



AEROPUERTO  
INTERNACIONAL  
ROSARIO  
ISLAS MALVINAS

**Santa Fe**  
Provincia

## PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES

### CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PROVISIÓN DE RACIONES DE COMIDA PARA EL PERSONAL QUE PRESTA SERVICIOS EN EL AEROPUERTO INTERNACIONAL DE ROSARIO

#### CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA CONTRATACIÓN:

- **PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN:** Licitación Privada
- **PRESUPUESTO OFICIAL:** \$ 1.537.200.-
- **PLAZO DE EJECUCIÓN:** 6 (seis) meses



AEROPUERTO  
INTERNACIONAL  
ROSARIO  
ISLAS MALVINAS

**Santa Fe**  
Provincia

**PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES**

**PROVISIÓN DE VIANDAS PARA EL PERSONAL QUE PRESTA SERVICIOS**  
**EN EL AIR**

**CAPÍTULO 1**  
**ASPECTOS GENERALES**

**1.1 OBJETO:**

DESCRIPCIÓN DEL OBJETO: Contratación de un servicio de provisión de raciones de comida preparadas para el personal del AIR.

RENLÓN	ITEM	CANTIDAD	UM	DESCRIPCIÓN
1	1	5184	CANTIDADES	Raciones frescas (elaboración del día) de comidas preparadas, entregadas en forma diaria durante el plazo de contratación de 6 meses.

PRESUPUESTO OFICIAL: \$ 1.537.200.-

**1.2. PRESUPUESTO OFICIAL**

El presupuesto oficial asciende a la suma de PESOS UN MILLON QUINIENTOS TREINTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS. Dicho presupuesto oficial incluye todos los gastos generales requeridos para la completa prestación del servicio de provisión de raciones de comida referido, como así también el IVA correspondiente. El mismo debe estar expresa en su importe final.

El Oferente deberá incluir, de igual forma en su precio ofertado, todos los conceptos que sean necesarios para dar cumplimiento acabado del suministro.

**1.3 JURISDICCIÓN:**

Jurisdicción Licitante: Aeropuerto Internacional de Rosario.

Calle: Av. Jorge Newbery s/n Localidad: Rosario.

Correo electrónico oficial: [licitaciones\\_y\\_concursos@airosario.com.ar](mailto:licitaciones_y_concursos@airosario.com.ar)

**CAPÍTULO 2**  
**PROCEDIMIENTO LICITATORIO**

**2.1 PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN:**

Procedimiento de selección: Licitación Privada N° 7 Año: 2020. Etapa: Única.  
Alcance: Nacional. Modalidad: Sin Modalidad. Expediente: 01806-0002392-5

**2.2 COMUNICACIONES:**

Fecha límite de consultas: TRES DÍAS ANTES DE LA FECHA DE APERTURA.

Se tendrá por constituido domicilio a todos los efectos legales de las comunicaciones de la presente licitación, el denunciado al momento de la adquisición del pliego respectivo por los adquirentes, el cual deberá ser en la ciudad de Rosario.

**2.3 PRESENTACIÓN Y APERTURA DE LAS OFERTAS:**

Las ofertas deberán ser presentadas en un todo de acuerdo a los puntos 4.1 y 4.2 del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales.

Las ofertas se presentarán en sobre cerrado, sin raspaduras, enmiendas, entrelíneas o testados. Las mismas serán recepcionadas en el horario de 8 a 13 hs. hasta el día y hora fijado para la apertura de las ofertas en la Mesa de Entradas del Aeropuerto Internacional de Rosario.

El sobre incluirá la oferta técnica y oferta económica y lucirá el rótulo:

<p>AEROPUERTO INTERNACIONAL DE ROSARIO – “Islas Malvinas”</p> <p><b>“CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PROVISIÓN DE RACIONES DE COMIDA PARA EL PERSONAL QUE PRESTA SERVICIOS EN EL AEROPUERTO INTERNACIONAL DE ROSARIO”</b></p>  <p>LICITACIÓN PRIVADA N°: 7/2020</p>
--

Los documentos contenidos en el sobre deben ser presentados por ORIGINAL y una COPIA, estar foliados y firmados en todas sus hojas por el oferente o su representante legal.

El ORIGINAL, será considerado a todos los efectos como OFERTA VÁLIDA. El otro ejemplar debe ser idéntico al anterior, y será marcado con la palabra COPIA. Una copia de cada Oferta quedará a disposición de los Oferentes para su vista durante los dos (2) días hábiles posteriores al acto de apertura en el Aeropuerto Internacional de Rosario “Islas Malvinas”.

Cuando con posterioridad al llamado a Licitación, se declare feriado o se acuerde asueto, huelga, paro o similar, el acto tendrá lugar el siguiente día hábil a la misma hora.

En la ocasión de la apertura se labrará acta, donde constarán las observaciones que formulen los oferentes –si las hubiere- respecto del acto de apertura en sí mismo, no constando asimismo las observaciones efectuadas a otros oferentes, las que deberán efectuarse por escrito en presentación ulterior, dentro del plazo que prevé el presente pliego. El acta será además firmada por el funcionario que presida el acto y por los Oferentes que - en su caso- formulen las observaciones ya referidas, así como también por todos los participantes y asistentes que deseen hacerlo.

En ningún caso se aceptarán ofertas por medios electrónicos.

El licitante podrá requerir aclaraciones a los oferentes en relación con las eventuales observaciones recibidas.

#### **2.4 METODOLOGÍA Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

Como resultado de la evaluación de las ofertas la Comisión Evaluadora podrá emitir el Informe de Preadjudicación, el cual constituye una recomendación de adjudicación y no es vinculante para la autoridad decisora.

Se establecerá el orden de mérito de las ofertas y recomendará la adjudicación a la oferta más conveniente emitiendo el correspondiente Informe de Pre adjudicación.

Ni la venta del Pliego, ni la recepción de Ofertas obligan al AIR a adjudicar. Asimismo, se podrá declarar fracasado el concurso por cualquier causa con anterioridad a la Adjudicación sin derecho a reclamo alguno por parte de los Oferentes.

En caso que se presentará una sola Oferta, EL AEROPUERTO la analizará y en caso que se encuentre ajustada a los términos y condiciones establecidos en el Pliego y la misma resulte conveniente, podrá proceder a su Adjudicación.

Nota Importante: Para la evaluación se considerará los parámetros técnicos establecidos en el presente.

## **2.5 CONOCIMIENTO Y ACEPTACIÓN DEL PLIEGO Y SOMETIMIENTO AL RÉGIMEN JURÍDICO:**

La presentación por el proponente de la oferta sin observaciones a la ley 12.510 o su decreto reglamentario, pliego de bases y condiciones generales y cláusulas particulares, implica la aceptación y sometimiento a las cláusulas de esta documentación básica, constituyendo el todo un contrato que se perfecciona con la aprobación en término de la adjudicación por la autoridad jurisdiccional competente, conforme el art. 135° la Ley N° 12.510.

Sin perjuicio de los antes mencionado, todo cuanto no esté previsto en el presente pliego será resuelto de acuerdo al punto 1.3 del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales y Decreto N° 4174/15.

## **2.6 VALOR DEL PLIEGO:**

El presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares podrá adquirirse de manera presencial en la “Oficina de Cobro de Tasas” del Ente, de lunes a viernes en el horario comprendido entre las 7 a 12:30 horas. El precio del mismo es de pesos seiscientos catorce con 88/100 (\$ 614,88.-), pudiendo ser adquirido mediante depósito o transferencia bancaria a favor del Aeropuerto, previa comunicación con el Departamento Contable para que informe al oferente el número de cuenta de titularidad del Aeropuerto, (0341) 4516300 Interno 1169.

Cualquiera fuera el medio de pago del pliego, (presencial o mediante banco) es obligación del oferente la presentación del recibo o comprobante de la compra del mismo, ya que si el mismo no fuera adquirido de manera presencial deberá comunicarse con el Departamento de Cobro de tasas, (0341) 4516300 Interno 1105, para la emisión del comprobante respectivo (previo depósito de su valor).

## **CAPÍTULO 3** **DE LOS OFERENTES**

### **3.1 REQUISITOS DE LAS OFERTAS:**

La presentación de las ofertas se hará a través del procedimiento de sobre único, debiendo cumplimentarse con las formalidades establecidas en el inc. 3 del art. 139 de la ley 12.510 y su decreto reglamentario, teniendo en cuenta en particular lo siguiente:

- En el sobre: deberá establecerse claramente en el exterior del mismo, el tipo y número del acto licitatorio a que está referido.
- Las ofertas deberán ser presentadas en sobre cerrado.

### **3.2 MANTENIMIENTO DE OFERTA:**

El plazo de mantenimiento de oferta será de 60 (sesenta) días corridos contados a partir del día siguiente a la fecha de apertura de ofertas.

Vencido dicho plazo sin que se produzca la adjudicación, los proponentes deberán notificar en forma fehaciente al organismo licitante dentro de los 2 días hábiles posteriores al vencimiento que la propuesta ha caducado, si así no lo hicieren, el plazo original de mantenimiento quedará automáticamente prorrogado por única vez por un término de 15 días a partir del día siguiente de producido el primer vencimiento. Lo dispuesto en esta cláusula no podrá ser condicionado por el oferente en su propuesta.

Se deja expresamente aclarado que el desistimiento de la Oferta antes del plazo señalado originario de mantenimiento de 60 (sesenta) días corridos o el incumplimiento de las obligaciones inherentes a la misma ocasionaran la pérdida del importe en caución y/o habilitará a la ejecución de la póliza de garantía de Mantenimiento respectiva.

### **3.3 DETALLE DE ANTECEDENTES:**

Los proponentes deberán acreditar, conjuntamente con la propuesta, antecedentes de servicios similares realizados, habilitación municipal, habilitación del transporte, libretas sanitarias, constancias que acrediten idoneidad en el manejo de alimentos, características de los recipientes; todas características que permitan deducir que los mismos podrán prestar el servicio de referencia acabadamente. Asimismo, el objeto de la actividad comercial del proponente deberá ser la del objeto del llamado, informando la antigüedad en el rubro.

El oferente deberá presentar una breve descripción de su experiencia y deberá citar al menos 3 (tres) principales clientes, ofreciendo nombre, dirección de correo electrónico y teléfono de cada empresa o entidad referenciada, a los fines de que el Ente convocante pueda requerir referencias complementarias.

Toda la información brindada por los oferentes deberá encontrarse debidamente acreditada, asistiendo a la Comisión de Pre Adjudicación el derecho de solicitar a cada oferente y a terceros las aclaraciones, informaciones y constancias que entendiere al respecto pertinente.

## CAPÍTULO 4

### CONTENIDO Y EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

#### 4.1 COTIZACION:

Se deberá cotizar en un todo de acuerdo al punto 4.4 inciso b) y 4.6 del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales.

Forma de cotización: Total por Renglón. Tipo de cotización: Precio Final por todo concepto.

Moneda de cotización: Pesos Argentinos (\$).

Oferta Alternativa: No se aceptarán la presentación de ofertas alternativas en un todo de acuerdo al punto 4.10 del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales.

**El oferente deberá cotizar el valor total de cada unidad de ración y el valor total del renglón.** Dicho valor será único, y será considerado precio final por todo concepto para el Estado Provincial.

Los importes cotizados deberán incluir la provisión de todos los insumos, elementos y servicios necesarios para cumplir con el objeto de este pliego, como así también los impuestos (IVA), tasas, contribuciones y todo otro tipo de gravámenes que corresponda aplicar en cumplimiento de disposiciones emanadas de autoridades competentes vigentes a la fecha de apertura de la oferta. Además, deberán considerar todas las erogaciones que correspondan para el cumplimiento de las obligaciones laborales y previsionales, aportes, retenciones, premios, seguros en general y el de accidentes de trabajo.

Solo serán consideradas exclusivamente las propuestas efectuadas en el marco de los términos requeridos en la presente gestión, debiendo incluirse la totalidad de las prestaciones requeridas para el servicio aquí solicitado. Se entiende que todo lo especificado en el presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares obliga al oferente y/o adjudicatario a asegurar la correcta prestación del servicio.

#### 4.2 CONTENIDO Y DOCUMENTACIÓN DE LA OFERTA:

Los documentos que deben incluirse en el sobre presentación son los detallados a continuación:

**1) Identificación del oferente:** Deberán figurar los datos de identificación del proponente: Nombre o razón social, domicilio, teléfono y correo electrónico en donde serán válidas las notificaciones. Si la propuesta está firmada por representante legal, acompañará copia del contrato social inscripto en el Registro Público de Comercio, sus modificaciones si correspondiere y la documentación que acredite que el mismo está facultado para contratar en nombre de la persona jurídica, salvo que ello surja del contrato social, en copia debidamente certificada.

**2) Reposición del sellado de ley de la oferta (Tasa Retributiva de Servicios):** Conforme a lo establecido en el Código Fiscal No 3456 - Título Tercero: Impuestos de Sellos. (Código de operación de nomenclador: 91297 –correspondiente a Licitaciones privadas-).

El mismo se efectúa a través del sitio de Internet [www.santafe.gov.ar](http://www.santafe.gov.ar) bajo el título API, opción Impresión de Boletas, opción Liquidación Tasa Retributiva de Servicios, (trámites online impuesto de sellos y tasa retributiva de servicios, cargando CUIT y -según corresponda- razón social o apellido y nombre) donde obtendrá el formulario para liquidar la Tasa Retributiva de Servicios, debiendo con dicho formulario realizar el pago en cualquiera de los siguientes puntos habilitados para el cobro: Nuevo Banco de Santa Fe S.A. o Santa Fe servicios. La boleta emitida por sistema y el ticket de pago obtenido, deberán acompañar la oferta al momento de su presentación.

**3) Garantía de Mantenimiento de Oferta:** por el equivalente al 1% del total de la oferta, en moneda nacional mediante algunas de las siguientes garantías previstas en el P.B.y C. Decreto N° 1104/16 “Reglamentación del Subsistema de Administración de Bienes y Servicios de la Ley N° 12510”, Art. 134, en efectivo mediante depósito en garantía del Nuevo Banco de Santa Fe a nombre del Aeropuerto Internacional de Rosario; o mediante Transferencia bancaria (EN AMBOS CASOS PREVIAMENTE DEBERÁ COORDINAR CON DEPARTAMENTO CONTABLE 0341-4516300 Int.1169); o Seguro de Caucción mediante Póliza de Seguros; **No admitiéndose Pagaré, ni garantía alternativa.**

**4) Constancia de Inscripción en el Registro de Proveedores y Contratistas de la Provincia de Santa Fe:** (<https://www.santafe.gov.ar/proveedores/site/index.php>). No obstante, podrán presentar ofertas las personas no inscriptas, implicando la sola presentación, solicitud tácita de inscripción en un todo de acuerdo con el art. 142 de la ley 12.510 y su decreto reglamentario. Los oferentes no inscriptos deberán cumplir con los requisitos aprobados por la unidad rectora central para su inscripción en el registro único de

proveedores y contratistas de la provincia con anterioridad a la fecha de adjudicación. Este plazo podrá ser ampliado tanto por la unidad rectora central como por las jurisdicciones o entidades contratantes por razones debidamente fundadas. Será aplicable el régimen de sanciones, establecido en la ley N° 12.510 y su decreto reglamentario, a aquellos oferentes que resulten adjudicatarios no habiendo cumplido con los requisitos exigidos para la inscripción definitiva dentro del plazo establecido.

**5) Constancia de Cumplimiento Fiscal:** extendida por la Administración Provincial de Impuestos (s/Resolución General N° 019 – 20/10/2011 – API y modificatorias.

**6) Constancia de inscripción de AFIP.**

**7) API Constancia de Inscripción en Ingresos Brutos o Convenio Multilateral.**

**8) API Formulario 1276 WEB:** Declaración Jurada Alícuota para Agentes de Retención y/o Percepción. S/ RG. Nro. 0036/2017

**9) Certificado negativo expedido por el Registro de Deudores Alimentarios Morosos (RDAM):** conforme lo establece la Ley provincial N° 11.945; el Decreto Reglamentario N° 1005/06 y la Disposición N° 001/06-DGRL, de la Jurisdicción que corresponda al oferente (en original o copia certificada por el Poder Judicial o Escribano Público), o “Personas Jurídicas”. Para el caso de “Personas Jurídicas”, deberá presentarse certificado de los miembros que integren los órganos de administración; para “Unión Transitoria – U.T.”, de los miembros de los órganos de administración de las personas jurídicas que la componen.

**10) Constitución del domicilio legal dentro de la localidad de Rosario y** declaración escrita de sometimiento a los Tribunales Ordinarios de la ciudad de Rosario.

**11) Conformación de U.T.E.:** Si se presentaran dos o más Empresas Asociadas transitoriamente para la contratación, las mismas deberán exponer una declaración jurada emanadas de los órganos sociales, o de aquellos que puedan comprometer la voluntad de cada una de las Empresas, manifestando que, a todos los efectos del Concurso, cada Empresa es solidaria con la /s otra /s frente al comitente, por todas las responsabilidades que puedan surgir por el incumplimiento y sus consecuencias.

**12) Oferta Económica:** La oferta económica debe considerar la totalidad de los impuestos vigentes y deber ser libre de todo gasto para el AIR.

**13) Oferta Técnica:** El Oferente deberá formular una Oferta técnica respetando los lineamientos contenidos en las especificaciones técnicas indicando todos aquellos aspectos que permitan una mejor evaluación de su calidad e inocuidad alimentaria. Deberá indicar el domicilio de elaboración de las raciones presentado su respectiva habilitación

bromatológica, se requerirá la utilización de normas de BPM para la elaboración y manipulación de alimentos y los criterios adoptados para asegurar la diversidad en la oferta.

**14) Antecedentes, conforme lo establece el Presente Pliego.**

**15) Pliego firmado (y Circulares si las hubiere) en todas sus hojas (con su copia).** La administración licitante, se reserva el derecho de solicitar todas las aclaraciones que crea necesarias, si considera que la documentación presentada posee errores u omisiones.

**16) Recibo de adquisición del Pliego.**

**17) Debe cumplirse con la presentación de la muestra conforme Capítulo 9.**

La constatación del licitante de que el oferente ha incurrido en incumplimientos graves, será causal de rechazo de la oferta.

## CAPÍTULO 5

### PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

#### 5.1 EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS y ADJUDICACION

La evaluación estará a cargo de una Comisión Evaluadora que analizará la admisibilidad formal, técnica y económica de las ofertas, recomendando la adjudicación a las ofertas más convenientes, de acuerdo a los criterios establecidos en el artículo N° 139 inciso i) punto 7 del Decreto N° 1104/16. Como resultado de la evaluación de las ofertas la Comisión Evaluadora podrá emitir el Informe de Preadjudicación, el cual constituye una recomendación de adjudicación y no es vinculante para la autoridad decisora.

Se establecerá el orden de mérito de las ofertas y recomendará la adjudicación a la oferta más conveniente emitiendo el correspondiente Informe de Pre adjudicación.

Ni la venta del Pliego, ni la recepción de Ofertas obligan al A.I.R a adjudicar. Asimismo, se podrá declarar fracasado el concurso por cualquier causa con anterioridad a la Adjudicación sin derecho a reclamo alguno por parte de los Oferentes.

En caso que se presentara una sola Oferta, EL AEROPUERTO la analizará y en caso que se encuentre ajustada a los términos y condiciones establecidos en el Pliego y la misma resulte conveniente, podrá proceder a su Adjudicación.

#### Puntuación:

Por el rubro “Antecedentes” se otorgará un máximo de 30 puntos (treinta).

Por el rubro “Oferta económica” se otorgará un máximo de 30 puntos (treinta).

El Rubro “Oferta Técnica” se otorgará un máximo de 40 puntos (cuarenta).

Puntaje máximo: 100 puntos (cien).

La adjudicación se efectuará por renglón y recaerá en aquella oferta que, habiendo cumplimentado las exigencias del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales y del Pliego de Bases y Condiciones Particulares de la presente gestión (admisibilidad formal, técnica y económica), resulte la más conveniente para el licitante y de conformidad con la puntuación establecida.

El licitante tendrá en cuenta tanto el precio como la calidad, la idoneidad del oferente y demás condiciones de la oferta. También se tomará en consideración los incumplimientos registrados en las propias bases del Organismo.

Pudiendo descartar aquellas ofertas que por los antecedentes aportados y las averiguaciones que se practiquen surja la imposibilidad y/o capacidad del oferente de cumplir satisfactoriamente con el servicio requerido, siendo esta decisión definitiva e irrevocable.

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

## **5.2 REVOCACIÓN DEL PROCEDIMIENTO:**

La jurisdicción contratante podrá resolver también el rechazo de todas las ofertas o la revocación de la convocatoria por razones de legitimidad, oportunidad, conveniencia o mérito, previo al perfeccionamiento del contrato (notificación de adjudicación), sin que esto de derecho a reclamo de ninguna naturaleza a los interesados en las mismas – oferentes- (art. 139, inc. i) pto. 11- Anexo Único Decreto 1104/2016).

## **5.3 POTESTAD DE REVOCACIÓN:**

Se establece la potestad de revocar los contratos en sede administrativa cuando se comprobare administrativamente la existencia de irregularidades que hubieren posibilitado la obtención indebida de ventajas por parte del contratante, o la existencia de vicios que afectaran originariamente al contrato, susceptibles de acarrear su nulidad o que el contrato fue celebrado mediando prevaricato, cohecho, violencia o cualquier otra maquinación fraudulenta que diera lugar a la acción penal o que fuere objeto de condena penal. El ejercicio de dicha facultad da lugar al inicio de una acción directa por parte del Estado (art. 130 Ley 12.510).

Asimismo, el Licitante se reserva la potestad de revocar el servicio, cuando en su ejecución, se alteren la calidad de las raciones de comida con la muestra presentada.

#### **5.4 NOTIFICACION DE PREADJUDICACION**

Será válida la notificación del Informe de Preadjudicación a todos los oferentes, a la dirección de correo electrónico constituida a tal efecto al momento de la presentación de la oferta.

El plazo para efectuar las impugnaciones será contado a partir de la fecha del envío del correo electrónico a la casilla denunciada, quedando constancia del mismo en los actuados.

### **CAPÍTULO 6**

#### **CONDICIONES ESPECIALES**

##### **6.1 CONTRATACIÓN:**

Lugar de prestación: Dependencia: Aeropuerto Internacional de Rosario Calle: Av. Jorge Newbery s/n Localidad: Rosario.

Plazo de contratación: Cantidad: 6 Unidad de tiempo: meses.

Todos los plazos serán contados a partir del inicio de la prestación del servicio.

##### **6.2 PRÓRROGA:**

Cantidad: 2. Duración: hasta 6. Unidad de tiempo: meses.

Las prórrogas se llevarán adelante en un todo de acuerdo al punto 8.2 del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales.

##### **6.3 FACTURACIÓN Y PAGO:**

**El pago se efectuará por raciones efectivamente entregadas** y por mes vencido, los montos correspondientes al primer y último mes se determinarán en forma proporcional a la cantidad de días de efectiva prestación del mismo. Se abonará según la normativa vigente, dentro de los treinta (30) días de la fecha de presentación de la factura respectiva, **previa conformidad definitiva de la prestación del servicio** del organismo receptor.

En todos los casos el organismo receptor, adoptará las medidas pertinentes a los fines de la correspondiente certificación, en un todo de acuerdo a la Ley Nº 12.510 y su decreto reglamentario.

El adjudicatario al momento de presentar las facturas para el cobro correspondiente deberá dar cumplimiento a lo dispuesto en el Decreto N° 3.035/14 y sus modificatorios (presentación de la Constancia de Cumplimiento Fiscal- Resolución N° 19/11 de API).

Datos de facturación: Jurisdicción: Aeropuerto Internacional de Rosario CUIT N° 30-67686382-2.

Moneda de pago: pesos argentinos.

Lugar de presentación: Dependencia: DGA – Aeropuerto Internacional de rosario  
Calle: Av. Jorge Newbery s/n Localidad: Rosario.

## **CAPÍTULO 7**

### **RÉGIMEN DE GARANTÍAS**

#### **7.1 GARANTÍAS:**

Las garantías deberán ajustarse y constituirse en alguna de las formas previstas en el presente en los porcentajes detallados a continuación:

**Garantía de mantenimiento de la oferta:** UNO POR CIENTO (1%) DEL VALOR PROPUESTO

**Garantía de impugnación:** TRES POR CIENTO (3%) SOBRE EL MONTO DE LA OFERTA DEL IMPUGNANTE.

**Garantía de fiel cumplimiento del contrato:** SIETE POR CIENTO (7%) DEL VALOR TOTAL DE LA ADJUDICACIÓN. **SOLO MEDIANTE DEPÓSITO O TRANSFERENCIA BANCARIA O PÓLIZA DE CAUCIÓN.**

Para el caso de constituirse en los incisos a) y b) del punto 10.2 del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales.

Las garantías de impugnación y fiel cumplimiento del contrato deberán ser presentadas ante la Jurisdicción Licitante.

Los escritos de impugnación o con observaciones que se presenten sin estar debidamente acompañados de la constancia de depósito mencionada, serán devueltos por la Mesa de Entradas del organismo licitante, sin más trámite al oferente impugnante.

## **CAPÍTULO 8**

### **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

#### **8.1.- CANTIDAD:**

**La presente licitación alcanza a un período de contratación de 6 (seis) meses para la prestación del servicio de raciones de comida para el personal del AIR,**

**estimándose en forma aproximada 864 raciones mensuales. A los efectos de la estimación de las cantidades diarias, debe estarse a lo dispuesto en el artículo 8.5.**

Las mismas se orientan a satisfacer la demanda de personal permanente y eventual conforme detalle adjunto en el artículo 8.5 planilla cantidad de viandas al final de este documento.

En tanto se trata de un servicio asociado a una demanda altamente fluctuante (con especial relación a la correspondiente a Personal eventual), **las cantidades totales podrán variar en más o menos un 20%.**

A los fines de programar y sistematizar la prestación mensual del servicio, el Dpto. de RRHH y Sueldos entregará mensualmente y en forma previa una grilla indicando cantidad de raciones por horario de comida.

Eventualmente, se podrá requerir ampliaciones de raciones a entregar el mismo día de la prestación del servicio.

Por las consideraciones precedentes, con las entregas de raciones diarias, se presentará remito de las mismas.

A los efectos del pago de la contratación deberá estarse al artículo 6.3..

### **8.2.- LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA:**

Las raciones deberán ser entregadas en el horario de 8 a 14 hs. o en el horario que RR.HH. del licitante disponga. Acordando con el área de RRHH y Sueldos modalidad de entrega. RRHH será la encargada de controlar de lunes a viernes que lo recibido coincida con el pedido del día y con el remito entregado por la adjudicataria. Los sábados, domingos y feriados esta tarea estará a cargo de quién el área de RRHH designe para tal fin.

La entrega de los bienes se efectuará en el Aeropuerto Internacional de Rosario, Av. Jorge Newbery s/n de Rosario; libre de todo gasto para el Estado.

### **8.3.- MENÚES:**

**Las raciones de comida deben contener alimentos e ingredientes frescos y deben ser elaboradas en el día o con un máximo de 24 hs. de antelación. No deberán contener conservantes artificiales agregados. Los oferentes que no cumplan con este requisito, quedarán fuera del proceso licitatorio.**

**PRESENTACIÓN:** Cada ración deberá contener como mínimo entre 350 y 400 gramos de alimento denominado Plato Principal Fuerte. En caso de ofrecer ensaladas, la misma deberá ser presentada en contenedor aparte. El Plato Principal Fuerte se completará con una ración de pan de harina de trigo 0000 fresco y una fruta de estación. Todo deberá presentarse individualmente envasado.

**MENÚ DIARIO:** El adjudicatario deberá disponer de al menos dos menús alternativos en cada comida, permitiendo diariamente a los receptores de los mismos elegir entre ellos. La oferta deberá contener como parte de cada menú únicamente un plato principal. Los menús deben ser variados e incluir siempre, como una de las dos opciones, carnes rojas o blancas utilizando preferentemente vegetales crudos y/o cocidos.

Se deberá contemplar en la oferta gastronómica menús vegetarianos y para comensales que sufran patologías tales como celiaquía, diabetes e hipertensión. La oferta gastronómica para celíacos deberá elaborarse en un sector exclusivo, (presentar croquis del establecimiento elaborador) y con utensilios exclusivos (debidamente señalizados) y evitando la contaminación cruzada de alimentos. Estos menús deberán tener una identificación especial.

El menú debe ser variado, utilizando elementos de primera calidad y buscando lograr una dieta equilibrada. Se deben utilizar: verduras frescas crudas o cocidas (según la elaboración del plato), carne de novillo, cerdo, pollo fresco y/o pescado, pastas frescas o secas, panificación fresca o seca, granos secos, aceites, mantecas, margarinas, lacteos y embutidos.

Debe ajustarse en todos los casos a las especificaciones del Código Alimentario Argentino, así como a las de este pliego.

En la presentación de la propuesta técnica deberá detallarse la resolución y abordaje propuestos para cada uno de estos puntos: cantidad de menús por día y composición de los mismos.

#### **8.4.- ELABORACIÓN, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN DE LAS RACIONES DE COMIDA:**

La empresa adjudicataria deberá observar los siguientes puntos y detallar su resolución como parte de su propuesta técnica:

- a) La materia prima utilizada, la preparación, cocinado, envasado y conservación de la comida deberá respetar en todos los casos la normativa vigente en materia de higiene en alimentos.

La elaboración se realizará en planta particular de la adjudicataria, pudiendo el licitante realizar por sí o por intermediario, inspecciones bromatológicas.

- b) Los vehículos deberán mantenerse en condiciones de limpieza y desinfección, ajustándose a la normativa vigente. Los vehículos deberán poseer la habilitación URA (Unidad de Reparto de Alimentos) que permite obtener la habilitación de los vehículos que reparten sustancias alimenticias dentro de la ciudad de Rosario o la UTA (Unidad de transporte de Alimentos) que permite obtener la habilitación para los vehículos que reparten sustancias alimenticias en todo el territorio de la República Argentina.
- c) El personal del transporte deberá respetar la normativa vigente.
- d) Todo daño a la salud, producido por las raciones provistas, será absoluta responsabilidad de la adjudicataria, ya sea en su aspecto civil como penal.
- e) El adjudicatario deberá asegurar la supervisión del servicio, así como la realización de los controles de calidad necesarios.
- f) Deberá asegurarse la provisión de pan o galletas necesarias para el consumo durante las comidas y de una fruta fresca para acompañar el menú.
- g) Vajilla para Comensales: la ración de comida deberá ser presentada en una bandeja apta para el tipo de comida ofrecida y para microondas, teniendo en cuenta las especificaciones indicadas en el apartado "Presentación" del punto 8.3 Menús del presente.
- h) El Adjudicatario deberá informar el personal técnico responsable con facultad de decisión durante el horario de prestación; como así también correo electrónico y teléfonos.
- i) El personal que el adjudicatario disponga para el servicio deberá contar con cobertura de ART (Aseguradora de Riesgos de Trabajo) y/o cobertura de accidentes personales. Debiendo presentar a solicitud del licitante, comprobantes de tales pagos.
- j) Deberá darse cumplimiento al Decreto Nro. 2461/13 y los menús deberán contar con las características y composición nutricional fijadas según los lineamientos del Área de Alimentación Segura, Saludable y Nutritiva del Ministerio de Salud de la Provincia de Santa Fe.
- k) El adjudicatario debe tener en todo momento habilitación municipal.
- l) Debe contarse con Libreta Sanitaria del personal.
- m) El licitante tendrá amplias facultades fiscalizadoras sobre los ítems precedentes.

#### **8.5.- PLANILLA CANTIDAD DE VIANDAS:**

<b>VIANDAS</b>
----------------



AEROPUERTO  
INTERNACIONAL  
ROSARIO  
ISLAS MALVINAS

**Santa Fe**  
Provincia

	DÍA	NOCHE
Lunes	14	14
Martes	14	14
Miércoles	14	14
Jueves	14	14
Viernes	14	14
Sábado	19	19
Domingo	19	19
<b>CANTIDAD SEMANAL</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
<b>CANTIDAD MENSUAL</b>	<b>864</b>	

## **CAPITULO 9**

### **PRESENTACIÓN DE MUESTRA DEL PRODUCTO ELABORADO**

#### **9.1 PRESENTACION DE MUESTRA:**

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

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

#### **INFORMES DE PLIEGOS:**

Organismo: Aeropuerto Internacional de Rosario

Dirección: Av. Jorge Newbery s/n - Rosario

Teléfono: (0341) 4513220

**Consultas en relación a esta gestión: Departamento de RR.HH., mail:**

**[personal@airosario.com.ar](mailto:personal@airosario.com.ar)**

Sitio Web: **[www.aeropuertorosario.com](http://www.aeropuertorosario.com)**