



Buenos Aires, 3 de Julio de 2017

**CIRCULAR ACLARATORIA N° 1**

**ASUNTO:** CONCURSO PÚBLICO N° 1/2017 - CUDAP: EXP-HCD: 0001004/2017 - "Concesión de uso y explotación del comedor del personal y la cafetería de la Honorable Cámara de Diputados de la Nación, y contratación del servicio de catering para eventos, por un plazo de DOCE (12) meses, con opción a prórroga."

Atento a las consultas recibidas se procede a aclarar que:

- **a) Pregunta:** En cuanto a la presentación de las 5 (cinco) muestras como pide en la pag:13 De medialunas, deben ser todas iguales (es decir de manteca) o deben ser todas distintas como ser de salvado, de grasa, sin sal, etc?. ¿Se deben entregar en blíster sellado o emplatadas en vajilla propia? Al momento de llevarlas se llevan cocidas y terminadas o debemos terminar la cocción en el lugar de presentación?

**Respuesta:** Las medialunas a entregar deben ser surtidas, con una cantidad de cinco en total, distribuidas en medialunas de grasa y de manteca.

En cuanto a la elaboración, es posible presentarlas cocidas (terminadas) o realizar la cocción en el lugar de presentación. Tal decisión queda a opción de los oferentes, ya que se contempla la posibilidad que no todas las firmas participantes cuenten con un establecimiento propio o cercano.

- **b) Pregunta:** Con respecto a los canelones, ¿se deben llevar cocidos y terminados o podemos terminar la cocción allá?

**Respuesta:** Al igual que en el punto anterior, la presentación de los canelones cocidos y terminado o para terminar queda librada a opción de los oferentes.



- **c) Pregunta:** Las muestras de las viandas dicen que deben ser en pan de Viena de milanesa, o de jamón y queso, ¿nosotros elegimos cuál de las dos presentamos, hay que presentar ambas?

**Respuesta:** La presentación de viandas debe ser surtida.

- **d) Pregunta:** ¿La cotización es global o por región?

- **Respuesta:** La cotización es por renglón, conforme la Planilla de Cotización y la Lista de Precios obrantes en el Anexo V. No obstante, la adjudicación es global.

- **e) Pregunta:** En una parte del pliego dice que la limpieza de los baños corre por cuenta de la Empresa, pero hoy en día tanto en comedor como en confitería se encuentran es espacios comunes y son utilizados por cualquier empleado de la cámara, sin ser clientes de la concesión, ¿esto continuara igual o existirán baños exclusivos para estos dos sectores en los cuales si la empresa licitatoria se debe hacer cargo de la limpieza?

**Respuesta:** Las instalaciones en principio permanecerán tal como se encuentran ahora. No obstante, de existir alguna modificación que dé lugar a la existencia de baños exclusivos para los sectores, será el adjudicatario el responsable de su limpieza.

- **f) Pregunta:** En el pliego hacen detalle del personal mínimo que exigen para la atención al público tanto en comedor como en confitería, pero no así para el personal abocado a la elaboración. ¿Debemos tener en cuenta el personal de la elaboración para el costo o no será tenido en cuenta?

**Respuesta:** Los costos de la prestación del servicio integral deben ser elaborados por cada empresa, conforme el criterio que ésta considere más adecuado. La HCDN se limita a indicar las condiciones mínimas del servicio requerido. En esos sentido, se recuerda que, de acuerdo al artículo 9° de las Cláusulas Particulares, las propuestas deberán comprender e incluir la provisión de todos los componentes que fueran necesarios, como así también comprometer la ejecución de todas las actividades, tareas y trabajos establecidos en el Pliego de Especificaciones Técnicas y de aquellos que, sin estar explícitamente indicados, resultaren necesarios para la correcta prestación del servicio.

- **g) Pregunta:** Las muestras de los puntos indicados que se van a controlar (ejemplo acidez) ¿cuáles son los métodos que se van a realizar y cuáles son los criterios de aceptación y tolerancias que se van a utilizar en cada uno de los casos, cuáles son las medidas de conservación de las muestras y si existe algún inconveniente en que nosotros tengamos de la misma producción contramuestras (por lo menos 2) para cotejar en caso de divergencia?

**Respuesta:** Respecto a la evaluación de las muestras, los métodos para evaluar la acidez y otros parámetros serán cualitativos y sensoriales, y a la vez se utilizarán instrumentos técnicos que arrojen resultados precisos y comparables.

En cuanto a la consulta sobre la conservación de muestras, se aclara que las mismas serán evaluadas en el momento, por lo que no tendrá lugar conservación alguna.

Respecto a la posibilidad de la producción de contra muestras, se informa que la misma no será admitida, toda vez que la evaluación de muestras se realizará en presencia del oferente y, por otra parte, la HCDN no podría corroborar que cualquier cotejo posterior fuera realizado con contra muestras auténticas.

- **h) Pregunta:** En cuanto al catering queríamos saber ¿si seríamos exclusivos o si el congreso puede hacer contratación de otros catering por fuera de la concesión?

**Respuesta:** Durante el lapso de vigencia del contrato, la HCDN demandaría la prestación de servicios exclusivamente al adjudicatario, salvo decisión debidamente fundada.

- **i) Pregunta:** Rogamos que expliquen de forma más clara el anexo 13, el ítem de confitería, dado que es confuso y no condice con la realidad.

**Respuesta:** El anexo XIII indica el listado de bienes, instalaciones y equipamiento objeto de la presente concesión. Así pues, enumera los elementos que serán entregados al adjudicatario para el desarrollo de sus actividades, cuya existencia y condiciones podrá corroborar antes de adquirir la responsabilidad patrimonial de los mismos.

- **j) Pregunta:** Página 42 Formula Precio Menú a proponer: Solicitamos aclaración sobre esta fórmula no es entendible.

$\text{Precio del menú a proponer} = \text{Importe fijo} + (\text{importe acotado} \times \text{Cantidad de importes acotados a percibir})$
---

**Respuesta:** El precio "final" de cada menú se compone de la sumatoria de dos elementos: un valor "fijo" y uno "acotado". El primero de éstos es constante y será abonado con la compra de cada comida; el segundo es limitado, y será abonado al concesionario hasta una cantidad determinada de menús vendidos, hasta un máximo de 4.500 unidades mensuales. De esa manera, el concesionario siempre obtendrá por cada venta el monto "fijo" y, además, en un máximo de 4.500 unidades mensuales (o menos, según la cantidad propuesta y las ventas efectuadas) también obtendrá el monto "acotado".

Por lo tanto, conforme expresa la fórmula, el precio del menú a proponer se compone por un lado por un monto fijo y, por otro, de un importe acotado que se multiplica por la cantidad mensual de unidades propuesta para recibirlo (máximo 4.500).



En ese sentido, la Lista de Precios que figura en el Anexo V del pliego contiene celdas para indicar los tres componentes de mención: importe fijo (1.1), importe acotado (1.2) y cantidad mensual de importes acotados a percibir (1.3, con un máximo de 4.500). Esos valores serán los utilizados para asignar el puntaje correspondiente a cada oferta, de acuerdo a los parámetros de la Matriz de Evaluación de ofertas obrante como Anexo VII. Por otra parte, la Planilla de Cotización del mismo Anexo se limita a indicar el importe acotado y la cantidad mensual de importes acotados a percibir. Esto se debe a que, según se desprende de la cláusula 1.5.1 del renglón N° 1 del Pliego de Especificaciones Técnicas, la HCDN se reserva la facultad de abonar total o parcialmente el importe acotado propuesto. Por lo tanto, corresponde deducir de cada oferta el posible impacto presupuestario que ha de tener en caso de que la HCDN optara por ejercer tal atribución.

- **k) Pregunta:** El precio del menú a proponer no podrá ser superior a pesos doscientos. Importe fijo hasta \$200.- Importe acotado x cantidad de importes acotados a percibir. ¿No debería ir separado del importe fijo contenido en la formula? Por favor dar ejemplos

**Respuesta:** De acuerdo a lo explicado precedentemente, la sumatoria del importe fijo y del valor acotado no podrá ser superior a pesos doscientos (\$200). Por ejemplo, un oferente podría proponer un importe fijo de \$180 y un valor acotado de \$20. En ese caso, por cada unidad vendida el concesionario obtendría \$200 hasta la cantidad de 4.500 unidades (o menos, según surja de su propuesta). A partir de la unidad 4.501, el concesionario obtendría sólo \$180 por cada unidad vendida.

- **l) Pregunta:** ¿A qué se refiere con menú acotado, no se entiende el concepto del mismo?

**Respuesta:** Es una fracción del precio del menú, cuya percepción por parte del concesionario se limitará a una cantidad determinada, la cual surgirá de su propuesta y no podrá ser mayor a las 4.500 unidades mensuales.

- **m) Pregunta:** Anexo XIV- INDICACIONES NUTRICIONALES PARA LOS MENÚS DIARIOS

Las verduras Papa, Batata y Choclo, son verduras del tipo C, consideradas alimentos fuente de hidrato de carbono. ¿Se pueden tomar en cuenta para cumplir la porción requerida de cereales?

Queremos saber si en la porción requerida bajo el nombre CEREALES, (ejemplo: 70 gramos para Normal y Celiaco/ 120 gramos para Vegetariano) se puede considerar también alimentos que por sus principios nutritivos, también son fuente de hidrato de carbono, como los vegetales C y las legumbres.

**Respuesta:** Sí, podrán ser tomados en cuenta dentro de la porción requerida para CEREALES también los siguientes grupos de alimentos: Vegetales C y Legumbres, teniendo en cuenta que son fuente importante de hidratos de carbono complejos.

- **n) Pregunta:** Anexo XIV- INDICACIONES NUTRICIONALES PARA LOS MENÚS DIARIOS

Legumbres: si bien tienen un buen aporte proteico, se consideran alimento fuente de hidratos de carbono, ya que su proteína es de bajo valor biológico.

¿Se pueden tomar en cuenta para cubrir la porción requerida tanto de cereales, como de carne, ya que en sus principios nutritivos tienen gran aporte de hidratos de carbono y de proteínas?

(De poder ser considerados, permite ofrecer una mejor variedad proteica para las opciones aptas Vegetarianos)

- **Respuesta:** Será posible tomar en cuenta a las legumbres como fuente de hidrato de carbono y proteínas (de bajo valor biológico) en reemplazo de cereales o carnes en opciones aptas para vegetarianos, por ejemplo. Podrán ser incorporadas a estas opciones otras fuentes de proteínas de origen animal como ser quesos o huevo, para mejorar su valor nutritivo.
- **ñ) Pregunta:** PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS. RENGLÓN N°1— SERVICIO DE 'COMEDOR Y CAFETERÍA: Punto 1.3.Menú del día

Si la propuesta de Menú Comedor incluye más opciones que la requeridas (ejemplo: 4 opciones de menú por día), y habiendo ya cumplido con las Proporciones exigidas en ANEXO XIV-INDICACIONES NUTRICIONALES PARA LOS MENÚS DIARIOS (Normal/Celiaco/Vegetariano) - 3 de los 4 Menús -, ¿la "ensalada" también tiene que cumplir con una de las 3 (Normal/Celiaco/Vegetariano) o no hace falta?

(En el caso que deba cumplir, según nuestra Nutricionista, la única que es acorde en proporciones a una ensalada sería sólo la vegetariana, es decir, que si tuviera que cumplir, la ensalada siempre sería vegetariana. Creemos que tener opciones de ensaladas con salmón, atún, jamón, pollo, entre otros, tiene mejor aceptación y mayor elección del cliente, hombres y mujeres).

- **Respuesta:** Podrán incluirse opciones de ensalada a los menús diarios (Normal/Celiaco/Vegetariano) en la medida que se encuentre cubierta la oferta con los principios nutritivos requeridos.

  
**GERMÁN KIRSCHNER**  
Inspector de Compras  
Dirección General Administrativo Contable  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN