado a esta [↑](#footnote-ref-5)
6. En caso de discrepancias entre el precio unitario y el precio total, prevalecerá el precio unitario. [↑](#footnote-ref-6)
7. En caso de discrepancias entre el precio unitario y el precio total, prevalecerá el precio unitario. [↑](#footnote-ref-7)
8. [↑](#footnote-ref-8)
9. En caso de discrepancias entre el precio unitario y el precio total, prevalecerá el precio unitario. [↑](#footnote-ref-9)
10. El precio final debe incluir todos los costos directos e indirectos. [↑](#footnote-ref-10)
11. [↑](#footnote-ref-11)
12. Transporte: todos los productos alimenticios deberán ser transportados en vehículos con los medios que aseguren las condiciones higiénicas sanitarias, según lo dispuesto por el artículo 154 bis del C.A.A. [↑](#footnote-ref-12)
13. Artículo 154 bis - (Resolución Conjunta SCS y SAByDR N° 4/2020) [↑](#footnote-ref-13)
14. El pago en término de los sueldos y jornales y toda otra retribución que corresponda de acuerdo a la legislación vigente (dentro de los 5 días hábiles del mes siguiente). [↑](#footnote-ref-14)
15. Los contratos resultantes estarán sujetos al marco normativo previsto en el pliego de bases y condiciones a los fines de la redeterminación se precios se atenderá lo previsto por la provincia de Chubut y normativa complementaria. [↑](#footnote-ref-15)
16. Incluye personal propio de la contratista y actividad rrealizada por lo/as interno/as como pate del programa de capacitación bajo metodología “aprender haciendo” [↑](#footnote-ref-16)