



## INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA INDUSTRIAL

### CONCURSO DE PRECIOS N° 54/2016 Expediente N° 4778/2016

#### CIRCULAR ACLARATORIA N° 1 - PRORROGA DE FECHAS

De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 5° del Pliego de Bases y Condiciones Generales, el Departamento de Suministros emite la siguiente Circular Aclaratoria la que incorpora las siguientes aclaraciones, rectificaciones, enmiendas y adiciones a dichas bases y/o responde consultas formuladas por los oferentes. I. Aclaraciones, rectificaciones, enmiendas. ACLARACIONES AL RENGLÓN 1: SERVICIO DE COMEDOR 1) Consulta: ¿Los Almuerzos llevan bebida? De qué tipo? Respuesta: Los almuerzos llevan bebidas sin alcohol, tamaño de 500 cc. como mínimo, debiendo contemplar las siguientes alternativas: Agua mineral con o sin gas. Aguas saborizadas de línea levite, ser o aquarius. Gaseosas comunes y light, de la línea coca-cola y/o pepsi. 2) Consulta: El Pliego no menciona en ninguno de sus artículos sobre la actualización de las variables que conforman la estructura de costos de la empresa cabe mencionar al: costo de Materia Prima, costo de Mano de obra que puedan sufrir en el transcurso de tiempo que dura la prestación del servicio. (3 años, con opción a un año más) Respuesta: Con respecto a las variaciones de los costos en la prestación del servicio se remite a lo previsto en el Artículo 22 del Pliego de Bases y Condiciones Particulares ("PByCP"). 3) Consulta: ¿Fecha de inicio del servicio? Respuesta: Se remite a lo dispuesto en el artículo 3° del PByCP. 4) Consulta: ¿Si inicia el servicio con viandas? Respuesta: De conformidad con lo dispuesto en el artículo 5.4 del PByCP, el servicio se iniciará mediante la provisión de viandas teniendo en cuenta la clausura del salón comedor por la ejecución de obras de mejoramiento. 5) Consulta: ¿De iniciarse con viandas, las mismas se entregan en el Comedor o por Pabellón? ¿De entregarse las viandas por pabellón las mismas serán recepcionadas por una persona del INTI o se deben entregar por oficinas? Respuesta: De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 5.5 del PByCP las viandas serán transportadas y entregadas en los respectivos edificios, pudiendo disponerse a los fines de una mejor organización la distribución de los mismos en lugares asignados a tal fin que serán informados con la antelación suficiente por la Gerencia de Recursos Humanos. Las viandas serán recepcionadas directamente por los comensales. 6) Consulta: ¿En los pabellones cuentan con Heladeras y microondas o debe proveerlo el adjudicatario? Respuesta: El adjudicatario no deberá proveer de heladeras y/o microondas para la conservación de las viandas en los edificios. 7) Consulta: ¿En la sede de Retiro, cuentan con personal para la recepción de las viandas y si el adjudicatario debe poner una persona para la entrega de las mismas? Respuesta: Las viandas en retiro serán recepcionadas en la oficina por personal del INTI destinado a tal fin. 8) Consulta: ¿El Grupo Electrónico de cuantos KVA debe ser? Respuesta: El Grupo Electrónico deberá tener una capacidad mínima de 50 KVA. 9) Consulta: Declaración Jurada de inhabilidad según artículo 26 del REGLAMENTO, dicho artículo no incorporado en pliego. Respuesta: se adjunta al presente Declaración Jurada de inhabilidad según artículo 26 del REGLAMENTO, prevista en el artículo 30 inciso h) del mismo, que deberá ser acompañada junto con la oferta. 10) Consulta: El servicio de almuerzo, es un beneficio que se le brinda al empleado haciéndose cargo del costo total el INTI? O bien, en algún porcentaje es deducido ese precio del sueldo que percibe el personal? Respuesta: Tal como lo dispone el punto 1. del Anexo II el servicio de almuerzo es subsidiado por el INTI a favor del personal autorizado que presente la tarjeta electrónica identificatoria y/o ticket u otro medio habilitado por el INTI. El personal no autorizado deberá abonar el almuerzo y se autoriza la venta de alimentos, bebidas, y comidas que se ofrezcan por fuera del menú de almuerzo, no pudiendo modificarse el precio sin previa autorización del INTI y serán por lo menos un diez por ciento (10%) menores a los vigentes en establecimientos del área circunvecina que



ofrezcan condiciones de servicio equiparables. 11) Consulta: Personal: Es requisito obligatorio tener siempre 15 personas nuestras, por más que no elaboremos ahí? O es una sugerencia esa cantidad de personas? Las 3 personas para los desayunos/Lunch/merienda puede ser una de estas 15 personas? O tienen que ser otras 3 personas adicionales? Respuesta: Conforme lo dispuesto por el Capítulo 5 del Anexo IV, se establece como requisito que la prestación del servicio comedor en el Salón Comedor se realice con una dotación básica de 15 personas, para un número de raciones como el estimado en el presente pliego. En caso de incrementarse la cantidad de raciones diarias servidas se aumentara proporcionalmente el número de personal asignado a cada tarea. El personal para la atención de los servicios de Catering (desayunos/Lunch/merienda) y/o de menú de agasajo será adicional al personal destinado a la prestación del servicio de comedor no pudiendo ser afectado este personal a la prestación de aquel servicio. 12) Consulta: ¿Como deberán estar compuestos los distintos tipos de menú que prevé el Renglón Nro. 1? Respuesta: Las cuatro opciones de menú, enumerados como plato principal, que deberán ofrecerse como menú diario, deberán contener en forma alternada las siguientes variedades de comidas para cada tipo de menú, sin perjuicio de otras opciones o alternativas sugeridas por la empresa. Menú 1: Carnes: Lomo, Ojo de Bife, Bife de Chorizo, Cuadril, Riñonada de Cuadril, Colita de Cuadril, Bife Angosto, Roast Beef. Pescados: Merluza, Lenguado, Salmon Blanco, Brotola, Abadejo. Cerdo: Solomillo, Bondiola Carre de Cerdo, Costillas de Cerdo Menú 2: Pastas. Pastas secas: Spaghetini, Spaghetti, Linguine, Bucatini, Fusile, Tallarines, Foratini, Tirabuzón, Penne rigati, Mostacholi, Moño. Pastas rellenas: Ravioles, Ñoquis, Tortellini, Tortelloni, Agnolotti, Panzerotti, Cappelletti, Manicotti, Lasagna. Variedad de salsas a base de tomates, cremas y salsa bechamel, con y sin carnes y pollo. Menú 3: Variedad de tarta ó budín ó pizza ó empanadas o similar. Empanadas: Carne, pollo, humita, jamón y queso, verdura, cebolla y queso, caprese. Verdura. Pizzas: Muzzarella, jamón, Jamón y morrones, fugazzetta rellena, napolitana, calabresa, Tartas: jamón y queso, verdura, zapallito, humita, puerro, atún, Budín/ soufflé de calabaza, espinaca, brócoli, queso, Menú 4: Ensaladas o 250 cc de sopa. La variedad de "ensalada completa", debe contener un mínimo de 30 g de alimento proteico (queso, jamón, pollo, huevo, atún, etc.) Menú 5: Menú para celíacos, sin TACC. 13) Consulta: ¿Se deberá informar previamente al INTI la composición del Menú? ¿En tal caso con que periodicidad? Respuesta: Con una antelación de diez días hábiles previos a la finalización del mes el contratista deberá poner a disposición de la GERENCIA DE RECURSOS HUMANOS y/o de otra autoridad que así se disponga, la planificación del menú para el mes subsiguiente, debiendo respetar las opciones y variedades de menú previstas por el Pliego. El INTI podrá observar y solicitar al adjudicatario la modificación de aquellos menús que no se ajusten a las disposiciones dispuestas en el pliego. 14) Consulta: ¿Cuál es la fórmula o mecanismo de evaluación para evitar la consideración de la cotización del valor unitario del menú de comedor y de agasajo para no ser considerado precio vil o no serio, en los términos del artículo 6° inciso 4 del Pliego Particular? Respuesta: A los fines de la cotización del Servicio de Comedor (Renglón 1) se tomará como Precio unitario de referencia la suma de PESOS NOVENTA (\$ 90), pudiendo variar dicho importe en un 10% en más y en menos. De igual manera, a los fines de cotizar el Menú Ejecutivo para Eventos y Agasajos se tomará como Precio unitario de referencia la suma de PESOS CIENTO OCHENTA (\$ 180), pudiendo variar dicho importe en un 10% en más y en menos. 15) Consulta: ¿Se debe realizar una degustación de los distintos tipos de menú? Respuesta: Queda a consideración del INTI la posibilidad y oportunidad de solicitar degustaciones de determinados menús que fueran ofertados. ACLARACIONES AL RENGLÓN 2: SERVICIO DE CATERING, CAFETERÍA Y REFRIGERIO. 1) Consulta: ¿La Pausa Café incluye café? te, mate, leche? Respuesta: La Pausa Café incluye infusiones (café / te / mate cocido / leche) Consulta: ¿Las Meriendas llevan bebidas, gaseosas y/o café? Respuesta: Las Meriendas incluyen infusiones (idem pausa café) y bebida sin alcohol (agua mineral con o sin gas, aguas saborizadas de línea levite, ser o aquarius, gaseosas comunes o light línea coca-cola y/o pepsi) Consulta: Los Lunchs: hay que incluir vajilla? De qué tipo? Respuesta: El servicio de Lunch deberá ser provisto con vajilla descartable





adecuada a la prestación (platos, fuentes, vasos, copas, cubiertos, servilletas, etc, según corresponda)

**ACLARACIONES AL RENGLÓN 3: MENÚ EJECUTIVO PARA EVENTOS Y AGASAJOS**

1) Consulta: Los Agasajos: ¿hay que considerar vino en alguna oportunidad? Respuesta: A pedido del INTI el menú de agasajos deberá contemplar la provisión de vinos de primera calidad bodegas tipo Nieto Senetiner, Familia Zuccardi, Luigi Bosca, Pulenta Estate, Salentein, Terrazas de los Andes.

**ACLARACIONES AL RENGLÓN 4: PROVISIÓN Y MANTENIMIENTO DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO**

1) Consulta: ¿Qué precio se incluye en el renglón 4 del anexo 1 (equipamiento inmobiliario) el total que pagaría INTI, sin importar cuantas cuotas y cuando? El precio que está en la inversión inicial en el cálculo del VAN? Respuesta: En el Renglón 4 del Anexo 1 se debe consignar el valor total de adquisición del equipamiento, resultante de la sumatoria de todos los ítems del Anexo II - Renglón 4, sin considerar cuotas, y/o tasa de interés propuesta como financiamiento.

2) Consulta: ¿Está contemplado algún tipo de ajuste por inflación o eso lo debe tener en consideración cada oferente? Respuesta: El ajuste por inflación debe ser contemplado por el oferente en su propuesta de financiamiento de adquisición del mobiliario.

3) Consulta: ¿Para poder obtener el VAN el INTI necesita definir la TIR para que este punto sea comparable ya que el precio total iva incluido va a ser diferente entre los oferentes. Pueden informarla? Respuesta: La aplicación de un eventual TIR será facultativo del INTI no resultando necesario a los fines de la cotización.

II. Prórroga de fechas: En vista de la proximidad de la fecha de apertura, y a efectos que los potenciales oferentes puedan considerar y evaluar las aclaraciones y disposiciones expuestas en el presente, se ha resuelto prorrogar las fechas de acuerdo con el siguiente cronograma.

Fecha de presentación de ofertas: Lunes 23 de enero de 2017, hasta las 16:00 horas. Lugar: Inti PTM Avda. Gral Paz 5445 - Departamento Suministros (Edificio 5)

Fecha de apertura: Martes 24 de enero de 2017, a las 10 horas. Lugar: Inti PTM Avda. Gral Paz 5445 - Departamento Suministros (Edificio 5)

**DECLARACIÓN JURADA DE HABILIDAD PARA CONTRATAR N° DE CUIT: ..... DENOMINACIÓN ..... CALLE ..... N° ..... PISO ..... DPTO ..... TEL ..... LOCALIDAD ..... CÓDIGO POSTAL ..... PROVINCIA ..... CORREO ELECTRÓNICO .....**

1. Declaro bajo juramento estar habilitado para intervenir en el presente concurso de precios, en razón que la firma cumple los requisitos dispuestos en el artículo 25 del Reglamento.

2. Declaro bajo juramento que los responsables de la oferta no tienen impedimento para contratar con el estado nacional por cuanto no se encuentran comprendidos en ninguna de las causales, enunciadas en el artículo 26 del Reglamento.

3. Declaro bajo juramento que los datos consignados en el presente formulario son correctos y me comprometo a presentar la documentación que permita su verificación en caso de resultar calificado en el Concurso de Precios de referencia, dentro del plazo que tal efecto disponga el Dpto de Suministro.

4. Declaro bajo juramento conocer y aceptar todas y cada una de las cláusulas que conforman el pliego de bases y condiciones, sus notas aclaratorias y cuadros anexos obligándome a respetar cada una de sus estipulaciones tanto para la presentación de la oferta cuanto para la ejecución de su eventual contratación.

5. Declaro bajo juramento no estar incurso en ninguna de las causales de desestimación previstas en el artículo 39 del Reglamento.

FECHA: ...../...../..... FIRMA Y ACLARACIÓN DEL OFERENTE Tipo y N° de Documento: ..... Cargo: .....

e. 17/01/2017 N° 2608/17 v. 17/01/2017

**Fecha de publicacion: 17/01/2017**

