

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES

EXPEDIENTE N°: 487/617/CYA-2022.

TRÁMITE: Licitación Pública N°: 08/22

APERTURA DE PROPUESTAS: El día 26 de Diciembre de 2.022., a las 11:00 horas, en la Dirección de Contrataciones del Sistema Provincial de Salud de Tucumán, sita en calle Las Piedras N° 626, 1° Piso, Of. 10, de San Miguel de Tucumán.

MANTENIMIENTO DE OFERTA: Sesenta (60) días hábiles administrativos.

FORMA DE PAGO: Facturación Quincenal, pago conforme a lo explicitado en el Art. 9° del presente pliego.

DURACIÓN DEL CONTRATO: El Contrato de prestación regirá por el término de cinco (5) Años. El SI.PRO.SA. podrá prorrogar el plazo de vigencia del contrato por términos que no excedan el año para cada prórroga. La totalidad de las prórrogas no superaran los Tres (3) Años.

ARTÍCULO 1°: OBJETO.

Servicio de Elaboración y Suministro de Comida para distintos Hospitales de Capital, Interior y demás dependencias del Sistema Provincial de Salud de Tucumán.

La prestación del servicio comprende el suministro de víveres, su preparación y cocimiento, de acuerdo a los menús establecidos en listados que forman parte integrante del presente pliego y serán entregados en la cama de cada paciente, excepto en sectores de alta complejidad y/o riesgo, donde serán entregados por personal del Establecimiento. Se incluye también el suministro de las raciones al personal del establecimiento convenientemente autorizado. En la preparación de las raciones se procederá en un todo de acuerdo con las reglas del arte en materia culinaria y con absoluto cumplimiento de las técnicas nutricionales explícitas e implícitas en el **Anexo Nutrición**, relativas a una prestación médico – nutritiva correcta.

También contempla la provisión de Refrigerios, debidamente autorizados por la Dirección de cada establecimiento.

ARTÍCULO 2°: RÉGIMEN LEGAL.

Este acto licitatorio se regirá por las siguientes disposiciones:

- a) Pliego de Bases y Condiciones Generales.
- b) Pliego de Bases y Condiciones Particulares y Anexos. Siendo el presente un complemento del Pliego de Bases y Condiciones Generales, pero que contiene todas las normas específicas de esta contratación.
- c) Ley Provincial N° 5.652.
- d) Resolución N° 388/SPS-05 – Reglamento de Contrataciones del SI.PRO.SA. y sus Modificatorias.
- e) Ley Provincial N° 4.537 y su Modificatoria de Procedimiento Administrativo
- f) Resolución N° 1259/CPS-1998 – Reglamento de Bromatología SI.PRO.SA. y su Modificatoria Resolución N° 73/SPS del 01/04/14.

ARTÍCULO 3º: DE LOS OFERENTES.

a) Los oferentes podrán ser empresas legalmente constituidas, sociedades de hecho o personas físicas, con la suficiente capacidad jurídica, económica y financiera para prestar los servicios de la magnitud y el alcance que poseen los licitados, la mencionada capacidad surgirá de los requisitos exigidos en el presente pliego y serán meritados a solo criterio del Sistema Provincial de Salud.

b) También podrán ser oferentes las Agrupaciones de Colaboración Empresarial o Uniones Transitorias de Empresas, dejando establecido que en tales casos por lo menos uno de sus integrantes deberá cumplir el inc. c) del presente artículo; siendo además obligatorio para este componente de la sociedad participar en los resultados en no menos del 60%.

Las empresas integrantes de la UTE deberán pactar en el CONTRATO UTE responsabilidad solidaria de todas ellas ante el Organismo licitante por los efectos del contrato, como condición para que la UTE sea admitida como oferente.

Las condiciones económicas financieras detalladas en el Art. 21º deben ser cumplimentadas por cada uno de los integrantes de la UTE o ACE.

c) El objeto social de la empresa deberá ser afín con el objeto del llamado, debiéndose informar la antigüedad en la actividad a la fecha de la apertura de ofertas. Serán considerados solamente aquellos oferentes que acrediten una antigüedad mínima de tres (3) años con experiencia probada en Servicio de elaboración y suministro de comida para hospitales públicos y/o privados. Solo se considerarán a aquellos oferentes que acrediten fehacientemente el haber prestado estos servicios en cantidades no menor a Mil setecientas (1.700) **Raciones completas diarias**, por un período ininterrumpido de 36 meses, permitiéndose sumar las raciones de diferentes contratos que coincidan en un mismo período de tiempo.

La acreditación de los antecedentes de servicios se realizará con la presentación de:

- Una breve descripción de los servicios prestados en hospitales en los últimos tres años, anteriores a la fecha de apertura, detallando entidad contratante, cantidad de personal afectado, copia de contratos certificados por escribano público.
- Listado con nombre, dirección y teléfono de cada hospital, a los fines que el SIPROSA pueda requerir referencias.
- Presentar documentación fehaciente que acrediten las prestaciones de raciones completas diarias exigidas en el presente pliego, confeccionando planillas mensuales para su mejor interpretación.
- Deberá tener experiencia demostrable de certificación de calidad en buenas prácticas de manufacturas en servicios de alimentación, de establecimientos asistenciales (NORMA IRAM 14300:2017), debiendo adjuntar copia del certificado correspondiente.

- d) Podrán agregar todo dato e información que considere de importancia para respaldar su competencia, seriedad y nivel organizativo, acreditando estar en condiciones de brindar una eficiente provisión del servicio ofertado.
- e) No serán consideradas las ofertas de empresas que hayan tenido rescisiones de contratos por mala prestación de servicios, reservándose el SI.PRO.SA. la facultad de realizar todas las consultas que considere necesarias a tal efecto.
- f) El SI.PRO.SA. se reserva el derecho de exigir la documentación que respalde fehacientemente los requisitos exigidos en este artículo.

ARTÍCULO 4º: FORMA DE CONTRATACIÓN:

Los proponentes deberán cotizar obligadamente la ración diaria correspondiente al menú normal (Coeficiente 1,00); y desayunos y meriendas para personal de jornada normal (Coeficiente 0,06). Cuando se consigne almuerzo/cena para el personal, el coeficiente será 0,65.

Los horarios de prestación de cada uno de los conceptos, desayuno, almuerzo, merienda y cena y otros no especificados, serán convenidos con las autoridades del Establecimiento usuario, con anterioridad al comienzo de la ejecución del contrato. Asimismo, cuando razones de mejor servicio así lo aconsejen, mediante acuerdo de voluntades se podrán establecer cambios en los turnos de prestación, lo cual no podrá incidir en el costo total de la cotización. El servicio a prestar tendrá que ajustarse a los Menús de Régimen General y Dietas que se acompañan como **Anexo Nutrición.**

La Dirección del Establecimiento, por expreso requerimiento, podrá solicitar a la adjudicataria la provisión de Refrigerios en: Salas de Espera u otros lugares a designar (Coeficiente 0,04). Los mismos podrán ser: Café, Jugo Artificial de Frutas (200 cc), gaseosas (200 cc), todos en vasos descartables. Dicha solicitud deberá realizarse con veinticuatro (24) Horas de antelación indicando: cantidad, tipo, lugar de servido y frecuencia.

ARTÍCULO 5º: FORMA DE PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS.

- a) La oferta será formulada por escrito, en duplicado, en un sobre cerrado que contará con la leyenda **Licitación Pública N° 08/22, Servicio de Elaboración y Suministro de Comida para distintos Hospitales del Sistema Provincial de Salud de Tucumán, N° de Expediente y Fecha y Hora de Apertura.** No se aceptará ninguna propuesta que no fuera presentada hasta la hora fijada para la apertura.
- b) Cuando la proponente fuera una persona jurídica legalmente constituida, deberá acompañar Poder que acredite que, el firmante de la propuesta cuenta con facultad suficiente para obligar a la sociedad, debidamente intervenido por Escribano Público.
- c) Las propuestas serán formuladas por duplicado, en forma clara, legible, sin raspaduras ni enmiendas, las que de existir, serán debidamente salvadas. Cada foja deberá estar suscrita por el oferente. No serán consideradas modificaciones que impliquen reformas a las condiciones estipuladas por el presente pliego.

Contenido:

En el sobre deberá incluirse, además:

- Pliego de Bases y Condiciones (Generales y Particulares) con sus Anexos, con la firma y sello del Oferente o su Representante Legal.
- Si el oferente fuere una persona jurídica y/o unión transitoria de empresa, copia certificada por Escribano Público del Contrato o Estatuto Social correspondiente y la constancia de inscripción ante la Inspección General de Justicia y/o Autoridad Provincial Competente.
- Medio legal y fehaciente, certificado por Escribano Público, que acredite la personería del representante legal, si la misma no surgiere del contrato constitutivo.
 - Garantía de Mantenimiento de Oferta en las condiciones indicadas en el Art. 9º del Pliego de Condiciones Generales y 18º del presente.
- Dos (2) Últimos Estados Contables o Estado Patrimonial, según lo dispuesto por el Art. 21º último párrafo, certificado por el Consejo Profesional que corresponda.
- Certificado de Cumplimiento Fiscal emitido por la Dirección General de Rentas de la Provincia de Tucumán, vigente a la fecha de apertura.
- Certificado Fiscal para Contratar expedido por AFIP - DGI, Resolución General N° 135 (AFIP).
- Constancias de idoneidad y de calidad a las que se hacen referencia en el Art. 3º c) de este pliego.
- Constancia de Visita a Hospitales, según Art. 7º del presente
- Toda otra documentación y/o exigencia formal que surjan del presente pliego y del Art. 9º del Pliego de Condiciones Generales.
- Inscripciones Comerciales, Previsionales e Impositivas.
- Declaración jurada de no estar inhabilitados o inhabilitados judicialmente. Toda la documentación que se exija con intervención del Registro Público de Comercio, deberá ser presentada en copia certificada por Escribano Público Nacional y legalizada por el Colegio de Escribanos de la Provincia correspondiente al domicilio legal de la Empresa oferente.
- Declaración Jurada de deudas en el Sistema Bancario Argentino y/o Internacional, con detalle del tipo y monto de la deuda discriminada por entidad bancaria.
- Copia de escritura o Contrato de locación del inmueble que se oferta como Planta de Pre Elaboración y Elaboración de Comidas Instalada, exigida en el Art. 24º del presente pliego, con su descripción y fotos de la misma.
- Cada una de las hojas de la documentación presentada deberá llevar el sellado de ley correspondiente. (sellado de actuación) \$ 50,00 por cada hoja.
- Los oferentes fijarán domicilio en la Ciudad de San Miguel de Tucumán y renunciarán en forma expresa al Fuero Federal o cualquier otro de excepción que les pudiera corresponder, sometiéndose a la justicia ordinaria de los Tribunales de la Ciudad de San Miguel de Tucumán.
- Toda notificación se considerará válidamente efectuada, si se cursare al domicilio indicado en el punto precedente, coincida o no, con el domicilio real o legal del interesado.

- Las notificaciones podrán hacerse por telegrama colacionado, carta documento o cualquier otro medio fehaciente de comunicación y surtirán sus efectos a partir de su entrega o de la constancia de haberse dejado el aviso correspondiente si nadie acudiere a recibirlo.
- En prueba de aceptación, el proponente firmará el presente Pliego, sus Anexos y Pliego de Condiciones Generales.
- El precio ofertado es a Consumidor Final, es decir deberá incluir todo gravamen nacional, provincial y municipal propio de la actividad a desarrollar.
- **Los oferentes deberán cotizar obligatoriamente todos los establecimientos de acuerdo al detalle que se cita a continuación; respetando lo establecido en el Art. 4º y entendiéndose que las cantidades son aproximadas y su cálculo corresponde al total mensual. Con las cantidades citadas a continuación multiplicada por precio individual y por sesenta (60) meses, realizarán la sumatoria conformando la oferta total, que será la que se tomará en cuenta para la adjudicación.**
- **En la propuesta, el oferente deberá indicar la estructura de costo en valores relativos.**

HOSPITAL “ÁNGEL C. PADILLA”.

SITO EN: ALBERDI Nº 550 – SAN MIGUEL DE TUCUMÁN.

14.000	Raciones completas compuestas de: Desayuno, Almuerzo, Merienda y Cena, coeficiente 1,00 según menú.
12.000	Desayunos y Meriendas para el personal de jornada normal, coeficiente 0,06 según menú.

HOSPITAL CENTRO DE SALUD “ZENÓN J. SANTILLÁN”.

SITO EN: AV. AVELLANEDA Nº 750 – SAN MIGUEL DE TUCUMÁN.

11.000	Raciones completas compuestas de: Desayuno, Almuerzo, Merienda y Cena, coeficiente 1,00 según menú.
10.000	Desayunos y Meriendas para el personal de jornada normal, coeficiente 0,06 según menú.

HOSPITAL DEL “NIÑO JESÚS”.

SITO EN: PASAJE HUNGRÍA Nº 750 – SAN MIGUEL DE TUCUMÁN.

10.500	Raciones completas compuestas de: Desayuno, Almuerzo, Merienda y Cena, coeficiente 1,00 según menú.
8.000	Desayunos y Meriendas para el personal de jornada normal, coeficiente 0,06 según menú.

HOSPITAL DE CLÍNICAS “PTE. DR. NICOLÁS AVELLANEDA”.

SITO EN: CATAMARCA Nº 2.000 – SAN MIGUEL DE TUCUMÁN.

8.000	Raciones completas compuestas de: Desayuno, Almuerzo, Merienda y Cena, coeficiente 1,00 según menú.
8.000	Desayunos y Meriendas para el personal de jornada normal,

	coeficiente 0,06 según menú.
--	------------------------------

INSTITUTO DE MATERNIDAD “NTRA. SRA. DE LAS MERCEDES”.

SITO EN: AV. MATE DE LUNA N° 1.500 – SAN MIGUEL DE TUCUMÁN.

7.500	Raciones completas compuestas de: Desayuno, Almuerzo, Merienda y Cena, coeficiente 1,00 según menú.
6.000	Desayunos y Meriendas para el personal de jornada normal, coeficiente 0,06 según menú.

HOSPITAL PSIQUIÁTRICO “NTRA. SRA. DEL CARMEN”.

SITO EN: MUÑECAS N° 2.600 – SAN MIGUEL DE TUCUMÁN.

3.000	Raciones completas compuestas de: Desayuno, Almuerzo, Merienda y Cena, coeficiente 1,00 según menú.
2.000	Desayunos y Meriendas para el personal de jornada normal, coeficiente 0,06 según menú.

HOSPITAL “DR. JUAN M. OBARRIO”.

SITO EN: SAN MIGUEL N° 1.850 – SAN MIGUEL DE TUCUMÁN.

4.000	Raciones completas compuestas de: Desayuno, Almuerzo, Merienda y Cena, coeficiente 1,00 según menú.
3.000	Desayunos y Meriendas para el personal de jornada normal, coeficiente 0,06 según menú.

HOSPITAL DE DIA “DR. NESTOR KIRCHNER”

SITO EN: MENDOZA 126, SAN MIGUEL DE TUCUMAN.

1.000	Raciones completas compuestas de: Desayuno, Almuerzo, Merienda y Cena, coeficiente 1,00 según menú.
3.200	Desayunos y Meriendas para el personal de jornada normal, coeficiente 0,06 según menú.

DIRECCION PROVINCIAL DE EMERGENCIAS “DR. JORGE ARTURO BIAZZO”.

SITA EN: AV. BRIGIDO TERAN N° 380 - SAN MIGUEL DE TUCUMÁN.

6.000	Almuerzo/Cena, coeficiente 0,65 según menú.
-------	---

HOSPITAL REGIONAL DE CONCEPCIÓN “MIGUEL BESLASCUAIN”

SITO EN: SAN LUÍS N° 150 – CONCEPCIÓN - TUCUMÁN.

8.000	Raciones completas compuestas de: Desayuno, Almuerzo, Merienda y Cena, coeficiente 1,00 según menú.
6.000	Desayunos y Meriendas para el personal de jornada normal, coeficiente 0,06 según menú.

HOSPITAL “GENERAL LAMADRID” DE MONTEROS.

SITO EN: SARMIENTO N° 453 – MONTEROS – TUCUMÁN.

3.300	Raciones completas compuestas de: Desayuno, Almuerzo, Merienda y Cena, coeficiente 1,00 según menú.
-------	---

1.000	Desayunos y Meriendas para el personal de jornada normal, coeficiente 0,06 según menú.
-------	--

HOSPITAL “DR. PARAJON ORTIZ” DE FAMAILLA.

SITO EN: BELGRANO Nº 210 – FAMAILLA – TUCUMÁN.

1.000	Raciones completas compuestas de: Desayuno, Almuerzo, Merienda y Cena, coeficiente 1,00 según menú.
1.000	Desayunos y Meriendas para el personal de jornada normal, coeficiente 0,06 según menú.

HOSPITAL “CENTRO DE SALUD” DE AGUILARES.

SITO EN: JUAN B. ALBERDI Nº S/N. - AGUILARES – TUCUMÁN.

2.000	Raciones completas compuestas de: Desayuno, Almuerzo, Merienda y Cena, coeficiente 1,00 según menú.
1.000	Desayunos y Meriendas para el personal de jornada normal, coeficiente 0,06 según menú.

HOSPITAL “JUAN BAUTISTA ALBERDI”.

SITO EN: BELGRANO Nº 851 - JUAN B. ALBERDI – TUCUMÁN.

1.000	Raciones completas compuestas de: Desayuno, Almuerzo, Merienda y Cena, coeficiente 1,00 según menú.
500	Desayunos y Meriendas para el personal de jornada normal, coeficiente 0,06 según menú.

HOSPITAL DEL ESTE “EVA PERON”

SITO EN: RUTA 9 Y CALLE EL CARMEN- BANDA DEL RIO SALI- TUCUMÁN.

7.500	Raciones completas compuestas de: Desayuno, Almuerzo, Merienda y Cena, coeficiente 1,00 según menú.
3.200	Desayunos y Meriendas para el personal de jornada normal, coeficiente 0,06 según menú.

CENTRO RESIDENCIAL DE REHABILITACIÓN “LAS MORITAS”,

SITO EN: RUTA 305 - KM. 11 - EL TIMBO VIEJO – BURRUYACU - TUCUMÁN.

3.000	Almuerzo/ Cena, coeficiente 0,65 según menú.
-------	--

OTRAS DEPENDENCIAS DEL SISTEMA

PERSONAL AUTORIZADO A RACIONAR

10.000	Almuerzo/ Cena, coeficiente 0,65 según menú.
--------	--

ARTÍCULO 6º: FLUCTUACIÓN DE RACIONES.

La cantidad de raciones precedentemente especificadas, deben considerarse aproximadas y susceptibles de variación hasta un Veinte por ciento (20%) en más y sin límites en menos.

ARTÍCULO 7º: RECONOCIMIENTO DE LAS CONDICIONES Y LUGARES DE TRABAJO

Hasta Dos (2) días hábiles antes del fijado para el acto de apertura de la presente licitación, los interesados deberán visitar obligatoriamente los establecimientos detallados en el Art. 5º, hecho éste que se acreditará con una Constancia de Visita que expedirán las autoridades de cada Establecimiento y que deberán acompañar a la propuesta, esta constancia, será firmada por el Director, Sub Director Administrativo o Administrador.

La visita tiene por objeto una correcta y total evaluación de los servicios aquí requeridos, recoger todas las informaciones de carácter local y/o específico para obtener un cabal conocimiento del servicio a cotizar y toda otra cuestión que pueden influir en las determinaciones de sus ofertas, de tal manera, que las mismas sean hechas sobre la base de datos obtenidos por sus propios medios de información. En consecuencia, no podrá alegarse posteriormente causa alguna de ignorancia en lo que a las condiciones de la prestación del servicio se refiere.

ARTÍCULO 8º: PRESELECCIÓN Y PREADJUDICACIÓN DE OFERTAS.

a) ANALISIS DE LA DOCUMENTACIÓN:

La Dirección General de Contrataciones y Almacenes, verificará la documentación presentada a los efectos de constatar su debido cumplimiento. Serán observadas las ofertas que no cumplan con dichos requisitos y en caso de meros incumplimientos formales se aplica el Art. 15º del Pliego de Condiciones Generales.

b) OFERTA TÉCNICA Y SU EVALUACIÓN:

Las ofertas **no rechazadas** serán evaluadas por la Comisión Permanente de Preadjudicaciones en base a los antecedentes de los oferentes, de acuerdo al Art. 3º del Pliego de Condiciones Particulares y a los criterios propios de esta Comisión, recomendando la adjudicación de la oferta que considere mas conveniente a los intereses del SI.PRO.SA.

ARTÍCULO 9º: FACTURACIÓN Y PAGO.

A los efectos de establecer los precios de los distintos regímenes comprendidos en la prestación, se establecen los Puntajes, en **Anexo Nutrición**

La firma adjudicataria facturará por quincena calendario los servicios efectivamente prestados y dicha facturación será presentada a la Dirección del Establecimiento usuario. El pago se realizará dentro de los Treinta (30) días hábiles de conformada la respectiva factura, por las autoridades competentes. Las dependencias del SI.PRO.SA. darán curso al trámite de pago dentro de los treinta (30) días de presentada la factura. En caso de que no se conformara la factura por tener cualquier anomalía, el plazo para conformarla se interrumpe. De igual forma, se interrumpe, si la Empresa no hubiere dado cumplimiento a cualquier otro requerimiento formal solicitado por las Direcciones de Contabilidad y Patrimonio y de Recursos Financieros del SI.PRO.SA.

ARTÍCULO 10º: MANTENIMIENTO DE LA OFERTA:

Los oferentes, con la sola presentación se obligan a mantener su propuesta por el término de Sesenta (60) días hábiles a contar del día inmediatamente posterior al de la apertura. Para el caso de resultar insuficiente el término indicado para la resolución de la licitación, el ente contratante requerirá en forma fehaciente a los proponentes, la conformidad para ampliar el plazo de mantenimiento de la oferta, los que deberán expresar su consentimiento dentro de las Setenta y Dos (72) horas hábiles de recibida la notificación, en su defecto se desestimará la oferta.

ARTICULO 11º: DEL CONTRATO.

- a) **Duración:** El contrato de prestación regirá por el término de cinco (5) años, El SI.PRO.SA. podrá prorrogar el plazo de vigencia del contrato por términos que no excedan de un (1) año para cada prórroga. La totalidad de las prórrogas no superarán los Tres (3) años. Cada opción de prórroga será comunicada al adjudicatario con anticipación a cada vencimiento, debiendo contar con la debida conformidad de la Empresa adjudicataria.
- b) **Extinción:** El Sistema Provincial de Salud se reserva el derecho de Rescindir, total o parcialmente, por causas debidamente justificadas, la relación contractual sin que ello genere derecho indemnizatorio alguno, con un preaviso de Treinta (30) días hábiles, notificado en forma fehaciente.

Causas:

La extinción del contrato ocurrirá por vencimiento del plazo, rescisión por culpa del adjudicatario, rescisión por caso fortuito, quiebra, concurso preventivo, disolución o liquidación del Contratado.

b.1. Vencimiento del Plazo y Prórroga.

El contrato se extinguirá al vencimiento del plazo contractual, de acuerdo al inc. a) del presente artículo.

b.2. Culpa del Concesionario.

La rescisión del Contrato podrá ser adoptada unilateralmente por el SI.PRO.SA. con fundamento en las siguientes causas:

b.2.1. Incumplimiento grave de disposiciones legales, contractuales o reglamentarias.

b.2.2. Renuncia o abandono del Servicio imputable al adjudicatario.

b.2.3. Concurso preventivo, quiebra, disolución y liquidación del Concesionario.

b.2.4. Incumplimiento en la presentación de las garantías y seguros exigidos en pliego o cualquier otra causa que impidiera al adjudicatario tomar posesión del servicio licitado.

b.2.5. Que el proveedor, a juicio del SI.PRO.SA., haya empleado prácticas corruptas o fraudulentas al competir por la adjudicación del servicio o en la ejecución del mismo.

b.2.6. Que en el caso de las ACE o UTE, la condición de participación exigida en el Art. 3 b) del presente pliego, deberá mantenerse inalterable durante toda la vigencia del contrato, por lo que el asociado idóneo no podrá ser reemplazado o separado bajo causal de rescisión de contrato.

b.3. Caso Fortuito o Fuerza Mayor.

Cualquiera de las partes podrá rescindir el Contrato cuando, por caso fortuito o fuerza mayor, resultare imposible el cumplimiento de las prestaciones objeto de este contrato. En tal caso, la parte afectada deberá comunicar y acreditar el hecho, sus consecuencias y el nexo causal entre ellos dentro de los Diez (10) días de acaecido o conocido el mismo. Si dicha parte no notificare su voluntad rescisoria dentro de los Treinta (30) días siguientes, perderá el derecho a rescindir el Contrato en los términos de este artículo. En todos los casos, la otra parte podrá oponerse a la rescisión con fundamento en

la probada inexistencia del caso fortuito o fuerza mayor invocada.

b.4. Concurso preventivo, quiebra, disolución y liquidación del Concesionario.

La presentación del Adjudicatario en concurso preventivo podrá causar la extinción del contrato, con los efectos y alcances de la rescisión por culpa del Concesionario, no obstante el SI.PRO.SA. podrá resolver la continuación del contrato cuando, por las circunstancias del concurso, este no afectare a la prestación del servicio contratado, y el Juez del Concurso hubiere permitido su continuación.

La declaración de quiebra, disolución o liquidación del adjudicatario causará la rescisión automática del contrato, con los efectos y alcances de la rescisión por culpa del Adjudicatario.

b.5. Consecuencias.

La extinción del contrato tendrá las siguientes consecuencias patrimoniales, según fuere la causa del mismo.

b.5.1. Extinción sin Culpa.

En los casos de extinción por vencimiento del plazo contractual o por caso fortuito o fuerza mayor, el SI.PRO.SA. restituirá las garantías del contrato y no procederá ningún otro reclamo.

b.5.2. Extinción por Culpa del Adjudicatario.

En caso de rescisión por culpa del Adjudicatario, el mismo perderá automáticamente la garantía de cumplimiento del Contrato.

ARTÍCULO 12º: OBLIGACIONES DE LA ADJUDICATARIA.

a) Seguro de Continuidad del Servicio:

EL adjudicatario mantendrá una existencia de víveres no perecederos para abastecer al Hospital y/o dependencias del SI.PRO.SA. durante quince (15) días corridos a fin de subsanar cualquier imprevisto (factor climático, corte de agua, gas , etc.), debiendo ser renovable y encontrarse dentro del área cocina (despensa), o en su defecto deberá realizar un seguro de caución cuyo deposito será equivalente al monto de dichos víveres más el equivalente a quince (15) días de jornales para preservar la continuidad de la prestación, en caso de rescisión del contrato por incumplimiento, tomándose el sueldo básico del ayudante de cocina según el Convenio Colectivo de Trabajo del Sindicato Gastronómico de Tucumán más cargas sociales y previsionales, siendo la base de cálculo la dotación de personal por cada establecimiento.

b) Del Personal de la Adjudicataria:

La firma adjudicataria remitirá con anterioridad al comienzo de la prestación, una nómina del personal que se desempeñará en el establecimiento, con indicación de los respectivos documentos de identidad, domicilio y la libreta sanitaria que corresponda, documentos que se preservarán en el lugar de servicio. En caso de reemplazos, se cumplirán para cada uno de ellos, los mismos requisitos. El personal que maneje alimentos, debe ser idóneo, sano reservándose el establecimiento el derecho de realizar en el momento que crea oportuno, el control sanitario de ese personal. No podrá manipular alimentos, ningún personal afectado a cualquier patología, hasta su total recuperación, debiendo presentar certificados médicos que lo acrediten. El personal deberá contar como mínimo con 18 años de edad. El vestuario del personal, deberá tener alguna marca, seña, inscripción u otras características visibles que lo diferencie de todo el personal del Establecimiento y las respectivas tarjetas de identificación que deberá utilizar obligadamente, todo lo cual será sometido a la aprobación previa de la Dirección del Establecimiento. La firma adjudicataria será responsable del comportamiento del personal a su cargo, debiendo este observar las normas de buena conducta y aseo pertinente. Dicho personal deberá permanecer en los respectivos lugares de trabajos, prohibiéndose su circulación por las restantes dependencias del Establecimiento y su vinculación con el personal del mismo o la población asistida, salvo el caso que así lo exijan razones de trabajos. El ingreso y egreso cotidiano de ese personal, se reglará en forma que establezca la Dirección del Establecimiento. Por requerimiento expreso del Establecimiento usuario, la firma adjudicataria deberá proceder al inmediato relevo del personal que cometa faltas, sin perjuicio de las sanciones que correspondieren aplicar a la adjudicataria como consecuencia de esa conducta. La dirección del Establecimiento usuario, controlará que la firma adjudicataria cuente con el suficiente personal para atender con eficiencia el servicio contratado y proveer los reemplazantes necesarios en caso de ausencias.

c) **Cumplimiento de Leyes Previsionales:**

La firma adjudicataria estará obligada a presentar ante las autoridades del establecimiento usuario, en forma mensual, junto a la facturación de la segunda quincena de cada mes, las boletas de depósitos ó constancias que acrediten el pago del Impuesto de Salud Pública, los aportes Previsionales, de Obras Sociales, ART y toda otra obligación presente o futura que tenga como base imponible la remuneración del personal, como también al Impuesto sobre los Ingresos Brutos , caso contrario no se dará curso a las facturas y por lo tanto se suspenderá el plazo para su pago, hasta tanto se regularice esta situación. Las boletas de aportes é impuestos a presentar, corresponderá al último periodo vencido.

d) **Artículos de Limpieza:**

La firma adjudicataria 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. También correrá por cuenta de la adjudicataria, la limpieza, desinfección y mantenimiento de las instalaciones sanitarias cedidas para el uso de su personal. Asimismo, la adjudicataria 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 esos fines. Además, deberá arbitrar los medios conducentes para que diariamente se efectúe el retiro de los residuos fuera del Establecimiento. El servicio de Nutrición de éste, está facultado para constatar y exigir el aseo tanto de las dependencias de elaboración, como los de los depósitos y conservación de alimentos y vestuarios del personal.

e) **Cumplimiento de Disposiciones Legales:**

El adjudicatario se compromete a cumplimentar todas las normativas Nacionales, Provinciales y municipales aplicables al legal ejercicio de su actividad y abonar todos los impuestos nacionales, provinciales y municipales que le correspondan.

f) **Seguros:**

La firma adjudicataria deberá contratar un Seguro contra Incendio por el término que dure la prestación que, cubra los locales y equipamiento cedidos por el Establecimiento, con endoso a favor de éste, los que deberán acreditarse previo al inicio del servicio.

g) **Habilitación bromatológica de la cocina y dependencias:**

El adjudicatario de la presente Licitación, deberá prever para cada establecimiento asistencial, el equipamiento y obras necesarias, para cumplir con las condiciones exigidas por el Código Alimentario Argentino, a título descriptivo se detallan algunas de estas obligaciones:

- Ambientes aireados y ventilados.
- Pisos y paredes de material impermeables y lavables.
- Sistema de Ventilación que permita la renovación del aire.
- Aberturas protegidas con tela mosquera.
- Zona de recepción de materia prima separada de la zona de manipulación de productos terminados.
- Poseer cámaras frigoríficas o heladeras aptas.
- Responder a los Art. 179, 180, 181 y 182 del Código Alimentario.

Previo a la Habilitación definitiva, la Dirección de Bromatología deberá contar con un informe técnico al respecto de División Nutrición.

Con posterioridad a la adjudicación en cada establecimiento, deberá solicitar y completar en la Dirección de Bromatología del SI.PRO.SA. los formularios tendientes a lograr la habilitación de cada cocina por parte de esta dependencia, por nota adjunta deberá presentar la documentación profesional del Director Técnico quien deberá cumplir con las tareas y obligaciones especificadas en el Art. 17 del C.A.A.

Dicha Dirección fiscalizara periódicamente en un todo de acuerdo con el Código Alimentario Argentino.

ARTÍCULO 13º: SANCIONES.

En caso de comprobarse incumplimiento y/o insuficiencia en la prestación del servicio, el Presidente del SI.PRO.SA. está facultado para aplicar sanciones, de conformidad con lo establecido con el art. 9º, inc. 37 de la Ley N° 5652, consistentes en multas.

No obstante, lo arriba expresado, también será de aplicación lo establecido en el

ANEXO PENALIDADES.

También podrá rescindir el contrato cuando la gravedad de las sanciones hiciera, a criterio del SI.PRO.SA., inadecuado el servicio contratado. La resolución traerá aparejada la pérdida de la garantía de adjudicación y el adjudicatario deberá desocupar las dependencias recibidas para la prestación estipulada, dentro de las cuarenta y ocho (48) horas de notificado de la extinción del contrato.

Ocurrida la rescisión contractual prevista precedentemente, el SI.PRO.SA., no obstante lo indicado en el párrafo precedente, podrá requerir a la empresa quien está obligada a aceptarlo, a prorrogar la prestación contractual por el plazo que determine el contratante.

ARTÍCULO 14º: COMEDOR DEL PERSONAL AUTORIZADO.

En dicho comedor solo podrán proveerse las raciones expresamente autorizadas por la Dirección del Establecimiento usuario, deslindando el **SI.PRO.SA.**, responsabilidad en el pago de las raciones no autorizadas, considerándose que las raciones entregadas sin tener en cuenta esta disposición, corren por cuenta y riesgo de la adjudicataria, sin derecho a reclamo alguno.

ARTÍCULO 15º: GENERALIDADES DEL SERVICIO.

15.1. Libro de Orden:

La Dirección del Establecimiento usuario o el respectivo Servicio de Alimentación, habilitará al comenzar la ejecución del contrato, un Libro de Orden foliado y con hojas duplicadas, donde se dejará constancia y bajo firma responsable, diariamente, de: **a)** Total de Raciones que se suministrarán al día siguiente. Los días viernes se consignarán las raciones que correspondan a los días sábados, domingos y lunes. En caso de feriados, tal información se hará el día hábil anterior, determinándose así mismo, las que correspondan al día hábil posterior. Esta información deberá suministrarse con anterioridad a la hora diez (10), en su defecto, la firma adjudicataria tomará como base cierta la cantidad de raciones correspondientes a su última entrega; **b)** Tipo y Cantidad de regímenes especiales; **c)** Eventuales Cambios de Horarios. Al día siguiente de cumplido el servicio o el día hábil siguiente al o los días feriados, se dejará constancia en el Libro de Orden, de las observaciones que se relacionen con el cumplimiento del mismo, etc.

Ocurrido éste trámite, se entregará al adjudicatario o su representante, el duplicado correspondiente. El adjudicatario aceptará las modificaciones de los pedidos a mayor o menor número de raciones, hasta las 10,30 horas del día de la entrega para el almuerzo y hasta las 16 horas para la cena.

15.2. Calidad, Preparación y Control de los Alimentos:

Todos los víveres que se empleen para la preparación de las comidas, así como también los condimentos, correrán por cuenta del adjudicatario y deberán ser de primera calidad, ajustándose en todos los casos a las determinaciones del Código Alimentario Argentino, así como a las especificaciones de este pliego, según ANEXO NUTRICION. La entrada de mercadería perecedera, deberá estar respaldada por un transporte adecuado y que reúna las condiciones necesarias para preservar los alimentos en óptimo estado de conservación, reservándose el establecimiento usuario, el derecho de recoger muestras para su análisis en cualquier momento, pudiendo rechazar y/o decomisar parcial o totalmente los mismos.

Las raciones serán obligadamente controladas en crudo y cocido por la Dietista del Servicio o la autoridad competente designada por la Dirección del Establecimiento usuario, comprometiéndose la firma a dar libre acceso a los locales habilitados para

almacenamiento, conservación y preparación de los alimentos cada vez que así se disponga por parte de las autoridades antes mencionadas. Asimismo, el adjudicatario se hará cargo de toda presentación legal producida por el suministro de alimentos que ocasionen enfermedades y/o muerte de personas. Todo accidente producido por raciones en mal estado, será de absoluta responsabilidad del adjudicatario, ya sea en sus aspectos civiles como penales. La preparación y cocimiento se llevará a cabo obligadamente en el Establecimiento usuario y se procederá en un todo de acuerdo con las reglas del arte en materia culinaria, observándose estrictamente las normas de aseo y orden pertinentes, responsabilizándose la firma adjudicataria de que, la comida se entregue en las debidas condiciones de presentación y temperatura exigible. Las preparaciones deben realizarse en el día de su consumo, excepto postres y entradas que requieran un enfriamiento, en ese caso no será mayor de doce (12) horas.

El gramo por ración previsto en los listados de comidas que forman parte del pliego, deben entenderse en Peso Neto, crudo o cocido, según lo especificado en los menús.

Además de lo expresado precedentemente, se deja establecida la plena facultad de la Dirección de Bromatología del SI.PRO.SA., para realizar controles periódicos, ejerciendo las funciones propias de contralor y fiscalización según lo dispuesto por el Código Alimentario Argentino.

15.3. Modificaciones al Menú:

Cuando razones de fuerza mayor así lo obliguen, la firma adjudicataria podrá solicitar a la autoridad del establecimiento usuario responsable de la fiscalización del servicio, su conformidad para modificar eventualmente la composición de algunas comidas establecidas en los menús, situación que se registrará en el libro de orden, donde se dejará constancia de la situación ocurrida así como de la autorización acordada, quedando la firma obligada a presentar dentro del término de veinticuatro (24) horas, los justificativos que respondan a la modificación. En ningún caso la modificación podrá significar una disminución del valor calórico, la calidad ni un incremento en el costo.

15.4. Personal y Vajilla a Cargo de la Adjudicataria:

La firma adjudicataria tendrá a su cargo, con exclusiva relación de dependencia, al personal que deberá atender todas las tareas concernientes al suministro de víveres, almacenaje, elaboración, cocimiento y distribución de las comidas, como así también a la limpieza de locales y enseres utilizados para el cumplimiento de su cometido. La firma adjudicataria, al iniciar la prestación, proveerá toda la vajilla suficiente para la correcta atención del servicio la que, será de primera calidad, debiendo proceder a su reposición cuando así lo exijan las circunstancias propias de higiene y presentación.

15.5. Cesión de Recursos Físicos:

a) El Establecimiento usuario facilitará durante la vigencia del contrato, sin cargo, bajo inventario y en las condiciones en que se encuentren, los bienes físicos que, siendo de propiedad del Estado, existen y estuvieren afectados al servicio objeto de la presente licitación, tales como: los locales, instalaciones, muebles y artefactos

existentes destinados al almacenaje, conservación, preparación y cocimiento de los alimentos, corriendo por cuenta de la firma los gastos de mantenimiento para el correcto uso y funcionamiento, incluyendo eventuales reparaciones, dándose por hecho que es de su conocimiento, al presentar la oferta, el estado de dichos bienes. Ello, sin perjuicio de que es **obligación y exclusiva responsabilidad** de la empresa adjudicataria la tenencia de todos los elementos físicos y necesarios para una correcta prestación del servicio objeto de esta licitación; **b)** Los bienes que el Establecimiento usuario facilite a la firma adjudicataria durante la vigencia del contrato, serán reintegrados a la finalización del mismo, bajo inventario, en el estado que fueron recibidos, salvo desgaste natural por su uso. La adjudicataria podrá solicitar autorización al Establecimiento usuario para efectuar cualquier tipo de modificaciones a los bienes cedidos en uso, a los efectos de adaptarlos para que mejor sirvan a la prestación. Los gastos que puedan originar, tales modificaciones serán a cargo del adjudicatario sin que ello signifique crédito a su favor.

Nota: Es responsabilidad exclusiva del proponente tomar debido conocimiento del estado actual en que se encuentran las instalaciones y equipamientos a utilizar.

Contractualmente quedará establecido que todas las inversiones sobre inmuebles que resulte obligada la adjudicataria, para una correcta prestación del servicio, quedarán en propiedad del SI.PRO.SA. al término del contrato, sin derecho de indemnización alguna, a cuyos fines se labrarán las respectivas actas.

15.6. Suministro de Gas, Energía Eléctrica, Combustible, etc.:

Los servicios de gas, energía eléctrica, agua, efluentes cloacales, recolección de residuos y teléfonos, que demandare la prestación de la adjudicataria, serán a su cargo cuando existan conexiones independientes y medidores propios. Consecuentemente, todo gasto que demandare su instalación será asumido por la adjudicataria. En caso de no existir medidores independientes el gasto será soportado a prorrata entre el establecimiento y la adjudicataria; los criterios de prorrateo deberán ser consensuados entre las partes con anterioridad a la firma del contrato.

ARTÍCULO 16º: CONSULTAS.

Cualquier posible oferente, que haya adquirido los pliegos de esta licitación, puede solicitar aclaraciones sobre estos, únicamente por escrito ante la Dirección General de Contrataciones y Almacenes del SI.PRO.SA., sita en calle Las Piedras N° 626 – Of. 2, 7, y 8 - (4000) San Miguel de Tucumán), en horario de 08 a 16, hasta cinco (5) días hábiles administrativos anteriores a la fecha de apertura.

De las consultas recibidas y sus respuestas se notificará a todos los adquirentes del pliego, a efectos de preservar la igualdad de condiciones. A tal fin los participantes deberán concurrir a Dirección General de Contrataciones y Almacenes del SI.PRO.SA. hasta dos (2) día hábiles administrativos anteriores al de la apertura de los sobres, en caso de no concurrir igualmente se tendrá por notificado el adquirente.

ARTÍCULO 17: ACEPTACIÓN.

Dado el carácter del presente acto licitatorio su régimen legal y de consultas, no se admitirá después de la presentación de las propuestas ningún reclamo fundado en

desconocimiento o errónea interpretación de los caracteres que dichos documentos especifican.

ARTÍCULO 18º: DE LAS GARANTÍAS.

La propuesta debe ser presentada por duplicado, en sobre cerrado, acompañada con la Garantía del 4%, del VALOR TOTAL DE LA OFERTA la que deberá ser intervenida por la Dirección General de Rentas de Tucumán (D.G.R.).

El monto imponible es conforme a lo explicitado a continuación:

Se considera Valor Total de la Oferta, el resultante de multiplicar los precios unitarios cotizados por las raciones mensuales estimadas según el Art. 5º del presente pliego, lo cual deberá anualizarse multiplicando por doce (12) y totalizando finalmente los cinco (5) años obligatorios del contrato, constituyendo la sumatoria de todos los establecimientos, el VALOR TOTAL DE LA OFERTA.

Las Garantías podrán constituirse en alguna de las siguientes formas:

Mediante Depósito: En Efectivo, en el Banco Macro S.A. Cta. Cte. N° 36000020097437/8 SI.PRO.SA. Garantías y Fondos de Terceros, haciéndose referencia a la contratación que se garantiza, la que se acreditará mediante la presentación del recibo emitido por Tesorería del SI.PRO.SA.

En Título: De la deuda pública Provincial o Nacional, Bonos del Estado y/o cualquier valor similar de la Provincia o de la Nación.

Con Fianza Bancaria o Seguro de Caucción: A nombre del SI.PRO.SA. y a satisfacción del Organismo contratante, constituyendo el asegurador domicilio en la Ciudad de San Miguel de Tucumán, debiendo someterse a la jurisdicción de los Tribunales Ordinarios de la Provincia de Tucumán. Las mismas deben tener vigencia hasta la extinción de las obligaciones por parte del oferente, y estar debidamente intervenidas por la Dirección General de Rentas de Tucumán (D.G.R.).

El SI.PRO.SA. no abonará intereses por los depósitos en garantía.

ARTICULO 19º: REPOSICIÓN DE GARANTÍA.

El proponente que resultara adjudicatario, previamente a la firma del respectivo contrato, deberá presentar una Garantía de Cumplimiento del 10% del Monto Total de Adjudicación, en alguna de las formas enunciadas en el artículo precedente, dentro de los cinco (5) días hábiles administrativos de recibida la correspondiente notificación, en la Dirección de Contrataciones del SI.PRO.SA., calle Las Piedras N° 626, Of. 7/8, de San Miguel de Tucumán.

ARTÍCULO 20º: ANTECEDENTES DE IDONEIDAD:

- Serán consideradas solamente aquellas propuestas que cumplan con todos los requisitos establecidos en el Art. 3º Inc. c).
- La planta de personal de la adjudicataria deberá contar permanentemente con cocineros de probada experiencia en elaboración de menús en establecimiento de salud, públicos o privado.
- Es responsabilidad excluyente del adjudicatario del servicio, el control bromatológico de los productos y alimentos a procesar y/o a expender.

ARTÍCULO 21º: CAPACIDAD ECONÓMICA DEL OFERENTE:

La capacidad económica que se ofrezca, deberá guardar una relación suficiente con el monto del servicio que se licita.

A los efectos de la comprobación precedente, los oferentes deberán acompañar dos (2) últimos Estados Contables exigibles a la fecha de apertura, firmados por Contador Público Nacional y certificados por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas. Si el oferente es persona física o jurídica sin obligación de presentar Estados Contables, se le exigirá la presentación de un (1) Estado Patrimonial de hasta 30 días corridos anteriores a la fecha de apertura y Cuadro de Ingreso y Egresos de los últimos doce (12) meses anteriores a la fecha de cierre del referido Estado Patrimonial. Es también exigible en este caso, que los Estados Contables o Estado Patrimonial se encuentren firmados por Contador Público Nacional y certificados por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas.

Con los datos del último Estado Contable se deberá cumplimentar con los siguientes índices requeridos:

Índice de solvencia = Patrimonio Neto/Total Activo = mayor o igual a 0,30

Índice de endeudamiento = Total Pasivo /Patr. Neto = menor o igual a 1,4

Índice de liquidez = Activo cte/Pasivo cte = mayor o igual a 1,4

ARTÍCULO 22º: FACTURACIÓN ANUAL.

El oferente deberá presentar certificación correspondiente, a los últimos doce (12) meses anteriores a la presentación de la oferta, firmada por Contador Público Nacional e intervenido por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas respectivo, donde conste una facturación Anual no inferior a \$1.500.000.000.- (Pesos: Mil quinientos millones), a fin de avalar la capacidad económica de la empresa oferente y contar con un patrimonio neto mínimo de \$ 300.000.000.- (Pesos: Trescientos millones).

ARTÍCULO 23º: INCREMENTO DE RACIONES Y EXTENSIÓN DE CONTRATO.

- a) Cuando el consumo exceda de las previsiones previstas en el Art. 6º del presente Pliego, el Presidente del SI.PRO.SA., mediante resolución fundada, contando con la debida intervención de los estamentos técnicos y profesionales, podrá establecer nuevos cupos para cubrir las reales necesidades de los distintos servicios licitados.
- b) Queda previsto dentro de la vigencia del convenio, que el SI.PRO.SA. podrá extender el presente contrato con la empresa adjudicataria, para la prestación del servicio a otras dependencias del Sistema. Para ello deberá contar con la previa conformidad del prestatario, los debidos informes de los estamentos técnicos y/o profesionales del Sistema, respetando las condiciones y precios de la presente licitación. De hacerse uso de esta opción, el Sr. Presidente del SI.PRO.SA., mediante Resolución fundada dispondrá al respecto.

ARTÍCULO 24º: COCINA ALTERNATIVA.

El oferente deberá disponer de una Planta de Pre Elaboración y Elaboración de Comidas Instalada.

La misma deberá estar dentro del ejido Municipal de San Miguel de Tucumán, debiendo adjuntar descripción, copia de plano general, fotos de la misma y contar con los requisitos mínimos que se detallan:

- 4 cámaras frigoríficas para carnes, verduras, lácteos y fiambres.
- Depósito para víveres secos.
- Lavadero independiente para vajillas de salas.
- Fuentes de cocción: 4 hornos pizzeros dobles, 2 anafes de 8 hornallas, 2 quemadores bajos, 2 hornos panaderos rotativos capacidad de 15 bandejas 70x90 potencia media 80.000 Kcal/h en acero inoxidable con carro, campana extractora.
- Deberá contar con todas las condiciones de seguridad e higiene, conforme a la legislación vigente.
- Cumplir con las normas de bioseguridad alimentaria.
- Capacidad de producción mínima de 2.000 raciones hospitalarias diarias.

Si la Planta fuera propiedad del oferente, deberá presentar la correspondiente escritura o si es una locación, el contrato a nombre del oferente con el correspondiente sellado de ley, certificado y legalizado por escribano público. No se aceptarán cesiones u otros instrumentos precarios de posesión.

El proponente, en caso de resultar adjudicatario, deberá presentar la correspondiente habilitación de la Dirección de Bromatología del SI.PRO.SA. a nombre del oferente.

A los efectos de corroborar el cumplimiento de éste artículo, se deberá solicitar la correspondiente visita de la División Nutrición del SI.PRO.SA. hasta tres (3) días hábiles antes de la apertura, a los fines que se entregue el correspondiente certificado que la planta cumple, con los requisitos solicitados en este artículo, el cual deberá adjuntarse a la oferta.

ARTÍCULO 25º: COSTO DE LA LICITACIÓN.

El oferente sufragara todos los costos relacionados con la preparación y presentación de su oferta, el SI.PRO.SA. no será responsable en ningún caso de dichas erogaciones, cualquiera sea el resultado de la licitación.

ARTICULO 26: INDEMNIDAD.

El oferente que resulte adjudicatario deberá mantener indemne al SI.PRO.SA. frente a cualquier reclamo judicial o extrajudicial que pudieren realizar los pacientes y/o cualquier tercero, por causas derivadas del cumplimiento y/o incumplimiento de las obligaciones del Contrato.

El adjudicatario deberá hacer constar en forma expresa en toda contratación que celebre para el cumplimiento de las obligaciones contractuales asumidas, que el SI.PRO.SA. no será responsable en ningún caso ante terceros, ni intervendrá en discrepancia alguna, reclamo o juicio, que pudiere producirse entre terceros y el

adjudicatario y/o sus pacientes, debiendo consignarse en forma expresa la renuncia a cualquier acción judicial o reclamo extrajudicial contra el SI.PRO.SA.

ARTICULO 27: TRANSFERENCIA DE CONTRATO - CONTINUIDAD LABORAL.

Los oferentes deberán tener en cuenta el texto de la Convención Colectiva de Trabajo 401/05, CLAUSULA ESPECIAL, homologado 01/09/2014. Que establece: "Para el supuesto de finalización de contrato de concesión por parte de la empresa prestataria del servicio de comedores o refrigerios en establecimientos públicos (hospitales, escuelas, centros asistenciales, geriátricas o similares) y establecimientos privados, ante la no continuidad en el mismo y su reemplazo por otra empresa del sector, se conviene lo siguiente: La empresa que asuma el servicio de refrigerio o comedor en reemplazo de la anterior deberá asegurar la continuidad de por lo menos el sesenta y cinco por ciento (65%) del plantel existente en el establecimiento donde se presta el servicio sin modificación alguna de su categoría profesional, condiciones de trabajo y remuneración, reconociendo a todos los efectos la antigüedad con el anterior empleador a los efectos previstos en la L.C.T. El procedimiento al efecto se remite a lo dispuesto en el título XI "de la transferencia del contrato de trabajo" de la ley de contrato de trabajo".

ARTÍCULO 28º: NO PODRÁN CONTRATAR CON EL SI.PRO.SA.:

- a)-Los agentes y funcionarios al servicio del estado y las firmas integradas total o parcialmente por los mismos.
- b)-Los inhibidos judicialmente.
- c)-Las empresas en convocatoria de acreedores mientras dure esta en estado de quiebra o en liquidación.

ARTÍCULO 29º: REVISION DE PRECIOS.

Tratándose de un contrato de largo plazo, el SI.PRO.SA., a petición de parte podrá considerar a futuro revisión de precios que no impliquen incumplimiento de leyes vigentes, y permitan mantener el equilibrio económico original del contrato.

Para ello, el oferente en su propuesta deberá indicar, la estructura de costo en valores relativos.

Dicha solicitud de Redeterminación de precios deberá ser debidamente fundamentada, y será considerada cuando los costos de los factores principales que conforman la estructura de costos estimada, reflejen una variación promedio ponderada superior al diez por ciento (10%) de los precios del contrato o al surgido de la última Redeterminación de precios, según corresponda.

Lo arriba expuesto, será de aplicación cada seis (6) meses a fin de acordar de buena fe, el nuevo precio aplicable ante desequilibrios en la ecuación económica-financiera, por tratarse de contratos de largo plazo.

Los meses de revisión serán octubre y abril de cada año de vigencia del contrato, debiendo el adjudicatario presentar su solicitud fundada, dentro de los 30 días antes del mes estipulado. Dichos pedidos serán analizados y considerados por el SI.PRO.SA., quien se expedirá dentro de los sesenta (60) días de su recepción.

ARTÍCULO 30°: BANCARIZACIÓN.

La firma que resulte adjudicataria, deberá pagar los servicios de su personal a través de una institución bancaria, lo cual se deberá acreditar mensualmente, con detalle de nómina y depósitos en las cuentas de cada uno de los trabajadores.

ARTICULO 31°: CAUSALES DE RECHAZO.

- 1) Falta total de garantía. Si por el contrario la garantía ha sido cubierta por lo menos en el 80% de su monto, el oferente deberá completarla dentro de las 48 horas posteriores del Acto de Apertura quedando a cargo del interesado el conocimiento del hecho sin previa notificación.
- 2) Cuando existieran enmiendas, interlineas, testaciones y/o raspaduras que no hayan sido salvadas, sobre cuestiones de fondo y no de forma, quedando esta interpretación a cargo exclusivo de la repartición contratante.
- 3) La falta del 30% del Sellado y/o Estampillado que fija la Ley Impositiva.

ARTICULO 32°: PREADJUDICACION.

La preadjudicación sólo se hará en forma total, según conveniencia de necesidad del Sistema Provincial de Salud, como consecuencia de la comparación de las ofertas presentadas al acto respectivo, y ella puede tener lugar aunque se hubiese presentado una sola oferta, siempre que la misma sea válida, es decir que se ajuste a las bases de la Licitación.

La preadjudicación recaerá siempre en la propuesta más conveniente, entendiéndose por tal aquella que resulte razonablemente más adecuada, en función del análisis de la capacidad operativa, logística, de provisión, y precio.

Atento a la necesaria compatibilidad de los ítems que componen el objeto a contratar, la adjudicación recaerá en un solo oferente.

LUGAR DE CONSULTA – ACLARACIONES

Ante cualquier duda o ampliación de lo requerido, los oferentes deberán remitirse a DIRECCION DE CONTRATACIONES - SI.PRO.SA. – sita en calle Las Piedras N° 626 – Of. 2, 7 y 8 - San Miguel de Tucumán (4.000) - Tel. 0381-4308444, de 08 a 16 horas.

AQUELLAS OFERTAS: CUYOS PLIEGOS NO HAYAN SIDO ABONADOS ANTES DE LOS 3 DIAS HABLES DE LA FECHA Y HORA FIJADO PARA LA APERTURA DE SOBRES, NO SERÁN CONSIDERADAS

LOS PLIEGOS DEBERÁN SER ABONADOS: POR TRANSFERENCIA BANCARIA AL C.B.U. N°: 2850600130002009804523 O DEPÓSITO EN CUENTA CORRIENTE N° 36000020098045/2 – “RECURSOS PROPIOS VARIOS”, DEL BANCO MACRO S.A., PRESENTANDO A POSTERIOR LA BOLETA DE DEPÓSITO EN TESORERÍA DEL SI.PRO.SA., SITA EN CALLE LAS PIEDRAS N° 626, P.B., SAN MIGUEL DE TUCUMÁN

VALOR DEL PLIEGO: \$ 250.000,00.
SE VENDERAN HASTA TRES (3) DIAS HABLES
HASTA EL 20/12/2022

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES GENERALES

ARTÍCULO 1: Llámese a Licitación Pública N° 08/22, con el objeto de contratar el Servicio de elaboración y suministro de comida para distintos Hospitales de Capital, Interior y demás dependencias dependientes del Sistema Provincial de Salud de Tucumán, conforme lo detallado en Pliego de Condiciones Particulares y sus Anexos.

ARTÍCULO 2°: Este acto licitatorio se regirá por las siguientes disposiciones:

- a) El presente Pliego de Condiciones Generales.
- b) Pliego de Condiciones Particulares y Anexos.
- c) Ley Provincial N° 5652.
- d) Resolución N° 388/SPS-05 – Reglamento de Contrataciones del SI.PRO.SA. y sus Modificatorias.
- e) Ley Provincial N° 4.537 y su Modificatoria de Procedimiento Administrativo
- f) Resolución N° 1259/CPS-1998 – Reglamento de Bromatología SI.PRO.SA.

ARTÍCULO 3: La apertura de las propuestas se efectuará el día 26 de Diciembre del 2022 a Horas 11:00, o primer día hábil subsiguiente en caso de feriado o no laborable, en la Dirección de Contrataciones del SI.PRO.SA, sita en calle Las Piedras N° 626, 1° Piso, Oficina 10, de San Miguel de Tucumán y en presencia de las autoridades de la Dirección General de Contrataciones y Almacenes del SI.PRO.SA., proponentes y demás invitados que asistieren al acto.

ARTÍCULO 4: Las propuestas se presentarán en sobre cerrado, con la leyenda que indique Servicio de elaboración y suministro de comida para distintos Hospitales de Capital, Interior y demás dependencias del Sistema Provincial de Salud de Tucumán, número de la Licitación, nombre de la repartición licitante, fecha y hora de apertura. No se aceptará ninguna propuesta que no fuera presentada hasta la hora fijada para la apertura.

ARTÍCULO 5: Las propuestas serán formuladas por duplicado, en forma clara, legible, sin raspaduras ni enmiendas, las que de existir, deberán estar debidamente salvadas. Cada foja deberá estar suscrita por el oferente. No serán consideradas modificaciones que impliquen reformas a las condiciones estipuladas por el presente pliego.

ARTÍCULO 6: El precio de los efectos será cotizado en pesos, puestos los mismos en el lugar establecido en las especificaciones particulares, indicándose para cada dependencia, el valor unitario y total en números y la oferta total de la propuesta en letras y números.

El precio deberá expresarse en la oferta con la mayor precisión y claridad posible, a los efectos de no inducir a error o confusiones, y deberá incluir todos los cargos, derechos, tributos, gravamen y seguros vigentes a la fecha de cotización.

ARTÍCULO 7: Las sociedades justificarán su existencia, como personas de derecho, mediante la presentación de los instrumentos constitutivos o sus copias publicadas y legalizadas.

ARTÍCULO 8: Los oferentes están obligados a mantener el precio de su propuesta por el término de sesenta (60) días hábiles administrativos, a partir del día de la apertura del acto licitatorio.

ARTÍCULO 9: Adjunto a la propuesta deberá acompañarse:

1. Garantía del 4% sobre el valor total de la oferta, la que deberá constituirse en alguna de las siguientes formas:
Mediante Depósito: En Efectivo, en el Banco Macro S.A. Cta. Cte. N° 36000020097437/8 SI.PRO.SA. Garantías y Fondos de Terceros, haciéndose referencia a la contratación que se garantiza, la que se acreditará mediante la presentación del recibo emitido por Tesorería del SI.PRO.SA.
En Títulos: De la deuda pública Provincial o Nacional, Bonos del Estado y/o cualquier otro valor similar de la Provincia o de la Nación.
Con Fianza Bancaria o Seguro de Caucción: A favor del SI.PRO.SA. y a satisfacción del organismo contratante constituyendo el asegurador domicilio en la ciudad de San Miguel de Tucumán, debiendo someterse a la jurisdicción de los Tribunales Ordinarios de la Provincia de Tucumán.
2. Sellado de actuación por cada folio que integre la propuesta y toda documentación adjunta, fijado actualmente en \$ 50,00 por cada folio.
3. Descripción o catálogo de cada producto, cuando correspondiera.
4. Pliego de Bases y Condiciones (Generales y Particulares) y Anexos, con la firma y sello del oferente.
5. Cuando la proponente fuera una persona jurídica legalmente constituida, deberá acompañar Poder, certificado por escribano público, que acredite que el firmante de la propuesta, cuenta con facultad suficiente para obligar a la sociedad.
6. Las firmas oferentes deberán presentar constancias de: Inscripciones impositivas en la Dirección General de Rentas (DGR) y/o Convenio Multilateral y en la Administración Federal de Ingresos Públicos (AFIP)
7. Todos los requisitos exigidos en el pliego de condiciones particulares.

ARTÍCULO 10: El SI.PRO.SA. no abonará intereses por los depósitos en garantía.

ARTÍCULO 11: Los depósitos de garantía serán devueltos a petición de la parte interesada, dentro de los diez (10) días de:

- a) Los proponentes cuyas propuestas no se aceptaron, una vez decidida la adjudicación definitiva de la licitación por la autoridad competente.
- b) A los adjudicatarios luego de haber dado cumplimiento satisfactorio y total al contrato, previa certificación de tal hecho y comunicación a Tesorería del SI.PRO.SA. para que proceda a su devolución.

ARTÍCULO 12: El oferente por el solo hecho de presentar su propuesta, declara conocer y aceptar el Pliego de Bases y Condiciones Generales y Particulares sin reservas, las que de existir no serán tenidas en cuenta.

ARTÍCULO 13: Antes de la apertura, los sobres deberán estar a la vista de todos los funcionarios y personas presentes en el acto, debiéndose hacer un previo recuento de los mismos. Una vez abierto el primer sobre, no se admitirá bajo ningún concepto, nuevas propuestas ni aclaración u observación adicional que altere la esencia de la original.

ARTÍCULO 14: Serán causa de rechazo liso y llano:

- a) Falta total de garantía. Si por el contrario la garantía ha sido cubierta por lo menos en el 80% de su monto, el oferente deberá completarla dentro de las Cuarenta y Ocho (48) horas posteriores a la apertura del acto licitatorio, quedando a cargo del interesado el conocimiento del hecho sin previa notificación.
- b) Cuando existieran enmiendas, interlineas, testaciones y/o raspaduras que no hayan sido salvadas, sobre cuestiones de fondo y no de forma, quedando esta interpretación a cargo exclusivo de la repartición licitante.
- c) La falta del 30% del Sellado y/o Estampillado que fija la Ley Impositiva.

ARTÍCULO 15: La omisión de cualquier otro requisito exigido en el Art. 9º, deberá ser salvada en un plazo de 48 horas a partir de su notificación, sin necesidad de intimación previa, encargándose la Comisión de Preadjudicaciones de verificar su cumplimiento

ARTÍCULO 16: La autoridad competente se reserva el derecho de aceptar en todo o parte de la oferta que más convenga a los intereses del SI.PRO.SA. o de rechazar toda la propuesta sin que el oferente tenga derecho a exigir indemnización alguna. La adjudicación puede tener lugar, aunque se hubiese presentado una sola oferta, siempre que la misma sea válida, es decir que se ajuste a las bases de la licitación, pliego de condiciones y cláusulas especiales.

ARTÍCULO 17: En caso de igualdad de precios, calidad y condiciones; se llamará a los proponentes a una mejora precios, por escrito y en sobre cerrado. Si no se obtuviesen mejoras o se produjera una nueva igualdad, se procederá a la preadjudicación por sorteo en presencia de los interesados que concurrieren y de las autoridades correspondientes.

ARTÍCULO 18: Las adjudicaciones dispuestas por la autoridad competente, serán comunicadas dentro de los Cinco (5) días de acordadas a los interesados. A los fines de firmar el correspondiente contrato, el adjudicatario deberá presentar Certificado de Cumplimiento Fiscal de Impuestos Provinciales otorgado por la Dirección General de Rentas de la Provincia de Tucumán, en original.

ARTÍCULO 19: El proponente que resultara adjudicatario, para poder firmar el contrato, deberá presentar una Garantía de Cumplimiento del 10% del monto total de adjudicación, en alguna de las formas enunciadas en el artículo 9 del presente Pliego, dentro de los cinco (5) días hábiles administrativos de recibida la correspondiente notificación, en la Dirección de Contrataciones del SI.PRO.SA., calle Las Piedras N° 626, Of. 7/8, de San Miguel de Tucumán.

ARTÍCULO 20: Todos los plazos que se consignan en el presente pliego comprenden días hábiles administrativos, cuando no se especifique expresamente lo contrario. Si el día del cumplimiento fuera inhábil, el plazo se prorrogara automáticamente hasta el primer día hábil administrativo inmediato siguiente.

ARTÍCULO 21: El Contrato no podrá ser transferido sin previa autorización del Sr Presidente del SI.PRO.SA., mediante resolución fundada.

ARTÍCULO 22: Se establece el valor del presente Pliego en la suma de Pesos Doscientos cincuenta mil (\$ 250.000.-).

ANEXO

MODELO DE CONTRATO

ANEXO MODELO DE CONTRATO

Entre el SISTEMA PROVINCIAL DE SALUD DE LA PROVINCIA DE TUCUMAN, representado en este acto por su Sr. Presidente, Dr.-----, en adelante denominado **EL SI.PRO.SA.**, por una parte y por la otra la firma -----, representada en este acto por el Sr.-----, D.N.I. N°-----, en adelante denominada **LA EMPRESA**, convienen en celebrar el presente contrato para la prestación del **Servicio de Elaboración y Suministro de Comida para distintos Hospitales de Capital, Interior y demás dependencias del Sistema Provincial de Salud** entregados en la cama de cada paciente, destinado a internos y personal autorizado de los establecimientos dependientes de **EL SI.PRO.SA.**, en un todo de acuerdo con las cláusulas que se citan a continuación y que regirán la relación contractual:

PRIMERA: OBJETO: **LA EMPRESA** se compromete a la prestación del servicio de suministro de comida a pacientes internados en los hospitales que se detallan en el presente, el cual consiste en el suministro de víveres, su preparación y cocimiento, de acuerdo a los menús establecidos en listados contenidos en los pliegos licitatorios y será entregado en la cama de cada paciente, excepto en sectores de alta complejidad y/o riesgo, donde serán entregados por personal del establecimiento. Se incluye también en los pliegos licitatorios, el suministro de las raciones al personal del establecimiento convenientemente autorizado. En la preparación de las raciones, se procederá en un todo de acuerdo con las reglas del arte en materia culinaria y con absoluto cumplimiento de las técnicas nutricionales explícitas e implícitas en el Anexo Nutrición, relativas a una prestación médico-nutritiva correcta. También contempla la provisión de refrigerios, debidamente autorizados por la Dirección de cada establecimiento asistencial, en salas de espera u otros lugares a designar. **LA EMPRESA** al iniciar el contrato debe contar con profesionales nutricionistas universitarios a cargo del servicio de racionamiento. Este recurso humano, con capacidad de decisión será el nexo coordinador con el Servicio de Alimentación del establecimiento hospitalario, de acuerdo a la siguiente modalidad:

- a) Un profesional nutricionista universitario permanente para hospitales con 4.000 o más raciones completas mensuales.
- b) Un profesional nutricionista universitario con funciones de supervisor para hospitales del interior de la provincia con menos de 4000 raciones completas mensuales.
- c) Un Técnico Superior en Nutrición permanente como responsable de la prestación alimentaria para hospitales con menos de 4000 raciones completas mensuales y que servirá de nexo entre el establecimiento hospitalario y la nutricionista supervisora.

En todos los casos este recurso humano se desempeñará preferentemente en horario matutino.-----

SEGUNDA: CANTIDAD DE RACIONES. Se establecen las siguientes cantidades de raciones:

HOSPITAL “ÁNGEL C. PADILLA”.

14.000	Raciones completas.
12.000	Desayunos y Meriendas para el personal de jornada normal.

HOSPITAL CENTRO DE SALUD “ZENÓN J. SANTILLÁN”.

11.000	Raciones completas.
10.000	Desayunos y Meriendas para el personal de jornada normal.

HOSPITAL DEL “NIÑO JESÚS”.

10.500	Raciones completas.
8.000	Desayunos y Meriendas para el personal de jornada normal.

HOSPITAL DE CLÍNICAS “PTE. DR. NICOLÁS AVELLANEDA”.

8.000	Raciones completas.
8.000	Desayunos y Meriendas para el personal de jornada normal.

INSTITUTO DE MATERNIDAD “NTRA. SRA. DE LAS MERCEDES”.

7.500	Raciones completas.
6.000	Desayunos y Meriendas para el personal de jornada normal.

HOSPITAL PSIQUIÁTRICO “NTRA. SRA. DEL CARMEN”.

3.000	Raciones completas.
2.000	Desayunos y Meriendas para el personal de jornada normal.

HOSPITAL “DR. JUAN M. OBARRIO”.

4.000	Raciones completas.
3.000	Desayunos y Meriendas para el personal de jornada normal.

HOSPITAL DE DIA “DR. NESTOR KIRCHNER”

1.000	Raciones completas.
3.200	Desayunos y Meriendas para el personal de jornada normal.

DIRECCION PROVINCIAL DE EMERGENCIAS “DR. JORGE ARTURO BIAZZO”.

6.000	Almuerzo y/o Cena personal.
-------	-----------------------------

HOSPITAL REGIONAL DE CONCEPCIÓN “MIGUEL BESLASCUAIN”

8.000	Raciones completas.
6.000	Desayunos y Meriendas para el personal de jornada normal.

HOSPITAL “GENERAL LAMADRID” DE MONTEROS.

3.300	Raciones completas.
1.000	Desayunos y Meriendas para el personal de jornada normal.

HOSPITAL “DR. PARAJON ORTIZ” DE FAMAILLA.

1.000	Raciones completas.
1.000	Desayunos y Meriendas para el personal de jornada normal.

HOSPITAL “CENTRO DE SALUD” DE AGUILARES.

2.000	Raciones completas.
1.000	Desayunos y Meriendas para el personal de jornada normal.

HOSPITAL “JUAN BAUTISTA ALBERDI”.

1.000	Raciones completas.
500	Desayunos y Meriendas para el personal de jornada normal.

HOSPITAL DEL ESTE “EVA PERON”

7.500	Raciones completas.
3.200	Desayunos y Meriendas para el personal de jornada normal.

CENTRO RESIDENCIAL DE REHABILITACIÓN “LAS MORITAS”,

3.000	Almuerzo y/o Cena.
-------	--------------------

**OTRAS DEPENDENCIAS DEL SISTEMA
PERSONAL AUTORIZADO A RACIONAR**

10.000	Almuerzo y/o Cena.
--------	--------------------

Se entiende por ración completa la compuesta por Desayuno, Almuerzo, Merienda y Cena, coeficiente 1.00 menú normal. Las cantidades de raciones precedentemente especificadas, deben considerarse aproximadas y susceptibles de variación hasta un

veinte por ciento (20%) en más sin límites en menos. La atención del servicio de Desayunos y Meriendas, para el suministro de la colación reglamentaria al personal de planta, deberá efectuarse en el comedor del personal autorizado y sólo podrán proveerse las raciones expresamente autorizadas por la Dirección del establecimiento usuario, deslindando **EL SI.PRO.SA.**, responsabilidad en el pago de las raciones no autorizadas, considerándose que las raciones entregadas sin tener en cuenta esta disposición, corren por cuenta y riesgo de **LA EMPRESA**, sin derecho a reclamo alguno.-----

TERCERA: PRECIO – FACTURACIÓN - PAGO. Se conviene para cada establecimiento los siguientes precios por ración:

ESTABLECIMIENTO	Precio de la Ración Completa, Menú Normal (Coeficiente 1.00) (en pesos)	Precio de Desayunos y Meriendas (Coeficiente 0,06) (en pesos)	Precio de Almuerzos/Cenas del Personal (Coeficiente 0,65) (en pesos)
Hospital "Ángel C. Padilla".			
Hospital Centro de Salud "Zenón J. Santillán".			
Hospital del "Niño Jesús".			
Hospital de Clínica "Pte. Dr. Nicolás Avellaneda"			
Instituto de Maternidad y Ginecología "Ntra. Sra. de las Mercedes".			
Hospital de Salud Mental "Ntra. Sra. del Carmen"			
Hospital "Dr. Juan M. Obarrio".			
Hospital de Día "Dr. Néstor Kirchner".			
Dirección Prov. de Emergencias "Dr. Jorge Arturo Biazzo".			
Hospital Regional de Concepción "Dr. Miguel Belascuain"			
Hospital "General Lamadrid" de Monteros.			
Hospital "Dr. Parajon Ortiz de Famailla"			
Hospital "Centro de Salud" de Aguilares			
Hospital Juan Bautista Alberdi" de Alberdi.			
Hospital del Este "Eva Perón".			
Centro de Rehabilitación "Las Moritas".			

Otras dependencias del sistema personal autorizado a racionar			
---	--	--	--

Los precios de los distintos regímenes comprendidos en la prestación surgirán de la Planilla de Puntajes para Facturación del Anexo Nutrición. **LA EMPRESA** facturará por quincena calendario los servicios efectivamente prestados y dicha facturación será presentada a la Dirección del establecimiento usuario. El pago se realizará dentro de los Treinta (30) días hábiles de conformada la respectiva factura, por las autoridades competentes. Las dependencias de **EL SI.PRO.SA.**, darán curso al trámite de pago dentro de los treinta (30) días de presentada la factura. En caso de que no se conformara la factura por tener cualquier anomalía, el plazo para conformarla se interrumpe. De igual forma, se interrumpe, si **LA EMPRESA** no hubiere dado cumplimiento a cualquier otro requerimiento formal solicitado por las Direcciones de Contabilidad y Patrimonio y de Recursos Financieros de **EL SI.PRO.SA.**-----

CUARTA: INCREMENTO DE RACIONES Y EXTENSIÓN DE CONTRATO.

- a) Cuando el consumo exceda de las previsiones previstas en el Art. 6° del Pliego de Bases y Condiciones Particulares, el Presidente del SI.PRO.SA., mediante resolución fundada, contando con la debida intervención de los estamentos técnicos y profesionales, podrá establecer nuevos cupos para cubrir las reales necesidades de los distintos servicios licitados.
- b) Queda previsto dentro de la vigencia del convenio, que **EL SI.PRO.SA.** podrá extender el presente contrato con la empresa adjudicataria, para la prestación del servicio a otras dependencias del Sistema. Para ello deberá contar con la previa conformidad del prestatario y los debidos informes de los estamentos técnicos y/o profesionales del Sistema, respetando las condiciones y precios de la presente licitación. De hacerse uso de esta opción, el Sr. Presidente del SI.PRO.SA., mediante Resolución fundada dispondrá al respecto.-----

QUINTA: DURACIÓN DEL CONTRATO: El contrato de prestación regirá por el término de cinco (5) años. **EL SI.PRO.SA.** podrá prorrogar el plazo de vigencia del contrato por términos que no excedan de un (1) año para cada prórroga. La totalidad de las prórrogas no superarán los tres (3) años. Cada opción de prórroga será comunicada

al adjudicatario con anticipación a cada vencimiento, debiendo contar con la debida conformidad de **LA EMPRESA**.-----

SEXTA: EXTINCIÓN. EL **SI.PRO.SA.** se reserva el derecho de Rescindir, total o parcialmente, por causas debidamente justificadas, la relación contractual sin que ello genere derecho indemnizatorio alguno, con un preaviso de treinta (30) días hábiles, notificado en forma fehaciente.

Causas

La extinción del contrato ocurrirá por vencimiento del plazo, rescisión por culpa de **LA EMPRESA**, rescisión por caso fortuito, quiebra, concurso preventivo, disolución o liquidación de **LA EMPRESA**.

1. Vencimiento del Plazo y Prórroga.

El contrato se extinguirá al vencimiento del plazo contractual, de acuerdo a la cláusula quinta del presente.

2. Culpa de LA EMPRESA.

La rescisión del Contrato podrá ser adoptada unilateralmente por EL SIPROSA con fundamento en las siguientes causas:

2.1. Incumplimiento grave de disposiciones legales, contractuales o reglamentarias.

2.2. Renuncia o abandono del Servicio imputable a **LA EMPRESA**.

2.3. Concurso preventivo, quiebra, disolución y liquidación de **LA EMPRESA**.

2.4. Incumplimiento en la presentación de las garantías y seguros exigidos en pliego o cualquier otra causa que impidiera a **LA EMPRESA** tomar posesión del servicio licitado.

2.5. Que **LA EMPRESA**, a juicio de **EL SI.PRO.SA.**, haya empleado prácticas corruptas o fraudulentas al competir por la adjudicación del servicio o en la ejecución del mismo.

3. Caso Fortuito o Fuerza Mayor.

Cualquiera de las partes podrá rescindir el Contrato, por caso fortuito o fuerza mayor, cuando resultare imposible el cumplimiento de las prestaciones objeto

de este contrato. En tal caso, la parte afectada deberá comunicar y acreditar el hecho, sus consecuencias y el nexo causal entre ellos dentro de los diez (10) días de acontecido o conocido el mismo. Si dicha parte no notificare su voluntad rescisoria dentro de los treinta (30) días siguientes, perderá el derecho a rescindir el Contrato en los términos de este artículo. En todos los casos, la otra parte podrá oponerse a la rescisión con fundamento en la probada inexistencia del caso fortuito o fuerza mayor invocada.

4. Concurso preventivo, quiebra, disolución y liquidación de LA EMPRESA.

La presentación de **LA EMPRESA** en concurso preventivo podrá causar la extinción del contrato, con los efectos y alcances de la rescisión por culpa de **LA EMPRESA**, no obstante **EL SI.PRO.SA.** podrá resolver la continuación del contrato cuando, por las circunstancias del concurso, éste no afectare a la prestación del servicio contratado, y el Juez del Concurso hubiere permitido su continuación.

La declaración de quiebra, disolución o liquidación de **LA EMPRESA** causará la rescisión automática del contrato, con los efectos y alcances de la rescisión por culpa de **LA EMPRESA**.

5. Consecuencias.

La extinción del contrato tendrá las siguientes consecuencias patrimoniales, según fuere la causa del mismo:

5.1. Extinción sin Culpa.

En los casos de extinción por vencimiento del plazo contractual o por caso fortuito o fuerza mayor, **EL SI.PRO.SA.** restituirá las garantías del contrato y no procederá ningún otro reclamo indemnizatorio entre las partes por causa de la extinción.

5.2. Extinción por Culpa de LA EMPRESA.

En caso de rescisión por culpa de **LA EMPRESA**, la misma perderá automáticamente la garantía de cumplimiento del Contrato.-----

SÉPTIMA: DEPOSITO DE GARANTÍA: A fin de asegurar el cumplimiento del presente Contrato, **LA EMPRESA** hace entrega de la Póliza de Seguro de Caucción N°-----

, emitida por ----- por la suma de \$ -----
(Pesos:-----), debidamente intervenida por la Dirección General de Rentas de la Provincia de Tucumán, con la cual queda integrado el depósito de garantía, cubriendo de este modo el 10% del monto total adjudicado y que tiene vigencia mientras subsistan las obligaciones de **LA EMPRESA**, de conformidad con el Art.19° del Pliego de Bases y Condiciones Particulares, de la Licitación Pública N° 08/22 del 26/12/2022-----

OCTAVA: SEGURO DE CONTINUIDAD DEL SERVICIO. A partir de la fecha del comienzo de la prestación, **LA EMPRESA** mantendrá una existencia de víveres no perecederos para abastecer al Hospital durante quince (15) días corridos, a fin subsanar cualquier imprevisto (factor climático, corte de agua, gas , etc.), debiendo ser renovable y encontrarse dentro del área cocina (despensa), o en su defecto deberá realizar un seguro de caución cuyo depósito será equivalente al monto de dichos víveres más el equivalente a quince (15) días de jornales para preservar la continuidad de la prestación, en caso de rescisión del contrato por incumplimiento, tomándose el sueldo básico del ayudante de cocina según el Convenio Colectivo de Trabajo del Sindicato Gastronómico de Tucumán más cargas sociales y previsionales, siendo la base de cálculo la dotación de personal por cada establecimiento.-----

NOVENA: HORARIOS - LIBRO DE ORDEN. Los horarios de prestación de cada uno de los conceptos, desayuno, almuerzo, merienda y cena, como así otros no especificados, previos a la iniciación de los servicios, serán convenidos con las autoridades del establecimiento usuario. Asimismo cuando razones de mejor servicio así lo aconsejen, mediante acuerdo de voluntades se podrán establecer cambios en los turnos de prestación, lo cual no podrá incidir en el costo total de la ración. La Dirección del establecimiento usuario o el Servicio de Alimentación, habilitará al comenzar la ejecución del contrato, un Libro de Orden foliado y con hojas duplicadas, donde se dejará constancia, diariamente y bajo firma responsable de: a) Total de raciones que se suministrarán al día siguiente. Los días viernes se consignarán las raciones que correspondan a los días sábado, domingo y lunes. En caso de feriados, tal información se hará el día hábil anterior, determinándose asimismo las que

correspondan al día hábil posterior. Esta información deberá suministrarse con anterioridad a la hora diez (10.00), en su defecto, **LA EMPRESA** tomará como base cierta la cantidad de raciones correspondientes a su última entrega; b) Tipo y cantidad de regímenes especiales; c) Eventuales cambios de horarios. Al día siguiente de cumplido el servicio o el día hábil siguiente al o los días feriados, se dejará constancia en el Libro de Orden de las observaciones que se relacionen con el cumplimiento del mismo, etc. Ocurrido este trámite se entregará a **LA EMPRESA** o a su representante, el duplicado correspondiente. **LA EMPRESA** aceptará las modificaciones de los pedidos a mayor o menor número de raciones, hasta las 10.30 horas del día de la entrega para el almuerzo y hasta las 16.00 horas para la cena.-----

DÉCIMA: CALIDAD, PREPARACIÓN Y CONTROL DE LOS ALIMENTOS. Todos los víveres que se empleen para la preparación de las comidas así como también los condimentos, correrán por cuenta de **LA EMPRESA** y deberán ser de primera calidad, ajustándose en todos los casos a las determinaciones del Código Alimentario Argentino, así como a las especificaciones contenidas en el Anexo Nutrición de la Licitación de referencia. La entrada de mercadería perecedera, deberá estar respaldada por un transporte adecuado y que reúna las condiciones necesarias para preservar los alimentos en óptimo estado de conservación, reservándose el establecimiento usuario, el derecho de recoger muestras para su análisis en cualquier momento, pudiendo rechazar y/o decomisar parcial o totalmente los mismos.

Las raciones serán obligadamente controladas en crudo y cocido por la dietista del Servicio o la autoridad competente designada por la Dirección del establecimiento usuario, comprometiéndose **LA EMPRESA** a dar libre acceso a los locales habilitados para almacenamiento, conservación y preparación de los alimentos cada vez que así se disponga por parte de las autoridades antes mencionadas. Asimismo, **LA EMPRESA** se hará cargo de toda presentación, reclamo y/o denuncia legal producida por el suministro de alimentos que ocasionen enfermedades y/o muerte de personas. Todo accidente producido por raciones en mal estado, será de absoluta responsabilidad de **LA EMPRESA**, ya sea en sus aspectos civiles como penales.-----

DÉCIMA PRIMERA: LUGAR DE PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS. La preparación y cocimiento se llevará a cabo obligadamente en el establecimiento usuario y se procederá en un todo de acuerdo con las reglas del arte en materia culinaria, observándose estrictamente las normas de aseo y orden pertinentes, responsabilizándose **LA EMPRESA** de que la comida se entregue en las debidas condiciones de presentación y temperatura exigible. Las preparaciones deben realizarse en el día de su consumo, excepto postres y entradas que requieran un enfriamiento, en ese caso no será mayor de doce (12) horas. El gramo por ración previsto en los listados de comidas que forman parte del pliego, deben entenderse en Peso Neto, crudo o cocido, según lo especificado en los menús.

Además de lo expresado precedentemente, se deja establecida la plena facultad de la Dirección de Bromatología del SI.PRO.SA., para realizar controles periódicos, ejerciendo las funciones propias de contralor y fiscalización según lo dispuesto por el Código Alimentario Argentino.-----

DÉCIMA SEGUNDA: MODIFICACIONES AL MENÚ. Cuando razones de fuerza mayor así lo obliguen, **LA EMPRESA** podrá solicitar a la autoridad del establecimiento usuario responsable de la fiscalización del servicio, su conformidad para modificar eventualmente la composición de algunas comidas establecidas en los menús, situación que se registrará en el libro de orden, donde se dejará constancia de la situación ocurrida así como de la autorización acordada, quedando **LA EMPRESA** obligada a presentar dentro del término de veinticuatro (24) horas, los justificativos que respondan a la modificación. En ningún caso la modificación podrá significar una disminución del valor calórico, la calidad ni un incremento en el costo.-----

DÉCIMA TERCERA: SANCIONES. En caso de comprobarse incumplimiento y/o insuficiencia en la prestación del servicio, el Presidente del SI.PRO.SA., está facultado para aplicar sanciones, de conformidad con lo establecido con el Art. 9º, Inc. 37 de la Ley N° 5.652, consistentes en multas. No obstante de ello, también será de aplicación lo establecido en el Anexo Penalidades. También podrá rescindir el contrato cuando la gravedad de las sanciones, hiciera a su criterio inadecuado el servicio contratado. La resolución traerá aparejada la pérdida de la garantía de

adjudicación y **LA EMPRESA** deberá desocupar las dependencias recibidas para la prestación estipulada, dentro de las cuarenta y ocho (48) horas de notificado de la extinción del contrato.

Ocurrida la rescisión contractual prevista precedentemente, **EL SI.PRO.SA.** no obstante lo indicado en el párrafo precedente, podrá requerir a **LA EMPRESA**, quien está obligada a aceptarlo, a prorrogar la prestación contractual por el plazo que determine **EL SI.PRO.SA.** -----

DÉCIMA CUARTA: PERSONAL Y VAJILLAS. **LA EMPRESA** tendrá a su cargo, con exclusiva relación de dependencia, al personal que deberá atender todas las tareas concernientes al suministro de víveres, almacenaje, elaboración, cocimiento y distribución de las comidas, como así también a la limpieza de locales y enseres utilizados para el cumplimiento de su cometido. **LA EMPRESA**, al iniciar la prestación, proveerá toda la vajilla suficiente para la correcta atención del servicio la que, será de primera calidad, debiendo proceder a su reposición cuando así lo exijan las circunstancias propias de higiene y presentación.-----

DÉCIMA QUINTA: CUMPLIMIENTO DE LEYES PREVISIONALES. **LA EMPRESA** estará obligada a presentar ante las autoridades del Establecimiento usuario, en forma mensual, junto a la facturación de la segunda quincena de cada mes, las boletas de depósitos o constancias que acrediten el pago del Impuesto de Salud Pública, los aportes Previsionales, de Obras Sociales, ART y toda otra obligación presente o futura que tenga como base imponible la remuneración del personal, como también al Impuesto sobre los Ingresos Brutos, caso contrario no se dará curso a las facturas y por lo tanto se suspenderá el plazo para su pago, hasta tanto se regularice esta situación. Las boletas de aportes e impuestos a presentar, corresponderá al último período vencido.-----

DÉCIMA SEXTA: DEL PERSONAL. **LA EMPRESA** debe remitir con anterioridad al comienzo de la prestación, una nómina del personal que se desempeñará en el Establecimiento, con indicación de los respectivos documentos de identidad, domicilio y la libreta sanitaria que corresponda, documentos que se preservarán en el lugar de servicio. En caso de reemplazos, se cumplirán para cada uno de ellos, los

mismos requisitos. El personal que maneje alimentos, debe ser idóneo, sano, reservándose el Establecimiento el derecho de realizar en el momento que crea oportuno, el control sanitario de ese personal. No podrá manipular alimentos, ningún personal afectado a cualquier patología, hasta su total recuperación, debiendo presentar certificados médicos que lo acrediten. El personal deberá contar como mínimo con 18 años de edad. El vestuario del personal, deberá tener alguna marca, seña, inscripción u otras características visibles que lo diferencie de todo el personal del establecimiento y las respectivas tarjetas de identificación que deberá utilizar obligadamente, todo lo cual será sometido a la aprobación previa de la Dirección del Establecimiento. **LA EMPRESA** será responsable del comportamiento del personal a su cargo, debiendo éste observar las normas de buena conducta y aseo pertinente. Dicho personal deberá permanecer en los respectivos lugares de trabajo, prohibiéndose su circulación por las restantes dependencias del Establecimiento y su vinculación con el personal del mismo o la población asistida, salvo el caso que así lo exijan razones de trabajo. El ingreso y egreso cotidiano de ese personal, se reglará en forma que establezca la Dirección del establecimiento. Por requerimiento expreso del establecimiento usuario, **LA EMPRESA** deberá proceder al inmediato relevo del personal que cometa faltas, sin perjuicio de las sanciones que correspondieren aplicar a **LA EMPRESA** como consecuencia de esa conducta. La dirección del Establecimiento usuario, controlará que **LA EMPRESA** cuente con el suficiente personal para atender con eficiencia el servicio contratado y proveer los reemplazantes necesarios en caso de ausencias.-----

DÉCIMA SÉPTIMA: CESIÓN DE RECURSOS FÍSICOS. a) El establecimiento usuario facilitará durante la vigencia del contrato, sin cargo, bajo inventario y en las condiciones en que se encuentren, los bienes físicos que, siendo de propiedad del Estado, existieren y estuvieren afectados al servicio objeto del presente contrato, tales como: los locales, instalaciones, muebles y artefactos existentes destinados al almacenaje, conservación, preparación y cocimiento de los alimentos, corriendo por cuenta de **LA EMPRESA** los gastos de mantenimiento para el correcto uso y funcionamiento, incluyendo eventuales reparaciones. Ello, sin perjuicio de que es

obligación y exclusiva responsabilidad de **LA EMPRESA** la tenencia de todos los elementos físicos y necesarios para una correcta prestación del servicio objeto de este contrato; b) Los bienes que el establecimiento usuario facilite a **LA EMPRESA** durante la vigencia del contrato, serán reintegrados a la finalización del mismo, bajo inventario, en el estado que fueron recibidos, salvo desgaste natural por su uso. **LA EMPRESA** podrá solicitar autorización al establecimiento usuario para efectuar cualquier tipo de modificaciones a los bienes cedidos en uso, a los efectos de adaptarlos para que mejor sirvan a la prestación. Los gastos que puedan originar tales modificaciones, serán a cargo de **LA EMPRESA** sin que ello signifique crédito a su favor.

Queda establecido que todas las inversiones sobre inmuebles que resulte obligada **LA EMPRESA**, para una correcta prestación del servicio, quedarán en propiedad de **EL SI.PRO.SA.** al término del contrato, sin derecho de indemnización alguna, a cuyos fines se labrarán las respectivas actas.

Suministro de Gas, Energía Eléctrica, Combustible, etc.: Los servicios de gas, energía eléctrica, agua, efluentes cloacales, recolección de residuos y teléfonos, que demandare la prestación de **LA EMPRESA**, serán a su cargo cuando existan conexiones independientes y medidoras propias.

Consecuentemente, todo gasto que demandare su instalación será asumido por **LA EMPRESA**. Por aquellos establecimientos que no cuentan con medidores independientes **LA EMPRESA** acepta abonar a prorrata por los servicios públicos utilizados en los mismos, monto que será descontado mensualmente de su facturación.-----

DÉCIMA OCTAVA: SEGUROS. **LA EMPRESA** debe presentar un Seguro contra Incendio por el término que dure la prestación que cubra los locales y equipamiento cedidos por el establecimiento, con endoso a favor de éste, los que deberán acreditarse previo al inicio del servicio.-----

DÉCIMA NOVENA: HABILITACIÓN BROMATOLÓGICA DE LA COCINA Y DEPENDENCIAS. **LA EMPRESA**, en cada establecimiento asistencial deberá prever las condiciones

básicas exigidas por el Código Alimentario en su Anexo I, a título descriptivo se detallan algunas de estas obligaciones:

- Ambientes aireados y ventilados.
- Pisos y paredes de material impermeables y lavables.
- Sistema de Ventilación que permita la renovación del aire
- Aberturas protegidas con tela mosquera
- Zona de recepción de materia prima separada de la zona de manipulación de productos terminados.
- Poseer cámaras frigoríficas aptas
- Responder a los Art. 179, 180, 181 y 182 del Código Alimentario.

Previo a la Habilitación definitiva, la Dirección de Bromatología deberá contar con un informe técnico al respecto de División Nutrición. **LA EMPRESA** deberá solicitar y completar en la Dirección de Bromatología del SI.PRO.SA. los formularios tendientes a lograr la habilitación de cada cocina por parte de esta dependencia, por nota adjunta deberá presentar la documentación profesional del Director Técnico quien deberá cumplir con las tareas y obligaciones especificadas en el Art. 17º del C.A.A.

Dicha Dirección fiscalizará periódicamente en un todo de acuerdo con el Código Alimentario Argentino, aplicándose las multas y sanciones detalladas en dicho código y en la Resolución N° 1259/CPS-1998 – Reglamento de Bromatología del SI.PRO.SA.-----

VIGÉSIMA: ARTÍCULOS DE LIMPIEZA. **LA EMPRESA** 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. También correrá por cuenta de **LA EMPRESA**, la limpieza, desinfección y mantenimiento de las instalaciones sanitarias cedidas para el uso de su personal. Asimismo **LA EMPRESA** 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 esos fines. Además deberá arbitrar los medios conducentes para que diariamente se efectúe el retiro de los residuos fuera del establecimiento. El Servicio de Nutrición de éste, está facultado

para constatar y exigir el aseo, tanto de las dependencias de elaboración como de las de depósito y conservación de alimentos y vestuarios del personal.-----

VIGÉSIMA PRIMERA: CESIÓN DEL CONTRATO. **LA EMPRESA** no podrá asociarse con otra persona o entidad ni ceder el contrato, sin la previa autorización fehaciente de **EL SI.PRO.SA.**-----

VIGÉSIMA SEGUNDA: CUMPLIMIENTO DE DISPOSICIONES LEGALES. **LA EMPRESA** debe dar cumplimiento con todas las normativas Nacionales, Provinciales y Municipales aplicables al legal ejercicio de su actividad y abonar todos los impuestos nacionales, provinciales y municipales que le correspondan.-----

VIGÉSIMA TERCERA: INDEMNIDAD. **LA EMPRESA** deberá mantener indemne a **EL SI.PRO.SA.** frente a cualquier reclamo judicial o extrajudicial que pudieren realizar los pacientes y/o cualquier tercero, por causas derivadas del cumplimiento y/o incumplimiento de las obligaciones del Contrato.

LA EMPRESA deberá hacer constar en forma expresa en toda contratación que celebre para el cumplimiento de las obligaciones contractuales asumidas, que **EL SI.PRO.SA.** no será responsable en ningún caso ante terceros, ni intervendrá en discrepancia alguna, reclamo o juicio, que pudiere producirse entre terceros y el adjudicatario y/o sus pacientes, debiendo consignarse en forma expresa la renuncia a cualquier acción judicial o reclamo extrajudicial contra **EL SI.PRO.SA.**

VIGÉSIMA CUARTA: REVISION DE PRECIOS.

Tratándose de un contrato de largo plazo, el SI.PRO.SA., a petición de parte podrá considerar a futuro revisión de precios que no impliquen incumplimiento de leyes vigentes, y permitan mantener el equilibrio económico original del contrato.

Dicha solicitud de Redeterminación de precios deberá ser debidamente fundamentada, y será considerada cuando los costos de los factores principales que conforman la estructura de costos estimada, reflejen una variación promedio ponderada superior al diez por ciento (10%) de los precios del contrato o al surgido de la última Redeterminación de precios, según corresponda.-----

Lo arriba expuesto, será de aplicación cada seis (6) meses a fin de acordar de buena fe, el nuevo precio aplicable ante desequilibrios en la ecuación económica-financiera, por tratarse de contratos de largo plazo.-----

Los meses de revisión serán octubre y abril de cada año de vigencia del contrato, debiendo el adjudicatario presentar su solicitud fundada, dentro de los 30 días antes del mes estipulado. Dichos pedidos serán analizados y considerados por el SI PROSA, quien se expedirá dentro de los sesenta (60) días de su recepción.

VIGÉSIMA QUINTA: DISPOSICIONES LEGALES. Todo lo que no se encuentre específicamente establecido en el presente contrato, se regirá por las siguientes disposiciones: a) Pliego de Bases y Condiciones Generales de la Licitación Pública N°08/22, tramitada por Expediente N° 487/617/CYA/2022; b) Pliego de Bases y Condiciones Particulares y Anexos de la Licitación Pública de referencia, siendo éste un complemento del Pliego de Bases y Condiciones Generales, pero que contiene todas las normas específicas de esta contratación; c) Ley Provincial N° 5652. d) Ley Provincial N° 4537 y su modificatoria –De procedimiento Administrativo; e) Resolución N° 388/SPS-05 –Reglamento de Contrataciones del SI.PRO.SA. y sus modificatorias, y f) Resolución N° 1259/CPS-1998 –Reglamento de Bromatología del SI.PRO.SA.-----

VIGÉSIMA SEXTA: JURISDICCIÓN. DOMICILIO LEGAL. A todos los efectos del presente contrato y/o su resolución, las partes renuncian expresamente al Fuero Federal o cualquier otro de excepción que les pudiera corresponder sometiéndose a la jurisdicción de los Tribunales Ordinarios de la ciudad de San Miguel de Tucumán, a cuyos fines fijan domicilios legales, **LA EMPRESA** en calle-----
----- y **EL SI.PRO.SA.** en calle Virgen de La Merced N° 196 de la ciudad de San Miguel de Tucumán, domicilios hábiles para todo tipo de notificaciones relacionadas con el presente contrato.-----

VIGÉSIMA SEPTIMA: SELLADO. Que por encontrarse exento **EL SI.PRO.SA.**, este instrumento tributa sólo el cincuenta por ciento (50%) a cargo de **LA EMPRESA.**-----
Leído que fue el presente y ratificado en todos sus términos por ambas partes, se firman dos (2) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto, en la ciudad de San Miguel de Tucumán a los....días del Mes de.....del Año.....-----

