Pliego de Condiciones Particulares

Artículo 1: Objeto:
El presente llamado a Licitación Pública tiene por objeto gestionar la contratación del servicio de elaboración y distribución de raciones de comida destinadas a la alimentación de los pacientes internados, acompañantes y al personal autorizado de los Hospitales "Gral. Güemes" de la localidad de Juan José Castelli, Néstor Kirchner de la localidad de "Villa Rio Bermejito" y la contratación de Almuerzo y Cenas para personal autorizado del Hospital Julio C Perrando de la ciudad/8 de "Resistencia" dependientes del Ministerio de Salud Pública.

Artículo 2: Presupuesto Oficial:
El monto total previsto para la adquisición consignada en el Artículo 1 se ha estimado **pesos catorce millones quinientos mil ($14.500.000,00)**.El precio del pliego será de pesos **un mil quinientos ($ 1.500,00), en papel sellado de la ATP**.-

Artículo 3: Lugar y fecha de apertura:
La apertura se realizará en la Dirección de General de Contrataciones Estratégicas y/o Interjurisdiccionales, sito en 6to. Piso Casa de Gobierno Marcelo T. de Alvear 145 – Resistencia--, **el día 29.11.2016, a las 10:00 horas.**

Artículo 4: Recepción de los sobres:
Los sobres se recepcionarán en la Mesa de Entradas de la Dirección de de General de Contrataciones Estratégicas y/o Interjurisdiccionales, hasta el día y hora fijada para la apertura de los mismos.

Artículo 5: De la Ley de Preferencia Local N° 4713:
A los efectos de la aplicación de la Ley 4713 – de Preferencia Local- Decreto Reglamentario N°: 1874/00 y demás normas reglamentarias, los oferentes que deseen acogerse al beneficio de preferencia previsto en la misma, deberán cumplimentar los requisitos normados en ella, en particular lo siguiente:
Presentación de Certificado de Origen Chaqueño con las formalidades previstas en los Decretos Nºs. 565/02 y 1874/00.
El porcentaje de preferencia local a aplicar será lo determinado en la Ley Nº 4713 y de acuerdo a lo establecido en la Resolución Nº 246/03 y 343/06 del ex Ministerio de Economía, Obras y Servicios Públicos, para la cual deberá presentarse fotocopia de la última Declaración Jurada ante la A.F.I.P. (Formulario 931).

Artículo 6: Presentación de las Propuestas:
Para la presentación de las propuestas, se utilizará un sobre perfectamente cerrado, sin marcas ni sellos que permitan su identificación. Únicamente se hará mención a la siguiente leyenda:

Dirección General de Contrataciones Estratégicas y/o Interjurisdiccionales

Objeto: Adquisición de.....
Licitación Pública Nº: .....
Fecha de apertura: .....Hora:.....

El sobre contendrá lo siguiente:

a) El Pliego de Condiciones Generales, Particulares, Técnicas y de cotización debidamente firmados y con aclaración en todas sus páginas por el titular de la razón social o por quienes tengan otorgado el poder legal para ello.
b) Se aceptarán solo las ofertas de los Proveedores inscriptos en el ramo específico del objeto de la licitación.
c) Garantía de oferta: el 1% (uno por ciento) del valor cotizado.
d) Constituir Domicilio legal en la ciudad de Resistencia, Provincia del Chaco.
e) Denuncia del Domicilio Comercial de la Casa Central o de la Sucursal en su caso.

f) Renuncia al Fuero Federal, aceptando la jurisdicción de los Tribunales Ordinarios de la Ciudad de Resistencia.
g) La propuesta u oferta en original y duplicado, debiendo contar con el correspondiente sellado de Ley (ATP).
h) En caso de ofertas presentadas por personas jurídicas o ideales adjuntar instrumento legal de constitución de la sociedad o Instrumento Legal que acredite la facultad de suscribir las mismas, debidamente certificado por Escribano Público.
i) En caso que el oferente se presente a través de apoderado, deberá este aportar el poder respectivo, debidamente certificado por Escribano Público.
j) Constancia de inscripción actualizada en el Registro de Proveedores de la Provincia del Chaco (Contaduría General – 1º Piso de Casa de Gobierno -)
k) Constancia de Habilitación Municipal
l) Constancia de Certificación actualizada de Libre Deuda de la ATP.
m) Constancia de inscripción actualizada AFIP.
n) Deberán exponer un saldo de Caja Neto y/o Activos Líquidos, que cubra como mínimo los primeros dos (2) meses de mano de obra y cargas sociales.
o) En todos los casos la firma del Profesional actuante deberá estar Certificada por el Consejo Profesional en el que se encuentra inscripto.-
p) Constancia de Habilitación Bromatológica del local y de vehículos de reparto.
q) Dotación de Personal: Se deberá detallar el total de dotación de personal a emplearse, con los cargos y funciones que cada uno de ellos desempeñará.
r) Análisis de la estructura de costos para la prestación del servicio
s) Se deberán presentar comprobantes de haber visitado las instalaciones de los efectores que participan en ésta licitación, firmados y sellados por la Dirección del Establecimiento.
t) Comprobantes de Depósitos, de los (3) tres últimos meses anteriores a la fecha de apertura, en los cuales certifique el cumplimiento de los pagos de Aportes y Contribuciones Jubilatorias y de Obra Social, de A.R.T. y seguros obligatorios para el personal.
u) Presentar recibo de adquisición de pliegos.-

Artículo 7: Antecedentes:

El oferente deberá presentar un <u>certificado de calidad</u>, firmado y sellado por el **Jefe del Servicio de Alimentación**, donde la empresa haya prestado el servicio, y avalado por la Dirección del Establecimiento. La Comisión de Pre-Adjudicación fijará los criterios para la consideración de las mismas en la evaluación de las ofertas, y podrán constituirse en el Servicio o Establecimiento de donde provenga el certificado de calidad (sea dentro o fuera de la provincia), a los fines de verificar la veracidad de los datos que se consignan. Asimismo podrán solicitarse las actas de supervisión que consten en relación a auditorías o visitas previas realizadas por el Ministerio de Salud. En los Establecimientos (comedores industriales, catering y otros que no sean hospitalarios o sanatoriales) que no cuenten con un Servicio de Nutrición/Alimentación dirigidos por Licenciados en Nutrición, el certificado podrá ser cumplimentado por la persona responsable de controlar el servicio y el responsable máximo de la Institución. En el caso de empresas que ya hayan prestado servicios en **Hospitales de la Provincia del Chaco**, se requerirá certificado de calidad o informe técnico del Jefe del servicio, avalado por el Director de Hospital y a su vez la **Dirección de Nutrición** será la encargada de realizar el informe técnico desde el nivel central.

Artículo 8: Modo de Cotizar:
Los oferentes deberán cotizar el precio neto de descuentos, por renglón, incluido el Impuesto al Valor Agregado (sin discriminar), indicando el precio unitario y total de la oferta tanto en números como en letras.

Artículo 9: Lugar, forma y plazo de entrega.
La prestación del servicio se realizará según requerimiento de la Dirección de los respectivos establecimientos. El servicio comenzará a realizarse dentro de los cinco (5) días corridos a partir de la firma del contrato.

La autoridad competente responsable de la recepción deberá requerir las entregas por escrito al adjudicatario, en caso de no cumplimiento en tiempo y forma de las entregas dicha autoridad deberá realizar las intimaciones correspondientes.

Artículo 10: Vigencia del contrato:
El contrato tendrá una duración de doce (12) meses contados a partir de la fecha de la firma del mismo.

Artículo 11: Forma de pago:
El pago se efectuará mediante acreditación en cuentas corrientes y/o cajas de ahorros habilitadas en el Nuevo Banco del Chaco S.A. Las facturas deberán presentarse ante el Jefe del Servicio de Alimentación del servicio concesionado, o en su defecto, a la Dirección del Hospital. Se realizarán por triplicado, acompañadas de los remitos respectivos, y deben cumplir con las exigencias previstas en la normativa fiscal, tanto Nacional como Provincial. La facturación deberá realizarse mensualmente. A tal fin se establecerá un circuito y documentación respaldatoria que deberá permanecer en poder del adjudicatario y será requerida por el contratante para control a fin de certificar la facturación rendida;

a) Circuito y Documentación respaldatoria para cada Hospital:

a) **Planilla totalizadora de dietas** y orden de pedidos de sala de ingresos solicitados fuera del horario de la presentación de la planilla totalizadora (Los vales de acompañantes serán contabilizados en esta planilla);

b) **Planilla de personal autorizado**, identificada por sector y número de personal autorizado por sector y vales de personal autorizado (guardias y residentes). La constancia de entrega de la ración será la firma de cada uno de los comensales o los vales intransferibles firmados por el comensal o el sistema acordado por ambas partes;

c) **Remitos diarios de raciones servidas**: diariamente el encargado de la empresa adjudicataria, confeccionará el remito interno por duplicado, con el número total de comidas entregadas en el día. El mismo será entregado hasta las 10 horas del día siguiente al jefe del servicio/administrador o director del hospital, junto con toda la documentación respaldatoria para su control, la que permanecerá en poder del contratante hasta la conformación del consolidado mensual por parte del adjudicatario;

b) Consolidado mensual: el encargado de la empresa adjudicataria deberá conformar mensualmente el consolidado de raciones, sobre la base de la documentación previamente detallada. En el consolidado deberán detallarse diariamente el número y tipo de raciones y comidas servidas según la tipificación establecida para pacientes/acompañantes/ambulatorios/colaciones y el número de raciones servidas para personal autorizado. El consolidado mensual será entregado a la empresa adjudicataria a fin de conformar el remito mensual y la facturación correspondiente.

c) Remito mensual: En el remito final se detallará: **1)** el número de raciones completas servidas (RC) para pacientes/acompañantes, para lo cual todas las tipificaciones y colaciones serán traducidas al costo licitado de raciones completas para pacientes Anexo III (coeficiente 1); y **2)** el número de RC servidas para personal autorizado; **3)** el número de almuerzos y cenas para personal autorizado (Hospital Perrando) según provisión contratado para cada hospital.

d) Facturación: En la factura mensual deberá constar el período facturado, el total de raciones facturadas para pacientes y/o acompañantes y/o para personal autorizado, indicando precio unitario y precio final;

El adjudicatario se obligará a presentar junto con la factura, la constancia de pago de los seguros contratados, la constancia de cumplimiento de los aportes al Sistema de Seguridad Social del mes correspondiente, como así también el recibo pago de riesgo de trabajo, sueldos y los registros que se establezcan para el control.

Como única retribución por la prestación comprometida contractualmente el adjudicatario recibirá el pago del precio estipulado en la orden de compra y contrato no reconociéndose en el futuro costo adicional alguno al cotizado.

Artículo 12: Mantenimiento de la Oferta:
Los oferentes estarán obligados a mantener su oferta durante el término de cuarenta y cinco (45) días corridos, desde la fecha de apertura de la Licitación. Si se hubiese producido el vencimiento del mantenimiento de las ofertas y aún no se hubiera efectuado la adjudicación, el plazo de mantenimiento de las mismas será prorrogado en forma automática y aquellos que no deseen mantenerla, comunicarán fehacientemente su retiro.

Artículo 13: Garantías:

a) Garantía de Oferta: por el 1% (uno por ciento) del valor cotizado, debiendo constituirla en el momento de presentación de la oferta.

b) Garantía de Adjudicación: Por el 10% (diez por ciento) del valor adjudicado, debiendo constituirla en oportunidad de la fecha de notificación de la orden de compra respectiva.

Forma de constituir las garantías:

a) Con Pagaré sin Protesto: suscrito por el titular de la razón social o quien/es tenga/n otorgado Poder o Instrumento Legal para ello, librado a la orden de la Gobernación. Los que serán sin término de validez y garantizarán el fiel cumplimiento de las obligaciones contraídas.

b) Con Seguro de Caución mediante pólizas aprobadas por la Superintendencia de la Nación.

Artículo 14: Comisión de Pre-Adjudicación:
La evaluación, selección de las ofertas estará a cargo de la Comisión de Pre-Adjudicación, conformada por este instrumento legal.

Artículo 15: Selección de ofertas y pre-adjudicación:
Las ofertas serán seleccionadas teniendo en cuenta las que fueren más convenientes a los intereses del Estado Provincial. Se adjudicará un oferente por hospital a la cotización más ventajosa que se adecúe a las especificaciones del presente pliego.

Artículo 16: Anuncios y pre-adjudicación:
Los anuncios de pre-adjudicación serán exhibidos durante tres (3) días corridos, en la Dirección General de Contrataciones Estratégicas y/o Interjurisdiccionales. Los oferentes quedarán notificados automáticamente, a partir de la publicación del Acta de Pre-adjudicación, entendiéndose que deben concurrir espontáneamente a la oficina a tal efecto.

Artículo 17: Impugnación:
Los oferentes podrán formular impugnaciones fundadas a la pre-adjudicación, dentro de los tres (3) días corridos, a contar desde el vencimiento del término fijado para los anuncios. Las mismas podrán realizarse en la Dirección de de General de Contrataciones Estratégicas y/o Interjurisdiccionales. Las impugnaciones deberán estar fundadas en la Ley, su reglamentación, en las presentes Cláusulas Particulares, Técnicas y deberán ser acompañadas de la constancia de un depósito previo efectuado en una cuenta corriente bancaria indicada por la Repartición Licitante, como garantía de impugnación, equivalente al cinco por ciento (5%) del monto total autorizado.

Artículo 18: Adjudicación:
Producida la aprobación de la Licitación a través del Instrumento Legal correspondiente, el Organismo Licitante comunicará al adjudicatario este hecho, de igual modo, se solicitará la constitución de la Garantía de Adjudicación. El adjudicatario deberá constituirse dentro de los tres (3) días corridos de recibida la comunicación en la oficina del Organismo Licitante a fin de la notificación, recepción de la Orden de Compra respectiva y constitución de la Garantía de Adjudicación.

Artículo 19: Acreditación de Personería:
En el caso de que el oferente se presente a través de Representante o Apoderado, deberá acreditar personería conforme lo dispone el Art. 15º del Código de Procedimientos Administrativos de la Provincia (Ley 1140), que a saber dispone: Los representantes o apoderados acreditarán su personería desde la primera intervención que hagan a nombres de sus mandantes, con el instrumento público correspondiente, o con carta poder con firma autenticada por Escribano Público.

Artículo 20: Cláusula anticorrupción:
Será causal determinante del rechazo sin más trámite de la propuesta u oferta en cualquier estado de la licitación, o de la rescisión de pleno derecho del contrato, dar u ofrecer dinero o cualquier dádiva a fin de que:
a) Funcionarios o empleados públicos con competencia referida a una licitación o contrato, hagan o dejen de hacer algo relativo a sus funciones.
b) O para que hagan valer la influencia de su cargo ante otro funcionario o empleado público con la competencia descripta, a fin de que esos hagan o dejen de hacer algo relativo a sus funciones.
c) Cualquier persona haga valer su relación o influencia sobre un funcionario o empleado público con la competencia descripta, 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 contratista 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.

Artículo 21: Consultas:
Los interesados podrán realizar todas las consultas que consideren necesarias, las que deberán ser formuladas por escrito con una antelación de 72 hs. antes de la fecha de apertura de la Licitación, en la Dirección General de Contrataciones Estratégicas y/o Interjurisdiccionales.

Artículo 22: Sellado De Ley:
Los oferentes deberán presentar el sellado de la Ley obligatorio el cual se podrá efectuar en la A.T.P., de esta ciudad o sucursales.

Artículo 23: Penalidades y Sanciones:
Penalidades: A continuación se detallan las distintas penalidades a aplicarse ante las infracciones que pudiera cometer el adjudicatario. Estas penalidades se refieren a los hechos más comunes que pudieran ocurrir, quedando todas aquellas situaciones no descriptas sujetas a decisión que tome la Dirección del Efector y el Ministerio de Salud Pública. Las que se enuncian son:
a) **No iniciar el servicio en la fecha establecida** en el presente; MULTA: 100% del valor integral de un día de trabajo por cada día de mora en la iniciación del servicio;
b) **Por atraso en el horario de entrega** de cualquiera de los conceptos que componen la ración diaria, los siguientes porcentajes <u>sobre el valor total del concepto servido fuera de horario</u>: Diez por ciento (10%), por atraso de hasta treinta minutos; cincuenta por ciento (50%), por atraso mayor a treinta minutos. Tales sanciones se aplicarán <u>a partir</u> de la tolerancia admitida, de quince minutos sobre la hora fijada;
c) **Por la no entrega total de un concepto de ración** (desayuno, almuerzo, cena o colación), el cien por ciento (100 %) del valor del concepto de ración que debió servirse en su totalidad, además la empresa deberá hacerse cargo del pago de los insumos que el Establecimiento debió adquirir para solucionar dicho abastecimiento;

d) **Por sustitución parcial o total**, sin autorización, de los elementos constitutivos de las comidas o preparaciones que afecten la prestación acordada, el treinta por ciento (30%), del valor total del concepto servido. Si la omisión se tratare de productos cárneos o lácteos se descontará un cincuenta por ciento (50 %) de las raciones servidas en este concepto;

e) **Por la alteración de las listas de comidas establecidas entre las partes,** sin autorización previa, el treinta por ciento (30%) de las raciones totales que se facturarán en el mes;

f) **Por la utilización de alimentos alterados** según el Código Alimentario Argentino – Ley Nacional 18.284, Art. 6º inc. 5 modificado por Resolución 205/88, el cien por ciento (100 %) del valor total del concepto servido, sin perjuicio de otras penalidades que correspondan, y que la contratista está obligada a reponer con productos "aptos para el consumo";

g) **Por utilización de alimentos o preparaciones que resulten contaminadas** según el Código Alimentario Argentino – Ley Nacional 18.284, en su artículo 6º inc. 6, una vez constatado dicho hecho, se descontará el ciento por ciento (100 %) de la facturación del día, sin perjuicio de otras penalidades que correspondan;

h) Por utilización de **alimentos con falta de rotulación** según el Código Alimentario Argentino – Ley Nacional 18.284, en su artículo 223º, el ciento por ciento (100 %) del valor del concepto servido, sin perjuicio de otras penalidades que correspondan, y que la contratista está obligada a reponer con productos "aptos para el consumo";

i) **Por mantener en cámaras**, heladeras, despensas, depósitos y/o lugares de preparación o distribución, alimentos preparados en días anteriores, que excedan las 24 horas, el treinta por ciento (30%) de la facturación del día, por cada día de antigüedad de tales alimentos, aún cuando no estuvieran descompuestos**;**

j) **Por trasgresión a las Buenas Prácticas de Manufactura** (Código Alimentario Argentino – Ley Nacional 18.284) el veinte por (20%) del valor total de las raciones servidas en el día en que se verificara la infracción, considerando cada situación en forma individual;

k) **Por no cumplimiento del programa de control de plagas** el cincuenta por ciento (50 %) de la facturación del día en que se verifica la infracción;

l) **Por no mantener en los depósitos y cámaras frigoríficas** un almacenamiento ordenado e higiénico, que evite la contaminación cruzada, por mantener en cámaras y antecámaras alimentos en cajones de origen (madera, cartón) sin haberlos trasvasados a cajones plásticos, limpios y sanos, o por no contar con suficiente estantería en depósito y mantener los alimentos en el suelo, o por mantener bolsas y envases a granel destapados y sin rótulos identificatorios y toda otra consideración sobre el sector, el veinte por ciento (20 %) de la facturación del día.

m) **Por no incorporar el equipo necesario pactado (maquinarias, vajilla, carros, etc.**) como complemento del existente, en cantidad y calidad, para satisfacer una correcta prestación de acuerdo a lo determinado en el presente pliego, el veinte por ciento (20 %) de la facturación del día en que se verifica la infracción;

n) **Por cantidad de personal insuficiente** correspondiente al servicio de cada turno cubriendo todas las categorías, por no proceder al relevo del personal que comete faltas y/o del personal profesional falto de idoneidad o por no cumplir la provisión de ropa, el veinte por ciento (20%) de la facturación diaria, por cada día de mora en cumplimentar las obligaciones señaladas, tomadas individualmente; esta mora se producirá a partir del día siguiente a la notificación de la observación, y por todo el término en que subsista el incumplimiento;

o) **Por la modificación de la planta física y/o equipamiento** sin autorización previa, el cinco por ciento (5%) de la facturación del mes en que se verificó el hecho, sin perjuicio de retrotraer las modificaciones al estado anterior, a criterio de las Autoridades del Establecimiento;

p) **Por no realizarse el mantenimiento adecuado de la planta física y/o equipamiento**, asegurando correctas condiciones de uso y operación, el veinte por ciento (20 %) de la facturación diaria, hasta que se sustancie dicho incumplimiento.

q) **Por la utilización de sectores, instalaciones y equipamientos cedidos en uso**, **con fines ajenos a la prestación**, el veinte por ciento (20%) de la facturación diaria, por cada día en que se verifique tal irregularidad;

r) **Por no constituirse el representante de la Contratista** en el Establecimiento, dentro de las dos (2) horas de haber sido convocado, o por no estar presente el Lic. en

Nutrición en los horarios establecidos o cuando se lo requiera, el veinte por ciento (20%) de la facturación diaria, por cada oportunidad en que ello ocurra;

s) **Por no presentar la documentación** a que está obligada, dentro del plazo de cuarenta y ocho (48) horas, el veinte por ciento (20%) de la facturación diaria, por cada día de mora.

t) **Por no notificarse diariamente en el Libro de Órdenes** y/o de Observaciones, el uno por ciento (1%) de la facturación mensual por cada día de incumplimiento;

u) **Por encontrarse productos vencidos:** un treinta por ciento (30 %) de las raciones servidas durante todo el período en que el producto estando vencido, se encontraba para su uso en servicio;

v) **Por utilizar un medio de transporte inadecuado** para el traslado de alimentos o preparaciones, un veinte por ciento (20 %) de las raciones transportadas, o de las raciones generales de pacientes facturadas en el día;

w) Por **falta de higiene y desinfección** de la planta física, equipamiento, vajilla, utensilios, un treinta por ciento (30 %) de las raciones servidas por cada día que se compruebe la falta;

x) **Por error en la distribución de dietas** indicadas a los pacientes, un treinta por ciento (30%) de las raciones totales de pacientes, del día de producida la falta. Toda otra situación que afecte el servicio y signifique el no cumplimiento de lo estipulado en el Código Alimentario Argentino – Ley Nacional 18.284, para los establecimientos elaboradores de alimentos, será pasible de sanción, estimando el equipo de Supervisión, el porcentaje a descontar de las raciones, como así también serán pasibles de las penalidades y sanciones establecidas en el punto 14 y 15 del Anexo I del Decreto Nº 3566/77 (t.v.) y ratificado por Decreto Nº 692/01.

Artículo 24.: Rescisión:

Independientemente de las sanciones pecuniarias por incumplimiento serán causales de rescisión del contrato, con la sola comprobación de hecho, y aún sin que medie intimación previa con todas las consecuencias y responsabilidades que prevé la reglamentación vigente, cuando:

a) los descuentos a aplicar por observaciones en un mes superen el 50% del costo mensual del contrato.

b) los descuentos acumulados por observaciones superen el 100% de la facturación de un mes durante el transcurso de los doce (12) meses anteriores.

Articulo 25. Conocimiento de las Condiciones

El proponente no podrá alegar en ningún caso falta de conocimiento del presente pliego. El sólo hecho de presentar la oferta implica el perfecto conocimiento, comprensión de las cláusulas y aceptación de todas sus condiciones, como asimismo la identificación de los lugares donde las prestaciones deben desarrollarse, y de sus características.

Artículo 26: Facultades del Organismo Licitante:

En cualquier estado del trámite y antes de la adjudicación, podrá dejarse sin efecto la licitación o rechazar todas o partes de las propuestas realizadas, sin derecho a reclamo alguno por parte de los oferentes.

Planilla Anexa II
Pliego de Condiciones Específicas

Artículo 1: Alcance de la Prestación:
A) Para los Hospitales Gral. Güemes y Dr. Néstor Kirchner:
La prestación del servicio comprende el suministro de alimentos, su preparación, cocción in situ y distribución:

a) Pacientes: el servicio es a la cama del paciente de todas las prestaciones (Desayuno, almuerzo, merienda, cena, colaciones)
b) Acompañantes: servicio de las mismas prestaciones según autorización del servicio social del hospital
c) Personal:
    a. Desayuno y/o Merienda a la totalidad del personal
    b. Almuerzo y/o Cena al personal autorizado que realice guardias activas de más de 12 hs. y residentes .

Para el Hospital Gral. Güemes – J.C. Castelli:
La prestación comprende además la elaboración, procesamiento y distribución de biberones para pediatría y neonatología, en el área de elaboración de fórmulas lácteas (**Lactario**).

B) Para el Hospital Julio C. Perrando:
La prestación del servicio comprende la elaboración y servicio mediante sistema de viandas, de las raciones de almuerzo y cena al personal autorizado. A este fin, la empresa deberá contar con planta elaboradora habilitada y sistema de transporte adecuado de las raciones elaboradas, de acuerdo a lo establecido en el Código Alimentario Argentino (CAA).

Artículo 2: Distribución de Comidas
La distribución de las comidas directamente a los comensales estará totalmente a cargo de la Empresa Adjudicataria, la que deberá contar con el personal suficiente para realizar la misma.
Modalidad
A) Para los Hospitales Gral. Güemes y Dr. Néstor Kirchner:
Pacientes internados

- **Modalidad:** se hará a la cama del paciente, con vajilla especificada en **Artículo 7**. En todo momento las preparaciones deberán mantener las condiciones de presentación y caracteres organolépticos adecuados y mantener la cadena de frío y calor, según corresponda.

Personal Autorizado (Almuerzo y Cena)

- **Modalidad:** el servicio de almuerzos y cenas para el personal autorizado, se realizará en el comedor destinado a tal fin.

Personal Autorizado (Desayunos y Meriendas)

- **Modalidad:** Todo el personal del Hospital concesionado recibirá el desayuno o merienda según corresponda. Los desayunos y meriendas serán servidos en el comedor de personal y solo en casos excepcionales, la Dirección del Hospital podrá autorizar la entrega de la mercadería equivalente para todo el período mensual, según las cantidades detalladas a continuación y según se acuerde con el servicio de alimentación del hospital.

Opción 1 - Cantidades para 1 persona por mes:

- 1 kg. de yerba de 1ra. Marca
- 1 kg. de azúcar
- 6 paquetes de galletitas tipo agua de 1ra. marca (6 galletitas por día durante 21 días) o bien optar por la entrega diaria de la porción de pan correspondiente (entre 50 y 60 gramos por unidad).

Opción 2 – Cantidades para 1 persona por mes:

- Una caja de mate cocido en saquitos (25 saquitos) de 1ra. marca
- 1 kg. de azúcar
- 1 caja de leche en polvo x 800 gramos, de 1ra. marca entera ó descremada.
- 6 paquetes de galletitas tipo agua de 1ra. marca (6 galletitas por día durante 21 días) o bien optar por la entrega diaria de la porción de pan correspondiente (entre 50 y 60 gramos por unidad).

** En ambas opciones podrá alternarse mensualmente la entrega de galletitas (dulces sin relleno o tipo agua) y pan.*

**La yerba o el mate cocido podrán ser reemplazado total o parcialmente por té en saquito.*

La entrega de mercadería será responsabilidad exclusiva de la empresa adjudicataria y se realizará el último día hábil del mes o el primer día hábil del mes correspondiente.
Los alimentos se entregarán en envases comerciales cerrados, no pudiendo ser fraccionados.

B) Para el Hospital "Dr. Julio C. Perrando" – Personal autorizado (Almuerzos y Cenas)

Este hospital carece en la actualidad y por el plazo contractual del presente pliego, del espacio físico destinado a un comedor médico. Por lo cual, el servicio se realizará mediante el **sistema de viandas**, para lo cual la empresa concesionaria proveerá de vajilla o recipientes adecuados, horno microondas en el sector de distribución. A tal fin, el hospital cederá un espacio físico que la empresa deberá acondicionará de modo de cumplir con las condiciones adecuadas para el servicio y distribución de las raciones. Las preparaciones servidas, mantendrán en todo momento las condiciones de calidad e inocuidad alimentarias desde su elaboración hasta su transporte y distribución.

C) Para el Hospital Gral. Güemes – J.J. Castelli – Sector de elaboración de Fórmulas Lácteas (Lactario)

El hospital cuenta con un espacio físico destinado al lactario, el cual debe ser acondicionado para su puesta en funcionamiento. A tal fin el Comité Evaluador analizará las propuestas que, previa visita al servicio, realicen los oferentes. Las propuestas deberán ajustarse en un todo a las Normas Técnicas establecidas para el sector de Fórmulas lácteas y enterales, teniendo en cuenta que, según el volumen de producción, el lactario del Hospital Güemes es de mínima complejidad. Las reformas que se realicen en el actual espacio físico, deben garantizar en todo momento la fluidez del proceso de elaboración, las condiciones óptimas de higiene y las condiciones de temperatura, ventilación e iluminación adecuadas.
La empresa prestataria del servicio deberá proveer biberones de vidrio suficientes, como para mantener en funcionamiento los procesos y; coordinará con la Central de Materiales de la institución, la esterilización inicial de los mismos.

Artículo 2: Horarios:

Será según el servicio concesionado como lo establece el siguiente cuadro

Personal Autorizado y/o Acompañantes	Pacientes
- Desayuno: 7:30 a 9:00 hs - Almuerzo: 12 a 13:30 hs. - Merienda: 16:30 a 18:00 hs. - Cena: 20:30 a 21:30 hs.	- Desayuno: 7:30 a 8 hs. - Merienda: 16:30 a 17:00 hs. - Almuerzo: 11:30 hs. - Cena: 19:30 hs. - Biberones, colaciones y fórm. enterales según lo estipulado por el servicio

Los horarios tendrán una tolerancia de 15 minutos, vencidos los cuales, se aplicarán las sanciones previstas, con excepción de casos de fuerza mayor.
En todos los casos, los horarios podrán ser modificados y acordados entre el Adjudicatario y el responsable del Servicio de Alimentación de cada servicio.

Articulo 4. Planilla Totalizadora de Dietas
El sistema de información de raciones se acordará entre cada servicio y la empresa prestataria, según necesidades particulares.

Valor Calórico Diario

- Menú General Pacientes: 2.300 kcal.
- Menú Pediatría: 1.800 kcal.
- Menú Personal Autorizado: 2.700 kcal.

Para el Personal Autorizado, el valor calórico diario estará distribuido de la siguiente manera: a) desayuno: 15%, b) almuerzo: 35 %, c) merienda: 15 %, d) cena: 35 %.

Artículo 5: Cantidad mensual de raciones:
El Ministerio se reserva el derecho de aumentar o disminuir la cantidad de raciones hasta un porcentaje determinado para cada servicio, según resulte necesario ya sea en forma temporal o definitiva. Dichos porcentajes serán:
a) Hospital Gral. Güemes: Pacientes y Lactario hasta un 20 % - Personal autorizado: hasta un 10 %
b) Hospital Dr. Néstor Kirchner: Pacientes hasta un 20 % - Personal autorizado: hasta un 10 %
c) Hospital Julio C. Perrando: 3 %.
Durante el receso estival la cantidad de raciones detalladas, especialmente para el Personal autorizado sufren una disminución aproximada de entre un 20 % y un 30 %, dependiendo este porcentaje de cada servicio.

Artículo 6: Planta Física
Las instalaciones (planta física) donde se reciba y almacene la materia prima, se elabore, fraccione y sirvan las raciones, así como los sectores de limpieza, deberán respetar en todo momento lo estipulado en el Código Alimentario Argentino – Ley Nacional 18.284 – para los establecimientos elaboradores de alimentos.
6.1 Para el Hospital Julio C. Perrando: la planta física destinada a la elaboración de las comidas, debe contar con la habilitación municipal y bromatológica correspondiente y para su distribución, la adjudicataria contará con vehículos habilitados para el tipo de alimentos a trasladar; todo lo antedicho debe respetar en todo momento lo dispuesto por el Código Alimentario Argentino – Ley Nacional 18.284. El comité evaluador podrá visitar las instalaciones y realizar la inspección de los vehículos previo a la adjudicación del servicio.
6.2 Para el Hospital Gral. Güemes – Lactario de Fórmulas Lácteas: La planta física del mismo debe adecuarse en todo momento a lo establecido en las Normas Técnicas establecidas para un Servicio de Elaboración de fórmulas enterales y Fórmulas Lácteas.

Artículo 7: Equipamiento y Vajilla
Para la prestación del servicio, el concesionario podrá hacer uso de todas las instalaciones y el equipamiento ya existente, siendo responsable de roturas, deterioro o faltantes. Deberá proveer el equipamiento faltante y toda la vajilla en cantidad suficiente para asegurar la calidad del servicio.
Servicio a pacientes: se realizará en platos de vidrio o loza o bandejas rancheras, cubiertos adecuados, compoteras de vidrio o acero inoxidable; y tazas de vidrio, loza o plástico reforzado para el servicio de desayuno y merienda.

Casos especiales:
1) para raciones preparadas en forma de **papilla**, éstas se servirán en viandas individuales, en recipientes acordes, de acuerdo a las patologías de cada paciente, y con los cubiertos adecuados a los mismos;

2) **terapia intensiva y pacientes inmuno comprometidos**: se utilizará vajilla descartable para desayuno, almuerzo, merienda, cena y colaciones. La misma no podrá reutilizarse.
Servicio a personal: La vajilla será compuesta por plato del tipo loza piedra, cubiertos de acero inoxidable, servilletas de papel, vasos y jarras de vidrio o acero inoxidable, compoteras, en bandejas o no, de acuerdo a la propuesta realizada por el oferente. Como opción podrá disponerse de un dispenser para agua fría y caliente y horno microondas. En

el caso en que las comidas no se realicen en el comedor, deberá proveer de vajilla descartable adecuada y horno microondas para cada sector.
Toda la vajilla y los utensilios deberán estar en condiciones adecuadas y siempre en cantidad total acorde al número de residentes y personal, mas el 15% de manera tal que el servicio no se vea afectado por perdidas. Debe respetar en todo momento lo estipulado en el Código Alimentario Argentino – Ley Nacional 18.284.

3) Para el Hospital Gral. Güemes – Lactario de Fórmulas Lácteas: El equipamiento debe corresponderse con el mobiliario, vajilla, utilería, equipos y tecnología requerida para el proceso de elaboración de fórmulas acordes al volumen y complejidad de producción.

Artículo 8: Reconocimiento previo de las Instalaciones:
Los oferentes deberán realizar un reconocimiento previo de las instalaciones de los establecimientos a los efectos de ajustar su presentación a la particular configuración de los mismos y como medio idóneo para la elaboración de la propuesta.- A fin de coordinar fecha y hora adecuada para la visita, los oferentes deberán dirigirse a la Dirección del respectivo Establecimiento, el que extenderá las certificaciones correspondientes, pudiendo realizar la visita hasta 72 horas previas al acto de apertura

Artículo 9: Instalaciones:
El Efector de Salud cederá en uso, entregando bajo inventario en las condiciones en que se encuentren, los locales que a continuación se detallan:
a) Instalaciones existentes en la cocina.-
b) Locales para despensa y depósitos para víveres secos.-
c) Local para comedor de personas autorizadas.-
d) Baños para el personal del Adjudicatario.-
e) Equipamiento existente hasta el momento de tomar la posesión del lugar.
La presentación de la oferta implica el pleno conocimiento por parte del oferente de las dependencias y bienes que serán entregados para su uso y el estado en que se encuentran, asumiendo totalmente el compromiso inherente al mantenimiento y adecuación de las mismas a las necesidades del servicio que se solicita. El Adjudicatario no podrá disponer de los locales entregados para otro uso que no sea el estipulado en el presente pliego, como tampoco introducir modificaciones ni efectuar obras de cualquier naturaleza, sin la expresa autorización de la Dirección del Establecimiento, y conforme a la orden de servicio con las especificaciones técnicas que emanen del Ministerio de Salud Pública. Los trabajos de mantenimiento o refacción de los locales estarán bajo el exclusivo cargo del adjudicatario. Finalizado el plazo del contrato todas las obras realizadas quedarán en beneficio del establecimiento, no pudiendo el adjudicatario reclamar importe alguno en concepto de reintegro.-

Artículo 10: Bienes de Uso:
Estará exclusivamente a cargo del Adjudicatario la conservación, mantenimiento y resguardo de todos los bienes entregados para su uso, debiendo velar por su correcta utilización y funcionamiento, haciéndose cargo de las eventuales reparaciones o reposiciones para el caso de destrucción o inutilización de los mismos. Al término del contrato deberá reintegrar, bajo inventario, todos los bienes recibidos de la misma manera y en el mismo estado de conservación y mantenimiento en que le fueron entregados. Las exigencias mencionadas más arriba deberán ser subsanadas dentro de un plazo máximo de diez (10) días o acordar, en este plazo, un período mayor. Si así no lo hiciere el establecimiento por sí o contratando con terceros, dará solución a las situaciones irresolutas procediendo a descontar de la factura mensual por servicios prestados, el monto erogado en el reclamo efectuado y no satisfecho por el Adjudicatario. Los bienes entregados para su uso se harán mediante Acta Patrimonial correspondiente.

Artículo 11: Vajillas y Elementos para el Servicio:
a) Al iniciar la prestación, la firma adjudicataria deberá proveer el equipamiento faltante y toda la vajilla en cantidad suficiente para asegurar la calidad del servicio en los distintos sectores: almacenamiento, producción, transporte y comedor; b) Toda la vajilla y los utensilios serán de la calidad prevista y acordadas con el Servicio de Alimentación y Nutrición al momento de la adjudicación, deberán estar en condiciones adecuadas y siempre en cantidad total acorde al número de residentes y personal, más el 15% de

manera tal que el servicio no se vea afectado por perdidas. Debe respetar en todo momento lo estipulado en el Código Alimentario Argentino – Ley Nacional 18.284; c) La empresa **deberá** presentar al momento de realizar la oferta, la propuesta de vajilla y sistema de distribución de comidas que se adecúe al servicio licitado y al alcance de la prestación, de acuerdo al presente pliego; d) **Para el Hospital del Bicentenario – Lactario de Fórmulas Lácteas**: El equipamiento debe corresponderse con el mobiliario, vajilla, utilería, equipos y tecnología requerida para el proceso de elaboración de fórmulas acordes al volumen y complejidad de producción.

Artículo 12: Provisión de Electricidad, Gas, Teléfono y Agua: El consumo de gas, energía eléctrica, teléfono, combustible, etc., que insuma la prestación del servicio, serán abonadas por la empresa adjudicataria, de conformidad con la facturación emitida por las empresas que provean dichos insumos. Queda establecido que al inicio de la contratación, la Empresa adjudicataria deberá realizar las conexiones independientes y la colocación de medidores propios en aquellos establecimientos que no cuenten con dichas instalaciones. En caso de no poder realizar instalaciones independientes, se descontará mensualmente un importe a determinar de acuerdo a la facturación mensual, acordándose éste entre las partes.

Artículo 13: Recursos Humanos de la Empresa Adjudicataria:
Será responsabilidad exclusiva y excluyente de la empresa adjudicataria la contratación del personal afectado al servicio debiendo presentar y mantener actualizado durante toda la vigencia del contrato la nómina completa del mismo emitida por la AFIP, detallando nombre y apellido, documento de identidad y domicilio particular. Asimismo deberá acompañar por cada agente la constancia de inscripción ante los organismos previsionales y laborales, Código Único de Identificación Laboral (CUIL), seguro de vida individual o colectivo, póliza de seguro por riesgo laboral. Esta documentación deberá presentarse antes del inicio del contrato y será actualizada permanentemente por la empresa. **La supervisión y dirección del personal afectado al servicio será responsabilidad exclusiva y excluyente de la empresa adjudicataria, eximiéndose al organismo contratante de todo tipo de responsabilidad laboral y civil respecto a dicho personal. En ningún caso y bajo ningún concepto el Ministerio asumirá el carácter de empleador respecto a dicho personal. a)** Asimismo la empresa adjudicataria será responsable por los daños y perjuicios que sean causados al Organismo contratante por el personal afectado al servicio, no pudiendo excusarse por motivo o causa alguna; b) El oferente deberá contar con una dotación de personal que de acuerdo a su propio cálculo se considere necesario, debiendo consignarse en la oferta. En caso de que el servicio no sea eficiente, y que esta situación se deba al número de personal insuficiente, el servicio de Alimentación y Nutrición y/o la Dirección del establecimiento están facultados para determinar y exigir la dotación de personal que corresponda; c) La firma adjudicataria deberá contar con profesionales **Licenciados en Nutrición**, para la supervisión por parte del Adjudicatario de todos los servicios adjudicados, pudiendo realizar rotación por todos y cada uno de los servicios contratados semanalmente. Dichos profesionales harán el nexo comunicante entre el Adjudicatario y las autoridades del Hospital y/o Ministerio, sobre todas las situaciones que puedan ocurrir en el servicio, así como las modificaciones periódicas o eventuales en los menúes, y otras que hagan a la parte técnica específicamente. Este profesional será el único idóneo para tener el control general de todas las etapas del proceso: recepción, almacenamiento, conservación y refrigeración de víveres, elaboración, traslado, entrega y servido, a los fines de garantizar el cumplimiento de las medidas higiénico sanitarias, como así también los aspectos técnicos en relación a la dietoterapia y tipificación de menúes; d) Todo el personal de la empresa deberá contar con Libreta Sanitaria e) El Adjudicatario deberá proveer a su personal de ropa adecuada y conforme al lugar donde prestará servicios. Todo el personal deberá llevar identificación de material plástico o papel, no metálica, en la parte superior del uniforme en la que se deberá leer claramente los siguientes datos: Nombre y apellido, función y Razón Social de la Empresa.-

Artículo 14: <u>Obligaciones y Responsabilidades Legales y Contractuales:</u>

Con relación a las obligaciones:

a) El Adjudicatario debe cumplir con todas las disposiciones reglamentarias vigentes y futuras, sean de orden Nacional, Provincial y Municipal, así como las directivas que se le haga llegar desde la **Dirección de Nutrición**; b) Designar personal de la firma con facultad de decisión, como responsable permanente del servicio en el horario de prestación; c) Proveer personal necesario y competente para que efectúe el servicio con eficiencia, el cual dependerá a todos los efectos (pago de remuneraciones, leyes sociales, previsionales, indemnizaciones, etc.) del adjudicatario; d) Presentar con antelación de por lo menos 48 horas de la firma del contrato, la nómina del personal con Nombre y apellido, nacionalidad, documento de identidad, Clave Única de Identificación Laboral, Clave de Alta Temprana y domicilio real registrado. Dicha nómina deberá actualizarse si varía la dotación; e) Proveer al personal de indumentaria adecuada (que deberá permanecer **en buen estado de aseo**); f) Relevar al personal que incurra en infracciones o que no fuera competente en su función o provocase alteraciones del orden que afecten el normal funcionamiento del servicio; g) El adjudicatario deberá asignar un Licenciado en Nutrición con título Universitario debidamente matriculado que tendrá a su cargo la conducción técnica del servicio y atenderá las relaciones con el servicio de alimentación del hospital efector; h) Presentar copias de comprobantes de pagos de Póliza de Seguro de Vida Obligatorio y Accidente de Trabajo (ART); Póliza de seguro por Responsabilidad Civil por daños que la empresa o su personal puedan ocasionar y de los depósitos de obligaciones que le corresponda como empleador por leyes.

Con relación a las responsabilidades:

a) El Adjudicatario será el único responsable por los daños que sufriera el establecimiento en sus bienes e instalaciones o en la prestación del servicio causado por el personal del adjudicatario debiendo este proceder a reparar los daños y al relevo de su personal responsable; para ello deberá contratar un seguro de responsabilidad civil, el cual deberá ser endosado a favor del Ministerio de Salud Pública; b) Asimismo deberá proceder al relevo del personal que sea responsable por alteraciones del orden o infracciones que pudieran afectar a funcionarios, personal del establecimiento, pacientes, o público en general; c) será responsable por los accidentes que pueda sufrir su personal en el desarrollo de sus tareas.

Artículo 15: <u>Obligaciones y Responsabilidades del Proceso</u>:

Higiene: a) El Adjudicatario deberá conservar en óptimas condiciones de higiene y mantenimiento la totalidad del espacio físico destinado a la explotación del servicio. En caso contrario será pasible de la aplicación del sistema de sanciones estipuladas en el presente pliego. Para las actividades de Higiene y Mantenimiento respetar toda la normativa establecida por el CAA; b) La limpieza de los locales y zonas aledañas afectadas al servicio (incluyendo pozos decantadores de grasas)estará a cargo de la adjudicataria; c) El adjudicatario deberá, aplicar BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento) y MIP (Manejo Integral de Plagas), acreditados con los correspondientes registros y materiales de referencia que correspondan (planillas de actividades y manuales de procedimientos). Todo material de referencia y registros deberá estar disponible, actualizado y completo cada vez que sea requerido, y tomará valor de documento a fin de establecer la trazabilidad de los alimentos elaborados.

Mercadería: Calidad, Provisión y Almacenamiento: a) El Adjudicatario se obliga a suministrar el servicio con mercaderías de primera calidad y que en todos los casos se ajusten a las determinaciones del CAA, Ley 18.284, en óptimas condiciones de preparación e higiene, las que serán supervisadas por el Servicio de Alimentación o la Dirección del Establecimiento. b) Las especificaciones en todos los casos deben responder a las exigencias del Código Alimentario Argentino (C.A.A.) – Ley Nacional 18.284, para cada tipo de alimento; estar envasados en envases bromatológicamente aptos, autorizados por la Autoridad sanitaria Competente (INAL, SENASA y/o Dirección de Bromatología Provincial); y deben ser obligatoriamente rotulados de acuerdo a la normativa vigente; c) El almacenamiento será en los depósitos, heladeras o cámaras

frigoríficas que el Establecimiento cederá en uso, o la empresa deberá incorporar; d) El mencionado acopio debe hacerse en cantidades suficientes para el suministro de comidas para 15 (quince) días corridos en el caso de víveres secos y de 3 (tres) días en el caso de víveres frescos, que mantendrá durante toda la ejecución del contrato, debiendo proceder a su reposición por consumo, excepto en los días anteriores a la fecha de finalización del servicio; e) El adjudicatario se obliga a renovar los víveres que mantenga en acopio en depósito en razón de haberse operado la fecha de vencimiento o que su estado de conservación obligue a su renovación; f) podrán retirarse muestras para su análisis cuando el efector lo considere; g) Las entradas de todos los alimentos perecederos deberán ser transportadas por vehículos habilitados por la autoridad competente; h) El horario de recepción de mercadería deberá coordinarse con el área de alimentación; i) En caso de rescisión total del contrato, la provisión que hubiere en existencia quedará en poder del establecimiento con el propósito de garantizar la alimentación por el medio que estime más conveniente, para la población asistida; j) El adjudicatario debe disponer permanentemente de una lista completa y actualizada de sus proveedores, con los domicilios respectivos, los cuales deberán cumplir en todos los casos con las normativas del Código Alimentario Argentino – Ley Nacional 18.284, para el transporte de alimentos.

Forma de Realizar los Pedidos: a) Los pedidos se realizarán en la planilla totalizadora de dietas, discriminados por sala, tipo y cantidad de régimen solicitado; b) Será responsabilidad del adjudicatario retirar de cada sala los pedidos y los regímenes firmados por la Supervisora de turno y entregarlos al Servicio de Alimentación o en su defecto, directamente a la Nutricionista o cocinero encargado del adjudicatario; c) Los horarios límites para realizar modificaciones a los pedidos en cuanto al mayor o menor número de raciones a suministrar serán establecidos por cada efector en acuerdo con la empresa; d) En el caso de ingresos no contemplados en los horarios señalados precedentemente, los mismos deben ser informados por las salas mediante orden escrita, debidamente firmada por el encargado de sala.

Artículo 15: <u>Elaboración de las Comidas</u>:

a) **Hospital Gral. Güemes y Hospital Dr. Néstor Kirchner**: La elaboración y cocción se llevará a cabo en el Establecimiento, cumpliendo con las reglas del arte culinario, cocina general y cocina dietética, utilizando para ello las instalaciones y el equipamiento que el Establecimiento cederá en uso y el que la contratista deberá incorporar, de acuerdo a lo determinado en el presente Pliego, observando en todo momento las normas de bioseguridad.

b) **Hospital J.C. Perrando**: La elaboración y fraccionamiento de las comidas se realizará fuera del establecimiento, debiendo la empresa adjudicataria cumplir en un todo las especificaciones de planta física y transporte de alimentos según lo estipule el Código Alimentario Argentino – Ley Nacional 18.284.

Todas las preparaciones deberán realizarse el mismo día del consumo, a excepción de postres y entradas que requieran enfriamiento, en cuyo caso el tiempo de preparación no será mayor de 24 (veinticuatro) horas.

c) **Hospital Gral. Güemes – Sector de elaboración de Fórmulas Lácteas (Lactario):** Para la elaboración en este sector debe asegurarse en todo el proceso productivo el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) para el servicio de elaboración de fórmulas lácteas y enterales, adecuándose el mismo a la Normativa vigente.

Artículo 16: <u>Control del Agua</u>
El adjudicatario tomará muestras del agua, como mínimo, cada seis (6) meses para su análisis microbiológico. En caso necesario y cuando los resultados de dichos análisis signifiquen un riesgo para la salud de los comensales, utilizará para los procesos dentro del servicio, agua envasada, hasta tanto se subsane el inconveniente en cuestión.

Artículo 17: Depósito de Residuos: Se realizará en recipientes con tapa, de capacidad adecuada a las necesidades, impermeables, fácilmente lavables y provistos de bolsas de material biodegradable. Para la disposición de los residuos en todas sus etapas, deberá

consultarse y acordar metodología según lo establecido por el Comité de Bioseguridad de cada servicio hospitalario. En caso de no contar con un comité, el Comité de Bioseguridad de cualquiera de los otros servicios podrá asesorar al respecto.

Artículo 18: Supervisión: a) El control y la supervisión estará a cargo de Servicio o Área de Alimentación del hospital, si es que este cuenta con Lic. En Nutrición o en su defecto estará a cargo del Director del efector o quién éste designe; **b)** Desde el nivel central estará a cargo de la **Dirección de Nutrición** del Ministerio de Salud; **c)** Las personas designadas están facultadas para formular las observaciones y solicitar las correcciones que estime convenientes a los fines de una eficaz prestación, haciendo cumplir el régimen de sanciones si así correspondiere. A tal fin el adjudicatario deberá permitir todas las inspecciones que se juzguen necesarias además de permitir que durante los trabajos de carga, ingreso y egreso de mercadería y elementos; entrada y salida del personal propio, el establecimiento pueda practicar las inspecciones que juzgue convenientes; **d)** El registro de las anormalidades se realizará mediante órdenes de servicios cuyo original se entregará a la contratista contra la firma del duplicado que retendrá el efector y deberán ser satisfechas en el lapso de tiempo que especifique la orden. Su sola inobservancia hará pasible a la contratista de las penalidades que fija el presente Pliego. Las Órdenes de servicio que la supervisión imparta, serán cronológicamente volcadas en un libro a proveer por la contratista, foliado, sellado y rubricado por la Dirección del establecimiento. Toda orden de servicio, se considerará comprendida dentro de lo estipulado en el Contrato, siempre que no importe modificación de lo pactado ni encargo de servicios adicionales.-