

LICITACIÓN N° 02/22

“2022 – LAS MALVINAS SON ARGENTINAS”

OBJETO: Contratación de una empresa que brinde el servicio de comedor en los aeropuertos de Ezeiza y Aeroparque por el periodo de 24 meses que abarca desde el 01/06/2022 al 31/05/2024 con posibilidad de renovación de 12 meses más para Intercargo SAU de acuerdo a las cantidades, especificaciones técnicas y condiciones establecidas en el presente Pliego

VALOR DEL PLIEGO: Sin valor económico

RETIRO DE PLIEGOS DE BASES Y CONDICIONES: Los días hábiles en el horario de 9:00 a 16:00 horas en el Departamento de Compras de INTERCARGO S.A.U., sito en el Aeropuerto Internacional Ministro Pistarini, Ruta Nacional A002 Autopista Teniente General Pablo Riccheri, s/n, Piso 2° Edificio TUC-TCA, (B1802EZE) Ezeiza- Provincia de Buenos.

También podrá solicitarse por correo electrónico a compras@intercargo.com.ar; o bien descargarse de la página web de la Oficina Nacional de Contrataciones, www.argentinacompra.gov.ar; de la página web de INTERCARGO S.A.U., <https://www.argentina.gob.ar/intercargo> o de la página del Ministerio de Transporte <http://www.argentina.gob.ar/transporte>

En todos los casos los interesados deberán notificar la obtención del pliego informando razón social, domicilio, correo electrónico, teléfono y/o fax por mail al Departamento de Compras.

CONSULTAS: Hasta TRES (3) días antes de la fecha máxima de presentación de ofertas, en las oficinas del Departamento de Compras de INTERCARGO S.A.U. sito en el Aeropuerto Internacional Ministro Pistarini, Ruta Nacional A002 Autopista Teniente General Pablo Riccheri, s/n, Piso 2° Edificio TUC-TCA, (B1802EZE) Ezeiza- Provincia de Buenos Aires o por mail a compras@intercargo.com.ar, desde la casilla constituida como Domicilio de Comunicaciones.

PRESENTACIÓN DE OFERTAS (Sobres 1 y 2 conjuntamente): Hasta las 16 horas del día 19 de abril 2022 en la Recepción de INTERCARGO S.A.U. sito en el Aeropuerto Internacional Ministro Pistarini, Ruta Nacional A002 Autopista Teniente General Pablo Riccheri, s/n, Piso 2° Edificio TUC-TCA, (B1802EZE) Ezeiza- Provincia de Buenos Aires.

ACTO DE APERTURA:

Sobre 1: El día 20 de abril de 2022 a las 10:00 horas, en el Departamento de Compras de INTERCARGO S.A.U. sito en el Aeropuerto Internacional Ministro Pistarini, Ruta Nacional A002 Autopista Teniente General Pablo Riccheri, s/n, Piso 2° Edificio TUC-TCA, (B1802EZE) Ezeiza- Provincia de Buenos Aires.

Sobre 2: Se notificará oportunamente.

El mismo tendrá carácter privado, sin asistencia de los oferentes, y en presencia de un escribano público.

ÍNDICE

- 1.- ÁMBITO DE APLICACIÓN**
- 2.- PLAZOS**
- 3.- RESPONSABILIDAD DEL OFERENTE**
- 4.- RETIRO DE PLIEGOS**
- 5.- COMUNICACIONES**
- 6.- DOMICILIO DE COMUNICACIONES**
- 7.- PRESENTACIÓN DE OFERTAS**
- 8.- COTIZACIÓN – OFERTAS ALTERNATIVAS Y VARIANTES**
- 9.- GASTOS NO CONTEMPLADOS EN EL PRECIO COTIZADO**
- 10.- MANTENIMIENTO DE OFERTA - PRÓRROGAS**
- 11.- RÉGIMEN DE GARANTÍAS**
- 12.- APERTURA DE OFERTAS**
- 13.- ESTUDIO DE LAS PROPUESTAS - REQUISITOS NO SUBSANABLES**
- 14.- MEJORA DE OFERTAS**
- 15.- INVARIABILIDAD DE PRECIOS**
- 16.- ADJUDICACIÓN - CRITERIO DE SELECCIÓN**
- 17.- PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO**
- 18.- AMPLIACIONES Y DISMINUCIONES DE PEDIDOS DE COMPRA**
- 19.- PLAZO DE LA CONTRATACIÓN**
- 20.- BAJA DE CONTRATOS POR CAUSA DE FUERZA MAYOR**
- 21.- PROHIBICIÓN DE TRANSFERENCIA O CESIÓN DEL CONTRATO O DERECHOS DERIVADOS**
- 22.- GARANTÍA DE INDEMNIDAD**
- 23.- PAGO**
- 24.- RESERVAS**
- 25.- RESCISIÓN SIN EXPRESIÓN DE CAUSA – RESCISIÓN POR CULPA**
- 26.- PENALIDADES – PAGO DE LAS MULTAS – CASO FORTUITO Y FUERZA MAYOR**
- 27.- CONSULTAS**
- 28.- LEY Y JURISDICCIÓN APLICABLE**
- 29.- CONFIDENCIALIDAD**
- 30.-CLAUSULA ANTICORRUPCION**
- 31.- COMPRE ARGENTINO**
- 32.- CONFLICTO DE INTERESES**
- 33.- POLITICA DE INTEGRIDAD PARA PROVEEDORES DE LA EMPRESA INTERCARGO SAC**

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES GENERALES

1.- ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente Pliego de Bases y Condiciones Generales será de aplicación obligatoria para los procedimientos de compras y contrataciones regulados en la Norma y Procedimiento de Compras de INTERCARGO S.A.U., debiéndose respetar lo normado en el mismo.

2.- PLAZOS

Todos los plazos se computarán por días corridos y serán perentorios e improrrogables, salvo que en forma expresa se disponga lo contrario. Si un vencimiento se produjera en día inhábil, se considerará prorrogado hasta el día hábil inmediato posterior.

3.- RESPONSABILIDAD DEL OFERENTE

Es responsabilidad exclusiva de los oferentes conocer las disposiciones legales que regulan la materia, todas las condiciones establecidas en los Pliegos de Bases y Condiciones (Generales, Particulares y Especificaciones Técnicas) y sus correspondientes anexos.

La presentación de la oferta implica el pleno conocimiento del oferente, de todas las normas que rigen el proceso de la contratación, la evaluación de todas las circunstancias, la previsión de sus consecuencias y la aceptación, en su totalidad, de las bases y condiciones estipuladas. Consecuentemente, los oferentes presentados no podrán con posterioridad, en cualquiera de las etapas, invocar en su favor eventuales errores en que pudieren haber incurrido al formular la oferta, así como duda o desconocimiento acerca de las cláusulas y disposiciones legales aplicables.

4.- RETIRO DE PLIEGOS

Los interesados podrán solicitar el Pliego en forma digital a la dirección de mail compras@intercargo.com.ar, indicando el número de referencia asignado al procedimiento de compra del que se trate. Una vez recibido, deberán enviar un acuse de recibo con una referencia del mismo. Asimismo, los interesados podrán descargarlo de la página web de INTERCARGO S.A.U. (<https://www.argentina.gob.ar/intercargo/contratacionesintercargo>), debiendo luego remitir un correo electrónico a la dirección mencionada, indicando la descarga del documento.

5.- COMUNICACIONES

Las comunicaciones que realice INTERCARGO S.A.U. a los interesados, oferentes o adjudicatarios, podrán cursarse personalmente, por correo electrónico, , por carta documento, , o por cualquier otro medio fehaciente, dirigido al “Domicilio de Comunicaciones” que se hubiere informado conforme al artículo 6º, constituyendo plena prueba de la notificación realizada y de su fecha, el documento que en cada caso la registre, la copia

certificada por el personal de INTERCARGO S.A.U. interviniente en la notificación, el reporte emitido por el equipo telefónico utilizado, o el aviso de entrega recibido.

En el caso de las notificaciones cursadas por correo electrónico el registro se acreditará con la constancia de envío generada por INTERCARGO S.A.U. y la fecha y hora de notificación será la registrada en su servidor.

Las comunicaciones de los interesados, oferentes o adjudicatarios a INTERCARGO S.A.U., podrán ser efectuadas por escrito, en el domicilio de las oficinas del Departamento de Compras de INTERCARGO S.A.U. o por correo electrónico a la dirección de mail compras@intercargocom.ar, indicando el número de referencia asignado al procedimiento de compra del que se trate.

6.- DOMICILIO DE COMUNICACIONES

Al momento de solicitar el Pliego via correo electrónico o descargarlo de la página web de INTERCARGO S.A.U., los interesados deberán informar nombre, documento e indicar la razón social de la empresa por la cual actúan, de ser ese el supuesto, junto con la correspondiente Clave Única de Identificación Tributaria (C.U.I.T.), y constituir un Domicilio de Comunicaciones (indicando domicilio, teléfono, y correo electrónico de la persona que será responsable de las comunicaciones).

Para el caso que no se constate el domicilio, se tomará como Domicilio de Comunicaciones aquel que verosímilmente surja del sitio web del interesado o de cualquier otra información del mismo.

Por último, los oferentes deberán constituir, al momento de presentar sus ofertas, un domicilio especial el cual será válido como domicilio legal. En el caso de que la oferta sea presentada por oferentes inmersos en cualquier tipo de contrato de colaboración empresaria u otra forma de asociación de personas físicas o jurídicas, el domicilio constituido deberá ser único para la agrupación, y para todas y cada una de las empresas que la integran.

7.- PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Las ofertas deberán ser presentadas hasta el día y hora fijadas en el Pliego de Bases y Condiciones Particulares. INTERCARGO S.A.U. no considerará ninguna oferta que sea presentada o recibida con posterioridad a la fecha y hora límite fijada para la presentación de las mismas. Para el caso de las compras habituales y contrataciones y de no se asignarse horario de entrega se debe considerar las 24:00 horas del día de entrega de ofertas

La posibilidad de modificar la oferta finalizará con el vencimiento del plazo para presentarla, rechazándose sin más trámite las presentadas una vez vencido dicho término.

En el caso de Licitaciones, no se admitirán más ofertas que las presentadas físicamente en la Secretaría General de INTERCARGO S.A.U., rechazándose las remitidas por correo electrónico o cualquier otro procedimiento distinto al previsto, siendo esta situación causal de rechazo total de la oferta, salvo que en el Pliego de Bases y Condiciones Particulares se disponga lo contrario. La presentación de ofertas deberá efectuarse en original, en

un sobre o paquete sin identificación, perfectamente cerrado, indicando N° de contratación, objeto, fecha y hora máxima de presentación de las ofertas, debiendo estar firmada por el oferente o su representante legal, y debiendo acreditarse el carácter invocado en todos los casos. El sobre o paquete deberá contener toda la documentación solicitada en el Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

En los procedimientos de Licitación de etapa doble, la oferta deberá ser presentada en dos (2) sobres rotulados como “Sobre Nro. 1” y “Sobre Nro. 2”, contenidos en un solo sobre o caja cerrada, y firmado por el oferente o su representante legal. El Sobre Nro. 1 deberá contener la documentación vinculada a las cualidades del oferente y de los bienes o servicios requeridos, incluyendo a modo ejemplificativo, los antecedentes empresariales y técnicos, la capacidad económico-financiera, las garantías y la propuesta técnica a realizar, prescindiendo de cualquier información vinculada a la propuesta económica, que de existir esta referencia económica en el sobre técnico será causal de rechazo total de la oferta. Por su parte, el Sobre Nro. 2 deberá contener la propuesta económica.

8.- COTIZACIÓN – OFERTAS ALTERNATIVAS Y VARIANTES

En el caso de Licitaciones, será obligatoria la presentación de la Planilla de Cotización, de conformidad con el modelo indicado en el Pliego de Bases y Condiciones Particulares, donde INTERCARGO S.A.U. consignará el nivel económico de los índices a ser tenidos en cuenta para la elaboración del precio.

En aquellos procedimientos de compra estructurados bajo la forma de Compra Habitual y Especial, no será obligatoria la formulación de la cotización utilizando el formato de la mencionada Planilla de Cotización, sin perjuicio de lo cual, la cotización deberá contener toda la información requerida en el presente Pliego.

La moneda de cotización de la oferta deberá fijarse en el respectivo pliego de bases y condiciones particulares y en principio deberá ser moneda nacional, pudiendo también ser en moneda extranjera si se indicase en el pliego particular. En aquellos casos en que existan ofertas en diferentes monedas de cotización la comparación deberá efectuarse teniendo en cuenta el tipo de cambio vendedor del BANCO DE LA NACIÓN ARGENTINA vigente al cierre del día de apertura. En aquellos casos en que la cotización se hiciera en moneda extranjera y el pago en moneda nacional, deberá calcularse el monto del desembolso tomando en cuenta el tipo de cambio vendedor del BANCO DE LA NACIÓN ARGENTINA vigente al momento de liberar la orden de pago, o bien, al momento de la acreditación bancaria correspondiente, lo que deberá determinarse en el respectivo pliego de bases y condiciones particulares.

La cotización deberá especificar el precio unitario y el precio total de cada renglón en números; y el precio total general de la oferta en letras y números. De existir discrepancias entre números y letras, prevalecerá el monto expresado en letras. Los precios unitarios cotizados serán expresados en cifras con dos decimales.

Cuando no se correspondan los precios totales (bien sea por renglón, por grupo de renglones o por el total general de la oferta) con los unitarios, éstos últimos se tomarán como base para determinar aquellos y el total de la oferta.

Los oferentes podrán formular ofertas por todo o parte del objeto de la contratación, debiendo en este último caso completar sólo los espacios oportunos indicando “no cotiza” en los renglones sobre los que no se presenten ofertas, salvo que dicha facultad se vea limitada por lo dispuesto en el Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

Siempre se admitirán ofertas alternativas (entendiendo por las mismas, aquellas que cumpliendo en un todo las especificaciones técnicas de la prestación previstas en el Pliego de Bases y Condiciones Particulares, ofrecen distintas soluciones técnicas que hacen que pueda haber distintos precios para el mismo producto o servicio), y variantes (entendiendo por las mismas, aquellas que modificando las especificaciones técnicas de la prestación previstas en el Pliego de Bases y Condiciones Particulares, ofrecen una solución con una mejora no prevista por INTERCARGO S.A.U.) a menos que el Pliego de Bases y Condiciones Particulares lo prohíba.

9.- GASTOS NO CONTEMPLADOS EN EL PRECIO COTIZADO

Para elaborar las ofertas, los oferentes deberán tener en cuenta las condiciones establecidas en los Pliegos de Bases y Condiciones (Generales, Particulares y Especificaciones Técnicas) y sus correspondientes anexos, así como todos los costos directos e indirectos que demande la habilitación de la empresa para operar en los distintos aeropuertos del país. Se cita a modo de ejemplo, cánones aeroportuarios, habilitación de los vehículos, credenciales para el personal, entre otros.

INTERCARGO S.A.U. no reconocerá ningún cargo, gasto ni erogación por ningún concepto, más allá de los precios cotizados. Todos los aranceles, tasas, fletes y otros gastos directos o indirectos, correrán por cuenta exclusiva de los oferentes o de los adjudicatarios, según corresponda.

En ningún caso INTERCARGO S.A.U. reconocerá o reembolsará gasto alguno en que hubiera incurrido el oferente en la preparación y presentación de la oferta, aun cuando la convocatoria fuera dejada sin efecto previo a la adjudicación, por la razón que fuere.

10.- MANTENIMIENTO DE OFERTA - PRÓRROGAS

La presentación de una oferta en un procedimiento de contratación de INTERCARGO S.A.U., contará con la obligación de su mantenimiento durante un plazo de sesenta (60) días a partir de la fecha máxima de presentación de las ofertas salvo que esto se modifique en el Pliego de Bases y Condiciones Particulares. Entendiendo por presentación de ofertas tanto la presentación original de oferta, presentación de mejoras, y /o cualquier otra oferta que se presente durante la validez del procedimiento. Dicho plazo quedará prorrogado automáticamente hasta la adjudicación, salvo que el oferente manifieste su voluntad expresa en contrario (vía correo electrónico), con una antelación mínima de CINCO (5) días de anticipación al vencimiento del plazo.

11.- RÉGIMEN DE GARANTÍAS

11.1. Sólo serán requeridas la garantía de mantenimiento de oferta en aquellas ofertas cuyos montos superen los \$6.000.000,00 (PESOS ARGENTINOS SEIS MILLONES CON 00/100), la garantía de fiel cumplimiento de contrato para aquellas órdenes de compra que superen el monto antes indicado, y en aquellas contrataciones que la Gerencia de Suministros lo considere necesario por el tipo de contratación, sin contemplar monto mínimo.

11.2. GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA – La Gerencia de Suministros determinará la garantía de mantenimiento de oferta que se fijará en un porcentaje del valor total de la oferta o un monto fijo, sin el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), debiendo constituirse en la forma indicada en el Pliego de Bases y Condiciones Particulares, debiendo tener validez por igual plazo al de la validez de la oferta. Siempre que la oferta sea prorrogada, ya sea en forma expresa o tácita, se entenderá que la garantía de mantenimiento que la acompaña ha sido también ampliada en su validez, debiendo acompañar el oferente, las constancias de dicha prórroga cuando corresponda.

En los casos de Licitaciones de Etapa Doble, la garantía de mantenimiento de oferta será establecida en un monto fijo, según lo que se establezca en el Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

La garantía de mantenimiento de oferta se pondrá a disposición de los oferentes luego de transcurridos diez (10) días de la notificación de la orden de compra o de la firma del contrato, en su caso, a los oferentes que no resulten adjudicatarios; y a los adjudicatarios una vez integrada la garantía de adjudicación. En las Licitaciones de Etapa Doble, se devolverá esta garantía a los oferentes que no hayan sido preseleccionados para la apertura del Sobre N°2, de la forma establecida en el artículo 12.

La garantía de mantenimiento de oferta podrá ser ejecutada por INTERCARGO S.A.U. si:

a) El oferente:

- a.1.) Retira su oferta durante el período de validez de la misma;
- a.2.) Falsea la información consignada con carácter de declaración jurada, o

b) El adjudicatario:

- b.1.) No firma el contrato, o se niega a recibir el Pedido de Compra, según sea el caso, de acuerdo a lo estipulado en este Pliego; o
- b.2.) No suministra la garantía de adjudicación, de conformidad con lo dispuesto por este Pliego.

11.3. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DE CONTRATO - La garantía de fiel cumplimiento de contrato se fijará en un porcentaje equivalente al 10% del valor total de la contratación adjudicada, sin el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), debiendo constituirse de cualquiera de las formas indicadas en el Pliego de Bases y

Condiciones Particulares, dentro del término de cinco (5) días de recibida la notificación de la adjudicación, y con validez por hasta TRES (3) meses después de la efectiva finalización del contrato u orden de compra, y hasta la satisfacción de las indemnizaciones por daños y perjuicios o cualquier otra deuda que corra por cuenta del adjudicatario.

Para el caso en el cual el adjudicatario no cumpla con los requisitos establecidos en el párrafo precedente, INTERCARGO S.A.U. se reserva el derecho de convocar a la segunda mejor oferta, y así sucesivamente.

Esta garantía tendrá por objeto amparar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones que habrá de asumir el adjudicatario.

La garantía de fiel cumplimiento de contrato permanecerá en poder de INTERCARGO S.A.U., en respaldo del correcto cumplimiento del objeto del contrato o de la orden de compra, pudiendo ser ejecutada en caso de incumplimiento, o para imputarla a los gastos en que incurra INTERCARGO S.A.U. por cuenta del adjudicatario, originados por responsabilidad de éste, sin interpelación previa alguna.

La ejecución de la garantía de adjudicación no exonera al adjudicatario de la satisfacción de los daños y perjuicios que sus incumplimientos ocasionen a INTERCARGO S.A.U.

Siempre que el contrato sea prorrogado, ya sea en forma expresa o tácita, se entenderá que la garantía de fiel cumplimiento de contrato ha sido también ampliada en su validez, debiendo acompañar el oferente, las constancias de dicha prórroga cuando corresponda.

En caso que la prórroga tenga nuevos valores, la garantía también deberá adecuarse al nuevo monto del contrato o deberán presentar una garantía complementaria.

11.4. GARANTÍA DE IMPUGNACIÓN – Es requisito para la presentación de impugnaciones que, las mismas sean realizadas por escrito, previo pago en efectivo en las oficinas del Departamento de Compras de INTERCARGO S.A.U., de un importe equivalente al 3% del monto total de la contratación de acuerdo a la oferta pre adjudicada que se impugna, con un tope máximo de \$ 300.000,00 (PESOS ARGENTINOS TRESCIENTOSMIL CON 00/100), salvo que se establezcan otras condiciones en el Pliego de Bases y Condiciones Particulares. Dicho importe será devuelto en caso de resolverse favorablemente la impugnación.

11.5. GARANTÍA DE ANTICIPO FINANCIERO – En caso de requerir el oferente la entrega de un anticipo financiero, aquel deberá constituir, en forma previa a su entrega, una garantía por el monto total del mismo, mediante alguna de las formas que se indiquen en el Pliego de Bases y Condiciones Particulares en beneficio y a satisfacción de INTERCARGO S.A.U., cuya vigencia deberá extenderse hasta el efectivo cumplimiento de sus obligaciones.

11.6. RESERVAS - INTERCARGO S.A.U. no reconocerá intereses ni actualización monetaria ni diferencias de cotización ni indemnización alguna, por los depósitos de dinero y/o valores entregados en garantía.

Asimismo, si el oferente o el adjudicatario, luego de notificados fehacientemente por INTERCARGO S.A.U. que alguna de las garantías se encuentra a su disposición, no la retirasen, podrán reclamar su devolución dentro de un plazo de treinta (30) días a contar desde la fecha de tal notificación. La falta de presentación dentro del plazo señalado por parte del titular del derecho, implicará la renuncia tácita del mismo a favor de INTERCARGO S.A.U.

12.- APERTURA DE OFERTAS

En aquellos procedimientos de compra estructurados bajo la forma de Licitación de etapa simple, se llevará a cabo un acto privado de apertura de ofertas con la presencia exclusiva de las autoridades correspondientes de INTERCARGO S.A.U.

En aquellos procedimientos de compra estructurados bajo la forma de Licitación de etapa doble, se determinará en el Pliego de Bases y Condiciones Particulares si, se celebrará un acto público de apertura de ofertas en presencia de las autoridades correspondientes de INTERCARGO S.A.U., invitando en consecuencia a los oferentes e indicando el lugar, día y hora correspondientes, el cual finalizará con la confección de un acta de apertura la cual será firmada por los presentes; o se llevará a cabo un acto privado de apertura de ofertas con la presencia exclusiva de las autoridades correspondientes de INTERCARGO S.A.U. junto con un escribano público que de fe del acto.

En las Licitaciones de Etapa Doble se considerará como fecha de apertura de ofertas la de apertura del Sobre Nro. 1. En dicha oportunidad se procederá a la apertura de las ofertas debiéndose guardar la totalidad de los Sobres Nro. 2, los cuales permanecerán cerrados y firmados por la autoridad de INTERCARGO S.A.U. presentes, bajo custodia de la Auditoria Interna de INTERCARGO S.A.U.

INTERCARGO S.A.U. notificará a los oferentes el resultado de la precalificación y la fecha y hora en que tendrá lugar la apertura del Sobre Nro. 2, a la cual sólo podrán asistir los oferentes en el caso en el cual se haya determinado que el mismo será público. Se procederá al acto de apertura de los Sobres Nro. 2, en el mismo lugar en que fue llevado a cabo el acto de apertura del Sobre Nro. 1, y con las mismas formalidades.

En ese mismo acto, siempre que se haya determinado que el mismo sería público, se procederá a la devolución de los Sobres Nro. 2 de aquellas ofertas que no hubiera precalificado, o a la destrucción de los mismos de no estar presentes los oferentes en cuestión. A continuación, se realizará la apertura de los Sobres Nro. 2 de los oferentes que correspondan, en su orden correlativo.

De tratarse de un acto privado, se notificará a aquellos oferentes cuyas ofertas no hubieran precalificado que podrán proceder a su retiro. El oferente tendrá un plazo de treinta (30) días a contar desde la fecha de tal

notificación para proceder al mismo. La falta de retiro dentro del plazo señalado, implicará la conformidad tácita para su destrucción.

En aquellos procedimientos de compra estructurados bajo las formas de Compra Habitual o Compra Especial cuyos montos estimados sean iguales o inferiores a \$6.000.000,00 (PESOS ARGENTINOS SEIS MILLONES CON 00/100), se prescindirá del acto formal de apertura de ofertas.

Todas las ofertas que se hubieren presentado se agregarán al legajo respectivo según el orden de su recepción. El Departamento de Compras de INTERCARGO S.A.U. suscribirá un acta donde constará lo actuado.

A partir de la hora límite fijada para la recepción de ofertas no podrán recibirse otras, aun cuando el acto de apertura no se haya iniciado. Ninguna oferta entregada en término podrá ser desestimada en el acto de apertura de ofertas. Sólo podrán desestimarse en dicho acto las ofertas que pretendan ser entregadas fuera del horario consignado.

Para los procesos de compra de etapa doble, las ofertas estarán disponibles para los oferentes que requieran tomar vista de las mismas por el término de DOS (2) días, contados a partir del día hábil siguiente al de la apertura, coordinado dicho requerimiento con el Departamento de Compras en forma previa.

13.- ESTUDIO DE LAS PROPUESTAS - REQUISITOS NO SUBSANABLES

INTERCARGO S.A.U. procederá al análisis y evaluación de las ofertas presentadas, para lo cual tendrá en cuenta los documentos que integran el respectivo trámite de contratación, pudiendo solicitar a los oferentes cualquier aclaración y/o documentación complementaria, que sea necesaria para su análisis. Asimismo, verificará que las ofertas se ajusten sustancialmente a lo establecido en los Pliegos de Bases y Condiciones de la contratación (General, Particulares y Especificaciones Técnicas) y sus correspondientes anexos.

El Pliego de Bases y Condiciones respectivo establecerá con claridad los factores y parámetros que serán tenidos en cuenta para la evaluación de cada una de las ofertas. En los procedimientos de etapa doble el Pliego fijará los factores a considerar a los efectos de la precalificación y los que deberán ser tenidos en cuenta para la adjudicación.

En caso de verificarse omisiones o errores materiales o formales en las ofertas presentadas, se podrá requerir al oferente correspondiente su subsanación. Las omisiones o errores que a continuación se detallan, serán consideradas como “no subsanables”:

- a) Que estuviera incompleta o escrita con lápiz, o tuviera raspaduras, enmiendas o interlineas en el precio, cantidad, plazo de entrega u otro elemento que hiciera a la sustancia de la contratación a realizar y no estuviera debidamente salvada; o
- b) Si el precio cotizado mereciera la calificación de precio vil.
- c) Si la forma de presentación de la oferta no se ajusta a lo estipulado para el tipo de procedimiento

14.- MEJORA DE OFERTAS – EMPATE TECNICO

Para los casos de procesos licitatorios, se considerará que habrá empate técnico entre aquellas ofertas económicas que luego de analizadas resulten admisibles y cuya diferencia no supere el cinco por ciento (5%). Se podrá aplicar sobre renglones, cuando la oferta sea divisible según lo establezca el Pliego de Bases y Condiciones particulares. A los efectos de resolver el empate técnico se solicitará mejora de oferta a estos oferentes.

En licitaciones (si no existe empate técnico), así como en procesos de compulsas de compras habituales (en todos sus casos) se podrá solicitar una mejora de ofertas a todos los oferentes cuyas propuestas sean técnicamente admisibles, no pudiendo quedar fuera del pedido de mejora ningún proveedor que cumpla con esa condición. La decisión de solicitud de mejora de ofertas deberá ser aprobada por el superior inmediato, excepto para las Licitaciones Públicas, donde la aprobación deberá ser del Gerente de Suministros. Dicha mejora de oferta deberá ser enviada por el proveedor teniendo en cuenta las cualidades del envío de la oferta original para cada tipo de compra en particular.

Para todos los casos anteriormente descriptos, en los que el proveedor no presente una mejora en la oferta, se tendrá por válida la originalmente presentada

Las formalidades que guiarán la apertura de mejora de ofertas seguirán lo referido en el artículo 12 del presente.

15.- REVISION DE PRECIOS

El precio es fijo e invariable y no admite incrementos, salvo que el o el/los adjudicatario/s o INTERCARGO S.A.U. acrediten que la prestación del servicio se ha tornado excesivamente onerosa para una de las partes, en cuyo caso INTERCARGO S.A.U. analizará la posibilidad de su incremento, disminución o cualquier otra modalidad que posibilite la recomposición de la ecuación económico financiera tenida en cuenta por el adjudicatario al momento de realizar la oferta (*bajo una estructura de costos definida con indicadores objetivos e índices oficiales*). Tal solicitud podrá realizarse una vez transcurridos seis (6) meses contados a partir de la fecha de suscripción del contrato, emisión de Pedido de Compras y/o desde el último reajuste solicitado y deberá ser resuelto de común acuerdo entre las partes. Dicha circunstancia sólo se tendrá por concretada cuando las distorsiones operadas determinen que los precios de los ítems que conforman la estructura de costos estimada según lo definido en el Pliego de Bases y Condiciones Particulares, superen en conjunto, el diez por ciento (10%).

Solo será posible la revisión citada precedentemente en los contratos de servicios de tracto sucesivo o en las contrataciones de obras civiles.

A tal fin, a partir de la fecha de notificación de la solicitud de revisión de precios, se iniciará un periodo de negociaciones que no podrá exceder el plazo de treinta (30) días, salvo que, de común acuerdo, se decida la prórroga de éste. Si no se arribase a un acuerdo amistoso, se entenderá que los precios del contrato son los definidos por INTERCARGO S.A.U. En este caso, el adjudicatario podrá solicitar la rescisión del contrato

notificando fehacientemente a INTERCARGO S.A.U. con una antelación mínima de noventa (90) días, sin que ello dé lugar a reclamo de indemnización alguna. Este derecho deberá ser ejercido dentro de los diez (10) días contados desde la fecha de notificación de la negativa a su propuesta, o desde la fecha de notificación del precio definido por INTERCARGO S.A.U., lo que suceda en primer término.

16.- ADJUDICACIÓN - CRITERIO DE SELECCIÓN

La adjudicación podrá realizarse por renglón o grupos de renglones, conforme lo estipulado por el Pliego de Bases y Condiciones Particulares para el caso concreto.

En los casos en que se permita la cotización parcial, la adjudicación podrá ser parcial, aun cuando el oferente hubiere cotizado por el total de la cantidad solicitada para cada renglón.

La adjudicación se realizará en favor de la oferta más conveniente para INTERCARGO S.A.U., teniendo en cuenta la calidad, el precio, la forma de pago, la idoneidad del oferente y demás condiciones de la oferta, analizados globalmente. Se entiende por oferta más conveniente aquella que cumpla sustancialmente con las exigencias establecidas en el llamado y satisfaga las necesidades planteadas para la compra o contratación. La oferta más conveniente no significará necesariamente la de menor precio.

INTERCARGO S.A.U. podrá rechazar todas las ofertas sin incurrir por ello en responsabilidad alguna respecto del o de los oferentes afectados y sin obligación alguna de informar las razones de la decisión adoptada. Esta decisión será en todos los casos irrecurrible.

Solo en los Procedimientos de Compra encuadrados bajo la forma de Licitación de Etapa Doble, se notificará la precalificación a los oferentes, quienes podrán efectuar impugnaciones a la misma, por escrito, previo depósito de la correspondiente garantía, dentro de los dos (2) días de su notificación.

INTERCARGO S.A.U. procederá a continuar el procedimiento notificando la fecha de apertura del Sobre Nro. 2, conforme lo estipulado en el artículo 12 del presente Pliego, y la resolución de las impugnaciones en caso de existir alguna.

Asimismo, solo en los Procedimientos de Compra encuadrados bajo la forma de Licitación de Etapa Doble, una vez notificada la adjudicación, podrán efectuar impugnaciones a la misma, por escrito, previo depósito de la correspondiente garantía, dentro de los dos (2) días de su notificación.

Las impugnaciones deberán presentarse en las oficinas del Departamento de Compras de INTERCARGO S.A.U.

Una vez resuelta la impugnación en cualquiera de las etapas antes descriptas la misma será notificado al proveedor.

17.- PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

La contratación será perfeccionada únicamente mediante constancia de recepción del respectivo pedido de compra o con la suscripción del contrato propiamente dicho, o carta reversal, según sea el caso.

Una vez notificada la adjudicación, los oferentes adjudicados deberán suscribir el contrato respectivo, cumplir con la condición tácita de aceptación en caso de tratarse de una carta reversal, o retirar la orden de compra, según corresponda, constituir la garantía de adjudicación dentro del plazo previsto en el artículo 11.3 del presente Pliego y, cumplir con las obligaciones asumidas, bajo apercibimiento de ejecutar las garantías correspondientes.

Forman parte del contrato y con el siguiente orden de prelación:

- El Pedido de Compra o el Contrato suscrito o la Carta Reversal correspondiente.
- El Pliego de Bases y Condiciones Particulares;
- El Pliego de Bases y Condiciones Generales;
- Los anexos requeridos;
- Las Especificaciones Técnicas;
- Las Circulares con o sin consulta, las ampliaciones, respuestas y aclaraciones brindadas, las verificaciones efectuadas, las pruebas y demostraciones realizadas, las muestras presentadas, los resultados de las visitas efectuadas y demás documentación que, requeridas por el Pliego de Bases y Condiciones Particulares o las Especificaciones Técnicas, hubieren aportado a la adjudicación;
- Las ofertas aceptadas.

18.- AMPLIACIONES Y DISMINUCIONES DE PEDIDOS DE COMPRA

La ampliación o la disminución del monto total del contrato o sus cantidades será una facultad unilateral de INTERCARGO, hasta el límite del VEINTE POR CIENTO (20%). En los casos en que resulte imprescindible para INTERCARGO realizar el aumento o la disminución se podrá exceder el VEINTE POR CIENTO (20%) con conformidad proveedor o contratista. Si ésta no fuera aceptada, no generará ningún tipo de responsabilidad al proveedor ni será pasible de ningún tipo de penalidad o sanción. En ningún caso las ampliaciones podrán exceder del TREINTA Y CINCO POR CIENTO (35%) del monto total del contrato, aún con consentimiento del proveedor.

Este punto no comprende las solicitudes de revisiones de precio; punto 15 del presente Pliego.

19.- PLAZO DE LA CONTRATACIÓN

La vigencia de la contratación será establecida en el Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

Los pliegos de bases y condiciones particulares podrán prever la opción de prórroga cuando se trate de contratos de suministros de cumplimiento sucesivo o de prestación de servicios.

En los casos que se hubiese previsto la opción de prórroga, el contrato se podrá prorrogar por única vez y por el plazo de hasta un (1) año adicional.

La prórroga deberá realizarse en las condiciones pactadas originariamente.

20.- BAJA DE CONTRATOS POR CAUSA DE FUERZA DE MAYOR.

INTERCARGO S.A.U. tiene la potestad de dar de baja el contrato sin perjuicio alguno si se sucedieren hecho de causa de fuerza mayor, entendiéndose causa de fuerza mayor a:

- a) guerra, hostilidades u operaciones bélicas (ya sea que se haya declarado o no un estado de guerra), invasión, acto del enemigo extranjero y guerra civil;
- b) rebelión, revolución, insurrección, levantamiento, usurpación del gobierno civil o militar, conspiración, motín, disturbios civiles y actos terroristas;
- c) sabotaje, epidemia, cuarentena, peste, pandemia
- d) terremoto, avalancha, actividad volcánica, incendio, inundación, maremoto, tifón o ciclón, huracán, tormenta, rayos u otras condiciones atmosféricas inclementes, ondas de choque y ondas nucleares u otros desastres naturales o físicos;
- e) escasez de mano de obra, materiales o servicios públicos, cuando sean causados por circunstancias que constituyen en sí fuerza mayor.

21.- PROHIBICIÓN DE TRANSFERENCIA O CESIÓN DEL CONTRATO O DERECHOS DERIVADOS

El contrato no podrá ser transferido ni cedido por el adjudicatario sin el previo consentimiento escrito de INTERCARGO S.A.U. Se prohíbe expresamente la transferencia o cesión de derechos y/o facturas originados y/o causados en el respectivo contrato o en la orden de compra, sin el previo consentimiento escrito de INTERCARGO S.A.U.

22.- GARANTÍA DE INDEMNIDAD

El adjudicatario se compromete a mantener indemne a INTERCARGO S.A.U. por cualquier reclamo administrativo y/o acción judicial y/o extrajudicial, de cualquier índole (laborales, civiles, comerciales, tributarios, sociales, sindicales, etc.), entablada por dependientes y/o terceros con motivo y/o como

consecuencia de la ejecución de la contratación en cuestión, o en la que el hecho litigioso y/o sus consecuencias pretendieran ser vinculadas a la misma, incluyendo las costas que se pudieran derivar de aquella.

En tales supuestos, la/s firma/s que resulte/n adjudicataria/s asumen por sí o por sus compañías de seguros, las indemnizaciones, costos, costas y gastos que por tal motivo se hubieren originado, judicial y/o extrajudicialmente, eximiendo a INTERCARGO S.A.U. de las consecuencias y responsabilidades derivadas de los hechos y/o actos mencionados.

Consecuentemente, el adjudicatario será el único responsable de los actos de sus director/es y/o gerente/s y/o dependiente/s, tanto en lo referente a la esfera civil, penal, comercial, laboral, o cualquier otra; reconociendo en forma expresa y plena las obligaciones laborales y previsionales correspondientes a su personal, eximiendo a INTERCARGO S.A.U. de cualquier eventual responsabilidad que imponga solidaridad en el pago de cualquier tipo de indemnización prevista en la Ley de Contrato de Trabajo u otra reglamentación.

Asimismo, el adjudicatario se compromete a mantener indemne a INTERCARGO S.A.U. en relación a cualquier pago que se deba efectuar en adición al monto adjudicado, debiendo ser abonado los mismos por el adjudicatario, y no pudiendo este someter el cumplimiento de sus obligaciones al pago de aquellos.

Ante el supuesto que INTERCARGO S.A.U. sea obligada a abonar suma alguna de dinero, el adjudicatario se obliga a reintegrar la totalidad de las erogaciones efectuadas dentro de los dos (2) días de notificado, estando facultado INTERCARGO S.A.U. a reclamar las indemnizaciones por los daños y perjuicios que esta situación le ocasione.

INTERCARGO S.A.U. tendrá derecho a descontar los montos que haya afrontado de la facturación del adjudicatario, o en su caso, a retener la misma hasta el límite del monto cuestionado.

De no existir facturación pendiente y no verificarse el reintegro por parte del adjudicatario, el mismo deberá pagar a INTERCARGO S.A.U., además de las sumas que le adeudare, un interés punitivo equivalente a la Tasa Activa del Banco de la Nación Argentina, hasta el momento del efectivo pago.

23.- PAGO

El adjudicatario deberá presentar sus facturas conforme a lo que se determine en el Pliego de Bases y Condiciones Particulares, en el cual también se consignarán las condiciones de pago. INTERCARGO S.A.U. se reserva el derecho de observar las facturas presentadas, por inconsistencia con los bienes entregados, los servicios prestados o los precios facturados por el adjudicatario, como por cualquier otro concepto.

En los casos de que la contratación contemple la posibilidad de otorgar un anticipo financiero, el mismo deberá estar respaldado por la garantía correspondiente.

24.- RESERVAS

INTERCARGO S.A.U. se reserva el derecho, en cualquier estado del trámite previo a la adjudicación, a dejar sin efecto cualquier procedimiento de contratación. En tal caso, los oferentes carecerán del derecho a ser adjudicados. En igual sentido, carecerán del derecho a reclamar indemnización o reintegro alguno de gastos en que hubieren incurrido para la preparación y presentación de sus ofertas.

Asimismo, INTERCARGO S.A.U. se reserva el derecho a declarar el fracaso de cualquier procedimiento de contratación, si ninguna de las ofertas cumpliera con las Bases y Condiciones establecidas en los Pliegos Generales, Particulares y Especificaciones Técnicas.

Por último, en aquellas contrataciones de tracto sucesivo en las que INTERCARGO S.A.U. comunique su voluntad de prorrogar la vigencia, el adjudicatario deberá manifestar fehacientemente su voluntad, con un plazo de antelación mínimo de cuarenta (40) días a la finalización de la misma. Ante el silencio del adjudicatario o la negativa manifestada dentro del plazo mencionado, INTERCARGO S.A.U. se reserva el derecho a exigir la continuidad en la prestación del servicio en idénticas condiciones a las estipuladas en la orden de compra o contrato, según sea el caso, por el plazo de cuarenta (40) días más, a computarse desde la finalización de la vigencia original, a lo cual, el adjudicatario no podrá oponerse.

25.- RESCISIÓN SIN EXPRESIÓN DE CAUSA – RESCISIÓN POR CULPA

INTERCARGO S.A.U. podrá resolver el contrato o la orden de compra en cualquier momento, sin expresión de causa ni derecho a indemnización o compensación alguna, con la sola condición de notificar tal decisión al adjudicatario, por medio fehaciente, con treinta (30) días corridos de anticipación a la fecha de rescisión, lapso durante el cual se mantienen vigentes los derechos y obligaciones de ambas partes.

INTERCARGO S.A.U. tendrá la facultad de proceder a la rescisión unilateral del contrato por culpa del adjudicatario, sin que a éste le corresponda indemnización alguna, y sin intimación ni comunicación previa, en los siguientes casos:

- a) Incumplimiento total o parcial de cualquiera de las obligaciones contraídas por el adjudicatario;
- b) Que el adjudicatario falleciere, fuere declarada su incapacidad, solicitare su concurso de acreedores u otorgare un Acuerdo Preventivo Extrajudicial, le fuere declarada su quiebra y no fuere dejada sin efecto inmediatamente, celebrare cualquier otro acto que significare una considerable disminución de su solvencia económica o perdiere cualquiera de las habilitaciones y/o permisos necesarios para la prestación del servicio.
- c) Cuando en la oferta se hubiera incurrido dolosamente en inexactitudes graves que determinaron la adjudicación.
- d) Cuando el adjudicatario sea culpable de fraude o negligencia, o incumpla las obligaciones y condiciones estipuladas en el contrato.

- e) Vencido el plazo de cumplimiento de contrato o en caso de su prórroga, sin que se hubiese ejecutado la totalidad del objeto de la contratación.
- f) Cuando exista cesión de todo o parte del contrato, orden de compra, facturas, o derechos, sin que la misma haya sido autorizada previamente por INTERCARGO S.A.U.
- g) Cuando las multas superen el tope del DIEZ POR CIENTO (10%) del monto del contrato u orden de compra, según sea el caso.
- h) La venta o transmisión de la empresa del adjudicatario o su transformación en otra entidad jurídica, por los medios legalmente establecidos.
- i) El incumplimiento de la legislación vigente, por parte del adjudicatario.
- j) La existencia de embargos y/o retenciones de créditos decretados por órganos judiciales o administrativos.
- k) En caso de siniestro o accidente que ocasione daños a las personas, bienes o al medio ambiente.
- l) La existencia de inexactitudes graves en la información ofrecida por el adjudicatario, especialmente en lo relativo a la calidad, seguridad e higiene, sistemas de gestión medioambiental, condiciones y cumplimiento de requisitos laborales.
- m) El incumplimiento de las obligaciones de confidencialidad exigidas en el presente Pliego.
- n) El incumplimiento de las obligaciones laborales y de la seguridad social, por parte del adjudicatario o de sus subcontratistas.

En estos casos, la rescisión se producirá de pleno derecho y surtirá efectos desde que INTERCARGO S.A.U. notifique al adjudicatario, por medio fehaciente, su voluntad de resolver.

En los casos en que proceda la rescisión del contrato por culpa del adjudicatario, INTERCARGO S.A.U. podrá adoptar todas o algunas de las siguientes medidas:

- a) Suspender los pagos pendientes hasta la entera satisfacción de cualquier crédito que haya podido surgir a favor de INTERCARGO S.A.U. como consecuencia de la rescisión;
- b) Ejecutar las garantías que el adjudicatario tuviere constituidas;
- c) Retener los bienes y elementos del adjudicatario que estuvieran en poder de INTERCARGO S.A.U. hasta la entera satisfacción de cualquier crédito que haya podido surgir a favor de esta como consecuencia de la rescisión; y
- d) Reclamar los daños y perjuicios ocasionados.

En caso de que, al momento de la rescisión del contrato por culpa del adjudicatario, existieren saldos a favor de INTERCARGO S.A.U. por cualquier concepto, este podrá retener los mismos de los importes que deba al adjudicatario, sin necesidad de consentimiento alguno, no teniendo el adjudicatario nada que reclamar.

26.- PENALIDADES – PAGO DE LAS MULTAS – CASO FORTUITO Y FUERZA MAYOR

INTERCARGO S.A.U. podrá aplicar las multas y/o penalidades previstas en el Pliego de Bases y Condiciones Particulares y sus anexos.

Las multas y/o penalidades que se apliquen al adjudicatario, se cancelarán en el orden siguiente:

- a) Con las acreencias resultantes de las facturas emergentes del contrato que estén al cobro o en trámite;
- b) con la correspondiente garantía; y
- c) con cualquier otro crédito que INTERCARGO S.A.U. adeudare al adjudicatario.

Las penalidades referidas no serán aplicadas cuando el incumplimiento de la obligación provenga de caso fortuito o de fuerza mayor debidamente documentados por el/los adjudicatarios y aceptado por INTERCARGO S.A.U. La/s parte/s afectada/s por un caso fortuito o un evento de fuerza mayor hará/n todos los esfuerzos razonables para mitigar los efectos de dicho evento sobre la ejecución del contrato y por cumplir sus obligaciones contractuales.

La existencia de un caso fortuito o de fuerza mayor que impida el cumplimiento de los compromisos contraídos, deberá ser puesta en conocimiento de INTERCARGO S.A.U. dentro de las VEINTICUATRO (24) horas hábiles siguientes a haberse ocasionado sin excepción alguna, quedando a criterio de esta última la evaluación de los mismos y su eventual aceptación.

Se entenderá por fuerza mayor a las condiciones citadas en el Punto 20 del presente Pliego.

27.- CONSULTAS

Los interesados y oferentes en los procedimientos de compras de INTERCARGO S.A.U., podrán efectuar consultas aclaratorias por escrito, hasta tres (3) días hábiles antes de la fecha máxima de presentación de ofertas. Las mismas serán formuladas vía e-mail a la cuenta compras@intercarga.com.ar, desde la casilla constituida como Domicilio de Comunicaciones, o en las oficinas del Departamento de Compras de INTERCARGO S.A.U. y harán concreta referencia a los puntos a aclarar. Si a criterio de INTERCARGO S.A.U. la consulta resultare pertinente y contribuyere a una mejor comprensión e interpretación del Pliego, se elaborará una Circular Aclaratoria, la cual será notificada.

INTERCARGO S.A.U. se reserva el derecho de emitir, en cualquier momento o etapa del proceso de selección y hasta la apertura de las ofertas, Circulares Aclaratorias. Igualmente, podrán disponerse, por Circular Aclaratoria, prórrogas para la presentación de ofertas y del Acto de Apertura.

28.- LEY Y JURISDICCIÓN APLICABLE

La ley aplicable será la de la República Argentina.

Ante eventuales controversias que pudieren suscitarse entre las partes, ya sea en relación al presente Pliego como al eventual contrato que pudiera firmarse en caso de resultar seleccionado como proveedor, ambos acuerdan que intentarán resolverlas de buena fe y a través de negociaciones amigables en un plazo de treinta (30) días corridos desde la notificación de una controversia de una parte a la otra. De no llegar a un acuerdo en ese plazo, quedará expedita la vía judicial.

Las partes se someten a la jurisdicción de los Tribunales competentes con sede en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires para la decisión de cualquier cuestión que pudiera suscitarse, haciendo expresa renuncia a cualquier otro fuero o jurisdicción.

29.- CONFIDENCIALIDAD

Los oferentes y/o adjudicatarios deberán guardar el más íntegro y amplio deber de confidencialidad, el cual incluye abstenerse de divulgar cualquier dato, información, detalle o referencia, por más intrascendente o poco significativo que ello pudiera ser, directa o indirectamente vinculados a INTERCARGO S.A.U. y/o cualquiera de sus marcas, socios, directivos o empleados, asumiendo las responsabilidades civiles y penales que del obrar contrario al presente compromiso asumido se pudieran derivar. La obligación de confidencialidad se mantendrá por cinco (5) años a contar desde la fecha de apertura de ofertas, para el caso de oferentes no adjudicados, y desde el cumplimiento del objeto de la contratación de que se trate o finalización de la relación contractual entre INTERCARGO S.A.U. y el adjudicatario, para el caso de este último, por cualquier causa que fuera.

30.- CLAUSULA ANTICORRUPCION

Será causal determinante del rechazo sin más trámite de la propuesta u oferta en cualquier estado del procedimiento, o de la rescisión de pleno derecho de la orden de compra o contrato, dar u ofrecer dinero o cualquier otra dádiva a fin de que:

- a) Funcionarios o empleados de INTERCARGO S.A.U. con competencia referida a cualquier contratación, orden de compra o contrato, hagan o dejen de hacer algo relativo a sus funciones;
- b) Para que hagan valer la influencia de su cargo ante otro funcionario o empleado de INTERCARGO S.A.U. con la competencia descrita, a fin de que éstos hagan o dejen de hacer algo relativo a sus funciones; o
- c) Cualquier persona haga valer su relación o influencia sobre un funcionario o empleado de INTERCARGO S.A.U. con la competencia descrita, a fin de que éstos hagan o dejen de hacer algo relativo a sus funciones.

Serán considerados sujetos activos de esta conducta quienes hayan cometido tales actos en interés del adjudicatario directa o indirectamente, ya sea como representantes, administradores, socios, mandatarios,

gerentes, factores, empleados, contratados, gestores de negocios, síndicos, o cualquier otra persona física o jurídica.

Las consecuencias de estas conductas ilícitas se producirán aun cuando se hubiesen consumado en grado de tentativa.

31.- COMPRE ARGENTINO

El presente Pliego de Bases y Condiciones Generales se encuentra alcanzado por la “Ley de Compre Argentino y Desarrollo de Proveedores” 27437 – Decreto 800/2018 – Resolución 91/2018 de la Secretaria de Industria, por lo cual a fin de garantizar su efectivo cumplimiento, toda oferta nacional deberá estar acompañada por el formulario “Declaración Jurada de Contenido Nacional” mediante la cual se acredite el cumplimiento de las condiciones requeridas para ser considerada como tal. La falta de presentación de dicho formulario se entenderá, dentro del procedimiento de contratación en particular, como que el bien no cumple con la calificación de bien de origen nacional.

32.- CONFLICTO DE INTERESES

El presente Pliego de Bases y Condiciones Generales se encuentra alcanzado por el Decreto 202/2017 “Conflicto de Intereses”, por lo cual a fin de garantizar su efectivo cumplimiento todo oferente deberá presentar la declaración jurada que como anexo se acompaña al presente.

33.- POLÍTICA DE INTEGRIDAD PARA PROVEEDORES DE LA EMPRESA INTERCARGO SAU

1. POLÍTICA DE INTEGRIDAD. PRINCIPIOS Y ALCANCE

La EMPRESA INTERCARGO SAU (ITC) asume la responsabilidad de ajustar su gestión de compras y contrataciones a los principios de concurrencia e igualdad, economía, eficiencia y eficacia, libre competencia, publicidad y difusión, razonabilidad, sustentabilidad, transparencia, anticorrupción, integridad y trato igualitario.

Por este motivo, requerimos que los proveedores acompañen este compromiso, desempeñándose en todo momento con los más altos estándares de honestidad, equidad e integridad comercial, asegurando un cumplimiento pleno y responsable de la presente política.

La aceptación de la Política de Integridad de ITC, es un requisito previo e indispensable en todos los contratos que ITC suscriba con sus Proveedores.

A los efectos de esta política son definidos como procedimientos de selección los trámites destinados a elegir a un proveedor a fin de celebrar y ejecutar un contrato, en los términos de la Norma y Procedimientos de Compras de ITC, del Pliego de Bases y Condiciones Generales, pliego de bases y condiciones particulares, para la compra y/o contratación de bienes y servicios.

A los efectos de esta política es definido como Proveedor toda persona humana o jurídica que toma a su cargo la responsabilidad de ejecutar la totalidad del suministro de los bienes o de la prestación de los servicios o de las obras a ITC, mediante el pago de un precio pactado, conforme la Orden de Compra y/o el Contrato.

2. DEBERES DE LOS PROVEEDORES Y PRÁCTICAS PROHÍBIDAS

Deberes

Los proveedores deberán comportarse en todas las etapas de acuerdo a las siguientes exigencias:

a) Ajustar en todo momento su conducta a principios éticos y cumplir con las reglas comerciales aplicables en su vinculación con ITC y sus integrantes, lo cual incluye el conocimiento, consideración y respeto por el ordenamiento jurídico aplicable, obligándose expresamente a respetar la prohibición del trabajo infantil y el trabajo forzoso, y a proporcionar a sus trabajadores condiciones laborales dignas.

Asimismo, se compromete a respetar, cumplir y hacer cumplir la normativa aplicable a la prevención del lavado de activos y financiación del terrorismo, así como la normativa relativa a la propiedad intelectual.

Abstenerse de realizar directa o indirectamente cualquiera de los comportamientos definidos como prácticas prohibidas, asegurando al respecto una supervisión interna adecuada y suficiente de la conducta que lleven adelante sus empleados, Directivos, Funcionarios y representantes en las relaciones e intercambios que entablen con integrantes de ITC.

No establecer relaciones comerciales, financieras o de cualquier índole económica con integrantes de ITC o sociedades vinculadas a ellos que puedan determinar la existencia de alguna clase de conflicto de interés, siquiera aparente.

Efectuar todas las consultas, pedidos de aclaración, observaciones, solicitudes y propuestas de índole comercial o económica, por escrito o mediante correo electrónico, dirigiéndose únicamente a la persona o gerencia que al efecto resulte competente.

No utilizar indebidamente información confidencial de la sociedad, ni utilizar información que hubiese llegado a su conocimiento en forma indebida.

Denunciar ante la Unidad de Auditoría Interna cualquier irregularidad, ilícito o circunstancia contraria a la ética pública o la transparencia institucional de la que tome conocimiento en el marco de su participación en los procedimientos de compras y contrataciones, mediante correo electrónico a la dirección: denuncias@intercarga.com.ar

Prácticas prohibidas

A los fines del punto anterior, éstas comprenden actos de: (a) prácticas de corrupción; (b) prácticas fraudulentas; (c) prácticas anticompetitivas o colusorias y (d) prácticas obstructivas, las cuales se definen a continuación:

Prácticas de corrupción ofrecer o dar por sí o a través de terceros sumas de dinero, dádivas o cualquier ventaja, favor, gratificación a Funcionarios o empleados de ITC o a sus familiares directos con el fin de obtener un trato favorable o influir a fin que aquellos hagan o dejen de hacer algo relativo a sus funciones.

Prácticas fraudulentas: falsear, tergiversar u ocultar hechos o circunstancias para engañar a ITC, sus Funcionarios o empleados con el propósito de obtener un beneficio o eludir el cumplimiento de una obligación.

Prácticas anticompetitivas o colusorias: limitar, restringir, falsear o distorsionar la competencia o el acceso al mercado mediante el abuso de posición dominante, la aplicación de políticas de dumping, acuerdos entre proveedores realizados con la intención de alcanzar un propósito inapropiado contrario a los principios de concurrencia y competencia, incluyendo prácticas tales como coordinación de posturas, acuerdos para la fijación de precios, reparto de zonas o mercados o cualquier otra actividad similar de naturaleza contraria a lo previsto en la Ley 25.156.

Prácticas obstructivas: destruir, falsificar, alterar u ocultar deliberadamente información o elementos documentales significativos para los análisis, evaluaciones y, en su caso, investigaciones que deban ser llevados adelante en ITC en relación al proceso de selección, o de cualquier otra manera impedir o dificultar esa tarea.

3. CONFLICTOS DE INTERÉS

Se considerará que existe una situación de conflicto de interés cuando las actividades o relaciones con terceros de los integrantes de ITC involucrados directa o indirectamente en la actividad de selección de contratistas afectan o puedan afectar la objetividad de las decisiones funcionales a su cargo.

Los proveedores deben evitar por todos los medios incurrir en situaciones que puedan determinar la existencia de esa clase de conflictos. Se considerarán –entre otros- indicios de que existen tales conflictos cuando:

Integrantes de ITC, familiares directos suyos o personas vinculadas comercial o profesionalmente a aquellos resulten titulares de una porción significativa de la tenencia accionaria del proveedor.

Integrantes de ITC, familiares directos suyos o personas comerciales vinculadas o profesionalmente a aquellos participen de actividades de dirección, administración, representación, control o asesoramiento en el proveedor, o de alguna manera integren su nómina de personal.

Integrantes de ITC, familiares directos suyos o personas vinculadas comercial o profesionalmente a aquellos presten servicios, suministren bienes o sean, de alguna manera, directa o indirectamente, proveedores del proveedor.

Integrantes de ITC, familiares directos suyos o personas vinculadas comercial o profesionalmente relacionadas a aquellos sean acreedores o deudores del proveedor.

4. CONSECUENCIAS. SANCIONES

Los proveedores, tanto al retirar o descargar de la página web de ITC los Pliegos Licitatorios como al presentar ofertas declaran y garantizan el pleno conocimiento de la “Política de integridad para Proveedores de Empresa INTERCARGO SAC” y se obligan expresamente a respetar y hacer respetar sus previsiones, denunciando cualquier violación o incumplimiento sobre dicha política mediante los canales allí establecidos.

La violación de los deberes previstos en la presente política o la comisión de alguna de las prácticas prohibidas dará lugar a:

El rechazo de la oferta y pérdida de la garantía respectiva en cualquier estado de la licitación o la rescisión de pleno derecho del contrato con culpa del oferente o proveedor.

La aplicación de apercibimiento, suspensión o inhabilitación para contratar con ITC según el caso.

La realización, cuando así corresponda, de la denuncia penal correspondiente. La comunicación que corresponda al respectivo Colegio Profesional, Cámara o Asociación que realice la actividad de superintendencia, supervisión, o similar, del correcto desempeño ético de sus miembros.

5. AUDITORIAS

Los proveedores se comprometen a presentar el Programa de Integridad que se encuentre implementado en su organización, así como permitirán que se realicen auditorias sobre sus procesos o documentación a requerimiento de nuestra Unidad de Auditoria Interna.

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES

ARTÍCULO 1º.- DETALLE

Toda la documentación que se detalla a continuación deberá presentarse encarpeta, folio de numeración y dispuesta en el orden establecido, **en DOS (2) sobres rotulados como “Sobre 1” y “Sobre 2”**, contenidos en un sobre o caja cerrada, firmado por el oferente o su representante legal. **SOLO ORIGINALES o COPIAS CERTIFICADAS SIN DUPLICADO**

Contenido Sobre 1 (técnico y documental NO VALORES)

1.1.- Índice: obligatoriamente deberá completarse la Planilla “Índice” que se acompaña al presente.

- Pliego de bases y condiciones Generales, Particulares y circulares firmado en todas sus hojas.

1.2.- Garantía de oferta: Los oferentes deberá constituir una Garantía de Oferta Equivalente a \$6.000.000 y se deberá constituir en una de las siguientes formas:

1.2.1.- En efectivo, mediante depósito en el Departamento Tesorería sito en el Aeropuerto Internacional Ministro Pistarini, Ruta Nacional A002 Autopista Teniente General Pablo Riccheri, s/n, Piso 2° Edificio TUCTCA, (B1802EZE) Ezeiza- Provincia de Buenos Aires.

1.2.2.- En Cheque certificado, librado contra una entidad bancaria de esta plaza, o Giro Postal, o Bancario, los que serán depositados dentro de las CUARENTA Y OCHO (48) horas de recibidos.

1.2.3.- Aval Bancario, a entera satisfacción de INTERCARGO S.A.U., constituyéndose el fiador, cuando así corresponda, como deudor solidario, liso y llano y principal pagador, con renuncia de los beneficios de división y excusión, en los términos del Artículo 2.013 del Código Civil.

1.2.4.- Póliza de Caucción a entera satisfacción de INTERCARGO S.A.U., debidamente certificada por la autoridad emisora, la cual deberá ser presentada en original.

1.3.- Cumplimentar la totalidad de los datos solicitados en el Anexo II -Registro de Proveedores-. A tal fin deberán presentar:

Personas físicas

- Formulario de solicitud de inscripción (Anexo II) suscripto y certificado por entidad bancaria.
- Nombre completo, DNI, domicilio real y domicilio legal.
- Constancia de Inscripción en la ADMINISTRACIÓN FEDERAL DE INGRESOS PÚBLICOS (A.F.I.P.).
- Constancia de inscripción en Ingresos Brutos o certificado de exención.
- Información sobre los principales clientes del sector público y privado según monto de facturación, en los últimos TRES (3) años o desde el inicio de actividades si el plazo es menor.
- Declaración jurada del oferente de que no se encuentra incurso en ninguna de las causales de inhabilidad para contratar.
- Declaración jurada sobre juicios con el ESTADO NACIONAL, o sus entidades descentralizadas, individualizando en su caso: carátula, número de expediente, monto reclamado, fuero, juzgado y secretaría y entidad demandada.
- Detalle de las actividades de la firma a efectos de su clasificación. Esta categorización será tenida en cuenta al momento de elegir los proveedores que serán invitados a participar en los procedimientos de selección que lleve a cabo INTERCARGO S.A.U.

Personas jurídicas

- Formulario de solicitud de inscripción (Anexo II) suscripto y certificado por entidad bancaria.
- Constancia de Inscripción en la ADMINISTRACIÓN FEDERAL DE INGRESOS PÚBLICOS (A.F.I.P.).
- Constancia de inscripción en Ingresos Brutos o certificado de exención.
- Nómina de los actuales integrantes de sus órganos de fiscalización y administración. Copia certificada del contrato social y del poder que faculta al firmante.
- Copia certificada del último Acta de designación de autoridades donde consten fechas de comienzo y finalización de los mandatos de los órganos de administración y fiscalización.
- Información sobre los principales clientes del sector público y privado según monto de facturación, en los últimos TRES (3) años o desde el inicio de actividades si el plazo es menor.
- Declaración jurada del oferente de que no se encuentra incurso en ninguna de las causales de inhabilidad para contratar.
- Declaración jurada sobre juicios con el ESTADO NACIONAL, o sus entidades descentralizadas, individualizando en su caso: carátula, número de expediente, monto reclamado, fuero, juzgado y secretaría y entidad demandada.
- Detalle de las actividades de la firma a efectos de su clasificación. Esta categorización será tenida en cuenta al momento de elegir los proveedores que serán invitados a participar en los procedimientos de selección que lleve a cabo INTERCARGO S.A.U.

Agrupaciones de colaboración y Uniones Transitorias de Empresas

- Identificación de las personas físicas o jurídicas que los integran.
- Identificación de las personas físicas que integran cada empresa.
- Constancia de inscripción en Ingresos Brutos o certificado de exención.
- Fecha del compromiso de constitución y su objeto.
- Fecha y número de inscripción registral o de la constancia de iniciación del trámite respectivo.
- Declaración de solidaridad de sus integrantes por todas las obligaciones emergentes de la presentación de la oferta, de la adjudicación y de la ejecución del contrato.
- Información sobre los principales clientes del sector público y privado según monto de facturación, en los últimos TRES (3) años o desde el inicio de actividades si el plazo es menor.
- Declaración jurada del oferente de que no se encuentra incurso en ninguna de las causales de inhabilidad para contratar.
- Declaración jurada sobre juicios con el ESTADO NACIONAL, o sus entidades descentralizadas, individualizando en su caso: carátula, número de expediente, monto reclamado, fuero, juzgado y secretaría y entidad demandada.
- Detalle de las actividades de la firma a efectos de su clasificación. Esta categorización será tenida en cuenta al momento de elegir los proveedores que serán invitados a participar en los procedimientos de selección que lleve a cabo INTERCARGO S.A.U.
- Toda la documentación deberá estar certificada por escribano público con firma legalizada en el respectivo Colegio de Escribanos.

Organismos públicos

Cuando el proveedor pertenciere a la ADMINISTRACIÓN PÚBLICA NACIONAL, PROVINCIAL o MUNICIPAL o al GOBIERNO DE LA CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES, sólo deberá proporcionar denominación, CUIT, rubro en el que haya efectuado provisiones o prestado servicios y domicilio.

Nota:

Los proveedores que registran inscripción vigente a la fecha de apertura podrán presentar una nota indicando el número de proveedor.

1.5.- En caso que el oferente se presente bajo la forma jurídica de Unión Transitoria de Empresas (UTE), deberán presentar los documentos de constitución del consorcio en los que deberá constar:

1.5.1.- El compromiso expreso de responsabilidad principal, solidaria e ilimitada de todas y cada una de las empresas consorciadas durante el proceso de licitación, el cumplimiento de todas las obligaciones del contrato, su responsabilidad patronal, su responsabilidad frente a terceros y a todas las demás obligaciones y responsabilidades legales y contractuales.

1.5.2.- El compromiso de mantener la vigencia del Consorcio o asociación, hasta que se hayan cumplido todas las obligaciones emergentes del Contrato.

1.5.3.- El compromiso de mantener la composición del consorcio o asociación durante el plazo mencionado en el inciso anterior, así como también de no introducir modificaciones en los estatutos de las empresas integrantes que importen una alteración de la responsabilidad sin la aprobación de INTERCARGO S.A.U.

1.5.4.- El oferente deberá asignar uno o más representantes legales que acrediten mediante poder, otorgado por escritura pública, facultades suficientes para obligar a su mandante.

1.5.5.- De los documentos por los que se confiere los poderes y por los que se constituye el consorcio o asociación, deberá resultar que los otorgantes o firmantes lo hicieron legalmente, en ejercicio de las atribuciones que les corresponden como autoridades de cada una de las empresas en funciones, en el momento del acto respectivo.

1.5.6.- Las empresas serán solidariamente responsables por el cumplimiento del Contrato en caso de adjudicación.

1.5.7.- Dejase establecido que toda la documentación requerida en los ítems precedentes deberá presentarse por cada una de las empresas integrantes de la Unión Transitoria de Empresas (UTE) y/o asociaciones, con excepción del recibo de pago del pliego y de la/s constancias de visita.

1.6.- En caso que el oferente sea una Cooperativa, se deberá acompañar adicionalmente a lo solicitado en los incisos precedentes de este artículo, la siguiente documentación:

1.6.1.- Copia certificada por Escribano Público del Acta del Consejo de Administración donde se fijan las proporciones de las que participaría cada socio de los ingresos provenientes del eventual contrato que derive de la presente Licitación.

1.6.2.- Nómina de Socios, con su correspondiente C.U.I.T. y fecha de alta como socio cooperativo. Asimismo, se debe acompañar por cada socio la Constancia de inscripción ante la AFIP, así como copia de la boleta de pago de los aportes como trabajador autónomo de los últimos DOCE (12) meses.

1.6.3.- Constancia del Ministerio de Trabajo de la Nación donde se acredite que los socios que conforman el listado del plantel del personal que prestará servicios en INTERCARGO S.A.U. no están comprendidos en la Ley de Contrato de Trabajo, ni en el Convenio Colectivo de Trabajo que regula la actividad.

1.6.4.- Deberá presentar un plan de supervisión y dirección de los trabajos que realicen los socios que conformen la nómina del plantel del personal que prestará servicios en INTERCARGO S.A.U.

1.7.- En caso que el firmante de la propuesta sea un apoderado, se deberá adjuntar el correspondiente poder legalizado ante Escribano Público con firma certificada ante respectivo Colegio de Escribanos.

1.8.- Declaración jurada de no encontrarse en concurso, quiebra o proceso de liquidación sin quiebra; no hallarse en estado de interdicción judicial ni haber sufrido inhabilitación; no encontrarse dentro de las causales de impedimento para contratar con el Estado Nacional, según Anexo III. Dicha cláusula se extiende a los Directores, representantes legales y síndicos de la Sociedad.

1.9.- Nota mediante la cual el oferente autoriza a INTERCARGO S.A.U. y al Ministerio de Transporte nacional a solicitar la información que considere necesaria ante organismos oficiales, entidades financieras y/o toda persona o entidad relacionada con la documentación, datos, antecedentes y requisitos presentados, tanto en el desarrollo de la licitación como durante la vigencia del contrato resultante (Anexo IV).

1.10.- Antecedentes y referencias:

1.10.1- Comerciales:

Cientes: Demostrar fehacientemente poseer capacidad para la eficiente prestación del servicio que se licita, presentando a tal fin la nómina de las entidades públicas y/o privadas con las cuales realiza o realizó prestación del servicio de envergadura similares y las certificaciones emitidas por dichos organismos y/o empresas contratantes, con fecha de emisión no mayor a los TREINTA (30) días anteriores a la fecha de apertura de ofertas, indicando en forma precisa:

- Denominación y domicilio de la institución o empresa donde se realizó el trabajo y fecha de realización.
- Nombre, apellido y cargo de las personas que puedan ser consultados.
- Características del servicio y características técnicas del equipamiento utilizado.
- Concepto sobre el desempeño de la empresa.

1.10.2.- Bancarias:

1.10.2.1.- Se deberá indicar nombre de la institución, tipo y número de cuenta y las líneas de crédito que en su caso posean.

1.10.2.2.- Todo otro dato que se considere de interés para ampliar el conocimiento de los antecedentes bancarios del oferente.

1.10.3.- Capacidad económica y financiera del oferente: De acuerdo a lo establecido en el presente pliego se deberá acompañar la siguiente documentación:

1.10.3.1.- Estados contables e informes de auditoría correspondientes a los últimos dos (2) años, certificados por autoridad competente.

1.10.3.2.- Certificaciones bancarias y/o de proveedores y/o Casa Matriz, de las líneas de crédito otorgadas y disponibles, emitidas con una antelación no mayor a veintiún (21) días de la fecha límite fijada para la presentación de las ofertas, las cuales deberán estar supeditadas a la adjudicación del contrato objeto de la licitación.

1.10.4.- Cualquier otra evidencia para demostrar que el Oferente tiene suficiente capital de trabajo para el cumplimiento del Contrato.

1.11.- Se deberá adjuntar una nota detallando:

1.11.1. Razón social.

1.11.2.- Domicilio legal y comercial. A todos los efectos de esta contratación, los oferentes deberán constituir domicilio legal en la República Argentina.

ATENCIÓN: NO ENVIAR INFORMACIÓN ECONÓMICA DE NINGÚN TIPO EN SOBRE "1"

ARTICULO 2º Contenido Sobre 2 (OFERTA ECONOMICA):

- Planilla de cotización firmada conforme Anexo A del presente pliego

ARTICULO 3º.- FACTURACIÓN - FORMA DE PAGO

La factura se presentará mensualmente por medio electrónico a proveedores@intercarga.com.ar o en la Recepción de INTERCARGO S.A.U. ubicada en el Edificio TUC-TCA, Aeropuerto Internacional Ministro Pistarini, Ezeiza, Provincia de Buenos Aires, o del 1 al 15 del mes siguiente de la prestación de los servicios discriminada por lugar de prestación.

El pago se efectuará a los TREINTA (30) días corridos de la fecha de recepción de la facturación, debiendo estar la misma acompañada por el detalle de los bienes entregados y/o servicios prestados en el periodo facturado y con la correspondiente certificación. INTERCARGO S.A.U. se reserva el derecho de observar dentro del plazo mencionado la facturación por no estar de acuerdo con los bienes y/o servicios efectivamente prestados.

Período de facturación: mensual a mes vencido.

ARTÍCULO 4º. - PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Los interesados en participar en esta licitación deberán presentar su oferta hasta el día y lugar fijado al efecto en el Departamento de Compras de INTERCARGO S.A.U. sito en el Edificio TUC-TCA (Terminal Única de Courier), Aeropuerto Internacional "Ministro Pistarini", Ezeiza, Provincia de Buenos Aires, en el horario de 9 a 16 horas, en un sobre, paquete o caja cerrada y firmado por el oferente o su representante legal con la referencia de la licitación de que se trata.

ARTÍCULO 5º.- APERTURA DE OFERTAS

El acto de apertura de las ofertas se realizará en el Departamento de Compras de INTERCARGO S.A.U., en el día y hora fijado a tal efecto en el presente pliego. **El mismo tendrá carácter privado, sin asistencia de los oferentes, en presencia de un escribano público y de funcionarios de INTERCARGO S.A.U., labrándose el acta correspondiente.**

ARTÍCULO 6º. – GRAVÁMENES

Impuesto al Valor Agregado (“IVA”): los precios que contengan las ofertas deberán ser informados sin IVA, el que será adicionado, de corresponder, en renglón aparte al momento de la facturación.

Regímenes de retención: INTERCARGO S.A.U. es agente de retención del IVA (RG18), del Impuesto a las Ganancias (RG830), de Contribuciones de la Seguridad Social (RG 1556, 1769 y 1784), del Impuesto sobre los Ingresos Brutos de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (Resolución N° 533) y del Impuesto sobre los Ingresos Brutos de la Provincia de Buenos Aires (DN 43/96), Impuesto sobre los Ingresos Brutos en la provincia de Misiones (Resolución General 01/2014) y en la Provincia de Mendoza (Resolución General 19/2012).

Forma de facturación: las facturas deberán ser emitidas en cumplimiento con las normas de facturación vigentes según lo dispuesto por la RG (AFIP) 1415 y la RG (AFIP) 100.

ARTÍCULO 7º.- OMISIONES

Toda omisión en el desarrollo del presente pliego deberá considerarse accidental, y no implicará la falta de provisión de materiales y/o mano de obra que afecte la buena prestación de los bienes y/o servicios a proveer, de acuerdo a las reglas del buen arte.

Este organismo no admitirá ningún tipo de reclamo por desconocimiento del pliego y/o de los trabajos a realizar.

ARTÍCULO 8º.- OBLIGACIONES DE LOS ADJUDICATARIOS

Quienes resulten adjudicatarios deberán cumplimentar, dentro de las SETENTA Y DOS (72) horas hábiles de notificada la adjudicación y si no lo hubieran ya realizado al momento de presentar su oferta, la totalidad de los datos solicitados en el Anexo Registro de Proveedores.

Los proveedores que registran inscripción vigente a la fecha de apertura podrán presentar una nota indicando el número de proveedor.

ARTÍCULO 9º.- CIRCULARES CON Y SIN CONSULTA

En caso de requerir información aclaratoria se deberá enviar una solicitud por correo electrónico a la dirección compras@intercarga.com.ar los días hábiles en el horario de 9 a 16 horas hasta CINCO (5) días antes de la fecha máxima de presentación de ofertas.

Las Circulares con o sin consulta serán comunicadas por correo electrónico. Las mismas deberán presentarse firmadas en el sobre Nro. 1.

ARTICULO 10º.- IMPUGNACION

Es requisito para la presentación de impugnaciones que, las mismas sean realizadas por escrito, previo pago en efectivo en las oficinas del Departamento de Compras de INTERCARGO S.A.U., de un importe equivalente al 3% del monto total de contratación de acuerdo a la oferta pre-adjudicada que se impugna hasta \$500.000,00 (PESOS ARGENTINOS QUINIENTOS MIL CON 00/100). Dicho importe será devuelto en caso de resultar favorable la impugnación.

ARTÍCULO 11º.- CASO FORTUITO O DE FUERZA MAYOR

Las penalidades referidas no serán aplicadas cuando el incumplimiento de la obligación provenga de caso fortuito o de fuerza mayor debidamente documentados por el/los adjudicatarios y aceptado por INTERCARGO S.A.U.

La/s parte/s afectada/s por un caso fortuito o un evento de fuerza mayor hará/n todos los esfuerzos razonables para mitigar los efectos de dicho evento sobre la ejecución del contrato y por cumplir sus obligaciones contractuales.

ARTÍCULO 12º.- COMUNICACIÓN DE CASOS FORTUITOS O FUERZA MAYOR

La existencia de un caso fortuito o de fuerza mayor que impida el cumplimiento de los compromisos contraídos, deberá ser puesta en conocimiento de INTERCARGO S.A.U. dentro de las VEINTICUATRO (24) horas hábiles siguientes a haberse ocasionado sin excepción alguna, quedando a criterio de esta última la evaluación de los mismos y su eventual aceptación.

Se entenderá por fuerza mayor cualquier evento extraordinario y anormal que esté fuera del control del adjudicatario o de INTERCARGO S.A.U., según sea el caso, y que sea inevitable. En este sentido, se tendrá en cuenta el art. 1730 del Código Civil y Comercial de la Nación, el cual entiende por fuerza mayor o caso fortuito al hecho que no ha podido ser previsto o que, habiendo sido previsto, no pudo evitarse., incluyéndose entre estos supuestos, sin que la siguiente enumeración sea taxativa, los siguientes:

- a) guerra, hostilidades u operaciones bélicas (ya sea que se haya declarado o no un estado de guerra), invasión, acto del enemigo extranjero y guerra civil;
- b) rebelión, revolución, insurrección, levantamiento, usurpación del gobierno civil o militar, conspiración, motín, disturbios civiles y actos terroristas;
- c) sabotaje, epidemia, cuarentena, peste;
- d) terremoto, avalancha, actividad volcánica, incendio, inundación, maremoto, tifón o ciclón, huracán, tormenta, rayos u otras condiciones atmosféricas inclementes, ondas de choque y ondas nucleares u otros desastres naturales o físicos;
- e) escasez de mano de obra, materiales o servicios públicos, cuando sean causados por circunstancias que constituyen en sí fuerza mayor.

ARTÍCULO 13º.- RESCISIÓN

Si por cualquier motivo, el Comitente dejase de ser titular de la concesión el contrato quedará resuelto de pleno derecho sin que ninguna de las partes pueda reclamar indemnización alguna.

En el caso de no llegar a un acuerdo de actualización de precios de acuerdo a lo establecido en el pliego de Bases y Condiciones Generales el proveedor podrá hacer uso de la cláusula de rescisión en su favor notificando la decisión con una antelación no menor a CIENTO VEINTE (120) días (para permitir reemplazar la contratación del servicio), debiendo mantener durante ese periodo las mismas condiciones del servicio prestado. El proveedor deberá haber prestado un mínimo de DIEZ (10) meses de servicio para poder hacer uso de dicha cláusula.

ARTÍCULO 14º.- MODIFICACIONES DEL CONTRATO – AUMENTOS Y DISMINUCIONES

Ver artículo 18 del Pliego de bases y condiciones Generales

ARTÍCULO 15º.- OBJETO DE LA CONTRATACION.

Contratación de una empresa que brinde el servicio de comedor en los aeropuertos de Ezeiza y Aeroparque por el periodo de 24 meses que abarca desde el 01/06/2022 al 31/05/2024 con posibilidad de renovación de 12 meses más para Intercargo SAU de acuerdo a las cantidades, especificaciones técnicas y condiciones establecidas en el presente Pliego

ARTÍCULO 16º- INICIO- PLAZO DE DURACIÓN DE LA PRESTACIÓN.

La fecha prevista de inicio del servicio es el 1 de JUNIO de 2022.

La duración de la prestación con el o los adjudicados será de VEINTICUATRO (24) meses desde su adjudicación, pudiendo ser prorrogado por hasta DOCE (12) meses más.

ARTÍCULO 17º.- CREDENCIALES

Debido a que las tareas se desarrollarán en una zona aeroportuaria de acceso restringido, el adjudicatario gestionará, previo al inicio de la prestación del servicio, las credenciales operativas que otorga la Policía de Seguridad Aeroportuaria, para el personal y los vehículos asignados a las tareas, a cuyos efectos deberá entregar la documentación que exija dicha institución. De existir costo alguno para la emisión de estas credenciales el costo del mismo estará a cargo de la empresa adjudicataria. En caso de desvinculación del personal, las credenciales serán entregadas sin excepción al organismo emisor.

TIPOS DE CREDENCIALES

A los fines informativos se aclara que existen tres tipos de credenciales que el contratista puede gestionar, esta lista no es exhaustiva ni tiene por objeto relevar al contratista de sus propias tareas de adquisición de Información y requerimientos de obtención de permisos, siendo la P.S.A. el único ente que tiene la potestad de modificarlos:

- **CREDENCIAL CON ACOMPAÑAMIENTO:**

para la visita obligatoria previa a la cotización y en caso de ser adjudicado las visitas de proveedores de servicios tercerizados de mantenimiento, fumigación, limpieza, bromatología o para personal propio eventual que deba ingresar por una única vez).

La misma se solicita para hasta tres (3) días determinados dentro del mismo mes y tiene validez solamente para esa jornada, se tiene iniciar el trámite hasta 48 horas hábiles anteriores al día de ingreso y solo se podrá ingresar acompañados de personal con Credencial Operativa. Una vez realizado el trámite para una credencial no se podrá gestionar otra credencial para la misma persona durante el mes.

Para gestionar la misma se necesita contar con la siguiente documentación:

A - Certificado de ART o seguro de accidente personales por una suma de \$450.000 (donde figure el nombre de la/s persona/s que van a ingresar al Aeropuerto), debe especificar la Cláusula de NO repetición ante: *AEROPUERTOS ARGENTINA 2000 SA CUIT 30-639617058-0 *ORSNA CUIT 30-69349421-0 *INTERCARGO SAU CUIT 30-53827483-2 *ESTADO NACIONAL

B - Escaneado a color de la 1ra y 2da hoja del DNI de la/s misma/s personas.

No pueden ingresar material electrónico (celulares, cámaras de foto) si no se realiza la gestión correspondiente para poder hacerlo. Para el ingreso de celulares esta gestión demora una semana aprox. y debe presentarse el listado detallando descripción del equipo (Marca, Modelo, N° de serie,

IMEI, Nombre y Apellido del propietario). Para el ingreso de notebook esta gestión demora una semana aprox. y en caso de necesitar ingresar con Notebook debe presentarse listado detallando descripción del equipo (Marca, Modelo, N° de serie, color).

- **CREENCIAL TEMPORAL**

La misma tiene una validez de un mes y se debe renovar antes de su vencimiento (hasta 5 renovaciones por año, no necesariamente consecutivos), tiene aproximadamente una demora de una semana de adquisición y existen restricciones de acceso a determinados sectores a los cuales solo se podrá ingresar acompañados de personal con Credencial Operativa.

Se puede realizar hasta 5 habilitaciones temporales (1 mes cada una) por persona, considerando siempre año calendario.

Para gestionar la misma se necesita contar con la siguiente documentación:

A - Certificado de ART o seguro de accidente personales por una suma de \$850.000 (donde figure el nombre de la/s persona/s que van a ingresar al Aeropuerto), debe especificar la Cláusula de NO repetición ante:

- *AEROPUERTOS ARGENTINA 2000 SA CUIT 30-639617058-0*
- *ORSNA CUIT 30-69349421-0*
- *INTERCARGO SAU CUIT 30-53827483-2*
- *ESTADO NACIONAL*

B - Escaneado a color de la 1ra y 2da hoja del DNI de la/s misma/s personas

C - Certificación De Domicilio.

D - Formulario de solicitud De Permiso Personal Aeroportuario PSA.

E - Digitalización fotográfica en PSA.

F - Certificado de Antecedentes Penales ante RNR (dos copias y comprobante emitido por el RNR).

CREENCIAL OPERATIVA

La misma tiene una validez de un año, tiene aproximadamente una demora de un mes de adquisición y no existen restricciones de acceso a los sectores consignados en la misma Credencial. Es el tipo de credencial necesaria y obligatoria para el personal que desempeña sus tareas con normalidad para el adjudicatario en las instalaciones de INTERCARGO S.A.U.

A modo Orientativo el Costo Aproximado de credenciales sería el siguiente:

Credencial Temporal \$700 / credencial

Credencial Operativa \$1000 / credencial por Aeropuerto (EZE/AEP)

\$2000 / credencial Metropolitana

CANON AA 2000

Los Oferentes deberán cumplir las normas establecidas por el Organismo Regulador del Sistema Nacional de Aeropuertos (ORSNA) y por el Concesionario del Aeropuerto (AA2000).

Correrán por cuenta y cargo exclusivo del o de los adjudicatarios la totalidad de costos y gastos de cualquier naturaleza que le origine la prestación del servicio, relacionados con el personal u ocasionados por necesidades derivadas del cumplimiento de los servicios, así como también todos los impuestos y gravámenes en vigencia o que se implementen durante la vigencia del contrato.

Deberá incluirse también el pago del canon que se abona actualmente o deba pagarse en el futuro, a requerimiento de AA2000.

INTERCARGO S.A.U. no será responsable por ningún otro impuesto, tasa y/o multa, siendo responsabilidad de cada una de las partes el pago de sus respectivos tributos, tasas y/o multas. En el caso en que existieran nuevos impuestos o tasas en el futuro, vinculados a los servicios que constituyen el objeto de este concurso, las partes se reunirán para acordar al respecto.

El Cánon que éste fije deberá ser abonado por el adjudicatario, dado que el mismo constituye un costo de la actividad a su cargo, el que no debe desagregarse de la oferta

ARTÍCULO 18º.- SEGUROS

1.- a) Seguro de Vida Obligatorio de todo personal afectado al servicio.

b) Seguro de Riesgos del Trabajo (Ley N° 24.557) para todo el personal en relación de dependencia afectado al servicio incluyendo la siguiente cláusula:

"(Nombre de la ART) renuncia en forma expresa a reclamar o iniciar toda acción de repetición o de regreso contra **INTERCARGO S.A.U., sus funcionarios, empleados u obreros, el ORSNA, Aeropuerto Argentina 2000 y el Estado Nacional** bien sea con fundamento en el artículo 39.5 de la ley N° 24.557 o en cualquiera otra norma jurídica, con motivo de las prestaciones en especie o dinerarias que se vea obligada a otorgar, contratar o abonar al personal dependiente o ex - dependiente de (Nombre del Adjudicatario) alcanzados por la cobertura de la presente póliza, por accidentes de trabajo o enfermedades profesionales sufridos o contraídos por el hecho o en ocasión del trabajo o en el trayecto entre el domicilio del trabajador y el lugar de trabajo y viceversa, como así también mantener indemne a INTERCARGO S.A.U. ante una acción judicial que pudiera plantearse en forma conjunta y en invocación de una supuesta responsabilidad solidaria, incluyendo el planteo de la inconstitucionalidad de la ley 24.557.

Esta cláusula de no repetición cesará en sus efectos si el empresario comitente a favor de quién se emite, no cumple estrictamente con las medidas de prevención e higiene y seguridad en el trabajo, o de cualquier manera infringe la Ley N° 19.587, su Decreto Reglamentario N° 351/79 y las normativas que sobre el particular ha dictado la Superintendencia de Riesgos del Trabajo, las Provincias y la Ciudad Autónoma de Buenos Aires en el ámbito de su competencia.

"(Nombre de la ART) se obliga a comunicar a INTERCARGO S.A.U. en forma fehaciente los incumplimientos a la póliza en que incurra el asegurado y especialmente la falta de pago en término de la misma, dentro de los diez (10) días de verificados".

“La nómina del personal que realizará los trabajos en el aeropuerto, deberá estar consignada en el certificado de cobertura y las altas y bajas que en lo sucesivo se produzcan se informarán a INTERCARGO S.A.U. mediante copia de la información remitida al asegurador certificada por este”.

c) Seguro de Accidentes Personales **con cláusula de no repetición contra INTERCARGO S.A.U., el ORSNA, Aeropuerto Argentina 2000 y el Estado Nacional**, cuando el adjudicatario sea considerado frente a la AFIPDGI como trabajador autónomo, o cuando utilizare personal que no esté bajo relación de dependencia, en lugar de los seguros mencionados en a) y b) deberá contratar un seguro de accidentes personales. Esta disposición también es aplicable a los Socios y/o Directores y/o Accionistas del Adjudicatario, cuando estén afectados directamente al servicio.

La cobertura, en todos los casos, deberá comprender los riesgos de muerte e incapacidad total y/o parcial permanente -incluyendo los accidentes laborales-. El monto mínimo a asegurar será igual a la suma de UN MILLON NOVENTA MIL NOVECIENTOS CUARENTA Y CINCO CON 00/100 pesos \$ 1.090.945,00 por persona y la póliza deberá designar, hasta ese monto, a INTERCARGO S.A.U. como primer beneficiario por las obligaciones legales y/o convencionales de las que sea responsable; segundo beneficiario el personal asegurado y/o sus herederos legales según corresponda.

d) Seguro de Vehículos Automotores: El adjudicatario deberá contratar un seguro de Responsabilidad Civil hacia terceros transportados y no transportados, por los montos estándares vigentes en el mercado de acuerdo a los vehículos de que se trate.

Deberá hacer constar en la póliza presentada la cláusula N° 21 o 22 según compañía de seguro (para ingreso a aeródromos y campos petrolíferos).

e) Seguro de responsabilidad civil: El Adjudicatario deberá contratar un seguro de Responsabilidad Civil Comprensiva que específicamente incluya dentro de la cobertura las tareas a llevar cabo por adjudicatario, con la cláusula de Responsabilidad Civil Cruzada por un importe no inferior a U\$D 100.000.-, nombrando a INTERCARGO S.A.U. como asegurado adicional o tercero según corresponda. Además, deberá incluir las siguientes cláusulas:

- 1) Una cláusula de renuncia a la subrogación contra INTERCARGO S.A.U.
- 2) Que el pago del premio y la franquicia estará exclusivamente a cargo del Asegurado Principal.
- 3) Que la franquicia a cargo del Asegurado no podrá exceder del 10% de la indemnización, con un mínimo del 1% y un máximo del 3%, ambos de la suma asegurada al momento del siniestro, por cada acontecimiento.
- 4) Una cláusula de NO anulación, modificación, o suspensión sin previo aviso de manera fehaciente de con al menos 30 días al Asegurado Adicional.

El Adjudicatario cumplirá con la exigencia en materia de los seguros descriptos mediante la presentación de los Certificados de Cobertura dentro de las 48 horas de suscrito el contrato, pero siempre previo al comienzo de las tareas. Asimismo, el adjudicatario deberá entregar a INTERCARGO S.A.U. copia fiel de las pólizas y de los

recibos oficiales emitidos por las Aseguradoras por el pago del premio dentro de los quince (15) días de suscrito el contrato y en cualquier caso antes del comienzo de los trabajos. En el caso del pago en cuotas, antes del vencimiento de cada cuota deberá presentar el correspondiente recibo de pago.

2.- Disposición Nº 72/1994 del Ex – Comando de Regiones Aéreas:

Se informa que conforme la citada disposición:

Las empresas deberán contratar y mantener vigentes, como mínimo, los siguientes seguros:

1.- Responsabilidad Civil Aeronáutica

Monto DÓLARES ESTADOUNIDENSES CIEN MILLONES (U\$S 100.000.000) por Siniestro Cláusula Ariel.

DÓLARES ESTADOUNIDENSES VEINTICINCO MILLONES (U\$S 25.000.000) por Daños a personas.

2.- Responsabilidad Civil Aeronáutico (para vehículos que entren y salgan del aeropuerto).

3.- Incendio (sobre bienes inmuebles cedidos por la Autoridad del Aeropuerto en carácter de Permiso de Uso).

Importante: INTERCARGO S.A.U. incluirá a su cargo al adjudicatario como co-asegurado de la póliza Responsabilidad Civil Aeronáutica, debiendo este último presentar en tiempo y forma toda la documentación que la Aseguradora le requiera, como así mismo actuar con la debida diligencia. Por su parte, quedará a cargo exclusivo del adjudicatario el pago de la franquicia y/o deducibles respecto de aquellos incidentes en los cuales tanto su personal, vehículos, maquinarias o cualquier otra circunstancia atribuible al adjudicatario, debiendo mantener indemne en todo momento a INTERCARGO S.A.U.

4.- Accidentes de trabajo y Seguro de Vida Obligatorio.

Los montos a asegurar surgirán de la evaluación técnica de cada riesgo o de los montos mínimos que establezca la autoridad del Aeropuerto.

Los seguros serán contratados a Compañías de primera línea, a satisfacción de las Autoridades del Aeropuerto.

En todas las pólizas, deberá figurar como co-asegurado la Autoridad del Aeropuerto y/o aquellas que ella designe.

Las empresas deberán presentar a las Autoridades del Aeropuerto, los originales de las Pólizas de Seguros contratados, así como la certificación fehaciente del efectivo pago inicial de las mismas y mantenimiento de la vigencia.

El incumplimiento de cualquiera de las cláusulas será motivo de la cancelación de la habilitación otorgada.

ARTÍCULO 19º.- VISITA AL LUGAR DE LOS SERVICIOS

Previo a la presentación de la oferta, los interesados deberán efectuar una visita e inspección de las instalaciones para un conocimiento del lugar donde se realizarán los trabajos y su respectiva logística, no pudiendo alegar posteriormente desconocimiento o ignorancia por cualquier error u omisión en que incurriere. De igual forma INTERCARGO S.A.U. no reconocerá ningún cargo, gasto ni erogación por ningún concepto, más allá de los precios cotizados. Todos los aranceles, tasas, fletes y otros gastos -directos o indirectos- correrán por cuenta exclusiva de los oferentes o adjudicatarios, según corresponda.

La visita podrá realizarse entre los días 04 y el 07 de abril de 2022, que será asignado e indicado debidamente a cada oferente debiendo solicitarse con antelación (se recibirá documentación hasta el 28/03/22 máximo Sin Excepción) por tramites de PSA y Aeropuerto.

A tal efecto, los interesados en participar del procedimiento deberán enviar:

Vía correo electrónico con Referencia Visita Licitación N°02/22 a nfavaccio@intercarga.com.ar la documentación detallada a continuación para cada una de las personas que realizarán la visita en representación de la firma:

- Copia legible de la primera y segunda hoja del Documento Nacional de Identidad. **1 Persona por Empresa**
- Certificado de cobertura de ART o seguro de vida o seguro de accidentes personales por una suma asegurada por Muerte e Invalidez no menor a PESOS OCHOCIENTOS CINCUENTA MIL (\$ 850.000,-) que establezca la NO REPETICIÓN a favor de INTERCARGO S.A.U., AEROPUERTOS ARGENTINA 2000, ORSNA, ESTADO NACIONAL, que indique la extensión de las tareas realizadas y, preferentemente, el ámbito aeroportuario para la cobertura y que sea contratado por la persona asegurada, o bien por la empresa para la cual realiza las tareas.

INTERCARGO S.A.U. no se responsabiliza por la imposibilidad de realizar las visitas, debido a la no presentación en tiempo y forma de los datos solicitados, así como por la falta de credenciales impersonales.

DETALLE DE LOS ANEXOS

- ANEXO A** Planilla de cotización / A1 Estructura de Costos
- ANEXO B** Registro de proveedores y Declaración Decreto 202/2017 “Conflicto de Intereses”
- ANEXO C** Declaración jurada quiebra, concurso, inhabilitación
- ANEXO D** Autorización a solicitud de información
- ANEXO E** Estado patrimonial - Resumen
- ANEXO F** Declaración Jurada Ley de Compre Trabajo Argentino
- ANEXO G** Especificaciones Técnicas

INTERCARGO

REQUISITO	DESCRIPCION	Nº FOJA INICIAL	Nº FOJA FINAL
	Índice		
1.1	Pliego de bases y condiciones generales, particulares y circulares firmado en todas sus hojas.		
1.2	Especificaciones Técnicas. Penalidades, Listado de personal actual proveedor y Listado equipamiento disponible al inicio firmados en todas sus hojas.		
1.3	Garantía de oferta		
1.4	Registro de Proveedores		
	Formulario de solicitud de inscripción suscripto y certificado por escribano público o entidad bancaria.		
	Constancia de Inscripción en la ADMINISTRACIÓN FEDERAL DE INGRESOS PÚBLICOS (A.F.I.P.).		
	Constancia de inscripción en Ingresos Brutos o certificado de exención.		
	Nómina de los actuales integrantes de sus órganos de fiscalización y administración.		
	Copia certificada del contrato social y del poder que faculta al firmante.		
	Copia certificada del último Acta de designación de autoridades donde consten fechas de comienzo y finalización de los mandatos de los órganos de administración y fiscalización.		
	Información sobre los principales clientes del sector público y privado según monto de facturación, en los últimos TRES (3) años o desde el inicio de actividades si el plazo es menor.		
1.5	UTE		
1.6	Cooperativa		
1.7	Poder legalizado del firmante ante Escribano Público		
1.8	Declaración jurada del oferente de que no se encuentra incurso en ninguna de las causales de inhabilidad para contratar. Declaración jurada sobre juicios con el ESTADO NACIONAL, o sus entidades descentralizadas, individualizando en su caso: carátula, número de expediente, monto reclamado, fuero, juzgado y secretaría y entidad demandada. Conforme Anexo III		
1.9	Nota mediante la cual el oferente autoriza a INTERCARGO S.A.U. a solicitar la información.		
1.10	Antecedentes y referencias		
	Comerciales		
	Bancarias		
	Capacidad económica y financiera		
	Otras pruebas		
1.11	Nota detallando: Razón social, Domicilios, Fecha de vencimiento del contrato social y objeto, integrantes de los organismos de Adm. y Fiscalización, y fechas inicio/fin mandatos		
1.12	Constancias de pago y Declaración Jurada (Formulario 931 –SUSS –) de los Recursos de la Seguridad Social de los últimos TRES (3) meses		
1.13	Constancia de pago y Declaración Jurada del Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.) de los últimos TRES (3) meses.		
1.14	Inscripción ante Direcciones de Rentas, IIBB, etc.		
1.15	Certificados de libre deuda		
1.16	Constancia que acredite el cumplimiento de las normas de seguridad e higiene establecidas para la actividad		
1.17	Informe (RRHH) emitido por Contador Público debidamente certificado		
1.18	Estado Patrimonial Resumen emitido por Contador Público debidamente certificado.		
1.19	Planta elaboradora		
1.20	Plan de implementación		
1.21	Régimen de capacitación		
1.22	Declaración Jurada Compre Argentino, conforme Anexo		
	Constancia de visita		
1.23	Planilla de Cotización conforme Anexo A del presente pliego.	CORRESPONDE AL SOBRE Nro. 2	

PLANILLA DE COTIZACIÓN

El que suscribe _____ Documento _____ en nombre y representación de la Empresa _____ con domicilio legal en la calle _____ N° _____ Localidad _____ Teléfono _____ Fax _____ N° de CUIT _____ y con poder suficiente para obrar en su nombre, según consta en contrato poder que acompaña, luego de interiorizarse de las condiciones particulares y técnicas que rigen la presente compulsa, cotiza los siguientes precios:

MODULOS, HANGARES, TUC y EXTERNOS AEROPUERTO INTERNACIONAL MINISTRO PISTARINI				
Ítem	DESCRIPCION	CANTIDAD (24 meses)	PRECIO UNITARIO	SUB TOTAL (24 meses de contrato)
1	DESAYUNO / MERIENDA	384.500		
2	ALMUERZO / CENA	384.500		
			TOTAL EZEIZA \$	

MODULOS AEROPARQUE JORGE NEWBERY				
Ítem	DESCRIPCION	CANTIDAD (24 meses)	PRECIO UNITARIO	SUB TOTAL (24 meses de contrato)
3	DESAYUNO / MERIENDA	149.000		
4	ALMUERZO / CENA	156.000		
			TOTAL AEROPARQUE \$	

Ítem	DESCRIPCION	CANTIDAD (24 meses)	PRECIO UNITARIO	SUB TOTAL (24 meses de contrato)
5	ADIC. BEBIDA O GASEOSA	2.000		
6	ADIC. FACTURA	3.000		
7	ADICIONAL CAFE	1.000		
8	ADICIONAL LECHE	1.000		
9	ADICIONAL ENDULZANTE	3.000		

Los precios cotizados no deberán incluir el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.).

No podrán presentarse ofertas en forma parcial, debiendo los oferentes cotizar todos los renglones solicitados.

PESOS: _____

(En letras)

NOTAS IMPORTANTES

La presentación de la oferta implica el pleno conocimiento del oferente de todas las normas que rigen el proceso de la contratación, la evaluación de todas las circunstancias, la previsión de sus consecuencias y la aceptación en su totalidad de las bases y condiciones estipuladas sin que pueda alegarse su desconocimiento.

A UTILIZAR PARA REAJUSTE DE PRECIOS

Referencia Art 15 Pliego de Bases y Condiciones Generales

Rubro	% Incidencia	Fuente
<i>Mano de obra</i>	<i>30 %</i>	<i>CCT</i>
<i>Gastos generales</i>	<i>70%</i>	<i>IPIM (Índice Precios Mayoristas)</i>

Nota: La presente estructura de costos conservará la forma de ajuste para esta y sus contrataciones dependientes que puedan surgir de la misma, tales como horas soporte, licencias u otros.

Firma

Aclaración y Cargo

**REGISTRO DE PROVEEDORES
SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN**

Fecha :.../.../....

Razón Social.....
 Grupo Económico.....
 Domicilio legal:
 Calle:..... N°..... Piso..... Dpto..... Código Postal.....
 Localidad..... Provincia..... Tel..... Fax.....
 Domicilio comercial:
 Calle:..... N°..... Piso..... Dpto..... Código Postal.....
 Localidad..... Provincia..... Tel..... Fax.....
 Contacto:..... Cargo..... Tel..... Fax.....
 Actividad: Principal:.....
 Tipo de actividad: Proveedor..... Fabricante..... Distribuidor..... Representante..... Contratista.....
 Inicio de actividades...../...../.....
 Cantidad de empleados:.....
 Cantidad de sucursales.....
 Actividades o rubros ofrecidos.....
 Detalle de maquinarias y Equipos.....
 Referencias bancarias:
 Banco..... Sucursal..... Cta.N°..... Tel.....
 Banco..... Sucursal..... Cta.N°..... Tel.....
 Banco..... Sucursal..... Cta.N°..... Tel.....
 Referencias comerciales:
 Empresa..... Dirección:..... Tel.....
 Empresa..... Dirección:..... Tel.....
 Empresa..... Dirección:..... Tel.....

APODERADOS QUE TIENEN FACULTAD PARA CONTRATAR Y OBRAR EN NOMBRE DE LA EMPRESA		
Nombre	Cargo	DNI

Asimismo, declaramos bajo juramento:

- Que los datos consignados en este formulario son correctos.
- Que nos comprometemos a comunicar de inmediato cualquier modificación que experimente la declaración precedente.
- Que tenemos capacidad legal para contratar.
- Que no nos encontramos incluidos en ninguno de los puntos que inhabilitan a contratar con INTERCARGO S.A.U.

Nombre y apellido del declarante.....

Firma y Sello ICertifico que la firma que antecede es auténtica.....

Firma y Sello Entidad Bancaria o Escribano Público

Denominación Social	
---------------------	--

INTERCARGO

Domicilio			
Código Postal		Teléfono/Fax	
Número de C.U.I.T.		(adjuntar comprobante de inscripción)	

Valor Agregado

Condición ante el impuesto

Responsable Inscripto

Exento

Responsable No Inscripto

Consumidor Final

No responsable

R.S. Monotributista

No Categorizado

Agente de Retención/Percepción (*)

Resolución General		
Resolución General		

Ganancias

Condición ante el impuesto Responsable

Inscripto

Exento (adjuntar constancia)

Agente de Retención (*)

Resolución General		
Resolución General		

(*) Resolución y/o Disposición en la cual se encuentra comprendido. Adjuntar constancia.

Ingresos Brutos	
Número de Inscripción Contribuyente	
Local	
Convenio Multilateral Exento	

Detalle de las Jurisdicciones en las que se encuentra inscripto.

Provincia	COD	A	B	C	Provincia	COD	A	B	C
Capital Federal	901				Mendoza	913			
Buenos Aires	902				Misiones	914			
Catamarca	903				Neuquén	915			
Córdoba	904				Río Negro	916			
Corrientes	905				Salta	917			
Chaco	906				San Juan	918			
Chubut	907				San Luis	919			
Entre Ríos	908				Santa Cruz	920			
Formosa	909				Santa fe	921			
Jujuy	910				Santiago del Estero	922			
La Pampa	911				Tierra del Fuego	923			
La Rioja	912				Tucumán	924			

-A Inscripto como contribuyente

- B Inscripto como Agente de Retención/Percepción --

C Exento

DOCUMENTACIÓN RESPALDATORIA

REQUISITOS A CUMPLIR POR:	DOCUMENTACIÓN REQUERIDA
PERSONAS FÍSICAS	Formulario de solicitud de inscripción al Registro de Proveedores -suscripto - o Declaración de N° de proveedor.
	Constancia de inscripción en A.F.I.P.
	Constancia de inscripción en Ingresos Brutos o certificado de exención
	Antecedentes y referencias comerciales y bancarias de los últimos 3 años o desde el inicio de la actividad si el plazo fuese menor.
	DD.JJ. del oferente, manifestando que no se encuentra incurso en ninguna de las causales de inhabilidad para contratar - Punto IV.1, Res Pres 12/10 -.
	DD.JJ. sobre juicios con el Estado Nacional, o sus entidades descentralizadas, individualizando en su caso: carátula, nro. de Expte, monto, fuero, juzgado y secretaria, y entidad demandada.
	Copia del poder o instrumento que faculte al firmante, en caso de presentarse por representante legal.
	Nota adjuntando: Nombre, Domicilio legal y comercial (en Rca Arg).
PERSONAS JURÍDICAS	Formulario de solicitud de inscripción al Registro de Proveedores -suscripto - o Declaración de N° de proveedor.
	Constancia de inscripción a A.F.I.P.
	Constancia de inscripción en Ingresos Brutos o certificado de exención
	Copia de la última acta de designación de autoridades donde consten fechas de comienzo y finalización de los mandatos de los órganos de administración y fiscalización. Nómina de los actuales integrantes de sus órganos de fiscalización y administración.
	Copia del contrato social o estatuto Nota adjuntando: Nombre o Razón social, Domicilio legal y comercial (en Rca Arg).
	Copia del poder o instrumento que faculte al firmante
	Antecedentes y referencias comerciales y bancarias de los últimos 3 años o desde el inicio de la actividad si el plazo fuese menor
	DD.JJ. del oferente, manifestando que no se encuentra incurso en ninguna de las causales de inhabilidad para contratar - Punto IV.1, Res Pres 12/10 -.
	DD.JJ. sobre juicios con el Estado Nacional, o sus entidades descentralizadas, individualizando en su caso: carátula, nro. de Expte, monto, fuero, juzgado y secretaria, y entidad demandada.
	DD.JJ. sobre juicios con el Estado Nacional, o sus entidades descentralizadas, individualizando en su caso: carátula, nro. de Expte, monto, fuero, juzgado y secretaria, y entidad demandada.
AGRUPACIONES DE COLABORACIÓN Y UNIONES TRANSITORIAS DE EMPRESAS - AC Y UTE-	Identificación de las personas físicas o jurídicas que integran la AC o UTE.
	Identificación de las personas físicas o jurídicas que integran cada empresa que conforma la AC o UTE
	Constancia de inscripción de Ingresos Brutos o certificados de exención de la AC o UTE
	Fecha y numero de inscripción registral o de la constancia de indicación del trámite respectivo.
	Antecedentes y referencias comerciales y bancarias de los últimos 3 años o desde el inicio de la actividad si el plazo fuese menor; tanto de la AC o UTE, como de sus integrantes.
	DD.JJ. de la AC o UTE, manifestando que no se encuentra incurso en ninguna de las causales de inhabilidad para contratar - Punto IV.1, Res Pres 12/10 -.
	DD.JJ. sobre juicios de la AC o UTE con el Estado Nacional, o sus entidades descentralizadas, individualizando en su caso: carátula, nro. de Expte, monto, fuero, juzgado y secretaria, y entidad demandada.
	Formulario de solicitud de inscripción al Registro de Proveedores -suscripto - o Declaración de N° de proveedor.
	Copia de la Escritura de Constitución de la AC o UTE. Nota adjuntando: Nombre o Razón social, Domicilio legal y comercial (en Rca Arg).
COOPERATIVAS	Formulario de solicitud de inscripción al Registro de Proveedores -suscripto - o Declaración de N° de proveedor.
	Constancia de inscripción en A.F.I.P.
	Constancia de inscripción en Ingresos Brutos o certificado de exención
	Certificado de inscripción de la cooperativa ante la autoridad competente
	Nota adjuntando: Nombre o Razón social, Domicilio legal y comercial (en Rca Arg). Nómina de socios y fecha de alta como socio cooperativo. C.U.I.T de la cooperativa.
	Antecedentes y referencias comerciales y bancarias de los últimos 3 años o desde el inicio de la actividad si el plazo fuese menor.
	DD.JJ. del oferente, manifestando que no se encuentra incurso en ninguna de las causales de inhabilidad para contratar - Punto IV.1, Res Pres 12/10 -.

DECLARACIÓN JURADA

DECLARACIÓN JURADA DECRETO 202/2017

“Conflicto de Intereses”

Se deberá presentar el Declaración Adjunta requerida por el Decreto 202/2017. A los efectos de establecer el alcance del Artículo 2º, se informa que los responsables de las adjudicaciones son:

Pablo Fernandez Fayolle: Presidente y Director titular.

Damián Antonio Bocaccio: Director titular.

Esteban Raúl Díaz: Director titular.

Adrián Eduardo Gastaldi: Director titular.

Matías Julián Savoca: Director titular.

Nicolas Hugo Harasic: Gerente de Suministros

DECLARACIÓN JURADA DE INTERESES - DECRETO 202/2017

Tipo de declarante: Persona humana

Nombres	
Apellidos	
CUIT	

Vínculos a declarar

¿La persona física declarante tiene vinculación con los funcionarios enunciados en los artículos 1 y 2 del Decreto N° 202/17?

(Marque con una X donde corresponda)

SI		NO	
En caso de existir vinculaciones con más de un funcionario se deberá repetir la información que a continuación se solicita por cada una de las vinculaciones a declarar.		La opción elegida en cuanto a la no declaración de vinculaciones implica la declaración expresa de la inexistencia de los mismos en los términos del Decreto n°	

Vínculo

¿Con cuál de los siguientes funcionarios?

(Marque con una X donde corresponda)

Presidente	
Vicepresidente	
Jefe de Gabinete de Ministros	
Ministro	
Autoridad con rango de ministro en el Poder Ejecutivo Nacional	
Autoridad con rango inferior a Ministro con capacidad para decidir	

(En caso de haber marcado Ministro, Autoridad con rango de ministro en el Poder Ejecutivo Nacional o Autoridad con rango inferior a Ministro con capacidad para decidir complete los siguientes campos)

Nombres	
Apellidos	
CUIT	
Cargo	
Jurisdicción	

Tipo de vínculo

(Marque con una X donde corresponda y brinde la información adicional requerida para el tipo de vínculo elegido)

Sociedad o comunidad		Detalle Razón Social y CUIT
Parentesco por consanguinidad dentro del cuarto grado y segundo de afinidad		Detalle qué parentesco existe concretamente.
Pleito pendiente		Proporcione carátula, n° de expediente, fuero, jurisdicción, juzgado y secretaría intervinientes
Ser deudor		Indicar motivo de deuda y monto
Ser acreedor		Indicar motivo de acreencia y monto
Haber recibido beneficios de importancia de parte del funcionario		Indicar tipo de beneficio y monto estimado.
Amistad pública que se manifieste por gran		No se exige información adicional

familiaridad y frecuencia en el trato		
---------------------------------------	--	--

Información adicional

La no declaración de vinculaciones implica la declaración expresa de la inexistencia de los mismos, en los términos del Decreto N° 202/17.

Firma

Aclaración

Fecha y lugar

DECLARACIÓN JURADA DE INTERESES - DECRETO 202/2017

Tipo de declarante: Persona jurídica

Razón Social	
CUIT/NIT	

Vínculos a declarar

¿Existen vinculaciones con los funcionarios enunciados en los artículos 1 y 2 del Decreto N° 202/17?

(Marque con una X donde corresponda)

SI		NO	
En caso de existir vinculaciones con más de un funcionario, o por más de un socio o accionista, se deberá repetir la información que a continuación se solicita por cada una de las vinculaciones a declarar.		La opción elegida en cuanto a la no declaración de vinculaciones implica la declaración expresa de la inexistencia de los mismos, en los términos del Decreto n° 202/17.	

Vínculo

Persona con el vínculo

(Marque con una X donde corresponda y brinde la información adicional requerida para el tipo de vínculo elegido)

Persona jurídica (si el vínculo a declarar es directo de la persona jurídica declarante)		No se exige información adicional
Representante legal		Detalle nombres apellidos y CUIT
Sociedad controlante		Detalle Razón Social y CUIT
Sociedades controladas		Detalle Razón Social y CUIT
Sociedades con interés directo en los resultados económicos o financieros de la declarante		Detalle Razón Social y CUIT
Director		Detalle nombres apellidos y CUIT
Socio o accionista con participación en la formación de la voluntad social		Detalle nombres apellidos y CUIT
Accionista o socio con más del 5% del capital social de las sociedades sujetas a oferta pública		Detalle nombres apellidos y CUIT

Información adicional

¿Con cuál de los siguientes funcionarios?

(Marque con una X donde corresponda)

Presidente	
Vicepresidente	
Jefe de Gabinete de Ministros	
Ministro	
Autoridad con rango de ministro en el Poder Ejecutivo Nacional	
Autoridad con rango inferior a Ministro con capacidad para decidir	

(En caso de haber marcado Ministro, Autoridad con rango de ministro en el Poder Ejecutivo Nacional o Autoridad con rango inferior a Ministro con capacidad para decidir complete los siguientes campos)

INTERCARGO

<i>Nombres</i>	
<i>Apellidos</i>	
<i>CUIT</i>	
<i>Cargo</i>	
<i>Jurisdicción</i>	

Tipo de vínculo

(Marque con una X donde corresponda y brinde la información adicional requerida para el tipo de vínculo elegido)

<i>Sociedad o comunidad</i>		<i>Detalle Razón Social y CUIT</i>
<i>Parentesco por consanguinidad dentro del cuarto grado y segundo de afinidad</i>		<i>Detalle qué parentesco existe concretamente.</i>
<i>Pleito pendiente</i>		<i>Proporcione carátula, nº de expediente, fuero, jurisdicción, juzgado y secretaría intervinientes.</i>
<i>Ser deudor</i>		<i>Indicar motivo de deuda y monto</i>
<i>Ser acreedor</i>		<i>Indicar motivo de acreencia y monto</i>
<i>Haber recibido beneficios de importancia de parte del funcionario</i>		<i>Indicar tipo de beneficio y monto estimado.</i>

Información adicional

La no declaración de vinculaciones implica la declaración expresa de la inexistencia de los mismos, en los términos del Decreto N° 202/17.

Firma y aclaración del declarante

Carácter en el que firma

Fecha

DECLARACIÓN JURADA – QUIEBRA, CONCURSO, INHIBICIÓN

El que suscribe _____ Documento _____ en nombre y representación de la Empresa _____ con domicilio legal en la calle _____ N° _____ Localidad _____ Teléfono _____ Fax _____ N° de CUIT _____ y con poder suficiente para obrar en su nombre, según consta en contrato poder que acompaña, manifiesta –en carácter de declaración jurada– que la firma que represento no se encuentra en concurso, quiebra o proceso de liquidación sin quiebra; no se halla en estado de interdicción judicial ni ha sufrido inhabilitación; y no se encuentra dentro de las causales de impedimento para contratar con el Estado Nacional. Asimismo, esta declaración jurada se extiende a los Directores, representantes legales y síndicos de la Sociedad.

Firma

Aclaración y Cargo

AUTORIZACIÓN A SOLICITUD DE INFORMACIÓN

Por medio de la presente se autoriza a INTERCARGO S.A.U. a solicitar la información que considere necesaria ante organismos oficiales, entidades financieras y/o toda persona o entidad relacionada con la documentación, datos, antecedentes y requisitos presentados en la presente oferta, tanto en el desarrollo de la licitación como durante la vigencia del contrato resultante.

Firma

Aclaración

Cargo

ESTADO PATRIMONIAL RESUMEN

<i>ACTIVO</i>		<i>PASIVO</i>	
<i>ACTIVO CORRIENTE</i>		<i>PASIVO CORRIENTE</i>	
<i>Cajas y Bancos</i>		<i>Deudas Comerciales, Deudas Bancarias</i>	
<i>Créditos</i>		<i>Deudas Fiscales</i>	
<i>Inversiones Temporarias</i>		<i>Otras deudas</i>	
<i>Bienes de Cambio</i>		<i>Total pasivo Corriente</i>	
<i>Total Activo Corriente</i>		<i>PASIVO NO CORRIENTE</i>	
<i>ACTIVO NO CORRIENTE</i>		<i>Deudas Fiscales</i>	
<i>Inversiones permanentes</i>		<i>Otras deudas</i>	
<i>Muebles y útiles, Maquinarias</i>		<i>Total Pasivo no Corriente</i>	
<i>Rodados</i>		<i>TOTAL PASIVO</i>	
<i>Inmuebles</i>		<i>PATRIMONIO NETO</i>	
<i>Total Activo no Corriente</i>			
<i>TOTAL ACTIVO</i>		<i>TOTAL PASIVO - PN</i>	
<i>RESULTADOS (DESDE ULTIMO CIERRE A LA FECHA DE APERTURA)</i>			
<i>INGRESOS OPERATIVOS</i>		<i>EGRESOS OPERATIVOS</i>	
<i>OTROS INGRESOS</i>		<i>OTROS EGRESOS</i>	

DECLARACIÓN JURADA LEY DE COMPRE TRABAJO ARGENTINOLicitación N°02 /2022.

OBJETO: Contratación de una empresa que brinde el servicio de comedor en los aeropuertos de Ezeiza y Aeroparque por el periodo de 24 meses que abarca desde el 01/06/2022 al 31/05/2024 con posibilidad de renovación de 12 meses más para Intercargo SAU de acuerdo a las cantidades, especificaciones técnicas y condiciones establecidas en el presente Pliego

Conforme dispone el artículo 11°, inc. B), ap. I) del Decreto 1.600/02, reglamentario de la Ley 25.551, DECLARO BAJO JURAMENTO que la oferta que presento cumple con las condiciones requeridas por dichas normas legales para ser considerada oferta nacional.

Firma de Apoderado:

Aclaración:

Razón Social de la Empresa:

Lugar y Fecha:

ESPECIFICACIONES TECNICAS, CONDICIONES DEL SERVICIO**ARTÍCULO 1º.- GENERALIDADES****COMEDOR MODULOS, HANGARES EZEIZA y TUC-TCA**

El servicio de comedor a contratar para el personal de INTERCARGO S.A.U. consistirá en la provisión diaria de desayuno/merienda, almuerzo/cena según corresponda, a todo el personal de INTERCARGO S.A.U., que presta servicios en los Aeropuerto Internacional Ministro Pistarini, Ezeiza, Provincia de Buenos Aires y aeroparque internacional Jorge Newbery, ciudad autónoma de buenos aires.

El comedor deberá funcionar todos los días del año sin excepción.

Para el personal administrativo que preste servicio en el “sector operativo de Módulos o Hangares” el servicio se prestará de lunes a viernes y ocasionalmente sábados, domingos o feriados; para el personal operativo todos los días.

Los servicios de desayuno, almuerzo, merienda y cena se servirán en los lugares que oportunamente se indiquen en las respectivas visitas a las sedes de INTERCARGO S.A.U., dentro de las estaciones aeroportuarias citadas.

En el Aeropuerto Internacional Ministro Pistarini, INTERCARGO S.A.U. posee DOS (2) comedores para el personal:

Dentro del aérea restringida, tenemos dos comedores:

- Comedor ubicado en el sector denominado “módulo”.
- Comedor ubicado en el sector de “Hangares”.

COMEDOR MÓDULO NORTE AEROPARQUE.

El servicio de comedor a contratar para el personal de INTERCARGO S.A.U. consistirá en la provisión diaria de desayuno/merienda, almuerzo/cena según corresponda, a todo el personal de INTERCARGO S.A.U., que presta servicios en el Aeroparque Metropolitano Jorge Newbery, Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

El comedor deberá funcionar todos los días del año sin excepción.

Los servicios de desayuno, almuerzo, merienda y cena se servirán en los lugares que oportunamente se indiquen en las respectivas visitas a las sedes de INTERCARGO S.A.U., dentro de las estaciones aeroportuarias citadas.

En el Aeroparque Internacional "Jorge Newbery", INTERCARGO S.A.U. posee un comedor en el sector módulo norte donde se elabora la comida.

COMEDOR TUC-TCA Y OFICINAS EXTERNAS DEL AEROPUERTO INTERNACIONAL MINISTRO PISTARINI EZEIZA

El servicio de comedor a contratar para el personal de INTERCARGO S.A.U. consistirá en la provisión diaria de desayuno/merienda, almuerzo/cena según corresponda, a todo el personal de INTERCARGO S.A.U., que presta servicios en Aeropuerto Internacional Ministro Pistarini, Ezeiza, Provincia de Buenos Aires, sector TUC-TCA y oficinas externas del Aeropuerto.

El comedor deberá funcionar de lunes a viernes en el horario administrativo.

Los servicios de desayuno, almuerzo, merienda y cena se servirán en los lugares que oportunamente se indiquen en las respectivas visitas a las sedes de INTERCARGO S.A.U. dentro de las estaciones aeroportuarias citadas.

En particular para el sector denominado TUC-TCA deberá asignar dos personas de 06:30 a 9:00 horas y de 12:00 a 14:30 horas de lunes a viernes laborables para servir el desayuno y almuerzo al personal. Independientemente de ello el adjudicatario deberá enviar el menú a los otros sectores, en caso de solicitarlo, cuando por cuestiones de trabajo así se lo demande.

GENERALIDADES PARA TODOS LOS SECTORES

Para los sectores de Módulos y Hangares Ezeiza la elaboración de la comida será en el mismo comedor, por lo que el concesionario deberá proveer todos los elementos (cocinas*, hornos*, congeladores y heladeras, etc.) necesarios para dicha tarea. En estos casos puede contemplarse la solución de regeneración de comida además de la elaboración in situ de la misma.

Para el sector de Módulo norte Aeroparque la elaboración de la comida será en el mismo comedor, por lo que el concesionario deberá proveer todos los elementos (cocinas*, hornos*, congeladores y heladeras, etc.) necesarios para dicha tarea. En estos casos puede contemplarse la solución de regeneración de comida además de la elaboración in situ de la misma.

Para el sector oficinas TUC-TCA la elaboración de la comida será en el mismo comedor, por lo que el concesionario deberá proveer todos los elementos (cocinas*, hornos*, congeladores y heladeras, etc.) necesarios para dicha tarea. En este caso puede contemplarse la situación de regeneración de comida además de la elaboración in situ de la misma.

* la cocinas y hornos, deberán ser de uso profesional y tendrán que contar con la potencia y tamaño adecuando para poder llevar a cabo el servicio de manera eficiente.

Para el sector oficinas externas de Ezeiza el adjudicatario deberá proveer el servicio a través de viandas (en cumplimiento del C.A.A.), considerando la logística de las mismas. Se recomienda realizar los envíos de lo elaborado en el sector Módulos de Ezeiza.

El adjudicatario deberá proveer como mínimo, para cada uno de los comedores:

MODULOS EZEIZA	HANGARES EZEIZA	TUC-TAC- EZEIZA	MODULO NORTE AEROPARQUE
<i>TRES (3) Microondas</i>	<i>DOS (2) Microondas</i>	<i>DOS (2) Microondas</i>	<i>TRES (3) Microondas</i>
<i>DOS (2) Heladeras exhibidora para bebida</i>	<i>UNA (1) Heladera exhibidora para bebida</i>	<i>UNA (1) Heladera exhibidora para bebida</i>	<i>DOS (2) Heladeras exhibidora para bebida</i>

El adjudicatario deberá proveer como mínimo para las Oficinas Externas de Ezeiza: UN (1) Microondas, UNA (1) heladera chica y la vajilla correspondiente. La vajilla que se utiliza para el servicio de viandas puede ser descartable.

Para los sectores que corresponda el servicio mediante la entrega de vianda, las mismas deberán entregarse en el establecimiento, quince minutos (15) antes de ser servidas y a temperatura adecuada al momento del consumo, según lo establecido, en el Anexo “Normas de BPM” en cuyo caso el tiempo de preparación no deberá ser mayor de veinticuatro horas (24) y si son elaborados en planta, deberán contar con rótulo interno que indique fecha de elaboración y/o vencimiento. El adjudicatario deberá disponer de personal y movilidad aptos para cumplir la tarea encomendada en tiempo y forma, manteniendo inalterables las características térmicas del menú. Todos los vehículos de traslado deben contar con las habilitaciones correspondientes y proceder de acuerdo al Anexo “Normas de BPM”.

El espacio cedido, el equipamiento, las condiciones de higiene y seguridad, las materias primas, la elaboración y conservación de los alimentos, el personal a cargo de la elaboración, así como el transporte y manipuleo de los alimentos y tratamiento de los residuos deberán cumplir estrictamente con las disposiciones del CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO (C.A.A.) y sus actualizaciones. El mantenimiento edilicio de las instalaciones denominadas anteriormente comedores de los sectores de *Módulos y Hangares Ezeiza, Módulo Norte y Hangares Aeroparque y TUC-TCA* así como las instalaciones que se utilicen para la elaboración de los diferentes servicios será responsabilidad del adjudicatario. El adjudicatario deberá disponer de personal de mantenimiento propio con las habilitaciones correspondientes, con una cobertura de 24 horas para hacer frente a cualquier situación de mantenimiento de las instalaciones/equipamientos que pudiera surgir, brindando INTERCARGO S.A.U. únicamente un soporte mínimo con su personal propio de Infraestructura ante alguna urgencia.

El servicio será exclusivo para el personal de INTERCARGO S.A.U. o personas debidamente autorizadas por INTERCARGO S.A.U.

El proveedor deberá realizar una visita técnica obligatoria a las instalaciones de INTERCARGO SAU para la presentación de la oferta técnica y económica.

Los días disponibles para la visita técnica obligatoria en ambas escalas son:

La visita podrá realizarse entre los días 04 y el 07 de abril de 2022, que será asignado e indicado debidamente a cada oferente debiendo solicitarse con antelación (se recibirá documentación hasta el 28/03/22 máximo Sin Excepción) por tramites de PSA y Aeropuerto. Ver ART 19 Pliego Particular

El proveedor deberá proporcionar en los comedores los hornos, heladeras, freezer y demás equipamiento que considere necesario para asegurar la elaboración en tiempo y forma de las ingestas. El proveedor deberá presentar en la oferta técnica el listado de equipamiento que considere necesario para la correcta prestación del servicio.

INTERCARGO SAU para el análisis de las ofertas técnicas podrá solicitar una visita a la planta de elaboración de los oferentes para hacer un relevamiento de las instalaciones y capacidades de elaboración en planta propia.

Es excluyente que el proveedor cuente con planta de elaboración propia que pueda abastecer viandas a ambas escalas en caso de contingencias.

El oferente deberá presentar con la oferta técnica el plan de implementación del servicio (tiempo necesario para la puesta a punto) siendo este un traspaso prolijo entre el proveedor actual y el adjudicado. Sin que se afecte el servicio

ARTÍCULO 2º.- HORARIOS – SERVICIOS Y CANTIDADES DIARIAS ESTIMADAS POR COMEDOR

Los servicios deberán prestarse en función de los horarios que se indican a continuación:

Módulos y Hangares Ezeiza x DIA:

Servicios	Horario	MÓDULOS		HANGARES		TUC – TCA		OFICINAS EXTERNAS	
		LU - VIE	SA - DO	LU - VIE	SA - DO	LU - VIE	SA - DO	LU - VIE	SA - DO
Desayuno	6:30 a 9:30	250	180	75	-	80	-	15	5
Almuerzo	11:30 a 14:30	250	180	75	-	80	-	15	5
Merienda	16:00 a 18:00	170	150	-	-	-	-	5	5
Cena	20:00 a 24:00	170	150	-	-	-	-	5	5

Nota: Oficinas externas (recepción de materiales, lavadero, transporte y FBO)

Módulo norte aeroparque x DIA:

Servicios	Horario	MÓDULOS	
		LU - VIE	SA - DO
Desayuno	6:30 a 10:00	130	110
Almuerzo	11:30 a 15:00	140	120
Merienda	16:00 a 18:30	75	85
Cena	19:30 a 24:00	80	70

En caso que la empresa solicite alguno de los servicios fuera de los horarios estipulados, el comedor deberá dejar preparado dicho servicio de forma tal que el personal de INTERCARGO S.A.U. pueda acceder a este a través de personal propio de comedor o bien en forma personal, en el lugar que el concesionario e INTERCARGO S.A.U. acuerden para dicho fin, el que deberá poseer los elementos necesarios para calentar o refrigerar los alimentos y/o bebidas.

Las cantidades son estimadas por día y las mismas pueden sufrir variaciones según la planificación de vuelos.

ARTÍCULO 3º.-PERSONAL

3.1.-REQUISITOS, el personal dependiente del adjudicatario deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Mayor de 18 (dieciocho) años de edad.
- b) Contar con libreta sanitaria habilitante y actualizada.
- c) Ser competente en su cometido. A tales fines la empresa deberá garantizar que todo el personal que manipule alimentos cuente con el Curso de Manipulación Higiénica de los Alimentos.

3.2. CANTIDAD MÍNIMA DE PERSONAL

a) Servicio de comedor y viandas, las comidas serán servidas en el local del comedor de INTERCARGO S.A.U. por personal del adjudicatario, el que dispondrá al efecto, del personal necesario de cocineros, ayudantes, camareros, peones y choferes que aseguren la correcta entrega de servicios. La cantidad de personal total deberá garantizar, asimismo, la correcta elaboración y prestación del servicio en tiempo y forma. INTERCARGO S.A.U. le podrá exigir el aumento del plantel de personal para garantizar un correcto servicio, todo a exclusivo cargo del adjudicatario. INTERCARGO S.A.U exigirá una nómina del personal afectado a los servicios brindados por el concesionario del comedor.

Cantidad mínima de personal para garantizar el correcto funcionamiento del servicio tanto en turno mañana como en turno noche:

ESCALA EZEIZA:

- 1 (un) ecónomo /supervisor
- 1 Jefe de cocina

<i>Descripción de puesto</i>	<i>MODULOS EZEIZA Turno Mañana</i>	<i>MODULOS EZEIZA Turno Noche</i>	<i>HANGARES EZEIZA</i>	<i>TUC-TAC- EZEIZA</i>
<i>Cocinero</i>	<i>1 (un)</i>	<i>1 (un)</i>	<i>1 (un)</i>	<i>-----</i>
<i>Ayudante de cocina</i>	<i>3 (tres)</i>	<i>1 (un)</i>	<i>1 (un)</i>	<i>1 (un)</i>
<i>Peón cocina / Camarero</i>	<i>3 (tres)</i>	<i>1 (un)</i>		<i>1 (un)</i>

Se sugiere una persona que acomode la mercadería y lleve su control como así también, una persona que haga la logística de los repartos.

ESCALA AEROPARQUE:

- 1 (un) ecónomo /supervisor
- 1 Jefe de cocina

<i>Descripción de puesto</i>	<i>MODULOS AEROPARQUE Turno Mañana</i>	<i>MODULOS AEROPARQUE Turno Noche</i>
<i>Cocinero</i>	<i>1 (un)</i>	<i>1 (un)</i>
<i>Ayudante de cocina</i>	<i>2 (dos)</i>	<i>1 (un)</i>
<i>Peón cocina / Camarero</i>	<i>1 (un)</i>	<i>1 (un)</i>

Se sugiere una persona que acomode la mercadería y lleve su control.

A su vez será indispensable contar con un Gerente de proyecto general que coordine / supervise ambas escalas.

A continuación, se describe los conocimientos que debería contar cada posición descripta:

- **GERENTE DE PROYECTO:** Persona con 3 años de experiencia en puesto similar, manejo de personal y relaciones laborales, controlar el sistema de calidad y seguridad alimentaria que se ofrece, incentivar mejoras en el servicio, detectar y corregir posibles desviaciones que afectan la comunidad de la operación, comunicación y trato con el representante o referente de la compañía.
- **ENCARGADO:** Persona con 3 años de experiencia en servicios de comida, fuerte carácter capaz de enfrentar, controlar, proveer y organizar todas las actividades del área a su cargo manteniendo el ORDEN Y LIMPIEZA de forma permanente. Deberá ser el responsable de la higiene y seguridad del personal y las instalaciones bajo su supervisión, responsable de la clasificación de los residuos generados en su área y en la cocina.
- **JEFE DE COCINA:** Fuerte personalidad capaz de dirigir la cocina, supervisar el plan de comida y ejecutar los menús como están previstos. Controlar la higiene y la seguridad de sus componentes de equipo de cocina, conocimiento de todo tipo de platos y experiencia en restaurantes de buen nivel. 3 años mínimo de experiencia.
- **AYUDANTE DE COCINA:** Ordenado para mantener los lugares de trabajo limpios y seguros. Haber servido en establecimientos alimenticios de más de 100 comensales. 3 años de experiencia.
- **PEÓN DE COCINA/CAMARERO:** Tener experiencia y conocimiento en el trabajo y haber trabajado en establecimientos de más de 100 comensales. 1 años de experiencia.

3.3.- VESTIMENTA Y ACCESORIOS, el adjudicatario deberá a su exclusivo cargo y costo proveer a su personal de todas las prendas de vestir y accesorios que sean necesarios para la función que desempeñen, conforme se detalla a continuación:

- 1) Cocineros/as-Camareros/as-Peón-Ayudante de cocina: Vestirán guardapolvos o chaquetas y pantalones de colores claros. Las faldas o pantalones deberán cubrir las rodillas.
- 2) El/la cocinero/a deberá utilizar delantero semi-impermeable (tipo lona) y gorro o birrete cubriendo la totalidad del cabello.
- 3). Al momento del servicio los/as camareros/as deberán vestir delanteros de colores claros y cofia que cubra la totalidad del cabello.
 - 4) El calzado debe ser de suela antideslizante, con taco bajo y capellada cerrada, todo de colores claros.
 - 5) Todo el personal debe utilizar guantes descartables cada vez que manipule alimentos listos para el consumo.
 - 6) En la elaboración de alimentos, tanto en las plantas elaboradoras como en los establecimientos de INTERCARGO S.A.U., el personal deberá utilizar barbijos.
 - 7) La empresa, además, deberá proveer de cofias descartables para el personal de contralor que ingrese a la cocina.
 - 8) Toda la vestimenta deberá estar completa y en perfectas condiciones de presentación e higiene.
 - 9) Todo el personal deberá exhibir en su chaqueta o guardapolvo una credencial con nombre, apellido y función que desempeña.

3.4 IDENTIFICACIÓN DEL PERSONAL, la totalidad del personal de la empresa adjudicataria deberá contar con la credencial que otorga la POLICIA DE SEGURIDAD AEROPORTUARIA para circular por sectores aeroportuarios. La misma será tramitada por el adjudicatario a su exclusivo costo. Asimismo, el personal al momento del servicio, deberá lucir su credencial identificadora colocada en la solapa izquierda o bolsillo superior de la prenda que vista.

3.5.- LIBRETAS SANITARIAS, todo el personal deberá contar con la correspondiente Libreta Sanitaria habilitante o curso de manipulación de alimentos expedida por el órgano de aplicación correspondiente. El adjudicatario deberá presentar todas las Libretas del personal que designe para la realización del servicio, junto con una fotocopia de las mismas, en el mismo momento en que entregue la nómina de personal a la Gerencia de Servicios. Una vez que el establecimiento verifique la autenticidad de los documentos, devolverá al adjudicatario los originales. En el caso de designar personal suplente, el adjudicatario dará cumplimiento a los requisitos del presente pliego y previo al momento en que dicho personal se presente a cubrir el servicio en el establecimiento.

3.6.- SALUD DEL PERSONAL, el adjudicatario no podrá brindar el servicio, sin tomar los resguardos correspondientes, respecto a que ningún manipulador padezca, o sea vector de enfermedades de

transmisión alimentaria, posea heridas, infecciones cutáneas, llagas, diarreas, enfermedades respiratorias, y otra causa que pueda poner en riesgo la seguridad alimentaria. El adjudicatario deberá presentar ante la Gerencia de Servicios el alta médica, de aquellos dependientes que hayan padecido alguna enfermedad infectocontagiosa y/o que implique un potencial riesgo de la seguridad alimentaria.

3.7.- COMPORTAMIENTO, el comportamiento del personal deberá ser en todo momento correcto y eficiente, pudiendo las autoridades de INTERCARGO S.A.U., emplazar a la empresa para la separación perentoria de aquél que así no lo hiciere.- Asimismo, INTERCARGO S.A.U. a través de la Gerencia de Servicios se reserva el derecho de exigir al adjudicatario el reemplazo de cualquier miembro de su personal que presta servicio, lo que deberá ser cumplido de manera inmediata una vez que el adjudicatario haya recibido la notificación correspondiente.

3.8.-LUGARES DE PERMANENCIA Y CIRCULACIÓN, el personal del adjudicatario deberá permanecer en sus respectivos lugares de trabajo, evitando su circulación por las restantes dependencias del edificio, y su vinculación con el personal de INTERCARGO S.A.U., salvo en los casos que así lo exijan razones de servicio.

EL OFERENTE DEBERA PRESENTAR EN LA OFERTA TECNICA SOBRE N°1 EL LISTADO DE PERSONAL CON EL QUE VA A REALIZAR EL SERVICIO EN CADA UNO DE LOS COMEDORES, INDICANDO LA FUNCION DE CADA UNO.

ARTÍCULO 4º EQUIPAMIENTO, VAJILLA, UTENSILIOS Y ELEMENTOS DE COCINA

El adjudicatario deberá proveer la totalidad de utensilios de cocina y vajilla necesarios para cumplir debidamente y con eficacia la totalidad de los servicios y raciones adjudicados. Para el servicio de comedor, se deberá contar con la cantidad de utensilios y vajilla necesaria para la totalidad de raciones, independientemente de la cantidad de turnos. Se deberán cumplimentar las características que se detallan a continuación:

- a) Platos platos: de loza blanca, vidrio térmico, plástico duro aprobado por el C.A.A., libres de porosidades, ralladuras, rajaduras, cascados y toda otra imperfección que contribuya a la retención de cuerpos extraños o residuos de alimentos. Su tamaño será de veinte (20) a veintitrés (23) centímetros de diámetro.
- b) Cubiertos: Comprenden cuchillos, tenedores y cucharas de postre. Deberán ser de acero inoxidable con empuñadura de acero inoxidable o plástico, sin hendiduras ni relieves. Los cuchillos tendrán el borde de corte aserrado con extremo romo o redondeado. No se admitirán cuchillos de punta y/o filo liso. Los cubiertos deberán mantenerse en perfecto estado de conservación y deberán ser reemplazados cada vez que sea necesario para evitar el desgaste por su normal uso.
- c) Vasos y Tazas: Tendrán una capacidad de quinientos centímetros cúbicos (500 c.c.). Se aclara que no podrán utilizarse los mismos vasos para el servicio de desayuno y el servicio de comedor. En cuanto al material constitutivo de los vasos y tazas se admitirán las siguientes alternativas:
 - Vidrio térmico, transparente, sin roturas. No se admitirá bajo ningún concepto la utilización de estos con bordes irregulares y/o fisurados.
 - Plástico descartable, semi-rígido. Serán de calidad normal de plaza. No se admitirá bajo ningún concepto su lavado para el recupero y la reutilización de los mismos.
 - Policarbonato transparente y rígido.
 - Acero Inoxidable.
 - Se podrán utilizar vasos o tazas de plástico rígido, sin hendiduras ni relieves, en perfecto estado de conservación.

d) **Compoteras:** serán de plástico descartable, semi-rígido, no se admitirá bajo ningún concepto su lavado para el recupero y reutilización de los mismos, acero inoxidable, plástico rígido, policarbonato con una capacidad de doscientos (200cc) a doscientos cincuenta centímetros cúbicos (250cc). Para las viandas se utilizarán compoteras de plástico descartable transparente con tapa. Si se utilizaran compoteras de plástico rígido, deberá cumplirse para este material lo mismo establecido para los vasos y/o tazas. Para el servicio de la fruta del postre pueden utilizarse platos tamaño postre de plástico rígido. El material de envase debe almacenarse en condiciones higiénicas, en lugares destinados a tal fin. El material utilizado debe ser aprobado para estar en contacto con los alimentos (según las especificaciones previstas en el C.A.A.). Se prohíbe la utilización de envases que hayan sido destinados para otro fin (envases de 2° uso). El envasado deberá hacerse en condiciones higiénicas evitando la contaminación del producto. El personal afectado a dicha tarea debe utilizar indumentaria correspondiente.

e) **Servilletas:** serán de papel absorbente, de calidad comercial, con medidas de 15 cm. x 15 cm. o tamaño similar existente en el mercado. No se admitirá el uso de servilletas de tela. Se deberán proveer en todos los servicios: comedor / vianda en la cantidad de dos (2) por cada beneficiario.

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

g) **Termómetro:** cada comedor y las plantas elaboradoras deberán contar con termómetros pincha carne, con vástago metálico, digital o electrónico en buen estado de funcionamiento.

h) **Termos:** para utilizarse en el servicio de desayuno o merienda si fuera necesario, en perfecto estado de conservación e higiene.

i) **Carros de transporte:** deberán ser de material adecuado, en perfecto estado de uso y conservación sin presencia de óxido. Serán utilizados en aquellos servicios que por las características edilicias los requieran.

j) Ante el requerimiento de INTERCARGO S.A.U. el adjudicatario deberá proveer de platos y/o cubiertos de plástico descartable, para los servicios que la empresa estime necesarios. No se admitirá bajo ningún concepto el lavado de los mismos para su reutilización. El pedido deberá quedar registrado en el Libro de Órdenes.

K) Cualquier elemento que INTERCARGO S.A.U. crea sea necesario para el normal desarrollo de las actividades del comedor deberán ser provistos por el adjudicatario, a saber: elementos de trabajo, estanterías, mostradores, servilletas, mantelería para eventos especiales, cestos, personal de cocina, servicio de mesa y limpieza, máquinas lavavajillas y los medios y personal necesarios para la correcta atención en el salón comedor y para efectuar los envíos). El adjudicatario debe prever 15 diseños para mantelería en ocasiones/campañas/eventos especiales que INTERCARGO SAC le facilitará según la campaña y será responsabilidad del adjudicatario que los mismos estén presentes en el rango de fechas solicitadas por INTERCARGO SAC.

En el caso de los comedores *Módulos y Hangares Ezeiza, Módulo Norte y Hangares Aeroparque y TUC-TCA* la vajilla no puede ser descartable y se debe considerar una tasa de reposición de vajilla del 15% mensual.

El adjudicatario será responsable del uso, mantenimiento y reemplazo de ser necesario, de todos los elementos y artefactos que se encuentran en las instalaciones cedidas.

Se recomienda tener un stock de emergencia de descartables (Vaso, cubiertos y platos) por cualquier emergencia durante el servicio (como ser falta de personal, etc).

ARTÍCULO 5º.- MATERIAS PRIMAS

Las materias primas que se utilicen para la confección de cada una de las comidas deberán ser de primera calidad y de marca reconocida en plaza.

Deberá prestarse especial atención a los procedimientos de manipuleo de materias primas, a las condiciones de almacenamiento y conservación en heladeras o cámaras frigoríficas, de acuerdo a las estipulaciones del presente pliego y en atención a lo establecido por el Código Alimentario Argentino.

Para la prestación del servicio deberá primar la higiene y el orden en los lugares destinados a depósito.

El oferente deberá presentar en la oferta técnica Sobre N°1 un listado de las materias primas principales utilizadas para la elaboración de las ingestas.

ARTÍCULO 6º.- MENU

Deberá cumplirse con el menú sugerencia en el ANEXO XI. Sólo se aceptarán sin previa autorización, cambios o alteraciones del menú vigente que no resulten sustanciales y que respondan a casos de fuerza mayor o imposibilidad de cumplimiento justificada, con la correspondiente notificación previa.

Cualquier otra alteración deberá contar con la expresa autorización de INTERCARGO SAU; la solicitud de autorización deberá elevarse con cuarenta y ocho horas (48) de antelación por nota a la Gerencia de Servicios. Asimismo, deber quedar asentada la solicitud y su autorización en el Libro de Órdenes.

El menú que se utilizará durante el mes debe estar en conocimiento de INTERCARGO SAU con QUINCE (15) días de anticipación e INTERCARGO SAU podrá hacer sugerencias o modificaciones con SIETE (7) días de anticipación al día de la modificación. El adjudicatario podrá de todas maneras informar la imposibilidad puntual de realizar una modificación de estas solicitadas con la correspondiente justificación.

En todos los servicios deberá contarse con 3 alternativas de menú: clásico, vegetariano (ensalada o similar) y menú light.

Es responsabilidad del adjudicatario que en cada comedor se exhiba el menú del mes en curso.

El adjudicatario deberá contemplar brindar servicios especiales en las siguientes fechas:

- Fin de año (31/12 CENA)
- Año nuevo (1/1 al ALMUERZO)
- Día del trabajador (1 de mayo ALMUERZO/CENA)
- Día del aeronáutico (27 de marzo ALMUERZO/CENA)
- Noche Buena (24/12 CENA)
- Navidad (25/12 ALMUERZO)

Se considerará que el adjudicatario cuente con un plan de Responsabilidad Social Empresaria (RSE) que contemple separación de residuos en las instalaciones (comedores/cocinas).

ARTÍCULO 7º.- VEHÍCULOS Y CONTENEDORES ISOTERMICOS

7.1.- VEHÍCULOS, el oferente deberá contar con vehículos propios o contratados para el transporte de comidas elaboradas y/o sustancias alimenticias, víveres frescos y secos, habilitados por todos los organismos técnicos pertinentes, en su área de competencia (Gobierno de la Provincia de Buenos Aires, Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, SENASA, y cualquier otra autoridad nacional, provincial y/o municipal con competencia en la materia). En caso de tratarse de vehículos contratados, respecto de los mismos debe existir un convenio de exclusividad a favor del oferente, por un período no menor a la duración de la prestación de los servicios adjudicados. Requisitos para los vehículos: ART 154 bis del C.A.A. y legislación complementaria vigente. Habilitación municipal y SENASA, exhibido el número de inscripción en el exterior. Todos deberán presentar verificación técnica vehicular y los vehículos que provengan de provincia deberán contar con el apto bromatológico del municipio. Construido de material sanitario, ventilado o refrigerado. La unidad de transporte de alimentos -UTA- debe estar separada de la cabina del chofer. La UTA deberá estar en buenas condiciones de higiene. La UTA debe estar provista de un sistema de medición de temperaturas, iluminación y puertas y cerraduras herméticas. El transportista debe poseer uniforme adecuado, libreta sanitaria y curso de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Deberá poseer la documentación del producto que transporta. Certificado Sanitario de SENASA si correspondiera y/o factura de productos cárnicos. Los alimentos en el momento del transporte deben estar protegidos. El tipo de medio de transporte o recipiente necesario dependerá de la naturaleza del alimento y de las condiciones en que se transporte. Los alimentos se deben transportar en condiciones que impidan su contaminación y/o adulteración. Se deberá contar con la cantidad de vehículos necesarios para poder mantener correctamente la cadena de frío y/o calor de los alimentos y/o preparaciones que distribuyen en los establecimientos.

El oferente deberá prever como mínimo la utilización de DOS (2) vehículos para el transporte interno de alimentos, uno para ser utilizado dentro del Aeropuerto Internacional Ministro Pistarini y otro para ser utilizado dentro del Aeroparque Metropolitano Jorge Newbery.

7.2. – CONTENEDORES ISOTERMICOS, los contenedores Isotérmicos que se utilicen para la prestación de los servicios de vianda podrán ser de propiedad del adjudicatario o por él contratados. Estos contenedores deberán mantenerse íntegros y conservar por el tiempo que sea necesario, según el servicio y las características del alimento, elementos perecederos o sensibles a las variaciones de temperatura. Deberán ser de material que asegure el mantenimiento de la cadena de frío o de calor y poseer una eficiente barrera contra el vapor (por ejemplo, de plástico reforzado con fibra de vidrio-PRFV, con una aislación de poliuretano). No se aceptará el uso de contenedores de polietileno expandido, excepto para el traslado de helados de agua que podrán utilizarse siempre que se mantengan las condiciones de higiene del mismo y la temperatura e integridad del producto.

ARTÍCULO 8º.- HIGIENE Y LIMPIEZA

8.1.- HIGIENE, el adjudicatario deberá mantener en perfectas condiciones de salubridad e higiene:

- a) Los sectores, instalaciones y elementos cedidos en uso.
- b) Los desagües de tales sectores e instalaciones, debiendo utilizar productos que no dañen las cañerías y evitando el contacto de dichos productos de limpieza con alimentos y elementos para cocinar.
- c) Las plantas elaboradoras y depósitos que utilice, con sus instalaciones y equipos.
- d) Los vehículos con los que transporte las mercaderías.
- e) Los contenedores isotérmicos que se utilicen para prestar los servicios.

8.2.- LIMPIEZA, asimismo deberá realizar diariamente la limpieza de la cocina, el comedor, depósito de víveres asignado y bienes de uso necesarios para el cumplimiento de la prestación del servicio, quedando a su exclusivo cargo la afectación del personal, el aprovisionamiento y los gastos que demande la adquisición de los elementos destinados para el logro de tal fin. Todos los artículos que se utilicen para la limpieza deberán estar aprobados por la legislación vigente, claramente identificados y ubicados en un sector adecuado, bien separados del área de manipuleo de alimentos y de la vajilla. El adjudicatario deberá proveer a la cocina de cestos de basura con tapa, en cantidad necesaria de acuerdo al servicio, toallas descartables y jabón líquido o detergente de manos. Deberá ser obligatorio realizar una limpieza intensiva/profunda de las instalaciones antes de comenzar cada servicio de comida, con la instalación cerrada al personal de INTERCARGO SAU. También será obligación del adjudicatario realizar como mínimo una limpieza leve/suave cada 30 minutos durante la prestación del servicio en mesas y pisos de las instalaciones previamente denominadas *Comedores* o ante el exclusivo pedido del personal contralor del servicio por parte de INTERCARGO SAU.

8.3.- PERSONAL AFECTADO A TRABAJOS DE LIMPIEZA, el personal afectado a las tareas de limpieza profunda, ventiladores en altura del sector comedor, boca de campana de extracción en techos, ductos de campanas de extracción ventanales y lucarnas de difícil acceso, registro de cámaras y cañerías fuera del área cocina y de conformidad al art 138 punto 11 "in fine" del Código Alimentario Argentino debe ser realizado por personal de mantenimiento de la empresa concesionaria, con las correspondientes habilitaciones/permisos para realizar esas tareas.

La higiene de la cocina y el comedor, una vez finalizado cada servicio, estará a cargo del personal indicado en el art. 3º del presente anexo, designado a las tareas de limpieza. El mismo, deberá cumplir con las normas de buenas prácticas mencionadas en el artículo 4º del Anexo X del presente.

ARTÍCULO 9º.- DESINFECCIONES y CONTROL DE PLAGAS

El adjudicatario deberá efectuar, toda vez que sea necesario y como mínimo con una frecuencia mensual, la desinsectación y desratización de todos los sectores que se le ceden en uso, para la efectiva realización de la prestación del servicio, incluyendo sin que implique limitación, los sectores de cocina, depósitos de víveres y vestuarios, tanto en los establecimientos de INTERCARGO S.A.U. como en las plantas elaboradoras. A tal efecto deberá contratar a las empresas que están habilitadas por el Gobierno de la Provincia de Buenos Aires o bien por Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y en un todo de acuerdo con las normas vigentes. Las actividades mencionadas deberán realizarse con productos autorizados por la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (A.N.M.A.T); después del horario del servicio. Deberá adjuntarse mensualmente al Libro de Órdenes la fotocopia de cada uno de los servicios de control de plagas que se realicen en el establecimiento.

ARTÍCULO 10º.- CONTROLES BROMATOLÓGICOS

El adjudicatario deberá instrumentar en todos los comedores de INTERCARGO S.A.U., controles de laboratorio bromatológicos y microbiológicos muestreando mensualmente. En los establecimientos donde se preste el servicio a celíacos se deberá realizar, análisis para que se evalúe la ausencia de gluten. En las plantas elaboradoras también se podrán realizar y/o solicitar controles de laboratorio una vez por mes o cuando INTERCARGO S.A.U. lo requiera.

Dichos análisis deberán realizarse mediante la contratación de laboratorios externos e independientes de la firma prestadora del servicio.

De no cumplir en fecha con la entrega mensual de los análisis en cuestión, INTERCARGO S.A.U. podrá llevar a cabo la realización de estos con cargo exclusivo al adjudicatario y sin la necesidad de notificación previa, asimismo y sin ser excluyente a la realización de los análisis la empresa adjudicataria que incumpla en una o más ocasiones con la entrega del análisis e informe de control bromatológico y microbiológico de forma injustificada o sin justificación suficiente será pasible de sanción de acuerdo al ANEXO XII.

Los laboratorios deberán ajustarse a las Buenas Prácticas de acuerdo a las pautas generales de calidad enunciados en la NORMA ISO/IEC 17025:2005, al igual que los protocolos de análisis que deberán ser redactados como lo especifica dicha norma y de acuerdo a los arts. 6 y 156 tris del C.A.A.

En las plantas elaboradoras o en los comedores de elaboración, se deberá conservar una ración (muestra testigo) del menú del día, sea comedor, vianda, según corresponda en cada caso, durante un mínimo de dos (2) días colocado en heladera, con fecha de elaboración y envuelta, la misma podrá ser solicitada por personal de contralor de la jefatura de Servicios, en caso de eventuales intoxicaciones para su posterior análisis por el laboratorio.

Los controles bromatológicos deberán contar con auditoria de los siguientes puntos:

- a. Planta física, requisitos edilicios y funcionales del local.
- b. Aplicación de buenas prácticas de manufactura.
- c. Control higiénico sanitario del establecimiento.
- d. Del personal.
- e. Control de la materia prima en la recepción y almacenamiento.
- f. Manejo higiénico de los alimentos durante la elaboración.
- g. Documentación y requerimientos legales obligatorios.
- h. Registros.
- i. Atención al cliente.

ARTÍCULO 11º.- RELACIÓN ENTRE LAS PARTES

La fiscalización del servicio estará a cargo de personal de la jefatura de servicios. A efectos de mantener una fluida comunicación deberán preverse reuniones periódicas (Una (1) por quincena como mínimo) entre ambas partes.

ARTÍCULO 12º.- SUGERENCIAS Y CANTIDADES MÍNIMAS POR PORCIÓN:

Las cantidades aquí señaladas corresponden a los platos elaborados y listos para servir los cuales deben respetar las cantidades y los gramajes establecidos en el ANEXO XI.

ARTÍCULO 13º.- MENUES DIETAS ESPECIALES

En el caso de agentes que, por prescripción médica, necesiten cumplir con alguna dieta especial, el prestador deberá prever las raciones necesarias para cada caso en particular, poniendo especial énfasis en su composición y elaboración. A tal efecto el Servicio Médico de INTERCARGO S.A.U. elevará un listado de los agentes afectados, el tipo de dieta indicada y la duración de la misma.

ARTÍCULO 14º.- SERVICIOS ESPECIALES

INTERCARGO S.A.U. podrá solicitar al oferente la realización de servicios especiales, con cuarenta y ocho horas (48) de antelación a la fecha del servicio.

ARTÍCULO 15º.- PLANTA ELABORADORA

El oferente deberá contar con una planta para la elaboración de comidas, la que deberá poseer cámara frigorífica y equipamiento gastronómico, de forma tal de contar con capacidad de elaboración de por lo menos el 70 % (setenta por ciento) de las raciones de comedor que le sean adjudicadas conforme la orden de provisión, para los eventuales casos en los que la planta física “cocina” de los establecimientos no se encontrara en condiciones de uso, y/o para la elaboración del 100% (cien por ciento) de las raciones y viandas adjudicadas y según la orden de provisión.

INTERCARGO S.A.U. podrá realizar análisis bromatológicos en la planta de elaboración de comidas del adjudicatario, sin la necesidad de notificación previa.

PLANILLA DE CONTROL DE COMEDOR**Normas de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM)****Índice**

- 1 - Introducción**
- 2 - Objeto y campo de aplicación**
- 3 - Establecimiento elaborador**
- 4 - Requisitos de higiene de la planta física**
- 5 - Higiene personal y requisitos sanitarios**
- 6 - Requisitos de higiene en la elaboración.**
- 7 - Materias primas seguras**
- 8 - Control de procesos.**
- 9 - Transporte de materias primas y preparaciones**
- 10-Control de alimentos y preparaciones-Documentación**

1. INTRODUCCIÓN

La prestación alimentaria en comedores de INTERCARGO S.A.U. tiene como objetivo ofrecer a personal una alimentación inocua, es decir que el alimento no cause daño a la salud de los consumidores, con una calidad nutricional que satisfaga las necesidades energéticas y nutritivas, que sea suficiente, adecuada, acorde a los diferentes grupos etarios y que la calidad organoléptica contemple los hábitos de los trabajadores, considerando las tareas desarrollada.

Teniendo en cuenta las Normas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) 80/96 del MERCOSUR - incorporado en la legislación – Código Alimentario Argentino en el año1997, se establece la presente “Norma específica para Comedores de N C S C.”.

2. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Esta Norma considera las pautas básicas de higiene en base a las BPM adaptadas a las necesidades de la empresa.

El campo de aplicación de esta norma incluye plantas de elaboración de los adjudicatarios y las plantas de elaboración en los establecimientos de INTERCARGO S.A.U. en todas las instancias del proceso de la prestación alimentaria.

3. ESTABLECIMIENTO ELABORADOR**3.1. Planta física de la empresa**

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

Las plantas donde se elabore o fraccione alimentos deberán tener Registro Nacional de Establecimiento (RNE) de acuerdo a la normativa vigente. La habilitación de la planta de elaboración de comidas con la que cuenten las empresas deberá corresponder a la planta declarada en la oferta. Si se realizaran modificaciones en las plantas, éstas deberán estar registradas en la habilitación.

3.1.2. Características edilicias

3.1.2.1. Los edificios e instalaciones deberán ser de construcción sólida y sanitariamente adecuada. Todos los materiales usados en la construcción y mantenimiento no deberán transmitir sustancias tóxicas a los alimentos.

Deberá disponer de espacios suficientes para cumplir de manera satisfactoria todas las etapas del proceso productivo.

El diseño debe ser tal que permita una limpieza fácil y adecuada facilitando la circulación para realizar la supervisión de las tareas.

Las estructuras e instalaciones de la planta deben permitir separar, en forma física o funcional, las operaciones susceptibles de causar contaminación.

El mantenimiento preventivo y/o correctivo, continuo, de la planta física y sus instalaciones, debe ser realizado de modo tal que no afecte a la inocuidad de los alimentos y de las preparaciones.

3.1.2.2. En zonas de manipulación de los alimentos:

Los pisos deberán ser de materiales resistentes al tránsito, impermeables, lavables, antideslizantes. Sin grietas, de fácil limpieza y desinfección. Los líquidos deben escurrir hacia los sumideros.

Las paredes deberán ser construidas o revestidas con materiales no absorbentes y lavables, de color claro, hasta la altura establecida en el art. 18 inc. 15 de C.A.A. Deberán ser lisas, sin grietas, ni pintura descascarada. Los ángulos entre las paredes y los pisos y entre las paredes y techos deberán ser de fácil limpieza.

Los techos y cielorrasos deberán ser contruidos de manera tal que impida la acumulación de suciedad y se reduzca al mínimo la condensación y la formación de mohos, los mismos deberán ser de fácil limpieza.

Las mesadas de trabajo deberán mantenerse íntegras y estar contruidas de materiales no absorbentes y lavables.

Las aberturas deben ser de material no absorbente y de fácil limpieza.

Las escaleras, montacargas y estructuras auxiliares, como plataformas, rampas, deberán estar situadas y contruidas de manera que no sean causa de contaminación.

3.1.2.3 Las zonas de elaboración y almacenamiento deberán estar libres de elementos en desuso para evitar eventuales focos de contaminación.

3.1.2.4. Abastecimiento de agua: Agua de uso y consumo. (responsabilidad de AA2000)

Debe cumplir con las normas microbiológicas para el agua potable establecida en el C.A.A. (Capítulo 12º art.982). Suficiente volumen y/o presión de agua fría y caliente.

La limpieza del tanque debe realizarse cada 6 meses, por una empresa habilitada, con análisis de calidad microbiológica y físico-química correspondiente. Deberán mantenerse los registros que acrediten dicho control en el establecimiento.

3.1.2.5. Desagües y rejillas deben ser suficientes para evacuar las aguas residuales y efluentes de producción, deben estar en correcto estado de funcionamiento e higiene.

3.1.2.6. Ventilación –tiraje natural y/o forzada- adecuada y suficiente para evitar el calor excesivo, la condensación de vapores, la acumulación de polvo y olores extraños, que puedan afectar a los alimentos. La instalación de estos equipos debe realizarse de manera tal que asegure el cumplimiento de la norma. La dirección del flujo de aire sea natural o artificial debe provenir de una zona limpia. Las campanas de extracción ubicadas sobre las unidades de calor y/o los extractores de pared deben ser de fácil limpieza.

3.1.2.7. Las aberturas al exterior ubicadas dentro de la zona de elaboración y/o servicio estarán protegidas con mallas anti-insectos, en buen estado de mantenimiento y limpieza.

3.1.2.8. Instalaciones para el lavado y secado de manos en zona de elaboración y en el área de almacenamiento -jabón líquido y toallas descartables- convenientemente situadas para ser utilizadas “siempre” que así lo exija la naturaleza de la operación.

3.1.2.9. Bachas en cantidad y capacidad adecuada y suficiente para el lavado de contenedores, enseres, utensilios.

3.1.2.10. Vestuarios, sanitarios y cuartos de aseo: iluminados, ventilados y no tendrán comunicación directa con la zona donde se manipulen alimentos. Completos y diferenciados por sexo, con elementos de higiene personal. Deberán tener avisos en los que indique al personal que debe lavarse las manos luego de usar los servicios.

3.1.3. Equipamiento y utensilios

Todo equipo y utensilios empleados en la zona de manipulación de alimentos y que puedan entrar en contacto con los mismos deben ser de materiales no absorbentes y resistentes a la corrosión, capaces de soportar repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Los mismos no deben transmitir sustancias tóxicas, olores, gustos ni colores. Deben mantenerse óptimas condiciones de uso.

3.1.3.1. Unidades de frío:

a) Heladeras/Freezers: en buen estado estructural, buen estado de los burletes, con dispositivos de registro de temperatura, para asegurar el mantenimiento de temperaturas y planillas de registros de temperatura que garanticen su óptimo funcionamiento.

b) Cámaras frigoríficas: el piso, las paredes y el techo serán construidos de material impermeable y lisos. En su interior deberá estar revestida con material sanitario, decolores claros. Los ángulos de las paredes entre sí y estas con los pisos y cielorraso serán redondeados. Iluminación adecuada y cierre hermético accionado de adentro y de afuera. Debe contar con termómetro. El agua de condensación de los equipos debe ser retenida por un dispositivo para evitar que se escurra en el suelo o sobre los alimentos almacenados.

3.1.3.2. Unidades de calor suficientes y en buen estado estructural, y de funcionamiento.

3.1.4 Instalación de gas adecuada según la autoridad competente.

3.1.5 Las instalaciones eléctricas deberán ser empotradas o exteriores, en este caso deben estar perfectamente recubiertas por caños aislantes y adosadas a paredes y techos, no permitiendo cables colgantes sobre la zona de elaboración de alimentos. Las luces deberán estar protegidas contra roturas.

3.1.6. Matafuegos suficientes considerando la superficie de la planta física acorde a la normativa vigente.

3.2 Planta física del establecimiento.

3.2.1. Las aberturas al exterior deben estar protegidas o cerradas para evitar el ingreso de plagas.

3.2.2. Proveer elementos para el lavado y secado de manos en la zona de elaboración y vestuarios. Se recomienda que los dispensers de jabón y toallas de papel se encuentren fijados en la pared.

3.2.3. Unidades de frío: En buen estado estructural, buen estado de burletes, funcionamiento y capacidad suficiente, con instrumentos de medición de temperatura y planillas de registros de temperatura que garanticen su óptimo funcionamiento.

3.2.4. Unidades de calor: deben presentar buen estado estructural, y de funcionamiento

3.2.5. Instalación de gas adecuada según la autoridad competente.

3.2.6. Electricidad: cables cubiertos y luces protegidas contra roturas.

3.2.7. Matafuegos provistos por el GCBA, deberán estar controlados por el usuario para asegurar su aptitud.

3.2.9 Contar con vajilla suficiente para el total de raciones diarias y en condiciones adecuadas de mantenimiento Según art. 4º del Anexo IX.

4. REQUISITOS DE HIGIENE DE PLANTA FÍSICA DE LA EMPRESA

4.1. Estandarizar un sistema de limpieza considerando tanto la frecuencia y el responsable de cada operación como los materiales a utilizar, teniendo en cuenta el recambio de cada elemento para asegurar el uso adecuado de esponjas, trapos, secador de piso, entre otros. Registrar las operaciones en una planilla que demuestre la frecuencia, el funcionamiento y responsable del procedimiento.

4.2. Mantener limpias paredes, pisos, techos, luces, extractores, superficie de trabajo, estanterías de almacenamiento, equipos, termotanques, unidades de calor y de frío, carros, utensilios, vajilla y todo material utilizado en el servicio.

4.3. Los insumos y materias primas deberán ubicarse sobre tarimas plásticas en buen estado de conservación, no menor de 0.14 metros del piso y separados de las paredes para permitir la correcta higienización de la zona.

4.4. Utilizar artículos de limpieza (desengrasantes y sanitizantes) con rótulos habilitados por la legislación vigente. No está permitido utilizar sustancias odorizantes a los efectos de evitar la contaminación por los mismos y no enmascarar los olores. Las esponjas abrasivas utilizadas, no deben desprender material metálico. Los elementos de limpieza se deben almacenar de manera adecuada, acorde al espacio físico disponible y alejado de la zona de elaboración y/o alimentos.

4.5. Estandarizar el manejo de los residuos, deberán utilizarse recipientes con tapa cerrada, de fácil limpieza y bolsas de residuo resistentes, y asegurar que no permanezcan dentro de la zona de elaboración para evitar la atracción de insectos cuando pueden ser foco de contaminación cruzada.

4.6. Evitar el ingreso de animales domésticos al sector de elaboración y/o servicio.

4.7. Implementar un control integral de plagas: debe ser realizado por una empresa habilitada por la autoridad competente, la misma deberá evaluar los espacios físicos y objetos donde pudieran anidar vectores y/o plagas. La aplicación de productos químicos deberá ser supervisada por personal técnico especializado. Se deberá proteger todas las superficies, equipos, utensilios y alimentos antes de aplicar los productos químicos y al finalizar deberán limpiarse todas las superficies minuciosamente para asegurar que no queden residuos en los mismos.

4.8. La ropa y efectos personales de los operarios deberá permanecer correctamente guardados y alejados de la zona de elaboración, considerando que no representen un foco de contaminación, física o biológica.

4.9. No se admitirá la utilización de cortinas y manteles de tela en los sectores de elaboración y de servicio.

4.10. Retiro de los aceites usados, el oferente deberá retirar mensualmente los aceites para su disposición final. El mismo debe ser implementado en las escalas de ezeiza y aeroparque. El oferente deberá presentar mensualmente a INTERCARGO el remito correspondiente. Se recomienda tener una planilla de control mensual de los retiros de aceites.

4.11 Limpieza de cámara interceptora de aceites y grasas, cada 6 o 12 meses el oferente deberá contratar y gestionar la limpieza de las cámaras en ambas escalas.

5. HIGIENE PERSONAL Y REQUISITOS SANITARIOS

5.1. Contar con libreta sanitaria.

5.2. Todos los manipuladores deben estar capacitados en (Buenas Prácticas de Manipulación) BPM.

5.3. El profesional técnico deberá controlar la correcta implementación de las buenas prácticas de manipulación en la empresa y en los comedores de la empresa.

5.4. Todos los manipuladores deben mantener un aspecto personal higiénico, mantener uñas cortas y sin pintura. No usar aros, ni piercing, pulseras u otro accesorio que pueda provocar contaminación física.

Uso de uniforme limpio, que cubra la vestimenta, delantero y cofia, todo de colores claros.

Calzado cerrado, antideslizante, exclusivo para el uso en producción.

Toda la vestimenta deberá estar completa y en perfectas condiciones de presentación e higiene.

5.5. Los manipuladores no podrán trabajar en el servicio con enfermedades infecciosas, no podrán manipular alimentos o superficie presentando heridas que no hayan sido completamente protegidas con revestimientos de materiales impermeables (ej.: dediles de goma).

5.6. Uso de guantes descartables adecuados según la tarea: deben utilizarse principalmente para manipular alimentos listos para el consumo (por ejemplo, el sostén de carnes cocidas para su cortado, frutas o vegetales sanitizados, armado de sándwiches, cortado del pan, entre otros), fundamentalmente cuando se dificulte el uso de utensilios adecuados (pinzas, tenedores, cucharas).

No exime del lavado frecuente de manos. El uso de alcohol o geles, no reemplaza el uso de guantes.

5.7. LAVADO DE MANOS: estandarizar el proceso de lavado de manos hasta los codos con agua y jabón por al menos 20 segundos y enjuague completo, secado con papel descartable, cuando se comienza la tarea de elaboración y cada vez que se cambie de procedimiento. Considerando que las manos son el vector más importante de contaminación, se debe concientizar a los manipuladores de esta práctica sanitaria fundamental.

5.8. El uso de barbijo debe pautarse de acuerdo a los procesos realizados, es indispensable para el manejo de alimentos terminados y productos listos para el consumo en producciones especialmente en planta, donde evite que el manipulador sea vector de contaminación.

5.9. El manipulador no debe comer, tomar mate, no usar celular, ni masticar chicle durante la elaboración de alimentos, no debe fumar en el horario laboral.

5.10. Supervisión: deberá asignarse la responsabilidad a una persona específica dentro del plantel de cocina, sobre el cumplimiento de todos los manipuladores respecto de los requisitos señalados.

5.11. Toda persona que ingrese al sector de elaboración (cocina) deberá hacerlo con vestimenta adecuada, previo lavado de manos y cubriéndose el cabello.

5.12. Los instrumentos de medición de temperatura deben estar en perfecto estado de funcionamiento. Para su uso deberá capacitarse al personal en cuanto a la correcta utilización y sanitización de los mismos.

6. REQUISITOS DE HIGIENE Y PRÁCTICAS SANITARIAS EN PRODUCCIÓN

Se deben tener en cuenta los procedimientos respecto de las materias primas, prevención de contaminación cruzada, elaboración, transporte y servicio.

6.1. Materias primas: se debe realizar un control de todas las materias primas que ingresan a la planta y al establecimiento y almacenarse en condiciones adecuadas según la naturaleza del alimento para evitar su deterioro. Debe asegurarse su óptima rotación.

6.2. Prevención de la contaminación cruzada: se tomarán medidas eficaces para no provocar contaminaciones del alimento por contacto directo o indirecto.

6.3. Parámetros de calidad higiénico–sanitaria, bromatológica y organoléptica:

- a) Los alimentos frescos deberán ser entregados y elaborados en el establecimiento el mismo día del consumo. Si hubiera sobrantes, los mismos deberán ser desechados para evitar riesgos sanitarios.
- b) La elaboración de los menús debe ser diaria, a excepción de postres y sándwiches que requieren enfriamiento, en cuyo caso el tiempo de preparación no deberá ser mayor de veinticuatro horas (24) y si son elaborados en planta, deberán contar con rótulo interno con fecha de elaboración y/o vencimiento.
- c) Los caracteres organolépticos deberán ser satisfactorios y genuinos de cada ingrediente y preparación.
- d) Especificaciones y Temperatura adecuada de conservación, distribución, servicio y cocción:

ESPECIFICACIONES Y TEMPERATURA ADECUADA DE CONSERVACIÓN, DISTRIBUCIÓN, SERVICIO Y COCCIÓN			
ALIMENTO	TEMPERATUTRA EN ° C DE CONSERVACION EN EL CENTRO DE LOS ALIMENTOS	TEMPERATURA DE COCCION MINIMA EN EL CENTRO DEL ALIMENTO- CARCTERISTICAS VISUALES	ESPECIFICACIONES
LACTEOS Y POSTRES	2 a 8° C (o según rótulo)	-	<i>Leche en polvo: genuina, características sensoriales adecuadas. Fluida: pasteurizada, ultra-pasteurizada o esterilizada.</i>
CARNE VACUNA FRESCA, PIEZA ENTERA	0 a 5° C - Envasada al vacío 3 a -1°C o según rótulo,	80° C - hasta desaparición de jugos rosados	<i>Carne cruda: color purpura en el interior, rojo brillante en presencia de oxígeno. PH 5,4 a 6, carne firme. Carnes envasadas al vacío: rojo purpura oscuro, por ausencia de oxígeno. Debe controlarse que el envase no tenga pinchaduras o fugas, N° SENASA</i>
CARNE VACUNA PICADA	0 A 5° c - Envasada al vacío 3 a -1 o según rótulo	80° C - hasta desaparición de jugos rosados	<i>Carne cruda: color purpura en el interior, rojo brillante en presencia de oxígeno. Desgrasada. PH 5,4 a 6,4. N° SENASA</i>
POLLO	-2 a 2° C o según rótulo	<i>Entero: 95° C en la pata o muslo hasta que en las articulaciones no se observe sangre. Deshuesado: 80°C. Hasta carne color blanco opaco.</i>	<i>Pollo crudo: piel blanca amarillenta parejo, olor agradable. pH menor a 7</i>
PESCADO REFRIGERADO	0° C	80° C Características según corresponda la naturaleza del producto	<i>Pescado crudo, carne firme, olor agradable. pH hasta 7,3</i>

INTERCARGO

PRODUCTOS CONGELADOS INDUSTRIALES PEELABORADOS (MEDALLON A BASE DE CARNE VACUNA, PESCADO O POLLO, REBOZADOS)	A -18° C En freezer. Transporte hasta -12° C. La conservación refrigerada deberá realizarse sólo cumpliendo las condiciones que sugiere el fabricante. Indicando con rótulo interno el día de ingreso del producto en planta.	80°C Características según corresponda la naturaleza del producto	Piezas congeladas duras. No deben presentar cristales de agua grandes. N° DE SENASA
FIAMBRES	2 a 8 °C o según rótulo		RNE, RNPA y N° DE SENASA
QUESO BARRA, RALLAR, CREMOSO	2 a 8 °C o según rótulo		RNE, RNPA y N° DE SENASA
PASTA FRESCAS PASTEURIZADAS CRUDAS O COCIDAS, ARROZ PRECOCIDO	2 a 8 °C o según rótulo	80°C (gelatinización completa del almidón)	Envasadas y rotuladas
ENLATADOS	Ambiente 25° C		Sin abolladuras, sin oxido, conservados lejos de fuentes de calor.
HUEVOS	refrigerados de 8 a 15° C	80°C Coagulación completa clara y yema	Fecha de postura o vencimiento. Almacenados en maples de primer uso en buenas condiciones higiénicas, Registro de SENASA
HORTALIZAS Y FRUTAS	Menos a 10° C Transporte a T° ambiente	80° C Ablandamiento y ternura	En caso de tubérculos conservar en espacios frescos, ventilados.
SANDWICHES	Hasta 8° C		Envasados y rotulados.
HELADO DE AGUA	-18° C	Conservación en contenedores isométricos en buen estado de higiene y mantenimiento. Con RNE y RNPA.	

e) **Vida útil estimada de los alimentos entre 0° a 5° C refrigerada o a -18° congelada para almacenamiento en plantas elaboradoras:**

- Carne vacuna entera: hasta 4 días refrigerada/ hasta 6 meses congelada.
- Carne vacuna picada: hasta 24 horas refrigerada/ 3 meses congelada.
- Pollos: hasta 3 días refrigerado o según rotulado/ 3 meses congelado.
- Pescado: hasta 24 hs. refrigerado/3 meses congelado o según rótulo.

-Congelados: industriales: según rotulado / preparaciones de elaboración propia: hasta un mes (con rótulo interno de congelación)

-Huevos: 21 a 30 días desde la postura o según el rótulo.

El vencimiento de los alimentos estandarizados por la industria corresponde a las condiciones de almacenamiento que establece el elaborador. Si se almacena hasta la fecha establecida en el rótulo, deberá respetarse la temperatura de conservación recomendada en el rótulo.

6.4- Elaboración

a) El proceso de elaboración de los menús debe planificarse, de acuerdo a las unidades de calor y los turnos de comida, considerando que NO se pueden marcar los alimentos debido a que si quedan crudos en el interior existe mayor riesgo sanitario y perjudica las características organolépticas. Las cocciones deben ser completas, a las temperaturas estipuladas para cada alimento que aseguran la eliminación de bacterias patógenas. Las preparaciones calientes no deben permanecer a temperatura de riesgo sanitario, podrán estar alejadas de fuentes de calor sólo el tiempo suficiente para manipularlas, considerando que las preparaciones siempre salen de la cocción a temperaturas superiores de 80°C. Se considerará aceptable una disminución “regulada” de la temperatura por el acondicionamiento de las preparaciones para el servicio, como cortar las piezas o colocar en bandejas. Si el alimento disminuyó su temperatura por estos procedimientos deberán ser recalentadas a temperaturas de seguridad (superior a 74°C).

Los alimentos no deberán llegar a la temperatura del ambiente de la cocina, podría considerarse que el producto permaneció mayor tiempo que el seguro sin cadena de calor. Por lo tanto, es indispensable regular el inicio de la cocción para cumplir con las pautas sanitarias. Las preparaciones se deben mantener calientes hasta el servicio en baños maría o en el horno, conservadas en recipientes adecuados provistos de tapas o protegido con papel aluminio o papel sulfito apto para el contacto con alimentos. Recordar que no deberán encontrarse alimentos calientes entre 60°C a 30°C en el centro del alimento por más de 1 hora, para evitar la producción de toxinas bacterianas.

El profesional de la empresa deberá justificar los procesos si se modificara alguno de estos parámetros.

b) La elaboración de preparaciones frías se debe planificar para asegurar que puedan alcanzar la temperatura adecuada, por lo tanto, se podrá preparar a primer hora, si fuera necesario, y acondicionar para su óptimo enfriamiento y mantenimiento en frío hasta el momento del servicio.

El profesional técnico de la empresa deberá justificar los procesos si modificara alguno de estos procedimientos.

c) Para la elaboración de ensaladas de hortalizas, verduras o frutas, deben estandarizarse la limpieza y sanitización de las mismas, el pelado y/o cortado se hará con guantes descartables, en superficies exclusivas y limpias.

d) Estandarización de las preparaciones.

Todas las preparaciones deben ser estandarizadas y evaluadas para asegurar que sean del agrado del personal teniendo en cuenta la terneza de la carne, el punto de las pastas y preparaciones a base de arroz, uso de sal y condimentos, entre otros.

6.5. Distribución y servicio de las preparaciones

- a) Temperatura de los alimentos calientes en el cargado de los contenedores isotérmicos: mínima 80°C en el centro del alimento.
- b) Mantenimiento en caliente: no inferior de 65°C en el centro del alimento.
- Temperatura de los alimentos calientes en el servicio en plato, no inferior a 60°C en el centro.
- c) Mantenimiento en frío:
 - Postres y ensaladas, transportar en contenedores isotérmicos, temperatura inferior a 8° C en el centro. - Sandwichería, transportar en contenedores isotérmicos o camiones refrigerados en canastos.
- d) Las temperaturas del aire de las unidades de frío deberá estar regulada para asegurar que los alimentos que se introducen para refrigerar disminuyan la temperatura de 21º a 5° C (o a la temperatura adecuada según cuadro adjunto punto 6.2 d) en menos de 2 horas y que los alimentos refrigerados se mantengan a las temperaturas óptimas, evitando fluctuaciones de acuerdo al uso de los mismos.

6.6. Sobrantes.

Los sobrantes de las preparaciones deberán descartarse. No deben ser re-utilizados, ni repartidos entre el personal o niños.

6.7. PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN Y TRANSPORTE DE VIANDAS

- a) Viandas calientes: luego de la cocción completa, según las temperaturas detalladas en el punto 6 inc. d) de la presente, se deben cargar los contenedores, en buen estado de estructura e higiene. Se puede precalentar el recipiente con agua hirviendo si el producto lo requiere, con el propósito que no pierda calor, y se puede secar con papel descartable si los alimentos que se vayan a incorporar tienden a humedecerse. Es recomendable envasar en contenedores de plástico, acero inoxidable o envases descartables y evitar el transporte a granel directamente en el contenedor, por ser una modalidad que aumenta los riesgos sanitarios. Si se envasara en forma directa en los contenedores de transporte deberán realizarse controles bacteriológicos periódicos para confirmar la eficiencia de la modalidad. El cargado de los contenedores, limpios, debe realizarse a temperaturas superiores a 80°C. Cada empresa debe realizar los ensayos pertinentes para asegurar que el producto llegue en las condiciones óptimas de temperatura- mayor 65°C- seguras y organolépticas satisfactorias.
- b) Viandas frías: Ensaladas y postres. Deben elaborarse con los procedimientos necesarios para que sean envasadas frías, en contenedores isotérmicos, manteniendo la cadena de frío. El enfriamiento puede acelerarse en los abatidores, indispensables en servicios con muchas raciones, o en heladeras o freezer de uso exclusivo, con agua fría, fraccionando la preparación para enfriar optimizando los procesos.

En todos los casos el profesional técnico de la empresa debe realizar un flujo de elaboración para corroborar su óptimo procedimiento y realizar registros de temperaturas de cargado y servicio de todas las preparaciones.

c) Las condiciones sanitarias de transporte y almacenamiento deben ser adecuadas: Los contenedores deben estar en perfecto estado de mantenimiento e higiene. Nunca deben apoyarse directamente sobre el piso, cuando es recibido deben colocarse sobre superficies limpias.

d) La recepción de las viandas debe ser controlada y se debe verificar que se ha respetado las cadenas de frío y/o calor.

7. MATERIAS PRIMAS SEGURAS

7.1. Los alimentos deberán adquirirse en proveedores habilitados, que cumplan con las BPM. Todas las materias primas deben estar rotuladas de acuerdo al C.A.A. y responderá las especificaciones de víveres detalladas en el presente pliego.

7.2. Los equipos de frío en las plantas elaboradoras de las empresas deberán estar divididos de acuerdo al tipo de alimentos:

- A- Lácteos, fiambres, postres y productos terminados.
- B- Carnes refrigeradas
- C- Alimentos congelados, separados crudos y cocidos
- D- Hortalizas y frutas
- E- Huevos

7.3. Heladeras y freezers: Si no es posible almacenar los alimentos separados físicamente en los establecimientos de INTERCARGO S.A.C., se deberán almacenar separados funcionalmente. Lácteos, fiambres y preparaciones terminadas en la parte superior y alimentos crudos tapado o envueltos con materiales adecuados, en la parte inferior para evitar la contaminación cruzada.

7.4. Las carnes picadas se deben adquirir en frigoríficos habilitados por SENASA y con controles mensuales, mínimos, de ausencia de Escherichiacoli 0H157:H7 y de Salmonella de acuerdo a la legislación vigente (art.255 C.A.A.). Las empresas deben presentar los certificados de ser solicitados por la Gerencia de Servicios.

7.5. Los fiambres y quesos se deben adquirir en proveedores habilitados que realicen los controles de calidad de acuerdo a la legislación vigente (7.1 de este anexo) que aseguren la inocuidad de estos alimentos, que son de alto riesgo por ser listos para el consumo.

Los análisis de control deben incluir los parámetros bacteriológicos: Para fiambres se define en el art.360 bis del C.A.A. y el contenido de nitritos en el producto terminado según especificaciones del C.A.A. para cada uno. Para quesos se define los estándares bacteriológicos en el art.605 actualizado al 2006 del C.A.A., considerando el tipo de producto de acuerdo a su humedad.

7.6. Almacenamiento de víveres secos en plantas elaboradoras.

Debe disponerse de un espacio exclusivo, aireado, suficiente para almacenar los víveres secos. Estibarlos en estanterías y/o tarimas para permitir un adecuado orden, con acceso para controlar los rótulos y la higiene, con criterios de uso para asegurar la renovación correspondiente de la mercadería.

Deberán realizarse registros de ingreso y egreso de mercadería para poder detectar lotes, esto asegura la identificación de los alimentos, para cumplir rápidamente con acciones correctivas si fuera detectada una modificación de algún parámetro de la calidad. Pudiendo definir si fue originada por la materia prima o por la manipulación incorrecta y hacer el reclamo con los datos precisos a la industria si fuera necesario.

8. CONTROL DE PROCESOS

8.1. Preparaciones frías: se deberá estandarizar un proceso que garantice la seguridad sanitaria, deberá incluir lavado y sanitización de vegetales crudos, con controles bacteriológicos y certificación del proceso avalado por profesional técnico.

Estandarizar y registrar temperaturas y tiempos de enfriamiento para minimizar riesgos. Controlar el mantenimiento de la cadena de frío, de forma fehaciente.

8.2. Preparaciones calientes: se deberán estandarizar procesos de preparación y cocción de cada tipo de preparación que garantice la seguridad sanitaria y la optimización de las características organolépticas. Registrar temperaturas de cocción, temperaturas en etapa de acondicionamiento para su transporte y/o servicio.

9. TRANSPORTE DE MATERIAS PRIMAS Y PREPARACIONES

9.1. Los vehículos que se utilicen para trasladar alimentos y/o preparaciones deberán estar habilitados por todos los organismos técnicos pertinentes, en su área de competencia (Gobierno de la Provincia de BS. AS., SENASA, etc.) y cumplir con todos los requisitos establecidos en el presente pliego de bases y condiciones.

9.2. Almacenamiento en vehículos cumpliendo con las BPM- Estandarizar y registrar proceso que garantice la seguridad sanitaria. Contenedores de transporte, tarimas para estiba, higiene, sistemas de descargue.

9.3. Mercaderías registradas y almacenadas en espacios limpios, ventilados, adecuados según temperaturas.

10. CONTROL DE ALIMENTOS Y PREPARACIONES – DOCUMENTACIÓN

10.1. Controles de laboratorio: según art. 10º de las Especificaciones Técnicas (Anexo IX). Deben realizarse análisis bacteriológicos para corroborar el éxito de la aplicación de las BPM.

Esto implica una evaluación de los resultados, por parte de los profesionales correspondientes, que permita realizar las acciones correctivas si fuera necesario. Los procedimientos deben ser debidamente documentados.

10.2. Control Bromatológico: Cada empresa deberá contar con un laboratorio de referencia y un profesional bromatólogo que tenga las incumbencias de realizar los análisis, la interpretación y de ser necesarias las correspondientes acciones correctivas. Debe contar con un laboratorio habilitado, éste debe realizar un muestreo representativo para asegurar el buen funcionamiento del servicio.

Reserva de muestra: por cada muestra extraída y analizada por el profesional a cargo se deberá congelar una muestra testigo en la planta, y conservarla durante 1 mes, que podrá ser analizada por la autoridad sanitaria cuando se lo solicite.

10.3. Modelos de referencia de análisis bacteriológicos:

Para unificar criterios de control, el profesional a cargo del muestreo y del análisis deberá basarse en la legislación del C.A.A. Art. 156 tris (vigente desde el 27 de abril de 2013).

10.3.1- Protocolo de análisis recomendado según art 156 tris del C.A.A. para alimentos y preparaciones con tratamientos térmicos, listos para el consumo

PROTOCOLO DE ANALISIS RECOMENDADO SEGUN ART 156 TRIS DEL C.A.A. PARA ALIMENTOS CON TRATAMIENTO TERMICO

Parámetro	Valor aceptable
<i>Recuento de bacterias aerobias mesófilas (ufc/g)</i>	$m=10^4$ $M=10^5$
<i>Recuento Enterobacterias (ufc/g)</i>	$m=10^2$ $M=5 \times 10^2$
<i>Recuento de Escherichiacoli (NMP/g)</i>	Menos de 3
<i>Recuento de Estafilococos coagulasa positiva (NMP/g)</i>	$m=10$ $M=10^2$
<i>Salmonela spp</i>	Ausencia en 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25 g
<i>Recuento clostridium perfringens (UFC/g)</i>	$m=10^2$ $M=10^3$
<i>Solo para carnes</i>	
<i>Recuentos de presuntos Baciluscereus (ufc/g) Solo alimentos con cereales, papa, amiláceos.</i>	$m=10^2$ $M=10^3$
<i>E coli 0157:H7NM en alimentos a base de carne picada, tales como albóndigas, pasteles o similares,</i>	Ausencia en 65 g

PROTOCOLO DE ANALISIS RECOMENDADO SEGUN ART 156 TRIS DEL C.A.A. PARA ALIMENTOS SIN

TRATAMIENTO TERMICO (Sándwiches, ensaladas)

Parámetro	Valor aceptable
<i>Recuento de Enterobacterias (ufc/g) excepto para vegetales crudos.</i>	$m=10^3$ $M=10^4$
<i>Escherichiacoli (NMP/g)</i>	Menos de 3
<i>Recuento de Estafilococos coagulasa positiva (NMP/ g)</i>	$m=10$ $M=10^2$
<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25 g
<i>Recuento clostridiumperfringens (UFC/g) Solo para carnes</i>	$m=10^2$ $M=10^3$
<i>Recuentos de presuntos Baciluscereus (ufc/g) Solo alimentos con cereales, papa, amiláceos.</i>	$m=10^2$ $M=10^3$
<i>E coli 0157:H7NM en alimentos a base de carne picada y/o vegetales crudos</i>	Ausencia en 65 g

Especificaciones:

Los valores de recuento de mesófilos y coliformes se tomaron valores promedio de las recomendaciones.

En el caso que los resultados estén muy cercanos al límite se considerará aceptable –siempre que no se detecten patógenos- pero se deberán tomar mayores medidas de higiene en los procesos de producción, con seguimiento bacteriológico posterior.

Este criterio se justifica por tratarse de servicios de alimentos y no de la industria. Los análisis se realizan luego de la elaboración y consumo. En producción y consumo diario.

*Las recomendaciones sanitarias del C.A.A. incluyen todo tipo de sandwichería dentro el rango descripto en el inc.10.3.2.

10.4. El profesional responsable del adjudicatario realizará una evaluación semestral sobre el estado y funcionamiento de la producción en planta y de cada comedor.

10.5. Realizar flujos de elaboración, - en planta y en comedor- considerando las prácticas habituales de cada servicio y asegurando un proceso que prevenga la manipulación incorrecta, la contaminación cruzada, la pérdida de caracteres organolépticos óptimos. Documentar los indicadores de seguridad sanitaria: Temperaturas de unidades de frío, Temperaturas de cocción, Temperaturas de preparaciones frías, Temperaturas de transporte de viandas calientes y frías, y temperaturas de servicio. Tiempos de riesgo entre elaboración y servicio. Horario de inicio de cada etapa de elaboración, transporte y servicio.

ANEXO XI

MENÚ

El servicio de comedor a contratar para el personal de INTERCARGO SAU consistirá en la provisión diaria de desayuno/merienda y almuerzo/cena según corresponda, a todo el personal de INTERCARGO S.A.U que presta servicios en el Aeropuerto Internacional Ministro Pistarini, Ezeiza, Provincia de Buenos Aires y el Aeropuerto Metropolitano Jorge Newbery, Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

El comedor deberá funcionar todos los días del año.

La confección del menú se realizó para todos los usuarios del servicio de comedor de acuerdo con criterios de alimentación equilibrada. Los mosaicos de menús del servicio del comedor deberán contar con las siguientes características:

- Armonía en los nutrientes en cada comida y en cada día.
- Adecuación a los comensales según sus necesidades calóricas.
- Calidad de los alimentos para que sea completo en su composición de nutrientes.
- Que la cantidad servida sea la adecuada para cumplir con todos estos requisitos nutricionales.
- Distribución de los macro y micro nutrientes en cada una de las comidas servidas.
- Visualmente desde ser comidas atractivas a los comensales.

Se diseñó un menú destinado al Personal Operativo y Administrativo y un menú opcional Reducido en Calorías. Los mosaicos de modelo adjuntos deben estar armados con una base de 1.200 a 1.500 kilocalorías incluyendo la entrada y plato principal dependiendo del menú y de la forma de preparación. El menú reducido en calorías (light) se calcula con aproximadamente entre 600 a 800 kilocalorías más el salad bar y se tienen en cuenta ingredientes de bajas calorías en su preparación.

En cuanto a la preparación de los alimentos se preferirán siempre preparaciones al horno por sobre fritas, por su menor contenido graso y se valorará el uso mínimo de sal en la elaboración de las comidas por sus efectos adversos en cuanto a la hipertensión arterial.

No obstante, en el caso de dietas especiales, y personas que por convicciones personales deciden no comer animales o derivados. el adjudicatario deberá introducir las oportunas modificaciones para suministrar un menú adaptado a la correspondiente patología.

El adjudicatario queda obligado a suministrar materia prima o confeccionar las peticiones de menús de dietas especiales, siempre que dicha petición vaya acompañada de un informe médico.

El adjudicatario no podrá atender una solicitud de menú especial hasta que el especialista correspondiente determine de forma segura la alergia o intolerancia a un tipo determinado de alimento. Dichos menús especiales, deberán ser lo más similar posible a los del resto de los comensales, tanto en calidad como en cantidad, con la obvia excepción de aquellos ingredientes o componentes dañinos para la salud del interesado, como en el caso de:

- Enfermedad Celíaca (EC), enfermedad crónica autoinmune caracterizada por la inflamación del intestino delgado en individuos genéticamente predispuestos, debido a una intolerancia permanente al gluten. Éste es la fracción proteica que se encuentra en el Trigo, Avena, Cebada y Centeno.

Su tratamiento consiste en la suspensión definitiva del gluten en la dieta de por vida. No sólo basta con restringir la dieta a la selección de alimentos, sino que también toma un papel muy importante la manipulación de los mismos para evitar la contaminación cruzada y la ingestión de gluten oculto en los alimentos.

- Indicación de dieta hiposódica en Hipertensión Arterial (HTA): Cuando se indica una dieta hiposódica se debe comer Sin SAL (Sodio), esto significa: No agregar sal a la comida, evitar los alimentos con elevado contenido en sodio y seleccionar adecuadamente los alimentos industrializados.

La elaboración de dichos menús especiales se realizará en cocinas independientes para que el equipamiento y utensilios se encuentren aislados de cualquier posible contaminación cruzada. El personal de cocina de estos menús deberá estar debidamente capacitado para la elaboración de los mismos.

Deberá cumplirse con el menú propuesto a continuación. Sólo se aceptarán sin previa autorización los cambios o alteraciones del menú vigente que no resulten sustanciales (por ejemplo, podrán reemplazarse: empanadas por tartas con el mismo relleno).

Cualquier otra alteración deberá contar con la expresa autorización de INTERCARGO S.A.U La solicitud de autorización deberá elevarse con cuarenta y ocho horas (48) de antelación.

Cada servicio obligatoriamente estará compuesto según el Mosaico de "Menú mensual a cumplir" y de acuerdo a las siguientes consideraciones:

1) DESAYUNOS / MERIENDAS

- Infusión (Té, Café o Mate cocido) con o sin Leche Descremada *
- Yogur Descremado (Pote de 200cc) con cereales sin azúcar.
- Leche Descremada (Taza 250cc) con cereales sin azúcar o granola.
- Leche Descremada (Taza 250cc) con cacao.

* Azúcar y edulcorante presentados en sobres individuales para endulzar las infusiones.

OPCIÓN PARA DESAYUNOS / MERIENDAS

- Tostadas con queso untable descremado y/o mermelada light *
- Tostadas con manteca y/o mermelada común *
- Galletitas de agua, Galletitas dulces, Turrone (3 unid).
- Medialunas de manteca, medialunas de grasa y/o facturas. (3 unidades)
- Fruta de estación, granola.(2 unidades)

*Queso untable, mermelada común y light y manteca presentados en envases individuales.

SUGERENCIAS Y CANTIDADES MÍNIMAS POR PORCIÓN		
	MENÚ DESTINADO A PERSONAL OPERATIVO Y ADMINISTRATIVO.	MENÚ REDUCIDO EN CALORÍAS.
Queso Untable Descremado	<i>Pote individual (20 gr)</i>	<i>Pote individual (20 gr)</i>
Mermelada Común	<i>Pote individual (20 gr)</i>	<i>Pote individual (20 gr)</i>
Mermelada Diet	<i>Pote individual (20 gr)</i>	<i>Pote individual (20 gr)</i>
Manteca	<i>Pote individual (20 gr)</i>	<i>Pote individual (20 gr)</i>
Yogur	<i>200 gr</i>	<i>200 gr</i>
Dulce de leche	<i>Pote individual (20 gr)</i>	
Galletitas de Agua	<i>6 unidades (20gr)</i>	<i>4 unidades (20gr)</i>
Galletitas dulces	<i>6 unidades (60gr)</i>	<i>4 unidades (40gr)</i>
Tostadas (tipo Riera)	<i>5 unidades (36 gr)</i>	<i>unidades (22 gr)</i>

2) ALMUERZO/CENA

- Entrada.
- Plato principal c/ Guarnición. Deberá haber siempre disponible una alternativa.
- Postre.
- Pan Blanco y pan negro.
- Fruta: Todos los días deberá haber una fruta de estación como opción de postre.

- Salad Bar: Todos los días deberá haber variedad de ensaladas como opción de guarnición. La variedad propuesta deberá incluir siempre hojas verdes (lechuga, rucula, radicheta, acelga, espinaca, endivias, etc). No podrá repetirse más de 2 veces por semana.
- Bebida (con azúcar y sin azúcar)
- Aderezos en envases individuales.

GRAMAJE MINIMO SUGERIDO POR PORCION	
	MENÚ DESTINADO A PERSONAL OPERATIVO y ADMINISTRATIVO
Vegetales A	200 gr
Vegetales B	200 gr
Vegetales C (papa, batata)	200 gr
Frutas	200 - 300 gr
Ensalada de frutas	1 taza (250cc)
Pastas simples (Fideos)	250 gr
Ñoquis	250 gr
Ravioles	250 gr
Empanadas	50-60 gr
Legumbres	70 gr
Pan miñón	2 unidades (100gr)
Galletitas de Agua	6 unidades (20gr)
Gaseosa/Jugo/Agua	1 vaso (500 cc)
Gelatina	1 taza (250cc)
Áspic (Gelatina + Fruta)	1 taza (250cc)
Tartas	1 porción (70 - 100 gr)
Arrollados, Tartas, budines	150 gr
Mousse, flan, helado	1 taza (250cc)

- Vegetales A: Acelga, ají, apio, tomate, zapallito, berenjena, lechuga, espinaca, espárrago, pepino, rábano, rabanito, radicha, radicheta.
- Vegetales B: Alcaucil, arvejas frescas, cebolla, cebolla de verdeo, zanahoria, zapallo, remolacha, chaucha, Palmitos, choclo.
- Vegetales C: Papa, Batata.

CARNE PICADA: SOLO SE ACEPTA LA CARNE QUE SEA PICADA EN CADA ESCALA A LA HORA DE LA PREPARACION. EL PROVEEDOR DEBERA TENER EN CADA ESCALA UNA PICADORA DE CARNE.

SELECCIÓN DE ALIMENTOS SUGERIDOS:

Lácteos: Leche entera (fluida), leche parcialmente descremada, fluida (fluida), leche chocolatada, yogur entero, yogur descremado. (Sancor, La Serenisima, illolay, Verónica, Milkaut)

Quesos: Untable, entero sin sal agregada, ricota entera, frescos sin sal agregada, mozzarella. Queso portsalut sin sal agregada. (Veronica, La paulina, Sancor)

Huevo: Entero, clara, yema, huevo batido.

Carnes: De vaca, ave, pescado (frescas), atún en aceite o al natural sin sal atún o caballa sin sal. Pescados y mariscos frescos, pescados de mar. No: Fiambres, embutidos y productos congelados.

Vegetales: Frescas: todas. Puré de tomate y tomate perita en lata. No: productos congelados.

Envasadas: Pre-elaboradas, sólo vegetales al wok.

Frutas: Frescas: todas. Evitar enlatados.

Cereales: Arroz, trigo, avena, sémola, fideos secos, tapas de lasaña seca, harina común, fécula. Pastas rellenas y pizzas rellenas sin sal. Tapas de tarta y empanadas caseras sin sal. Rebozador (para freír o cocinar al horno).

Copos de cereal: Bocaditos de cereal, bocaditos de cereal con avena arrollada y trigo, Bocaditos de cereal con avena arrollada y avellana, granola de chocolate y avena, granola, aritos frutales y de avena y miel.

Gramajes proteína animal por ingesta cocida.					
Tipo de Proteína		Con Hueso	Sin Hueso	Picada	Milanesa *
<i>Vacuna</i>	Al plato	280 gr	250 gr	280 gr	230 gr
	salsa	-----	120 gr	150 gr	-----
	estofado	-----	180 gr	180 gr	-----
<i>Ave</i>	Al plato	330 gr	270 gr	-----	250 gr
	salsa	-----	160 gr	-----	-----
	estofado	-----	180 gr	-----	-----
<i>Pescado</i>	Al plato	-----	290 gr	-----	270 gr
<i>Cerdo</i>	Al plato	310 gr	250 gr	260 gr	250 gr

Legumbres: lentejas, porotos, garbanzos, soja (No enlatados). Productos de soja comerciales sin sal: Hamburguesas y milanesas (solo para opción light).

Azúcar: refinada.

Dulces: Batata, membrillo, miel, jaleas, mermeladas. Dulce de leche.

Pan y Galletitas: Pan blanco, Pan de salvado, Multicereal sal. Productos de panadería (Grisines, marineras, etc.). Galletitas de agua, salvado sin Sal, galletas de arroz sin sal, tostadas, grisines.

Turrones (marca Arcor y/o)

Alfajor (marca Milka, Terrabusi, Tri-Shot, Cofler)

Galletitas dulces: Surtidas.

Aceites: Girasol, Maíz y Oliva.

Manteca: Sin sal agregada.

Crema de leche

Condimentos: Laurel, orégano, nuez moscada, ajo, pimentón, limón, vinagre, semillas de mostaza, albahaca, tomillo, salvia, comino, ciboulete. Condimento para salsas y guisos, condimento para empanadas, condimentos para pescado, carnes, pizza. Mezcla de especias, adobo para pizza

Bebidas: Agua potable, agua mineral.

Gaseosas con azúcar: Cola, lima limón, naranja, pomelo y tónica. (Línea Coca Cola y/o Pepsi)

Gaseosas sin azúcar: Cola, lima limón, naranja, pomelo y tónica. (Línea Coca Cola y/o Pepsi)

Aguas saborizadas: variedad frutal (línea Coca-Cola, Villa del Sur, etc.)

Otros: gelatina común, gelatina diet, polvos para preparar flan, helados, postres, mousse. Helados de agua. Caldos comerciales sin sal usándolos solo diluidos según envase. Caldo para saborizar sin sal. Levadura.

Las materias primas que se utilicen para la confección de cada una de las comidas deberán ser de primera calidad.

MENÚ INVIERNO

Desayunos / Meriendas

DESAYUNOS / MERIENDAS (Infusiones)	
1	<i>Infusión (Té, Café o Mate cocido) con o sin Leche Descremada *</i>
2	<i>Yogur Descremado (Pote de 200cc) con cereales sin azúcar.</i>
3	<i>Leche Descremada (Taza 250cc) con cereales sin azúcar o granola.</i>

* Azúcar y edulcorante presentados en sobres individuales para endulzar las infusiones. (2 unidades x ingesta)

DESAYUNOS / MERIENDAS (Sólidos)	
1	<i>Tostadas con queso untable descremado y/o mermelada light *</i>
2	<i>Tostadas con manteca y/o mermelada común y/o dulce de leche*</i>
3	<i>Turrónes 3 unidades. / Alfajor 1 unidad.</i>
4	<i>Medialunas de manteca, medialuna de grasa y/o facturas. 3 unidades</i>
5	<i>Fruta, granola.</i>

* Queso untable, mermelada común y light y/o manteca presentados en envases individuales. (2 potes individuales x ingesta a elección del comensal)

Menú Sugerido (Destinado a Personal Operativo y Administrativo)										
ALMUERZO/ CENA	LISTA 1	LISTA 2	LISTA 3	LISTA 4	LISTA 5	LISTA 6	LISTA 7	LISTA 8	LISTA 9	LISTA 10
ENTRADA	<i>Empanada humita</i>	<i>Soufflé de zanahoria</i>	<i>Berenjenas escabeche</i>	<i>Revuelto gramajo</i>	<i>Sopa de verduras</i>	<i>Souffle de calabaza</i>	<i>Garbanzos en aceite</i>	<i>Empanada de carne</i>	<i>Tortilla de acelga</i>	<i>Bombas de papas</i>
PLATO PRINCIPAL	<i>Pollo al horno c/papas</i>	<i>Pastel de papas</i>	<i>Spaguetti con bolognesa</i>	<i>Pan de carne c/arroz</i>	<i>Guiso de lentejas</i>	<i>Chupin de pescado con verduras</i>	<i>Risotto de pollo</i>	<i>Pizzas con faina</i>	<i>Estofado de pollo y porotos</i>	<i>Bondiola al horno con batatas</i>
PLATO LIGHT	<i>Pechuga c/ensalada</i>	<i>Bife a la criolla c/arroz</i>	<i>Zapallitos rellenos c/ensalada</i>	<i>Tortilla de espinaca c/ensalada de lentejas</i>	<i>Salteado de pollo y verduras</i>	<i>Papillote de pescado</i>	<i>Pollo con pure de calabazas</i>	<i>Costillitas de cerdo con verduras al vapor</i>	<i>Tortilla de zucchini rellena con queso</i>	<i>Bondiola al horno con ensalada</i>
POSTRE*	<i>Gelatina</i>	<i>Postre de chocolate</i>	<i>Tiramisú</i>	<i>Torta de vainilla con ganache</i>	<i>Peras en almibar con crema</i>	<i>Flan casero con dulce de leche</i>	<i>Gelatina</i>	<i>Manzanas asadas</i>	<i>Postre de vainilla</i>	<i>Membrillo y queso</i>
FRUTA	<i>Fruta de estación</i>	<i>Fruta de estación</i>	<i>Fruta de estación</i>	<i>Fruta de estación</i>	<i>Fruta de estación</i>	<i>Fruta de estación</i>	<i>Fruta de estación</i>	<i>Fruta de estación</i>	<i>Fruta de estación</i>	<i>Fruta de estación</i>

INTERCARGO

ALMUERZO/ CENA	LISTA 11	LISTA 12	LISTA 13	LISTA 14	LISTA 15	LISTA 16	LISTA 17	LISTA 18	LISTA 19	LISTA 20
ENTRADA	<i>Empanada de jamon y queso</i>	<i>Sopa de calabaza</i>	<i>Porotos en escabeche</i>	<i>Buñuelos de espinaca</i>	<i>Arroz primavera</i>	<i>Zapallitos salteados</i>	<i>Tarta de choclo</i>	<i>Soufflé de calabaza</i>	<i>Zuquinis gratinados</i>	<i>Tortilla de zanahorias y papas</i>
PLATO PRINCIPAL	<i>Locro</i>	<i>Milanesa de pollo con pure de papas</i>	<i>Ravioles a la parissienne</i>	<i>Matambre a la pizza c/arroz</i>	<i>Pastel de papa y calabaza mixto</i>	<i>Merluza a la romana con tortilla de papas</i>	<i>Canelones de ricota con bolognesa</i>	<i>Pechito al horno con ensalada mixta</i>	<i>Guiso carrero</i>	<i>Milanesa con pure de batatas</i>
PLATO LIGHT	<i>Bifes con ensalada de hojas verdes</i>	<i>Pechuga con pure de zanahorias</i>	<i>Tarta de acelga con</i>	<i>Matambre con ensalada de rucula</i>	<i>Hamburguesas de carne con ensalada de zanahoria</i>	<i>Merluza al limón con coliflor al horno</i>	<i>Zapallitos rellenos con bolognesa y queso</i>	<i>Bifecitos de cerdo con ensalada mixta</i>	<i>Omelette de jamon y queso, con pure de calabaza</i>	<i>Bifes a la criolla con zanahorias al horno</i>
POSTRE*	<i>Mousse de chocolate</i>	<i>Flan casero con dulce de leche</i>	<i>Gelatina</i>	<i>Postre de vainilla</i>	<i>tiramisu</i>	<i>Peras asadas</i>	<i>Brownie con crema</i>	<i>Compota de manzana</i>	<i>Ensalada de frutas</i>	<i>Charlotte</i>
FRUTA	<i>Fruta de estación</i>	<i>Fruta de estación</i>	<i>Fruta de estación</i>	<i>Fruta de estación</i>	<i>Fruta de estación</i>	<i>Fruta de estación</i>	<i>Fruta de estación</i>	<i>Fruta de estación</i>	<i>Fruta de estación</i>	<i>Fruta de estación</i>

INTERCARGO

ALMUERZO/ CENA	LISTA 21	LISTA 22	LISTA 23	LISTA 24	LISTA 25	LISTA 26	LISTA 27	LISTA 28	LISTA 29	LISTA 30
ENTRADA	Arrollado primavera	Tarta de choclo	Ensalada de garbanzos	Revuelto gramajo	Budín de choclo y puerro	Empanada de verduras	Arrollados de berenjena	Zuccinis salteados	Verduras grilladas	Sopa de verdura
PLATO PRINCIPAL	Pollo a la mostaza con arroz	Estofado de osobuco con puré mixto	Puchero	Milanesa a la napolitana con ensalada de hojas verdes	Merluza al limón con arroz primavera	Ravioles con estofado y arroz	Carne al horno con batatas	Milanesa de pollo con espinacas en salsa blancas	Costillitas de cerdo a la riojana con mil hojas de berenjenas	Lasagna de queso y verduras
PLATO LIGHT	Pechuga a la plancha con revuelto de espinacas	Osobuco asado con ensalada de lentejas	Tortilla de espinaca y queso con ensalada de zanahoria	Bifes a la criolla con ensalada	Merluza a la plancha con calabaza al horno	Albondias con estofado y coliflor gratinado	Carne al horno con pures de batatas	Pollo a la plancha con buñuelos de espinaca	Costillitas de cerdo a la plancha con ensalada mixta	Mil hojas de queso y verduras
POSTRE*	Gelatina	Postre de frutilla	Mousse de chocolate	tiramisu	Flan casero con dulce de leche	Brownie con dulce de leche	Postre de chocolate	gelatina	Peras asadas	Pionono con dulce de elche y crema
FRUTA	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación

*Todos los días y en todos los menús deberá haber una fruta de estación como opción de postre.

MENUES DIETAS ESPECIALES: En el caso de agentes que, por prescripción médica, necesiten cumplir con alguna dieta especial, el prestador deberá prever las raciones necesarias para cada caso en particular, poniendo especial énfasis en su composición y elaboración.

MENÚ VERANO

Desayunos / Meriendas

DESAYUNOS / MERIENDAS (Infusiones)	
1	<i>Infusión (Té, Café o Mate cocido) con o sin Leche Descremada *</i>
2	<i>Yogur Descremado (Pote de 200cc) con cereales sin azúcar</i>
3	<i>Leche Descremada (Taza 250cc) con cereales sin azúcar o granola</i>
4	<i>Leche Descremada (Taza 250cc) con cacao</i>

* Azúcar y edulcorante presentados en sobres individuales para endulzar las infusiones.

DESAYUNOS / MERIENDAS (Sólidos)	
1	<i>Tostadas con queso untable descremado y/o mermelada light *</i>
2	<i>Tostadas con manteca y/o mermelada común *</i>
3	<i>Turrones 3 unidades.</i>
4	<i>Medialunas de manteca, medialunas de grasa y/o facturas. (3 unidades x ingesta)</i>
5	<i>Alfajor</i>
6	<i>Fruta de estación (dos unidades)</i>

* Queso untable, mermelada común y light y manteca presentados en envases individuales. (2 potes individuales x ingesta a elección del comensal)

INTERCARGO

<i>Menú Sugerido (Destinado a Personal Operativo y Administrativo)</i>										
ALMUERZO/ CENA	LISTA 1	LISTA 2	LISTA 3	LISTA 4	LISTA 5	LISTA 6	LISTA 7	LISTA 8	LISTA 9	LISTA 10
ENTRADA	<i>Ensalada de tomate y lentejas</i>	<i>Salpicón de pollo</i>	<i>Berenjenas asadas</i>	<i>Ensalada cesar</i>	<i>Arrollado primavera</i>	<i>Tortilla de papas</i>	<i>Buñuelos de acelga</i>	<i>Croquetas de papa</i>	<i>Faina</i>	<i>Omelette con jamon y queso</i>
PLATO PRINCIPAL	<i>Milanesa de carne con puré</i>	<i>Ravioles con filetto</i>	<i>Bifes demiglace con pure de papas</i>	<i>Salteado de pollo con arroz</i>	<i>Mil hojas de zucchini y pollo</i>	<i>Pechito de cerdo a la bbq con ensalada de rucula</i>	<i>Milanesa de pollo con pure de batata</i>	<i>pan de carne con calabazas asadas</i>	<i>Show de pizzas</i>	<i>Tallarines parissiene</i>
PLATO LIGHT	<i>Bifes a la criolla con ensalada de hojas</i>	<i>Tortilla de espinacas</i>	<i>Salteado de carne y verduras</i>	<i>Salteado de pollo con brócoli</i>	<i>Pollo a la plancha con zuccinis asados</i>	<i>Pechito asado con ensalada de hojas</i>	<i>Churrasquito de pollo con berenjenas asadas</i>	<i>Hamburguesas con calabazas asadas</i>	<i>Zapallitos rellenos con carne picada</i>	<i>Pata muslo con esalada de coliflor</i>
POSTRE*	<i>Flan de chocolate</i>	<i>Brownie con dulce de leche</i>	<i>Postre de dulce de leche</i>	<i>Queso y dulce</i>	<i>Charlotte</i>	<i>Gelatina</i>	<i>Postre de vainilla</i>	<i>Manzanas asadas</i>	<i>Peras en almíbar</i>	<i>Chocotorta</i>
FRUTA	<i>Frutas de estación</i>	<i>Frutas de estación</i>	<i>Frutas de estación</i>	<i>Frutas de estación</i>	<i>Frutas de estación</i>	<i>Frutas de estación</i>	<i>Frutas de estación</i>	<i>Frutas de estación</i>	<i>Frutas de estación</i>	<i>Frutas de estación</i>

INTERCARGO

ALMUERZO/ CENA	LISTA 11	LISTA 12	LISTA 13	LISTA 14	LISTA 15	LISTA 16	LISTA 17	LISTA 18	LISTA 19	LISTA 20
ENTRADA	<i>Berenjenas escabeche</i>	<i>Porotos en aceite</i>	<i>Bombas de papa</i>	<i>Croquetas de arroz</i>	<i>Escabeche de garbanzos</i>	<i>Buñuelos de espinaca</i>	<i>Lentejas con aceto</i>	<i>Crepes de verdura</i>	<i>Tortilla de acelga</i>	<i>Omellete de verduras</i>
PLATO PRINCIPAL	<i>Carre agridulce con batatas al horno</i>	<i>Pamplonas de pollo con arroz amarillo</i>	<i>Calabaza rellena con queso y choclo</i>	<i>Picatta de cerdo con puré de batatas</i>	<i>Pollo al horno con papas fritas</i>	<i>Bife con espinacas a la crema</i>	<i>Salteado de cerdo y arroz</i>	<i>Canelones de carne con salsa blanca</i>	<i>Parrillada con fritas</i>	<i>Zapallitos rellenos con arroz</i>
PLATO LIGHT	<i>Carre de cerdo con ensalada de pepinos y tomate</i>	<i>Churrasquito de pollo con puré de calabaza</i>	<i>Tortilla de calabaza</i>	<i>Churrasquito de cerdo con ensalada mixta</i>	<i>Pollo al horno con puré mixto</i>	<i>Bife con espinacas salteadas</i>	<i>Salteado de cerdo y verduras</i>	<i>Canelos de carne y verdura con oliva</i>	<i>Pollo deshusado con papas naturales</i>	<i>Zapallitos rellenos con ensalada de hojas</i>
POSTRE*	<i>Flan con dulce de leche</i>	<i>Queso y dulce</i>	<i>Gelatina</i>	<i>Tiramisú</i>	<i>Brownie con dulce de leche</i>	<i>Flan de chocolate</i>	<i>Postre de vainilla</i>	<i>Peras asadas</i>	<i>gelatina</i>	<i>Postre chocolate</i>
FRUTA	<i>Frutas de estación</i>	<i>Frutas de estación</i>	<i>Frutas de estación</i>	<i>Frutas de estación</i>	<i>Frutas de estación</i>	<i>Frutas de estación</i>	<i>Frutas de estación</i>	<i>Frutas de estación</i>	<i>Frutas de estación</i>	<i>Frutas de estación</i>

INTERCARGO

ALMUERZO/ CENA	LISTA 21	LISTA 22	LISTA 23	LISTA 24	LISTA 25	LISTA 26	LISTA 27	LISTA 28	LISTA 29	LISTA 30
ENTRADA	Salpicon de ave	Humita	Empanada de acelga	Crepes de espinaca	Canastitas capresse	Bombas de calabaza	Escabeche de verduras	Empanadas de carne	Croquetas de arroz	Faina
PLATO PRINCIPAL	Fideos con filetto	Cerdo asado con batatas al horno	Bifes a la criolla con revuelto gramajo	Pollo a la portuguesa con arroz amarillo	Fideos de arroz salteados con pollo	Milanesas de cerdo con panaché	Niños envueltos con puré de papas	Arroz con atún y mayonesa	Escalopes de pollo con ensalda mixta	Show de pizzas
PLATO LIGHT	Mil hojas de berenjenas	Carre con pure de batatas	Bifes con salsa de tomate y ensalada de zanahoria	Pollo deshuesado con torrijas de acelga	Pollo salteado con verdura	Costillitas de cerdo con calabaza al horno	Bifes con papas naturales	Arroz con atún natural	Pollo grillado con ensalda mixta	Papillote de pescado
POSTRE*	Crumblee de manzana	Ensalada de frutas	Crema catalana	Manzanas asadas	Peras en almíbar	Flan de dulce de leche	Postre de caramelo	Bizcocho de chocolate	tiramisu	Peras asadas
FRUTA	Frutas de estación	Frutas de estación	Frutas de estación	Frutas de estación	Frutas de estación	Frutas de estación	Frutas de estación	Frutas de estación	Frutas de estación	Frutas de estación

*Todos los días y en todos los menús deberá haber una fruta de estación como opción de postre.

MENUES DIETAS ESPECIALES: En el caso de agentes que, por prescripción médica, necesiten cumplir con alguna dieta especial, el prestador deberá prever las raciones necesarias para cada caso en particular, poniendo especial énfasis en su composición y elaboración.

OTROS MOSAICOS SUGERIDOS

	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
semana 1							
Entrada	budin tricolor	crepes de chocolate	fiambre surtido	pollo al escabeche	tarteleta de j y queso	croquetas de verdura	revuelto gramajo
Principal	risotto de arroz con pollo	milanesa de ternera	merluza al verdeo	canelones de ricota y jamon	arellado de pollo	bondiola al roquefort	suprema de pollo
Guarnición	arvejas con cebolla	vegetales horneados	milhojas de papas	estofado	acelga a la crema	batatas doree	calabaza glaseada
M. light	musaka de berenjenas	milanesa de zapallitos con queso light	omelette de arvejas	torte de zuchini , q y tomate	budin de calabaza y queso	cazuela de vegetales light	lasagne vegetariana
Guarnición	arroz integral	calabaza al horno	vegetales grillados	salad bar	arellga al limon	salad bar	lentejas al verdeo
postres	ensalada de frutas	flan casero	gelatina	Gelatina	Flan	peras al vino	torta de limon
	Gelatina	espuma de frutillas	tramisa	Flan	aspic	budin de pan	gelatina
	alfajor de maicena	tartarola	flan	queso y dulce	tarta de ricota	ens de frutas	flan
	fruta fresca	fruta fresca	fruta fresca	fruta fresca	fruta fresca	fruta fresca	fruta fresca
semana 2							
Entrada	berenjena a la milanesa	croquetas de calabaza	fugazeta	budin de zanahoria	antipasto	sopa de verdura	pizza
Principal	pollo a la mostaza	ravioles	bondiola de cerdo al roquefort	filet a la milanesa	lasagne mixta	carne al horno	cazuela de pollo
Guarnición	papas a la crema	estofado de pollo	rataouille	arroz a la florentina	bolognesa	papas rusticas	milhojas de zapallitos
M. light	tortilla de espinaca y queso	omelette de champignon y queso	pizza de acelga napolitana	wok de vegetales	pastel de calabaza y pollo	quiche de puerros	budin tricolor gratinado
Guarnición	salad bar	zanahoria glase	lentejas cebolladas	arroz yamani	salad bar	calabaza al horno	salad bar
postres	espuma de frutilla	Flan	gelatina	Gelatina	Flan	espuma de frutilla	panqueques
	Flan de chocolate	Gelatina	Postre	Flan	Gelatina	peras al vino	gelatina
	compota mixta	torta de dl y coco	pasta frola	arroz con leche	botrachino	flan	flan
	fruta fresca	fruta fresca	fruta fresca	fruta fresca	fruta fresca	fruta fresca	fruta fresca
semana 3							
Entrada	cornets de jamon con pickles	sopa de verdura	bombas de papa	croquetas de calabaza	berenjena escabeche	carne a la golf	sopa crema de arvejas
Principal	hamburguesa de pollo	cazuela de lenguado	bifecitos a la mostaza	canelones de pollo a la florentina	costillitas a la riojana	capellets	pollo al champignon
Guarnición	papas doree	milhojas de zapallito	vegetales grillados	salsa mixta	puro de batata	estofado	arroz cremoso
M. light	quiche de calabaza y queso	rollo de pescado al horno	omelette de arvejas	rollos de zuchini con ricota	cazuela de champignon	lasagne de berenjena y tomate con queso	budin de brocoli y queso
Guarnición	salad	veg grillados	salad	zanahoria glase	zuchinis cebollados	salad bar	arroz integral
postres	Gelatina	Flan	espuma de frutilla	Gelatina	Flan	espuma de frutilla	compota mixta
	Flan	Gelatina	apple crumble	Flan	Gelatina	Postre	gelatina
	strudel	budin de pan	flan	arrollado de dl	alfajor de maicena	flan	flan
	fruta fresca	fruta fresca	fruta fresca	fruta fresca	fruta fresca	fruta fresca	fruta fresca
semana 4							
Entrada	calabaza napolitana	tarteletas de puerro	croqueta de arroz	veg al escabeche	sopa de semola	calzosa relleno	torte de vegetales
Principal	spaguetis	carne de cerdo	pan de carne relleno	milanesa de ternera	carne al horno	pollo al orzegno	ravioles
Guarnición	estofado de pollo	vegetales horneados	milhojas de calabaza	papas baston	zanahoria y arvejas	acelga a la crema	bolognesa
M. light	budin de berenjena y queso light	wok de vegetales y pollo	pasta mediterranea	tarta de acelga	tortilla de zapallitos con queso light	musaka de berenjenas	quiche de calabaza y queso
Guarnición	zanah glase	salad bar	salad bar	lentejas al verdeo	calabaza cuhee	salad bar	acelga salteada
postres	espuma de frutilla	Flan	gelatina	Gelatina	Flan	gelatina	compota
	Flan	tartarola	torta marmolada	panqueques	Gelatina	Postre	aspic
	tartarola	pastelinos	flan	compota	apple crumble	flan	flan
	fruta fresca	fruta fresca	fruta fresca	fruta fresca	fruta fresca	fruta fresca	fruta fresca

INTERCARGO

	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
semana 1							
Entrada	sopa	salpicon de ave	bombas de papa	sopa de verduras	berenjena al escabeche	bacardillos de la huerta	torcitos de acelga y parrutiano
Principal	carne al horno con salsa criolla	tortas party	milanesa de ternera	lasagna de acelga jamon y queso	hamburguesa de pollo	carne a la mostaza	milanesa de pollo
Guarnicion	papas dore	salad bar	millicjas de zapalitos	salad bar	papas baston	vegetales horneados	calabaza a la crema
M. light	omelette de acelga y queso light	berenjena rellena con queso y cebolla	setilla acelga napolitana	pastel de calabaza y pollo	budin de zapalitos y choclo	salteado de verduras con arroz integral	budin de brocoli y queso
Guarnicion	lentejas con verduras	salad bar	zanahorias glase	salad bar	salad bar	zanah y arvejas al vapor	torta de chocolate
postres	ensalada de frutas	flan casero	gelatina	Gelatina	Flan	peras al vino	torta de chocolate
	Gelatina	espuma de frutas	tiramisu	Flan	aspic	Postre- flan	gelatina
	pasta fria	sarandela	flan	queso y dulce	tarta de coco y dl	ens de frutas	flan
	fruta fresca	fruta fresca	fruta fresca	fruta fresca	fruta fresca	fruta fresca	fruta fresca
	lunes	martes	Miércoles	Jueves	viernes	sábado	domingo
semana 2							
Entrada	milanesa de zapalitos	budin de queso	arrollado primavera	croquetas de acelga	milhojas de zanahoria	strudel de verduras	revuelto gratinado
Principal	carne con salsa de champignon	saladines	olla de cerdo	filet a la romana	stroganoff de carne	pollo a la mostaza	costeleta
Guarnicion	batatas doree	bolognesa	ratatouille	pure calabaza y zh	arroz amarillo	papas rusticas	estofado
M. light	omelette de espinaca y cebolla	torre de vegetales	colab. Rellena con queso light y choclo	pasta mediterranea	ensalada completa	pizza de berenjena napolitana	quiche de calabaza y brocoli
Guarnicion	salad	colchon de arvejas	salad	salad	salad	salad	acelga saltada
postres	espuma de frutilla	Flan	gelatina	Gelatina	Flan	gelatina	pasta fria
	Flan	Gelatina	Postre	Gelatina	Gelatina	Postre	gelatina
	manzana asada	torta de ricota	biscochuelo	arroz con leche	horachito	flan	flan
	fruta fresca	fruta fresca	fruta fresca	fruta fresca	fruta fresca	fruta fresca	fruta fresca
	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
semana 3							
Entrada	sopa de vitina	hodie tricolor	salchichas en crema	carne a la vinagreta	huevo relleno	empanada vegetal	berenjena escalib
Principal	suprema a la saiza	cazuela de mariscos	bordiola al roquefort	cañelones de ricota y jamon	carne al horno	ravioles	pan de carne ojo de buey
Guarnicion	vegetales horneados	arroz	batatas al horno	salsa criolla	acelga a la crema	estofado	milhojas de calabaza
M. light	pastel colab y pollo	rolla de pescado al horno	budin de calabaza y queso	torre de berenjenas y queso	quiche de champignon	milanesa de berenjena	torre de calabaza y tomate al horno
Guarnicion	salad	veg. gellados	salad	zanahoria glase	lenteja con verduras	revuelto de zapalitos	arroz integral
postres	Gelatina	Flan	espuma de frutilla	Gelatina	Flan	gelatina	peras al vino
	Flan	Gelatina	Postre	Flan	Gelatina	Postre	gelatina
	arrollado de dulce de leche	horachito	flan	morasso	strudel	flan	flan
	fruta fresca	fruta fresca	fruta fresca	fruta fresca	fruta fresca	fruta fresca	fruta fresca
	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
semana 4							
Entrada	Tortilla de zapalitos	sopa de morcota	empanadas j y q	malfatti de espinaca y ricota	bombas de papa	pizza	carne a la tartan
Principal	Talarines	milanesa de ternera	botola al roquefort	pastel mixto	pollo al champignon	carne al curry	ravioles
Guarnicion	estofado de pollo	papas españolas	ratatouille	calabaza boulangere	zanahoria y arveja	acelga a la crema	bolognesa
M. light	papa rellena con brocoli	pizza de acelga	tomate relleno con ahn	gratinado	wok de vegetales y arroz	olla calab	quiche de puero
Guarnicion	salad	pure de zanah	salad bar	salad	salad	salad	zanahorias glase
postres	Gelatina	Flan	gelatina	Gelatina	Flan	gelatina	compota
	Flan	espuma de frutilla	torta de ricota	ganjicoques	Gelatina	Postre	aspic
	sarandela	horachito	flan	compota	biscochuelo	flan	flan
	fruta fresca	fruta fresca	fruta fresca	fruta fresca	fruta fresca	fruta fresca	fruta fresca

ANEXO XII

PENALIDADES

TIPIFICACION DE INCUMPLIMIENTOS CONTRACTUALES

1. ROTULOS Y CERTIFICADOS

Inciso	Descripción del incumplimiento	Cantidad de raciones: Almuerzo/Cena
1,1	Por entregar mercadería rótulos requeridos, con rótulo incompleto, ilegible o incorrecto.	5
1,2	Por entregar mercadería de origen animal sin identificación SENASA y certificado de transporte otorgado por la misma entidad.	20
1.3	Por no presentar o tener disponible los certificados de los controles de ausencia de EscherichiaColi OH157:H7/NM y salmonella spp según lo establecido en el Art. 9 y Anexo B de este pliego.	30

2. CALIDAD DEL SERVICIO ALIMENTARIO

Inciso	Descripción del incumplimiento	Cantidad de raciones
		Almuerzo/Cena
2.1	Por entregar mercadería, alimentos o preparaciones con caracteres organolépticos no genuinos y/o alterados.	20
2.2	Por no cumplir con la temperatura de servicio en plato tanto para preparaciones calientes como frías en servicio de comedor, viandas y/o refrigerios.	5
2.3	Por no cumplir con las especificaciones de víveres detalladas en el Pliego.	10
2.4	Por no cumplir con las temperaturas de cocción, servicio y/o almacenamiento.	25

INTERCARGO

2.5	Por no transportar las viandas y/o refrigerios en óptimas condiciones, en contenedores adecuados de acuerdo a la temperatura del alimento.	20
2.6	Por proveer un menú diferente al establecido sin autorización fehaciente.	2
2.7	Por no proveer los menús especiales solicitados con prescripción médica.	10
2.8	Por almacenar víveres secos de manera inadecuada.	10
2.9	Por no cumplir los horarios de entrega de los servicios pautados con las autoridades.	10

3. EQUIPAMIENTO

Inciso	Descripción del incumplimiento	Cantidad de raciones
		Almuerzo/Cena
3.1	Por no contar con unidades de frío en cantidad suficiente y capacidad adecuada según el nº de raciones que se manejen en la planta y/o establecimiento.	30

4. LIBRO DE ORDENES

Inciso	Descripción del incumplimiento	Cantidad de raciones
		Almuerzo/Cena
4.1	Por no proveer Libro de Órdenes o por no reponerlo y/o no mantenerlos durante toda la duración del contrato en el establecimiento.	10

5. HIGIENE

Inciso	Descripción del incumplimiento	Cantidad de raciones
		Almuerzo/Cena
5.1	Por no analizar o realizar de modo ineficiente las tareas de higiene y limpieza en los sectores, instalaciones y elementos cedidos en uso, vehículos con los que se transporte mercadería y contenedores isotérmicos, cámaras frigoríficas, tanto en establecimientos como en plantas elaboradoras.	10
5.2	Por utilizar productos de limpieza que no estén aprobados por la legislación vigentes y/o no ubicarlos claramente identificados en un sector adecuado, bien separados del área de manipuleo de alimentos.	5
5.3	Por no realizar mensualmente la desinsectación y/o desratización de todos los sectores que le ceden en uso.	30
5.4	Por contratar a una empresa no habilitada por el Estado Nacional o Municipal, para realizar la desinsectación y/o desratización.	20
5.5	Por la falta de higiene en los utensilios, elementos de cocina y/o jabón líquido y toallas descartables.	10
5.6	Por presencia de un vector/plaga en establecimiento y/o planta elaboradora. (y no contar con las fumigaciones realizadas)	50

6. PERSONAL

Inciso	Descripción del incumplimiento	Cantidad de raciones
		Almuerzo/Cena
6.1	Por la ausencia de alguna persona para completar la dotación de personal según nº de raciones y tipo de establecimiento.	10
6.2	Por no presentar o no actualizar la nómina de personal.	2
6.3	Por no contar o encontrarse vencidas las libretas sanitarias otorgadas por el organismo correspondiente.	10

INTERCARGO

6.4	Por falta de certificado vigente que acredite la realización de cursos de capacitación en BPM.	5
6.5	Por no cumplir el personal con la vestimenta y/o no utilizar guantes y barbijos.	10
6.6	Por malas prácticas de manipulación de los alimentos.	10
6.7	Falta de comportamiento adecuado del personal.	2
6.8	Falseamiento de documentación. Falseamiento de firmas en la documentación.	50
6.9	Incumplimiento total o parcial de las obligaciones laborales, previsionales o cargas sociales.	20

7. UTENSILIOS DE COCINA Y VAJILLA

Inciso	Descripción del incumplimiento	Cantidad de raciones
		Almuerzo/Cena
7.1	Por no cumplir con las exigencias establecidas en cuanto a la provisión y estado de los utensilios de cocina, vajilla, servilletas y termómetros	2

8. BIENES CEDIDOS DE USO

Inciso	Descripción del incumplimiento	Cantidad de raciones
		Almuerzo/Cena
8.1	Por no mantener en condiciones óptimas para su correcta utilización la totalidad de los bienes cedidos en uso.	10
8.2	Por no realizar el mantenimiento de la cámara desengrasadora, campanas de extracción.	20

9.CONTROL BROMATOLOGICO

Inciso	Descripción del incumplimiento	Cantidad de raciones
		Almuerzo/Cena
9.1	Por no remitir los resultados de los controles de laboratorio, a la DGSE	10

10.GRAMAJES Y CANTIDAD DE RACIONES Y/O MERCADERIA

Inciso	Descripción del incumplimiento	Cantidad de raciones
		Almuerzo/Cena
10.1	Por presentar gramaje inferior al indicado para cada menú para cada plato o para cada componente.	10
10.2	Por no mantener la balanza disponible o no conservarla en perfecto estado de mantenimiento, calibración y funcionamiento.	5
10.3	Por entregar una cantidad de raciones diferente a la establecida.	20
10.4	Por proveer menús con componentes y/o ingredientes incompletos o faltantes.	5

11. VEHICULOS

Inciso	Descripción del incumplimiento	Cantidad de raciones
		Almuerzo/Cena
11.1	Por no contar con la cantidad de vehículos suficientes para mantener la cadena de frío/calor acorde al nº de raciones y cantidad de establecimientos.	20
11.2	Por incumplir alguna de las especificaciones del Art. 154 bis del C.A.A.	30

12. VARIOS

Inciso	Descripción del incumplimiento	Cantidad de raciones
		Almuerzo/Cena
12.1	Contenedores isométricos: por incumplir lo establecido en cuanto al material de constitución que deberá asegurar el mantenimiento de la cadena de frío/calor.	10
12.2	Por utilizar locales cedidos para otro uso que el que ha sido adjudicado.	25
12.3	Por no colaborar, por obstaculizar o impedir la fiscalización.	5
12.4	Por cualquier otro motivo no contemplado en los artículos anteriores, que como consecuencia provoque injustificadamente algún tipo de desabastecimiento, paralización o peligro en la salubridad (incumplimiento de alguno de los parámetros de C.A.A. y/o en el Anexo B).	50

Evaluación del proveedor

Empresa: (nombre de la empresa)

Criterios de ponderación

	Ponderación Grupo
Evaluación de la empresa	50%
Propuesta del servicio	50%

Puntaje mínimo de requerido
60%

Evaluación de la empresa

Solvencia económica	100	Facturación Anual	100	Dimensión de la empresa	100	Antigüedad de la empresa	100	Participación en el mercado	100	Planta de elaboración	100	Planta de elaboración	100
Cuatro Patrimonial		La facturación anual de la oferta no podrá superar el 50% de la facturación total del oferente considerando el último balance						Participación en el mercado local (Público y/o privado) en empresas de similar o mayor envergadura		Ubicación		Capacidad instalada para elaborar las ingestas en la planta de elaboración	
Patrimonio neto > 20 millones	100		100	Mayor a 1000 empleados	100	Mayor a 10 años	100	Mayor a 10	100	Menor a 30 km	100	el 100 %	100
Entre 20 y 15 millones	75		50	Mayor a 800 y menor a 1000	75	Entre 5 y 9 años	50	Entre 8 y 10	75	Entre 30 y 40 km	75	Entre 80 y 100 %	75
Entre 15 y 10 millones	50		25	Mayor a 500 y menor a 800	50	Entre 3 y 5 años	25	Entre 5 y 7	50	Entre 40 y 50 km	50	Entre 40 y 80 %	50
Menor a 10 millones	25			hasta 500 empleados	10			Menor a 5	25	Más de 50 km	25		
Ponderación	10%		20%		10%		10%		10%		20%		20%

Propuesta del servicio

Personal	100	Implementación del servicio	100	Instalaciones del oferente	100	Equipamiento	100	Materias Primas	100
Personal afectado al servicio (cantidad, cargos y funciones)		Plan de implementación estimado en personal y recursos		Visita técnica a instalaciones del oferente		Equipamiento a utilizar para la prestación del servicio (hornos, cocinas, heladeras, etc)		Utilización de primeras marcas-proveedores	
Muy satisfactorio	100	Muy satisfactorio	100	Muy satisfactorio	100	Muy satisfactorio	100	Muy satisfactorio	100
Satisfactorio	75	Satisfactorio	75	Satisfactorio	75	Satisfactorio	75	Satisfactorio	75
Insuficiente	50	Insuficiente	50	Insuficiente	50	Insuficiente	50	Insuficiente	50
No presenta	0	no presenta	0	no presenta	0	no presenta	0	no presenta	0
Ponderación	20%		20%		10%		20%		30%