# A.S.S.E

INSTITUTO NACIONAL DE ORTOPEDIA Y TRAUMATOLOGIA

Inciso 29 - U.E. 09

Oficina de Licitaciones y Compras

Dirección: Luis Alberto de Herrera 3326

Teléfono – 2 480-29-26 Int. 6

Horario de atención de 8 a 14hs.

**SUMINISTRO DE CATERING PARA EL INSTITUTO NACIONAL DE ORTOPEDIA Y TRAUMATOLOGÍA (INOT)**

CONTRATO N°11/2018 (Licitación Abreviada)

 APERTURA: 12 de marzo de 2018.

 HORA: 10:00

 PRIMER LLAMADO PERIODICA - PLAZA

**1) OBJETO DEL LLAMADO.**

1.1 - SE SOLICITA El Instituto Nacional de Ortopedia y Traumatología (INOT) llama a Licitación para la contratación de empresa que suministre Servicio de Catering, con las condiciones y detalles que siguen:

La contratación solicitada comprende el Servicio de Catering para los pacientes hospitalizados, personal de guardia y todos aquellos que la Dirección Técnica defina.

La Jefatura del Servicio de Alimentación recibirá los días viernes el menú planificado para la semana siguiente.

Contratación de empresa que preste servicios de alimentación, por el período de **hasta 6750 unidades**, para el Servicio de Alimentación del INOT.

El llamado comprende la adquisición de comida elaborada para almuerzo y cena, destinada a población adulta hospitalizada y comedor de funcionarios de guardia, que incluye plato principal, acompañamiento y postre, (no incluye el pan ni bebida); debiendo   ser entregadas en bandejas descartables  individuales con tapa, **hasta** 200 unidades diarias (100 almuerzos y 100 cenas), correspondiendo para cada menú una bandeja. Se debe agregar adjunto a cada bandeja descartable un juego de cubiertos descartables.

Las características del menú en cuanto a cantidad y calidad de ingredientes, formas de preparación, composición nutricional, condiciones higiénico-sanitarias, envasado, sistema de abastecimiento y servicio, deberán ajustarse a las condiciones técnicas que se detallan a continuación y que serán supervisadas por la Jefatura del Servicio de Alimentación del INOT. De acuerdo a ello se desglosa la cantidad de raciones de cada variante de situaciones especiales.

 El personal perteneciente al servicio que aplica, no entregara directamente y bajo ninguna situación alimentos a los pacientes.

 **Se debe cotizar precio global por bandeja por el servicio prestado, detallando impuestos por separado.**

La compra efectiva dependerá de las obras de reparación en el Servicio de Alimentación del INOT, se comunicara a la empresa adjudicataria en un plazo de 48 hs. corridas previa a la necesidad del servicio. En caso de necesitar un plazo mayor se debe especificar en la oferta.

Las cantidades a adquirir serán las que requieran las necesidades de la Unidad Ejecutora, reservándose la Administración el derecho a disminuir o aumentar las cantidades.

Se aplicará para la presente licitación lo establecido en el Art. 74 del TOCAF. Esta Unidad Ejecutora en caso necesario, hará uso de lo dispuesto en el segundo párrafo del Art. 74 antes mencionado, por lo cual los oferentes deberán establecer en c/u de los ítems que coticen, su conformidad a aumentar las cantidades hasta el 100 % (cien por ciento) de las mismas.

En caso de omisión de establecer su disconformidad a ello en la oferta, se considerará que se acepta dicha opción por parte del oferente, no siendo necesario ningún otro tipo de consentimiento por parte de la empresa.

**CONDICIONES TÉCNICAS**

#  Generalidades

Las empresas oferentes deberán presentar el plan de menú estándar para la población mencionada y las posibles variantes para los pacientes que eventualmente presenten diferentes patologías (hipertensión, diabetes, dislipemias, insuficiencia renal, gastritis, disfagia, etc), de modo que pueda ser aprobado por los Licenciados Nutricionistas del INOT.

Para los pacientes que se encuentren en situaciones especiales, tales como, postoperatorio, con estreñimiento, diarrea, ó cambios en su evolución, se informará diariamente a la empresa para que se realicen las respectivas variantes del menú, con el tiempo suficiente para ello.

Las preparaciones deberán contemplar los requerimientos nutricionales y los hábitos alimentarios, preferencias y rechazos de la población .

Todos los productos entregados deberán estar rotulados con la fecha de elaboración y/o de caducidad, además todas las variantes del menú estándar deberán estar claramente identificadas.

Eventualmente y en casos justificados, la empresa podría realizar cambios en el plan de menú, avisando al Servicio de Alimentación del INOT con 48hs de anticipación.

##  aporte nutricional de almuerzo y cena

Los menús deberán brindar un aporte promedio “per cápita” de aproximadamente 700 – 850 kcal por tiempo de comida.

 **formas de preparación**

Se podrán incluir preparaciones asadas, a la plancha, al vapor, hervidas y horneadas.

Quedan excluidas las frituras por inmersión.

##  composición de los tiempos de comida (total 14 por semana)

**a- plato principal:** incluirá 10 veces a la semana carnes con guarnición, 2 veces a la semana comidas de olla con carne y 2 veces a la semana preparaciones sin carne, siendo el peso mínimo por porción de 450grs.

***a.1) preparación sin carne:*** a base de pastas simples ó rellenas, cereales y vegetales cocidos con huevo, ricota, fiambres, etc.

***a.2) carne roja:*** porción mínima comestible 150grs (7 comidas en la semana)

Se incluirá: - pulpa vacuna magra entera

* pulpa magra cortada o picada (máximo en 3 comidas por semana)
* matambre (1 comida por semana)
* pulpa de cerdo (1 comida por semana)

***a.3) carnes blancas:*** porción mínima comestible 180grs (5 comidas en la semana)

Se incluirá: - pollo ( 3 comidas por semana)

 - pescado (2 comidas por semana)

* una vez por semana, tanto el pollo como el pescado, podrán incluirse en preparaciones molidos o picados, en el resto de los días deberán presentarse en presas ó bifes enteros.

**b- acompañamiento:** para menú con carne podrá ser a base de cereales, vegetales cocidos y/ó crudos, alternados en almuerzo y cena.

* entregarse en envases separados e individuales, a una temperatura entre 3 – 8º.

**c- postre:** se incluirá diariamente fruta y postre lácteo (cremas a base de almidón de maíz, budines a base de harina de maíz ó sémola, flanes, arroz con leche, etc), uno en cada tiempo de comida de acuerdo al aporte calórico del menú.

***c.1) fruta:*** porción mínima 150grs

 se podrá incluir: - fruta al natural ( entregada higienizada y

 sanitizada, en cajones lavables),

 - fruta cocida,

 - ensalada de frutas,

 - ó gelatina con fruta.

* + en los tres últimos casos, deberán entregarse en envases individuales, descartables con tapa y a temperatura de refrigeración (3 - 8º).

 ***c.2) postre lácteo:*** porción mínima 150grs / aporte calórico 150 – 250kcal

se podrá incluir: - cremas de almidón de maíz

 - flanes

 - budines de harina de maíz ó sémola

 - arroz con leche

* + deberán entregarse en envases individuales, descartables con tapa y a temperatura de refrigeración (3 - 8º).

### Variantes para las situaciones especiales:

a) postoperatorios: incluirán solamente puré mixto de papa y zapallo y gelatina común ó dietética, ó fruta en compota con ó sin azúcar. En el caso particular que se trate de un paciente en post operatorio y que además, curse una diarrea, se sustituye el puré por arroz, polenta con queso.

b) diarrea: se incluirán carnes magras ó sustitución, acompañadas por arroz. polenta ó fideos con queso rallado.

c) estreñimiento: el acompañamiento serán siempre vegetales crudos y/o cocidos, mientras que el postre será a base de frutas.

**FORMA DE ENTREGA DE LA MERCADERÍA**

***recepción y frecuencia***

El servicio de comidas se brindará en forma diaria, de lunes a domingo. El horario de entrega será para el almuerzo de 10:00 a 11:00hs, y para la cena de 17:00 a 18:00hs.

 ***condiciones de entrega***

La mercadería deberá ser entregada en el Servicio de Alimentación del INOT previamente coordinado con el Licenciado Nutricionista encargado.

Todos los productos deberán adecuarse a las condiciones higiénico-sanitarias que se detallan en las condiciones técnicas.

Las cantidades se ajustarán diariamente en función de los ingresos y/o altas de pacientes, así como también, las variantes del menú.

 ***verificación de la mercadería***

 Las preparaciones serán recepcionadas por personal autorizado del Servicio de Alimentación (despensero y/o Licenciado Nutricionista), quienes realizarán el control de las condiciones establecidas en esta contratación en cuanto a :

 a) horario de entrega

 b) cantidad

 c) presentación e higiene

 d) peso e ingredientes básicos

 e) calidad sensorial

 f) temperatura

 g) estado de los envases y contenedores

 h) condiciones y habilitaciones del vehículo que realiza el traslado

Para ello deberá estar presente un funcionario de la empresa y firmar una planilla de registro diario.

En caso que no se cumpla con alguna de las condiciones establecidas y que motive la devolución total o parcial de la mercadería, el proveedor a su costo deberá sustituirla por la adecuada, debiendo asumir la cobertura del servicio buscando otra alternativa inmediata, que asegure el almuerzo ó la cena planificados.

La mercadería alternativa deberá entregarse en un plazo máximo de 1 hora luego de efectuado el rechazo, sin perjuicio de la aplicación de las multas correspondientes.

Vencido dicho plazo y reunidas tres situaciones similares sin que el proveedor hubiere realizado la sustitución y/o suministro de la mercadería, ni justificado debidamente la demora originada, a satisfacción del Jefe del Servicio de Alimentación y/o de la Dirección se rescindirá el presente contrato a la empresa.

**CALIDAD DE LAS PREPARACIONES**

La materia prima e ingredientes, incluso los aditivos alimentarios que se utilicen para la elaboración, deberán responder en sus caracteres sensoriales y valor nutritivo, a los que son propios según el tipo de producto del que se trate y ajustarse a las disposiciones legales en vigencia, detallando su procedencia.

Desde el punto de vista microbiológico, deberán estar libres de microorganismos patógenos, toxinas u otros productos del metabolismo microbiano actual ó potencialmente riesgosos, capaces de causar alteración y que la tecnología exigible para su elaboración debió eliminar; ó cualquier otro tipo de microorganismo que por su cantidad ó calidad indique una manipulación defectuosa, malas condiciones higiénicas ó haga presumir presencia de patógenos.

Por otra parte, deberán estar libres de cualquier tipo de contaminante tanto químico como físico, así como también, de signos que puedan indicar deterioro ó alteración.

Las preparaciones calientes deberán mantener la cadena caliente desde que fueron elaboradas ó recalentadas ó descongeladas, hasta que se entreguen, debiéndose conservar a una temperatura mayor a 65º.

Para el caso de las preparaciones refrigeradas (ejemplo: salpicón, ensalada, postre lácteo, etc), deberán mantener la cadena de frío para asegurar su conservación, debiendo ser entregadas a una temperatura entre 3 - 8º.

**REQUISITOS DE LOS ENVASES DESCARTABLES**

Los envases deberán asegurar la conservación de las comidas a la temperatura adecuada, por lo que deberán entregarse en contenedores isotérmicos.

Los envases deberán ser de materiales de primer uso, desechables, tales que en condiciones normales ó previsibles de empleo, no produzcan migración al alimento desde componentes indeseables, tóxicos ó contaminantes, que puedan presentar riesgos para la salud u ocasionen alteraciones inaceptables de su composición ó de sus caracteres.

Por otra parte, deberán estar sanos sin signos de deterioro y disponer de sistemas de cierre que eviten la apertura involuntaria del mismo en condiciones normales.

**CONDICIONES DEL TRANSPORTE**

El traslado de la comida será responsabilidad de la Empresa Adjudicataria, la cual deberá disponer del transporte debidamente habilitado por Bromatología, que garantice la conservación de los alimentos, para lo cual deberá contar con contenedores isotérmicos que mantengan tanto las preparaciones calientes como las refrigeradas a las temperaturas ya estipuladas.

**TODOS LOS OPERARIOS QUE ENTREGUEN LA MERCADERIA**

 **DEBEN PRESENTARSE**

1. uniformados correctamente con una correcta identificación personal a través de un gafete (nombre completo, foto, función e identificación de la empresa adjudicataria) que siempre debe presentarse visiblemente.
2. presentar adecuado aseo personal
3. el cabello debe de estar recogido
4. en caso de operarios masculinos, y de contar con barba y/o bigote; la misma debe estar recortada y prolija

 **REQUERIMIENTOS TÉCNICOS DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA**

* + 1. funcionar en una la planta elaboradora y de almacenamiento, habilitadas por el MSP y por Bromatología, declarando su dirección física.
		2. Disponer de la infraestructura necesaria y sistemas alternativos (planta física, maquinaria, equipos de refrigeración, transporte, etc), ya sean de su propiedad o arrendados que permitan libre uso y disponibilidad para el cumplimiento de esta contratación.
		3. El medio de transporte utilizado para trasladar los alimentos, deberá contar con la habilitación bromatológica correspondiente.
		4. Contar con los operarios idóneos (con título de **Ayudantes de Cocina y/o Tisanero** **registrado y habilitado por el MSP)** y en cantidad suficiente, y un Licenciado Nutricionista que garantice la supervisión de todo el proceso de elaboración de los productos brindados por la empresa, siendo el referente técnico ante el Servicio de Alimentación del INOT, debiendo además estar disponible en el horario de prestación del servicio
		5. Ante la eventual desvinculación funcional del Licenciado Nutricionista con la empresa, ésta deberá informar en forma inmediata el nombre del profesional que lo reemplazará.
		6. La empresa Adjudicataria deberá facilitar y colaborar en toda inspección que el servicio de Alimentación del INOT estime pertinente

1.2-ENTREGA DE MUESTRAS

1. a) Los proveedores deberán presentar 3 muestras de menú salud que deberán recepcionarse en el Servicio de Alimentación del INOT a los efectos de evaluar las condiciones técnicas establecidas, previa a la apertura de la licitación., en el horario de 9 a 12 hs. Es imprescindible que las muestras requeridas se presenten antes del acto de apertura. Se extenderá una constancia de que el proveedor oferente ha entregado muestras de lo solicitado en éste llamado. Copia de esta constancia quedará en poder de la administración y se incluirá en el expediente

b) Presentar una muestra por cada ítem solicitado, debidamente identificada: número de ítem, si además agrega una variante, debe coincidir con la oferta, ejemplo, Ítem 1 opción 1; nombre del proveedor.

c) La Administración se reserva el derecho a solicitar material informativo de los productos/artículos ofertados.

d) No se adjudicarán ofertas en la que no se hayan presentado las muestras solicitadas.

1.3- ENTREGAS

a) Los pedidos y entregas respecto a cantidades y tipos se realizarán en forma coordinada con el Servicio de Aliemntación.

b) LUGAR DE ENTREGA Y HORARIO:

Las entregas se realizarán en Servico de Alientación del INOT

Horario de entrega: a coordinar.

**2) Forma de Cotizar:**

1. **se deberá cotizar en moneda nacional, estableciendo los precios por bandeja única (incluyendo las variantes de menú)**
2. no se aceptarán ofertas que establezcan interés por Mora.
3. Se deberán presentar 3 muestras de menú salud que deberán recepcionarse en el Servicio de Alimentación del INOT a los efectos de evaluar las condiciones técnicas establecidas.

Los oferentes podrán proponer variantes a las condiciones que figuran en este pliego reservándose la Dirección del INOT el derecho de aceptarlas total o parcialmente.

**3) PERIODO:**

El plazo de ejecución del contrato de que es objeto la presente Licitación, abarcara un periodo de hasta 6750 bandejas de comida solo en el caso de necesidad por suspensión de funcionamiento del servicio de alimentación del INOT.

3.1- El período de ejecución del contrato que es objeto la presente licitación comenzará en la fecha que se establezca, luego de la intervención del Tribunal de Cuentas de la República y Área de Auditores de ASSE.

**4- SISTEMA DE PAGO.**

4.1Forma de pago, mediante el S.I.I.F. (Sistema Integrado de Información Financiera); Plazo estimado de pago, a los 90 días del cierre del mes al cual pertenece la factura.

**5- ACTUALIZACION DE PRECIOS:**

Los precios se considerarán fijos durante la vigencia del presente contrato. No se aceptarán ofertas que establezcan actualizaciones de precios.

**6) ACLARACIONES Y PRORROGA:**

Los oferentes podrán solicitar por escrito dirigido a este Departamento **aclaración** respecto al mismo hasta ***3* días hábiles** antes de la fecha de apertura, teniendo la Administración un plazo de cuarenta y ocho horas para evacuar las mismas.

Para solicitar **prórroga** de la fecha de apertura deberá presentarse la solicitud por escrito con una antelación mínima de ***3*** **días hábiles** a la fecha fijada para la apertura, acompañada de un depósito a favor de A.S.S.E. equivalente a 10 Unidades Reajustables. La prórroga será resuelta por la Administración según su exclusivo criterio.-

**7) PRESENTACION DE LA OFERTA:**

Las ofertas deberán presentarse personalmente a partir del día fijado para la apertura y hasta la hora indicada para su cierre, en la Oficina de Licitaciones y Compras del INOT (Instituto Nacional de Ortopedia y Traumatología). Dicho llamado de Licitación se llevará a cabo indistintamente sea el número de ofertas presentadas.

Las ofertas deberán presentarse por escrito, con dos copias, firmadas por el representante de la empresa oferente, en sobre cerrado en cuyo exterior se establecerá el nombre de la firma oferente, el número y objeto de la licitación

**Documentación a presentar con la oferta:**

1. Referencias y antecedentes del oferente en contrataciones similares y toda la información que a su juicio sea necesario para la evaluación de lo ofertado.
2. Designar por parte del oferente persona o personas autorizadas a presentar o firmar la oferta y a comparecer a lo largo del procedimiento licitatorio.

a) Declaración Jurada del oferente de no ingresar en la incompatibilidad prevista en el

Art 46 del TOCAF, la falta de presentacion de la misma será causal de rechazo de la oferta.

De acuerdo a lo establecido en el Art. 65 del TOCAF y en las condiciones establecidas por el mismo, los oferentes contarán con un plazo de dos días hábiles, a partir de la notificación al proveedor omiso, para salvar defectos, carencias formales o errores evidentes o de escasa importancia . No serán consideradas las ofertas que vencido el plazo no hubieran subsanado dichos errores, carencias u omisiones.

**8) MANTENIMIENTO DE OFERTA:** 150 días. Vencido dicho plazo la vigencia de las ofertas se considerará automáticamente prorrogada, salvo manifestación expresa en contrario por parte de los oferentes.

**9) EVALUACION DE LAS OFERTAS Y ADJUDICACION:**

Serán elementos a tener en cuenta para la evaluación de las ofertas: mejor precio que se adapte a lo solicitado

**REQUISITOS MINIMOS**

* Antigüedad en el ramo objeto de la contratación 1año
* Mínimo de 2 referencias documentadas de los últimos lugares donde hubiera suministrado productos similares.
* No contar con antecedentes de reiterados incumplimientos (previstos en el capítulo “Incumplimientos”) o un incumplimiento de suma gravedad que hubiera motivado la rescisión del contrato.

La Administración verificará la exactitud de la información aportada por los oferentes y que las muestras presentadas se ajusten a lo solicitado.-En caso de existir muestras rechazadas se labrará un acta donde consten los fundamentos para dicho rechazo.-

Una vez propuesta la adjudicación por parte de la Comisión Asesora y antes que se extienda la resolución correspondiente, la Administración controlará, con respecto a los adjudicatarios que la empresa se encuentre inscripta en el RUPE en carácter de ACTIVO.-

La Administración de Servicios de Salud del Estado se reserva el derecho de adjudicar total o parcialmente el llamado o dejar sin efecto el mismo en cualquier etapa del procedimiento según se estime conveniente a los intereses de esta Administración.

10) NEGOCIACIONES:

En caso de que se presentaran ofertas similares la Comisión Asesora de Adjudicaciones o el Ordenador del Gasto podrá entablar negociaciones con los respectivos oferentes a efectos de obtener mejores condiciones técnicas, de calidad o precio.

Asimismo el Ordenador del Gasto o la Comisión Asesora debidamente autorizada por este podrá realizar negociaciones tendientes a la mejora de ofertas en los casos de precios manifiestamente inconvenientes.-

11) PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO (Art. 69 TOCAF 2012):

El contrato se perfeccionará con la notificación al oferente del acto de adjudicación dictado por el ordenador competente, previo cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 211, literal B) de la Constitución de la República, sin perjuicio de que en los pliegos de bases y condiciones generales y particulares o en la resolución de adjudicación, se establezca la forma escrita o requisitos de solemnidad a cumplir con posterioridad al dictado del mencionado acto o existan otras condiciones suspensivas que obsten a dicho perfeccionamiento.

12) DEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:

Si la mercadería a proveerse no es de la calidad adjudicada según muestra o no es entregada en tiempo, la unidad se reserva el derecho de anular la adjudicación haciéndose pasible el proveedor de su eliminación del Registro de Proveedores.

La firma adjudicataria deberá poder cumplir con la totalidad de las unidades cotizadas en su oferta y con los plazos en los cuales se comprometió a proveerlos. Si llegado el momento de realizar una entrega no se encuentra en condiciones de cumplir, podrá dejarse sin efecto la adjudicación, disponer la pérdida del Depósito de Garantía de Fiel Cumplimiento, la suspensión del Registro de Proveedores de la Unidad, por el plazo que la Dirección de la Unidad estime procedente y comunicación al RUPE.-.

13) GARANTIA:

Para el caso que el monto de la adjudicación supere el monto establecido por el artículo 64 del TOCAF 2012 (40% del tope establecido para las Licitaciones Abreviadas), el adjudicatario deberá presentar depósito de fiel cumplimiento del contrato dentro del plazo de 5 días hábiles siguientes a la notificación de la resolución de adjudicación definitiva.

Los depósitos de fiel cumplimiento del contrato deberán efectuarse mediante depósito en efectivo, avales bancarios, póliza de Seguro a favor de A.S.S.E., o certificación bancaria de que en la Institución existen fondos depositados en moneda nacional ó en dólares americanos, a la orden de la Administración. Los documentos expedidos por bancos privados deberán venir con firmas certificadas por escribano público.

En los casos que los documentos de depósito establezcan fecha de vencimiento, la misma no deberá ser inferior a un año a contar de la fecha de la notificación en el caso del deposito de fiel cumplimiento. En caso de prórroga del contrato deberá presentarse nuevo depósito de garantía con una vigencia mínima de un año, con una antelación de treinta días al vencimiento del plazo original del contrato, bajo apercibimiento de rescisión del mismo.

Los documentos de depósito deben ser únicos y particulares para el presente llamado.

14) INCUMPLIMIENTOS:

En caso que no se cumpla con las condiciones establecidas en el presente Pliego se aplicará el siguiente sistema de sanciones:

1) Primer incumplimiento:

Observación escrita por parte de la Dirección de la Unidad Ejecutora y multa del 10% sobre la factura.

2) Segundo incumplimiento.

En caso de reiterarse el incumplimiento, la unidad se reserva el derecho de anular la adjudicación haciéndose pasible el proveedor de su eliminación del Registro de proveedores de la unidad, por el tiempo que determine la Dirección de la misma o el 20 % de multa sobre la factura.

3) Tercer incumplimiento:

Rescisión del contrato. Se aplicará lo establecido en el numeral 25 del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales (art.47 del TOCAF),Decreto 53/93, ejecutar el depósito de garantía

SIN PERJUICIO DE LO ANTERIOR LA ADMINISTRACION SE RESERVA LA FACULTAD DE RESCINDIR EL CONTRATO EN CUALQUIER MOMENTO, EN CASO QUE LA FIRMA ADJUDICATARIA INCURRA EN CUALQUIER INSTANCIA DEL CONTRATO, EN TRES INCUMPLIMIENTOS SUCESIVOS O NO, DEBIDAMENTE DOCUMENTADOS O UN INCUMPLIMIENTO DE SUMA GRAVEDAD, QUE IMPIDA EL NORMAL FUNCIONAMIENTO DE LA UNIDAD.-

**15) EVALUACION DEL CONTRATO:**

Sin perjuicio de las evaluaciones que se realicen durante la vigencia del presente contrato, al finalizar el mismo, la Dirección de la Unidad Ejecutora o quién esta disponga, realizará un informe detallado y fundamentado de evaluación del cumplimiento del contrato, el que se comunicará por escrito al adjudicatario, se incorporará en los antecedentes de la presente contratación y se archivará copia en la Unidad Ejecutora estando disponible para consulta por todas las Unidades de ASSE.

**RIGEN PARA ESTE LLAMADO :**

* **el decreto 150/012 de 11 de mayo de 2012 (TOCAF 2012)**
* **el Decreto 131/014 de 19 de mayo de 2014 (Pliego Unico de Bases y Condiciones Generales para contratos de suministros y servicios no personales)**
* **las disposiciones del presente Pliego Particular**