



H. Cámara de Diputados de la Nación

**DIRECCION GENERAL
ADMINISTRATIVO CONTABLE
SUBDIRECCION DE COMPRAS Y
SUMINISTROS**
DEPARTAMENTO COMPRAS
Riobamba 25, Anexo "C" TEL: 4127-4852/51

ANEXO B - Formulario de Oferta y Condiciones

PROVEEDOR :
DIRECCIÓN :
CUIT:

LICITACION PÚBLICA	Nº 20/15
--------------------	----------

**CUDAP: EXP-HCD:
03329/2015**

VALIDEZ DE OFERTA: 30 DIAS.-
PLAZO DE EJECUCION **VER ART. Nº 1**

CONSTANCIA DE SIPRO: DE ESTAR INSCRIPTO,
PRESENTAR FOTOCOPIA.

Sírvase cotizar precio por el suministro que se indica a continuación de acuerdo con las especificaciones que se detallan.

VALOR DEL PLIEGO: \$ 4.000 (PESOS CUATRO MIL)

PRESENTACION DE OFERTAS		
FECHA	HORA	LUGAR/DIRECCION
05/01/16	14:00	DEPARTAMENTO COMPRAS Riobamba 25, Edif. Anexo "C" 6º piso CABA

.....

Saluda a Ud. muy atentamente.

ACTO DE APERTURA		
FECHA	HORA	LUGAR/DIRECCION
05/01/16	14:30	DEPARTAMENTO COMPRAS Riobamba 25, Edif. Anexo "C" 6º piso CABA

**OBJETO DE LA CONTRATACIÓN: CONCESIÓN DE USO DEL COMEDOR DE PERSONAL Y
LEGISLADORES DE LA HCDN Y SERVICIO DE CATERING PARA EVENTOS**

REGLON	DESCRIPCION
1	SERVICIO DE CATERING PARA EVENTOS
2	CONCESIÓN DE USO DEL COMEDOR



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Art. 1: OBJETO: otorgar por el plazo de un (1) año, con opción a prórroga por otro período igual, a contar desde el día posterior de la firma del contrato correspondiente, el servicio de catering para eventos a requerimiento de la HCDN y, la concesión de la explotación comercial del servicio de comedor de personal, ubicado en el primer entre piso del Anexo "A"; del comedor de legisladores, ubicado en el segundo entre piso del Anexo "A"; del servicio de delivery, en los edificios pertenecientes al organismo contratante; y del servicio de cafetería, ubicado en la Planta baja del Anexo "A" de la Honorable Cámara de Diputados de la Nación (H.C.D.N.).

Art. 2: Concepto de tarea completa: durante todo el período de vigencia de los servicios, la ejecución de la concesión, responderá en conjunto y en detalle a su fin y destino, a cuyo efecto el ADJUDICATARIO deberá cumplir fielmente la letra y la intención de la finalidad establecida para el servicio, previendo a ese efecto la provisión de personal y equipamiento suficientes, así como de todos los equipos e insumos necesarios para llevarlo a cabo.

Por lo tanto, El ADJUDICATARIO deberá incorporar previo consenso con el ADJUDICADOR no solamente lo especificado en la documentación contractual, sino todos los elementos para que las tareas encomendadas resulten completas y en correspondencia a los fines a que se destinan, y a la importancia de su acabada prestación en tiempo y forma, aun cuando no figure en dichos documentos ni esté específicamente mencionado en el Pliego. La HCDN no aceptará modificaciones unilaterales por parte del ADJUDICATARIO que atenten contra la calidad de los servicios requeridos.

Art. 3: Uso único: El adjudicatario no podrá disponer de los locales ni de su personal para otro uso o actividad que el estrictamente estipulado en el presente pliego.

Art. 4: Traslado de la mercadería: El traslado de la mercadería hasta el sector destinado a su elaboración deberá realizarse con un medio de transporte propio del adjudicatario o contratado por el mismo; en ambos casos, debidamente habilitado. Cabe destacar que el ingreso de las mercaderías deberá realizarse en el horario de 7 a 9 hs. por el acceso de la calle Rivadavia y/o Bme. Mitre incluyendo los sábados de 9 a 12.00hs. El adjudicatario deberá emplear personal propio o contratado para el traslado de la mercadería, y en ningún caso se utilizarán agentes de la HCDN.

Art. 5: Lugar de preparación de las comidas, caso de excepción: si durante el ejercicio de la concesión, por razones de fuerza mayor debiera realizarse una refacción, o inhabilitar la cocina, el adjudicatario deberá proceder a la elaboración de la comida en una planta propia o por él contratada, debidamente habilitada para tal cometido. En ese caso, el adjudicatario deberá contar con la autorización expresa de la Dirección de Servicios Generales, ante quien deberá presentar la respectiva habilitación e informar la dirección de la mencionada planta.

En estas eventuales ocasiones, los alimentos deberán ser transportados en contenedores térmicos, para ser distribuidos en el sector correspondiente o donde la HCDN determine en dicha oportunidad.

Art. 6: De las Comidas: Durante la totalidad del servicio el ADJUDICATARIO deberá cumplir con la Ley 18.284 "Código Alimentario Argentino" y la Norma IRAM 14201 "Buenas Prácticas de Manufacturas".

El profesional a cargo deberá velar por su estricto cumplimiento y generará los registros que sean necesarios, los que serán controlados por la Dirección de Servicios Generales.

Los alimentos a administrar serán de primera calidad, y **la elaboración será diaria**, con excepción de los postres y entradas que requieran un enfriamiento previo. Estos se realizarán el día anterior a última hora y con características organolépticas satisfactorias.

Todos los alimentos comercializados, deberán cumplir con la nomenclatura correspondiente según el Código



Alimentario Argentino, respetando la calidad ofrecida vs. la suministrada. Asimismo todos los alimentos elaborados adquiridos por el ADJUDICATARIO para su posterior venta deberán poseer los requisitos legales correspondientes.

Las preparaciones serán simples, con pocas frituras y con condimentación adecuada. El aceite utilizado tanto en la cocción como en la condimentación de los alimentos deberá ser puro (ej. maíz, girasol, oliva, uva).

El ADJUDICATARIO se obliga a suministrar el servicio en óptimas condiciones de higiene, preparación y presentación.

Queda a criterio de la HCDN aceptar algunas de las preparaciones que el ADJUDICATARIO adquiera en el comercio previamente elaborado.

Para casos de dificultades en el abastecimiento o aumentos considerables de los precios, el ADJUDICATARIO podrá presentar a la Dirección de Servicios Generales sugerencias alternativas de menú, cuyo análisis se llevará a cabo en el transcurso de DOS (2) días hábiles y se expedirá formalmente su aprobación o desaprobación. El cambio deberá revertirse cuando la situación de desabastecimiento o suba de precio haya cesado.

Art. 6 inc. 1: Manipulación de los alimentos:

- La comida perecedera deberá refrigerarse y mantenerse entre 0° C y 4° C.
- Efectuar una buena cocción de la comida. La cocción debe llegar a todas las partes de la comida y alcanzar una temperatura mínima de 70° C en el centro de la preparación.
- Mantener la comida cocida caliente, a temperatura no inferior a 60° C.
- La comida perecedera no debe almacenarse por demasiado tiempo, aún a temperatura de refrigeración.
- Mantener separada la comida cocida de la comida cruda.
- Evitar la sobrecarga de almacenamiento en el equipo de frío, a fin de evitar un enfriamiento lento e inefectivo de la comida.
- Para el almacenamiento se deberá envolver todos los platos elaborados o semielaborados en film plástico adherente de uso alimentario, y rotulados con fecha de elaboración y vencimiento.
- Refrigerar la comida en recipientes poco profundos de acero inoxidable a fin de brindar un enfriamiento adecuado.

Art. 7: Locales, Instalaciones y Equipamiento:

La HCDN hará una cesión de uso de bienes, bajo inventario (el mismo se detalla en el Anexo I), indicando cantidad y estado de los mismos, como así también de las instalaciones y equipamiento existente en todos los lugares destinados al uso del ADJUDICATARIO. Tales elementos deberán ser devueltos al finalizar la contratación, en el mismo estado en que fueron recibidos, salvo los desgastes producidos por el uso normal del mismo. Estará a cargo de la Adjudicataria toda otra clase de elementos que resulte necesario incorporar y/o agregar, para la correcta atención del servicio que se trata.

El adjudicatario tendrá a su cargo el resguardo, la conservación y el mantenimiento (correctivo, preventivo y predictivo, de acuerdo a las necesidades de cada equipo) de todos los bienes, instalaciones, equipamiento e infraestructura, custodiando su correcta utilización, funcionamiento y reposición permanente; incluyendo además, las eventuales reparaciones que deben practicarse sobre los mismos. La reparación de los equipos deberá ser realizada por los servicios autorizados de las respectivas marcas.

Se entiende que al presentar sus propuestas los oferentes tienen conocimiento certero del estado en que se



encuentran los bienes inventariados. A tal efecto los oferentes contarán con el correspondiente Certificado de Visita.

De existir faltantes en los elementos entregados, éstos deberán ser repuestos por otros nuevos que reúnan las mismas características y nivel de calidad, para lo cual la HCDN acordará el plazo de reintegro. En caso contrario, se dispondrá su reposición con cargo al adjudicatario.

Los locales donde funcione el comedor de personal, el comedor de legisladores y la cafetería deberán ser entregados, al finalizar la adjudicación, en igual estado que al momento en que se inició la concesión. El concesionario no podrá introducir modificaciones ni efectuar obras de cualquier naturaleza sin el consentimiento escrito de la Dirección Gral. de Obras y Servicios Generales. Asimismo, deberá preservar y mantener indemne el aspecto tanto edilicio como el de las instalaciones. Toda reparación al respecto, deberá contar con la supervisión de dicha Dirección.

Cualquier mejora para perfeccionar la prestación del servicio, que previa autorización, introduzca el adjudicatario en los bienes de patrimonio de la HCDN, estará a su cargo exclusivo, quedando las mismas incorporadas a la propiedad del organismo sin dar lugar a reclamo alguno en concepto de indemnización o compensación.

La HCDN podrá requerir a la empresa el reemplazo de cualquier elemento de propiedad de aquella que, a su solo juicio, no observe las condiciones de calidad, higiene y/o conservación apropiadas para esta clase de servicio.

El concesionario deberá permitir el ingreso de personal de la Dirección de Servicios generales, o de persona autorizada por esta, toda vez que las circunstancias exijan la intervención del mismo para subsanar en forma inmediata problemas que afecten instalaciones o infraestructura común del edificio.

Art. 8: Bienes de Propiedad de Terceros:

El adjudicatario deberá dotar, como mínimo, del mobiliario descrito en el Anexo I Punto 2.1 a los lugares afines a la atención de los comensales.

Todo el mobiliario deberá cumplir con las características detalladas y estar de acuerdo al estilo del lugar cumpliendo con las reglas del buen arte.

Asimismo el Adjudicatario, tanto en ocasión de la concesión como en los eventos, deberá proveer a la cocina, y al resto de los salones, con los elementos y mercadería de su propiedad, tales como: vajilla, utensilios, mantelería, máquina planetaria, procesadora de alimentos, etc.; es decir con **todo lo necesarios para la prestación del correcto servicio y para su optimización.**

Dichos elementos serán denominados como “bienes de propiedad de terceros”, los cuales serán retirados una vez finalizada la prestación. El ingreso de estos elementos deberá ser registrado mediante actas.

La HCDN no se responsabiliza por la pérdida o deterioro parcial o total de las máquinas y demás enseres de propiedad del adjudicatario ni tampoco por la falta, pérdida y/o deterioro de las mercaderías cualquiera fuere su origen.

Además, deberán contar con material descartable que cubra la totalidad de la comida servida, en los casos de entrega de alimentos a los sectores de oficinas, u otras ocasiones que ameriten dicho empaque. Los envases deberán ser térmicos y se deberá envasar por separado las preparaciones frías de las calientes.

Art. 8 Inc. 2: Envases descartables: Teniendo en cuenta que dentro de las finalidades del comitente se encuentra la de aplicar la política de “Basura cero”, la cual busca reducir la generación de residuos, la recuperación y el reciclado de los mismos; es que el concesionario deberá utilizar, para la todos aquellos materiales descartables, los envases y elementos que le provea la Federación de cooperativas Argentinas, o



quien la Dirección de Servicios Generales indique.

Art. 8 Inc. 3: Vajilla y mantelería: Quedará a exclusiva cuenta de la Adjudicataria la provisión de vajilla y mantelería para la atención de los distintos servicios. Todos los elementos de estos rubros deberán mantener uniformidad en modelos, calidad y tamaños debiendo ser adecuados para cada uso y lugar.

Deberá presentar las muestras respectivas (las que correspondan a cada comedor, a la cafetería, y la utilizada en el servicio de catering) antes del inicio de sus actividades, dependiendo exclusivamente de la H.C.D.N. la conformidad de las mismas; quien de considerarlo le solicitará que presente otra muestra, hasta extender su conformidad.

Art.9: Higiene de los locales:

Es responsabilidad del concesionario mantener en perfecto estado de conservación, limpieza, higiene y desinfección, todos los locales, instalaciones, muebles, enseres, etc. (salones) antes, durante y después del funcionamiento del servicio.

Se deberá mantener en perfecto estado de limpieza, tanto en el comedor de personal, en el comedor de legisladores, como en la cafetería, la totalidad de las mesas, sillas, pisos, mesadas, etc. como así también se deberá cumplir con lo reglado, en el presente articulado, en relación al tratamiento de los residuos. (Véase Art. 9, inc. 1).

El adjudicatario deberá realizar la limpieza de todos los locales y bienes de uso necesarios para el cumplimiento de la prestación del servicio, quedando a su exclusivo cargo la afectación del personal, el aprovisionamiento y los gastos que demande la adquisición de los elementos destinados para el logro de tal fin. Dará estricto cumplimiento a lo establecido en la Ley N° 19.587 (de Higiene y Seguridad en el Trabajo), su Decreto reglamentario N° 351/79, resoluciones, normas y complementarias. A tal fin, coordinará con la Dirección de Servicios Generales, los mecanismos necesarios.

El personal que se afecte para la realización de éstos trabajos deberá cumplir con lo prescrito en el Código Alimentario Argentino (Conf. Art. 138 Inc. 11) que dice: *"...el personal que sirve al público o manipula alimentos no podrá ser utilizado para la higienización del local, inodoros, pisos, equipos, muebles, etc., tarea que deberá encomendarse exclusivamente a los peones de limpieza"*.

Queda prohibida por parte de la Adjudicataria, ceder o subcontratar el cumplimiento de estas obligaciones o tercerizarlos de modo alguno.

La higiene deberá realizarse en forma constante, dado que deberán permanecer todos los sectores afectados al servicio, y de los cuales se sirva la Concesionaria, en perfectas condiciones sanitarias, pudiendo la HCDN, labrar actas o asentar en el "Libro de Novedades" los incumplimientos que se sucedan en cualquiera de los casos.

No se almacenarán alimentos en el piso.

Se deberá realizar un cambio total de aceite en la freidora cada SIETE (7) días.

El concesionario deberá tomar los recaudos y previsiones necesarias para evitar el ingreso de basura, trapos y otros elementos extraños que pudieran provocar la obstrucción de desagües cloacales y/o pluviales. Deberá colocar interceptores de grasas, quedando terminantemente prohibido el aseo de elementos y/o equipamiento de cocina fuera de los lugares habilitados al efecto, dado que ello provocaría el desagüe de grasas y aceites a la vía pública.

Para llevar a cabo la higiene de los locales se deberá documentar Procedimientos Operativos Estándares de Sanitarización (POES) según NORMA IRAM 14.203



Art. 9, inc. 1: Manejo de los residuos:

La concesionaria deberá cumplir estrictamente con el plan de tratamiento de residuos que elabore la Dirección de Servicios Generales, y con el Anexo I inc. 6 “Manejo de residuos”.

En el mismo se preverá el proceder respecto a la separación de residuos en reciclables y no reciclables, su depósito, destino, y demás características del tratamiento de estos, propiamente dicho.

Art. 10: Limpieza Diaria:

El personal del CONCESIONARIO deberá:

1. Repasar permanentemente las mesas y diariamente las sillas.
2. Repasar mesas de apoyo y estaciones.
3. Repasar diariamente las heladeras, exhibidores y cualquier otro elemento de los salones.
4. Limpiar diariamente los pisos y revestimientos.
5. Repasar terrazas, muros, toldos y vidrios.
6. Desobstruir y limpiar los desagües de los cuales se sirva.
7. Repasar los artefactos de iluminación, maceteros y carteles.
8. Limpiar y desinfectar utensilios, maquinaria, equipos, mesadas, piletas, etc.
9. Limpiar y ordenar el o los depósitos.

En el ANEXO I Inc. 7, se dan las pautas de la metodología de limpieza a utilizar por el ADJUDICATARIO.

Art. 11: Desinfección, desratización y desinsectación

El adjudicatario deberá efectuar la desinfección, desratización y desinsectación de todos los locales, ajustándose estrictamente a las leyes vigentes. La misma se realizará con una frecuencia mínima de una vez por semana con productos no tóxicos para los alimentos y se deberá presentar las correspondientes certificaciones ante la Dirección de Servicios Generales.

El día de proceder deberá ser coordinado con la mencionada Dirección.

La asiduidad podrá ser mayor a requerimiento de la HCDN si las circunstancias así lo demandasen.

Deberá existir un Plan de Manejo Integral de Plagas donde se documentarán los procedimientos, productos utilizados y certificados de habilitación. Éste deberá ser realizado por un profesional, y entregado en la Dirección de Servicios Generales dentro de los quince días de comenzado el servicio diario.

Art. 12: Libro de Observaciones

Deberá habilitarse un “Libro de Observaciones”, a los efectos de asentar las observaciones que la HCDN estime corresponden, o bien, toda información de importancia técnica, operativa o legal. Servirá para establecer comunicación fehaciente entre la Firma adjudicataria y la HCDN como así también para asentar incumplimientos en la prestación. Dicho Libro permanecerá en la Dirección de Servicios Generales. A tal efecto, la firma adjudicataria designará al RLT con concurrencia diaria, a los efectos de recibir o asentar tales comunicaciones.

El mismo será provisto por el adjudicatario el día previo al comienzo del servicio, siendo reemplazado a su término hasta que finalice la prestación.

Todas las observaciones asentadas revestirán carácter de notificación para el adjudicatario, obligándose a subsanar de inmediato los hechos denunciados, sin perjuicio de la aplicación de penalidades



correspondientes en el caso de no cumplirlas.

Las observaciones asentadas por la Supervisión, durante la vigencia del contrato, deberán ser firmadas por la concesionaria o su representante dentro de las 24 horas del requerimiento. Aun cuando ésta considere que la observación excede los términos del contrato, deberá notificarse de ella sin perjuicio de presentar a la HCDN, un reclamo claro y terminante, fundamentando detalladamente las razones que le asisten para no cumplimentar la orden. Transcurrido ese plazo sin haber presentado la observación correspondiente, quedará obligada a cumplirla de inmediato y sin reclamación posterior por los trabajos que se le indicaran.

A los efectos de presentar el reclamo antedicho, la concesionaria podrá utilizar este Libro.

Art. 13: Personal:

Queda debidamente entendido que la HCDN no asumirá responsabilidad alguna y estará deslindado de todo conflicto o litigio que se genere entre el adjudicatario y el personal.

Estará a cargo de la concesionaria la provisión, según la normativa legal vigente, de los elementos de protección personal de acuerdo con la tarea desarrollada, capacitar al personal en su uso, como así también verificar su uso continuo y correcto.

El personal deberá cumplir con los siguientes requisitos mínimos: ser mayor de 16 años de edad, Contar con Libreta Sanitaria habilitante y actualizada, poseer ART, ser competente en su cometido.

El adjudicatario deberá, respetar los mínimos de personal que se exigen en cada ítem, pero también deberá destacar la cantidad de personal que estime necesario para cumplimentar el servicio con eficacia en la cocina, sector de depósito, transporte y distribución del Servicio.

Previo a comenzar la prestación el adjudicatario deberá presentar en la Dirección de Servicios Generales la nómina de su personal (Nombre y Apellido, sexo, edad, documento de identidad, domicilio real, y ART), función que desempeña, datos del Profesional a cargo y del Representante autorizado, como así también todas las libretas sanitarias, y certificados de reincidencia expedido por autoridad competente.

La nómina tendrá carácter de Declaración Jurada.

Conjuntamente presentará fotocopias de las libretas y de los certificados, a fin de que se verifique su autenticidad y luego se devuelvan los originales al adjudicatario.

El adjudicatario tiene el deber de actualizar inmediatamente éstos datos cada vez que cambie la nómina de personal.

Deberá incrementar la dotación a pedido de la HCDN cuando razones fundamentadas y/o justificadas así lo requieran.

Procederá al inmediato reemplazo de aquel personal que por cualquier motivo incurriera en faltas a juicio de la H.C.D.N. y a su sola indicación. Las eventuales consecuencias de orden laboral que ello pudiera ocasionar serán de exclusiva incumbencia de la Adjudicataria.

Art. 14: Obligaciones de la Concesionaria con su personal:

Está obligada al cumplimiento de todas las disposiciones vigentes y las que se dicten en el futuro en materia laboral y de seguridad social.

Dentro de tal concepto, la HCDN podrá requerir en cualquier oportunidad la presentación de una declaración jurada, certificada por Contador Público, donde conste el estado de las obligaciones laborales, legales y previsionales, las fechas y montos de los pertinentes depósitos efectivamente ingresados, y la constancia de que en ellos están incluidos los empleados que cumplen tareas en este organismo, como también lo correspondiente a las remuneraciones abonadas a los mismos. La firma del certificador deberá estar



legalizada por el Consejo Profesional respectivo.

El Adjudicatario deberá presentar mensualmente en la Dirección de Servicios Generales:

1. Menú, correspondiente al mes en curso.
2. Análisis bromatológicos, correspondientes al mes anterior.
3. Planillas de Control de equipos de frío, con detalle de temperaturas de todos los equipos.
4. Planillas de Control de temperatura de proceso, con detalle de temperatura de los alimentos en línea.
5. Planillas de Limpieza de freidora.
6. Planillas de Colado de salsas.
7. Planillas de Limpieza de equipos de frío.
8. Planillas de Limpieza del comedor.
9. Planillas de Limpieza de la cocina.
10. Planillas de Limpieza y orden de vestuarios.
11. Comprobantes de desinfección, desratización y desinsectación, con productos no tóxicos.
12. Recibos de sueldo firmados por el personal.
13. Formulario 931, con su respectivo ticket de pago.
14. Nómina de empleados emitida por sistema SIAP de la AFIP.
15. Certificado de cobertura de ART.
16. Certificado de asistencia a cursos de capacitación.
17. Comprobantes de servicios de las respectivas marcas de los equipos que se hallan realizado.
18. Libretas Sanitarias de todo el personal, actualizadas, (original) y (copia, para entregar).
19. Comprobantes de pago de Canon mensualmente.

Las planillas serán confeccionadas por la Concesionaria, y ser presentado el modelo de cada una ante la Dirección de Servicios Generales dentro de los quince días de iniciado el servicio diario.

Art. 15: Profesionales a cargo:

1. El CONCESIONARIO deberá contar, como mínimo, con un profesional Ingeniero o Licenciado/a en Alimentos matriculado, quien efectuará la supervisión íntegra de la prestación y velará por el estricto cumplimiento de la normativa. Deberá firmar los menús presentados y durante el período de duración del servicio coordinar los cambios y consultas referidas a las variables de los menús con el responsable del servicio por parte de la Dirección Técnica.

El profesional a cargo generará los registros que sean necesarios, los que serán solicitados oportunamente por la Dirección Técnica Operativa. Entre sus responsabilidades, se listan las siguientes:

- Control de materias primas, recepción, almacenamiento, etapas de procesamiento de alimentos, trazabilidad de productos y conservación.
- Capacitación continua del personal.



Dicho Profesional deberá estar presente diariamente en el horario de 08:00 hs. a 17:00 hs. a fin de desarrollar las tareas arriba enunciadas. Deberá **presentar informes mensuales** de supervisión del servicio y velar por el correcto estado y funcionamiento, de los instrumentos de seguimiento y medición utilizados (Termómetros, balanzas, Cámaras, etc.). Los certificados de calibración deberán ser trazables emitidos por Organismos reconocidos y serán solicitados por la Dirección de Servicios Generales.

2. El CONCESIONARIO deberá contar con un técnico electro mecánico matriculado. Deberá encontrarse diariamente en el horario de 10:00 hs a 17:00 hs. El mismo efectuará la supervisión íntegra de las instalaciones, equipos y herramientas de trabajo asegurando el correcto funcionamiento de los mismos. Asimismo durante el período de duración del servicio deberá coordinar modificaciones o consultas referidas a los desvíos o desperfectos que se presenten. Deberá notificar todo cambio mediante el registro de sus acciones, tareas o actividades, asentándolas en el libro de novedades.

La Dirección de Servicios Generales tendrá amplias facultades que le permitan decidir en nombre del CONCESIONARIO ante las eventuales situaciones: y fiscalizará el servicio de gastronomía en todas sus modalidades y etapas, no sólo de los menús sino también de los alimentos diarios ofrecidos en todos los sectores donde el CONCESIONARIO presta su servicio.

Art. 16: Vestimenta y accesorios:

El adjudicatario deberá proveer a su personal de todas las prendas de vestir y accesorios que sean necesarios para la función que desempeñen. Ninguna podrá lucir inscripción publicitaria alguna, no obstante podrá estar individualizado con el nombre de la empresa exhibido en el lado izquierdo superior de la prenda que corresponda.

El Adjudicatario deberá presentar una muestra del o los uniformes, al momento de la apertura.

Todo el personal debe poseer identificación (nombre y apellido) legible, en etiquetas inalterables de la Empresa.

Art. 16 Inc. 1: El personal de cocina: Cocineros, ayudantes, peones y despensero deberán poseer ambos color blanco, gorro, delantal, de tela blanca; botines de goma; guantes descartables; barbijos. El peón deberá poseer un delantero de P.V.C.

Art. 17: Elementos de higiene: Todo el personal trabajará con los elementos de higiene correspondientes de acuerdo a las normas de Buenas Prácticas de Manufacturas (Norma IRAM 14201) y con las condiciones que se detallan a continuación:

.Personal de cocción y distribución: con guantes, barbijos, cofias las mujeres y birretes los hombres.

.Cabello corto o recogido (en el caso de cabellos recogidos pero muy largos: trenza)

.La higiene personal deberá ser óptima.

.Manos y uñas cortas y limpias (sin esmalte).

.Uniforme limpio, planchado y en buen estado.

.Cartel con identificación.

.Afeitado (varones).

.Maquillaje suave (mujeres).

.Sin Bijouteri (no colgante, anillos únicamente alianzas).

.Uniforme completo.



Art. 18 Comportamiento del personal: El personal deberá ser en todo momento idóneo, de buena presencia, conducta y educación; asimismo, deberá acreditar su estado de salud adecuado para desempeñar la tarea que lleva a cabo.

Cada empleado de la Firma deberá permanecer en sus respectivos lugares de trabajo, prohibiéndose su circulación por las distintas áreas de los edificios, con excepción de quienes estén encargados de llevar los alimentos hasta las oficinas.

Está terminantemente prohibido, fumar en los ámbitos de cocina durante la elaboración de las comidas, como así también durante todo el período del servicio en los espacios destinados a tal fin.

Art. 19: Ingreso del personal: El ingreso y egreso cotidiano del personal se ordenará en las formas que establezca la Dirección de Seguridad de la H.C.D.N.

Art. 20: Derecho de Permanencia:

La HCDN, a través de la Dirección de Servicios Generales, podrá exigir a la Empresa adjudicataria la separación del plantel asignado al organismo, de cualquier miembro de la nómina de empleados de dicha Empresa, cuya presencia o conducta no sea adecuada a criterio único de las autoridades de la HCDN.

Art. 20: Atención al Cliente:

Se busca una organización eficiente del personal, control de la calidad del servicio y buena atención al cliente. Para verificar el cumplimiento de tales objetivos, la Dirección de Servicios Generales podrá realizar encuestas periódicas al personal de la HCDN a fin de constatar los resultados de la prestación.

El personal del adjudicatario deberá:

- . Sonreír, ser atento, recibir o despedirse agradeciendo.
- . Tener actitudes agradables, ser amable y servicial.
- . Verificar que haya todo lo necesario para brindar un servicio rápido y bueno.
- . Estar atento a los Salones constantemente por si algún comensal necesita algo, o si algo no es de su agrado, avisar inmediatamente al encargado.
- . Estar completamente informado acerca de los menús y las promociones ofrecidas.
- . Es importante que los camareros conozcan en detalle el menú, ya que aún en el autoservicio, muchas veces los clientes consultan sobre los platos. Además deberán tener presente que postres hay en el día y toda la información necesaria que pueda ser requerida por los clientes.
- . Antes de iniciar el servicio, el personal deberá consultar con el encargado aquellos platos que por algún motivo no se puedan ofrecer y todos aquellos productos que no están en existencia.

Art. 21: Vestuario:

Dentro del área concedida, el adjudicatario contará con vestuario para su personal, pudiendo las autoridades de la HCDN realizar las inspecciones que estime convenientes, relacionadas con el estado de la infraestructura, higiene, condiciones generales, etc.



DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS

REGLÓN N° 1: Servicio de catering para eventos

ÍTEM 1.- SERVICIO DE LUNCH EN SESIONES PARA UN MÁXIMO DE (250) DOSCIENTAS CINCUENTA PERSONAS

Bocaditos fríos

Pinchos de tortilla Española
Quiche Lorraine
Canastitas de Cebolla Glaseada
Chicken Pie

Bocaditos Calientes

Empanaditas de Carne
Empanaditas de Jamón y Queso
Pinchos de Lomo y pimientos
Pincho de Pollo a la barbacoa
Roll de Verduras en masa philo

Cazuelas Calientes

Pollo al Orégano
Stroganoff de Carne con arroz pilaff
Ragout de Lomo al champiñón o Salsa Bourginion
Gnocchi Con salsa Boloñesa, Pesto o Parisién
Chop Souey de Verduras
Arroz con calamares
Paella a la valenciana

Bebidas del Servicio

Coca Cola, Coca Cola Light Coca Cola Zero, Sprite y Agua
Botella individual de 500 o 600cm3



ÍTEM 2.- VIANDAS EN SESIONES PARA UN MÁXIMO DE (170) CIENTO SETENTA PERSONAS

Sándwich de Milanesea completo

Agua o Gaseosa 500cm³

Fruta de Postre (manzana, pera, banana, etc.)

ÍTEM 2.1.- VIANDAS PARA EVENTOS CON MAXIMO DE (500) QUINIENTAS PERSONAS

Sándwich de Milanesea completo

Agua o Gaseosa 500cm³

Fruta de Postre (manzana, pera, banana, etc.)

ÍTEM 3.- AGAPES PARA EVENTOS

3.1. Tipo Premium

Cantidad Mínima por evento:(50) cincuenta comensales.

Cantidad Máxima por evento:(250) doscientos cincuenta comensales.

Bocaditos Fríos

Canapés de Guacamole

Canapés de Blanco de Ave y queso crema

Tartaletas de Palmitos y Camarones

Focaccias Capresse

Pinchos de tortilla Española

Bocaditos Calientes

Empanadas de Carne

Empanadas de mozzarella, tomate y albahaca

Pinchos de Lomo y pimientos

Pinchos de pollo a la barbacoa

Bastoncitos de Mozzarella con coulis de tomate

Tostones de Hongos Silvestres Sarteneados

Bandejeo de Shots

Escabeche de pollo

Ceviche de Salmon blanco



Bebidas

Coca Cola, Coca Cola Light Coca Cola Zero, Sprite y Agua

Botella individual de 500 o 600cm³

3.2. Tipo Normal

Cantidad Mínima:(20) veinte comensales.

Cantidad Máxima:(500) quinientos comensales.

Bocaditos fríos

Pinchos de tortilla Española

Quiche Lorraine

Canastitas de Cebolla Glaseada

Chicken Pie

Bocaditos Calientes

Empanaditas de Carne

Empanaditas de Jamón y Queso

Pinchos de Lomo y pimientos

Pincho de Pollo a la barbacoa

Roll de Verduras en masa philo

Cazuelas Calientes

Pollo al Orégano

Stroganoff de Carne con arroz pilaff

Ragout de Lomo al champiñón o Salsa Bourginion

Gnocchi Con salsa Boloñesa, Pesto o Parisiën

Chop Souey de Verduras

Arroz con calamares

Paella a la valenciana

Bebidas del Servicio

Coca Cola, Coca Cola Light Coca Cola Zero, Sprite y Agua

Botella individual de 500 o 600cm³



3.3. Tipo Básico

Cantidad Mínima:(10) Diez comensales

Cantidad Máxima:(500) Quinientos comensales.

Medialunas o Variedad de Masas

Variedad de Sándwich de miga

Locatellis de roast beef

Locatellis de Ave

Bebidas

Coca Cola, Coca Cola Light Coca Cola Zero, Sprite y Agua

Botella individual de 500 o 600cm3

ÍTEM 4.- MEDIALUNAS Y AGUAS PARA EVENTOS

- Medialunas para eventos, cotizar por docena
- Aguas en botellas de 500cc de primera marca

REGLÓN N° 2: Explotación comercial

Art. 1: OBJETO: Concesión de la explotación comercial del servicio del comedor de personal, del comedor de legisladores, el delivery dentro de los edificios pertenecientes a la HCDN, y de la cafetería.

Art. 2: Vinos: Los vinos y demás bebidas alcohólicas, podrán tener un precio no superior al 25% del importe mayorista y reconocido en plaza, se deberá ofrecer una carta donde se incluyan distintos tipos de variedades.

Art. 3: CALIDAD: Sin perjuicio de quedar librada a la Adjudicataria la posibilidad de brindar distintos tipos de comida y especialidades propias de la actividad, éstos deberán ser de primera calidad.

Art.4: CONCURRENCIA: La HCDN **no garantiza** una concurrencia ni un consumo mínimo de los servicios.

La concurrencia de personal de la HCDN, al Comedor y/o buffet es absolutamente espontánea, por lo cual la Repartición no se responsabiliza por la disminución o falta de la misma.

Art.5: PAGO DE LAS CONSUMICIONES: La H.C.D.N. no asume ninguna responsabilidad por los eventuales litigios que pudieran producirse derivados de situaciones vinculadas con la adopción de modalidades de pago no autorizadas.

Art. 6: Utilización del local comedor: La HCDN tiene la potestad de solicitar a la Concesionaria, la utilización del comedor de personal y/o el comedor de legisladores por separado o de ambos en forma simultánea. Deben ser entregados en perfectas condiciones de uso, orden y limpieza. Se les notificará con 48 hs de anticipación.



Durante la utilización del o los locales por parte de la HCDN, la Concesionaria conservará la facultad de mantener en el lugar a un representante a su cargo, a fin de ejercer derecho de inspección.

Art. 7: Menús para niños: El adjudicatario deberá contar con personal capacitado para la elaboración de menús para niños (lactantes, deambuladores e infantes).

Art. 8. Puesta en marcha del servicio: Para optimizar la prestación del servicio cada día, el personal de limpieza de la adjudicataria deberá cumplir con el siguiente detalle:

1. Ubicar las mesas en sus respectivos lugares, limpiarlas, repasar las patas o bases, controlar que estén estables. Ubicar las sillas en sus respectivos lugares.
2. Verificar higiene, limpieza y llenado (cuando corresponda) de: saleros, pimenteros, palilleros, aceiteras, vinagreras, servilleteros, ceniceros, etc., el llenado de especieros debe realizarlo el personal ayudante de cocina, no el personal de limpieza.
3. Todas las mesas deberán tener servilleteros y condimentos básicos.
4. Limpiar bien las bandejas.
5. La limpieza y acondicionamiento de las mesas debe ser permanente, y todos los integrantes de la misma hayan terminado de comer, a fin de que siempre haya lugar para los próximos clientes. Durante esta tarea, se deberán recuperar los especieros a fin de repasarlos antes de la utilización de los mismos por nuevos clientes.

Art. 9: DEL SERVICIO: En el comedor debe existir al menos un menú apto celíaco.

Tanto en el comedor como la cafetería deberán contar con cantidad suficiente de especieros (sal, pimienta, aceite de maíz y oliva, vinagre, etc.).

Para el caso de aderezos y condimentos tales como mayonesa, mostaza, queso rallado, etc. deberán ofrecerse en sobres individuales, sin cargo.

En el caso de que el cliente solicite algún producto para retirarlo, la vajilla descartable no tendrá costo adicional.

Brindará en los servilleteros una cantidad suficiente de servilletas en forma constante.

El ADJUDICATARIO procederá a retirar las bandejas (en el caso del comedor autoservicio) y/o residuos del servicio (comedor y cafetería) para realizar la higiene correspondiente, reponiendo en forma constante y permanente los elementos faltantes en cada una de las mesas.

Ítem 1: COMEDOR DE LEGISLADORES

Se encuentra ubicado en el 2do Entrepiso del edificio Anexo "A".

1.1 Pago de las consumiciones: las consumiciones serán abonadas al contado o en su defecto a mes vencido de la liquidación de dietas del mes posterior a la consumición. A tales efectos la empresa Adjudicataria deberá solicitar a cada legislador o funcionario, previamente autorizado, la firma de la adición y presentarla por la Mesa de Entradas de la Dirección General Administrativo Contable en forma quincenal y/o mensual para ser descontada en planilla de haberes.

1.2 Horario de Atención: Deberá permanecer abierto y en servicio desde las 10 hasta las 17 hs.

1.3 Cantidad de comensales: se deberá tener a disposición, como mínimo, un servicio para la cantidad de 50 comensales diarios.

1.4 Servicio de mesa: Atendiendo el salón deberá haber, en forma permanente y como mínimo, la cantidad de cinco camareros/as; y un encargado/a del salón.



1.5 Menú: La carta deberá contar con al menos quince menús, de los cuales tres deberán ser protocolares, y uno apto celiaco. Además deberá poseer variedad de bebidas, platos de entrada, y postres.

1.6 Mobiliario: Se detalla en el Anexo I Punto 2.1

a. Memoria Descriptiva

Local 07: Comedor de legisladores. Ubicado en el 2do Entrepiso del edificio, cuenta con una superficie de 245 m². Deberá tener una capacidad aproximada de 84 comensales. Contará con mesas y sillas en el interior y en el exterior, en el área semicubierta. Asimismo, en el interior, se conformarán tres (3) livings con capacidad mínima para 6 personas cada uno.

Local 08: Baños. Poseen dos (2) baños de discapacitados, dos (2) inodoros, dos (2) mingitorios y cuatro (4) lavabos. Serán de uso exclusivo de los usuarios del comedor.

Ítem 2: COMEDOR DEL PERSONAL

2.1 Horario de atención: El comedor deberá brindar servicio como mínimo desde las 11 Hasta las 16 horas.

2.2 Cantidad de comensales: se deberá tener a disposición un servicio para 250 comensales diarios.

2.3 Autoservicio: el comensal retirará del mostrador el menú que desee, eligiéndolo de una amplia gama ofrecida (mínimo de 10 menús), la cual deberá tener sus variantes diarias además de los Menús del Día: Normal, Vegetariano, y Celiaco.

El CONCESIONARIO exhibirá en cartelera la lista de platos y postres ofrecidos, con la lista de precios de cada uno de ellos y adicionales correspondientes.

En este sector se ofrecerán los menús del día que se indican en el Anexo V (II), al precio del contrato establecido, con la rotación indicada y respetando los gramajes fijados para cada plato. Dicho menú contará con UN (1) plato principal, UN (1) vaso de gaseosa o UNA (1) botella de agua mineral con o sin gas o purificador de agua con gas, aderezos, DOS (2) panes de no menos de 80 a 100 grs., y UN (1) postre.

Los menús del día Normal, Vegetariano y Celiaco, deberán exhibirse y estar disponibles obligatoriamente en el autoservicio durante el período que éste se encuentre abierto.

El CONCESIONARIO deberá colocar a su cargo CUATRO (4) hornos microondas para la utilización de los usuarios.

2.4 Pago de las consumiciones: Toda consumición será abonada en forma inmediata o bien podrá ser descontadas por planillas de haberes en la liquidación correspondiente al mes posterior al de la prestación, debiendo solicitar la firma de la adición, la que presentará en la Dirección General de Recursos Humanos en forma quincenal y/o mensual para ser descontada en planilla de haberes.

Beneficio aplicable a los menús económicos: El personal de la HCDN sólo podrá acceder al precio del menú económico mediante su "credencial personal". En caso de no poseerla dicho menú tendrá un recargo del 25%. Por lo tanto el personal del CONCESIONARIO deberá solicitarla, previo al cobro del menú.

Será la Dirección de Servicios Generales quien indique que documentos equivalen a estas "credenciales personales".

2.5 MENUS ECONOMICO: El oferente se obliga a mantener como mínimo tres rotaciones de menús económicos por mes (Normales, Vegetarianos y Aptos Celiacos) sugeridos en el Anexo II "Listado de Menús Económicos".



Del menú apto para celíacos deberá existir una cantidad mínima como para abastecer DIEZ (10) pedidos diarios, los que deberán ofrecerse en los mismos medios de difusión previstos para los menús normal y vegetariano.

Independientemente del sostenimiento en forma permanente de la disponibilidad de dichos menús económicos que deberá garantizar en todo momento para cualquier concurrente, el concesionario deberá ofrecer un menú a la carta con platos, bebidas y precios libres a elección de los comensales.

En el caso en que en una jornada se agotara el stock de menús económicos, el concesionario deberá disponer de sustitutos provenientes del menú a la carta, manteniendo el precio del menú económico agotado. Tal posibilidad deberá informarse en forma visible y permanente en los espacios en que se exponen los menús al público.

El Oferente en el salón autoservicio deberá cumplir con los “Menús del Día” (normal, vegetariano y apto celíaco), en forma cíclica de por lo menos 9 días, sin repeticiones de preparaciones. **Ver Anexo II**

Todas las preparaciones, cuando correspondan, serán de **cortes de carnes enteras** (Ej.: bife, milanesa, ¼ de pollo, etc.) y **guarnición**.

Las preparaciones propuestas deben brindar las siguientes **cantidades mínimas** por plato:

- Plato Principal: 400-500 gramos
- Panes. Cant. dos (2 de 80 a 100grs)
- Bebida: Vaso de 330 cm3. de gaseosa, de marca de primera línea, o agua mineral envasada de 500 cc.
- Postre: 120-180 grs.

El gramaje mínimo que los diferentes cortes de carnes deben poseer en crudo es: carne sin hueso (vacuna, cerdo, pollo o pescado) 180 gr., carne con hueso: 230 gr.

La variación no podrá ser mayor al 10% de las cantidades mínimas.

Las cantidades mínimas indicadas por plato deberán cumplirse, además de en los menús obligatorios - económicos-, en todos las raciones ofrecidos por el Concesionario.

Las mismas serán permanentemente Fiscalizadas por parte de la supervisión del servicio, a través de la Dirección de Servicios Generales.

2.6 Personal: el servicio será “autoservicio”. Deberá haber al menos: 4 personas atendiendo el mostrador (encargados de tomar el pedido y entregarlo al comensal), 1 persona encargada de la caja, dos encargados de la limpieza, y un encargado del salón.

2.7 Mobiliario: se deberá respetar el indicado en el anexo I Punto 2.1

Ítem 3: SERVICIO DE DELIVERY

3.1: Horario de atención: el servicio de delivery deberá ser brindado como mínimo desde las 10 hasta las 17 horas.

3.2 Ascensores y escaleras habilitadas: el personal de la Concesionaria deberá utilizar, para realizar su recorrido, los ascensores y escaleras que la Dirección de Servicios Generales establezca. Esta información quedará registrada en el Libro de Novedades.

3.3 Del servicio:



- . Se brindará en las distintas oficinas de los Anexos A, B, C D Y PALACIO De la HCDN
- . Se deberán tomar todas las precauciones necesarias para que el pedido llegue en perfectas condiciones para ser consumido.
- . Se entregarán las comidas, con sus correspondientes envases térmicos, separadas las preparaciones frías de las calientes.

3.4 Pago de las consumiciones: el pago se deberá efectuar en efectivo.

3.5 Gramaje de los platos: se deberá respetar los gramajes indicados en el ítem anterior.

Ítem 4: SERVICIO DE CAFETERÍA

4.1 Lugar y destinatarios: el servicio se brindará en la Planta baja del Anexo "a" de la HCDN. Será destinado a todo el personal, a legisladores, y a toda persona autorizada.

4.2 Horario de atención: se deberá brindar el servicio, como mínimo, desde las 07 Hasta las 20hs.

4.3 De las comidas: deberán ofrecerse solo comidas pertenecientes a los momentos de desayuno y merienda.

4.4 Servicio de mesa: deberá haber atendiendo las mesas, de forma permanente y como mínimo, un camareros/as, un cajero/a, y un encargado/a del salón

4.5 Servicio de barra: El adjudicatario podrá brindar el servicio "en la barra". NO EXCLUYE LA OBLIGACIÓN DE BRINDAR EL SERVICIO DE MESA.

4.6 Pago de las consumiciones: Las consumiciones serán abonadas al contado, en efectivo o con tarjeta de débito o crédito.

4.7 Mobiliario: se deberá colocar el detallado en el Anexo I.2 inc. C).



CONDICIONES GENERALES DE LA CONTRATACIÓN

1. Modalidad: sin modalidad

2. Plazo de contratación: UN AÑO

3. Prorrogable: POR UN AÑO

4. Forma de Adjudicación: GLOBAL

Resultará adjudicatario quien obtenga el puntaje más alto, de acuerdo a lo contenido en Anexo VI Parámetros de Evaluación.

5. TERMINOLOGÍA: A los efectos de la interpretación del Pliego, sus Anexos y todo otro documento contractual, las siguientes palabras y expresiones tendrán el significado que a continuación se consigna:

- a) PERSONAL: Es el personal afectado a las tareas de prestación de los servicios.
- b) AUTORIDAD DE CONTROL Y APLICACIÓN: La Dirección de Servicios Generales de La Honorable Cámara de Diputados de la Nación.
- c) COMITENTE; y HCDN: Es la Honorable Cámara de Diputados de la Nación
- d) CONCEDENTE: Es la Honorable Cámara de Diputados de la Nación.
- e) CONCESIONARIO: La Empresa que haya resultado adjudicataria y suscripto el CONTRATO DE CONCESION resultante.
- f) INSPECCION DEL SERVICIO: La actividad técnico - administrativa de supervisión y contralor de la prestación.
- g) REPRESENTANTE LEGAL: La persona física o jurídica designada por el Oferente con amplias facultades para considerar y resolver cuestiones relativas a la Oferta del Contrato, obligando al Oferente, CONCESIONARIO, según corresponda.
- h) RESPONSABLE DEL CONTROL TÉCNICO (RCT): Será el profesional con título habilitante y matriculado (Ingeniero o licenciado en alimentos) perteneciente al **CONCESIONARIO**, que deberá asumir la responsabilidad por el cumplimiento de las condiciones exigidas en el Pliego, y con suficientes antecedentes como para desarrollar, planificar, implementar y evaluar los respectivos servicios y controles.
Es el único habilitado para emitir y recibir **NOTAS DEL LIBRO DE NOVEDADES** y convalidar los actos de Control de Calidad que efectuó la supervisión de la Dirección de Servicios Generales.
- i) BPM: (Buenas Prácticas de Manufactura). Procedimientos y operaciones necesarias para lograr alimentos inocuos y saludables, conforme se estipulan en las Especificaciones Técnicas del presente Pliego.
- j) SALONES: todos los locales que sean utilizados por el concesionario para satisfacer el servicio.
- k) CONTAMINACIÓN CRUZADA: Contaminación producida cuando un proceso o producto y/o materia prima puede ser contaminante de otro proceso, producto o materia prima.
- l) INGREDIENTE: Toda sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplea en la fabricación o preparación de un alimento y está presente en el producto final en su forma original o modificada.
- m) MATERIA PRIMA: Cualquier sustancia utilizada para la fabricación o preparación de un alimento.
- n) POES: Procedimientos Operativos Standarizados que describen las tareas de saneamiento. Estos procedimientos deben aplicarse antes, durante y posteriormente a las tareas de elaboración.



ñ) FALTAS: Serán todas aquellas que produzcan baja, anomalías y/o merma en la calidad de la prestación, por decisión empresaria y/o producidas por fallas del personal directo o de sus proveedores.

o) LIBRO DE NOVEDADES: El documento, por el cual la Dirección de Servicios Generales, a través de sus áreas técnicas, instruye, dispone, controla la ejecución del servicio y notifica demás observaciones y/o acciones relativas a la prestación y al cumplimiento del CONTRATO.

Asimismo es el documento, por el cual el Representante del Control Técnico (RCT) del CONCESIONARIO comunica a la Dirección de Servicios Generales las respuestas, como todo otro requerimiento o novedad relativa a la prestación del servicio o a la ejecución del CONTRATO. (Léase en las especificaciones técnicas su modo de uso).

Es un registro foliado, numerado correlativamente y por triplicado.

p) PRECIO ÚNICO DEL MENÚ: Es el precio del menú ofrecido en el salón comedor de personal, compuesto por un plato principal; pan; una bebida gaseosa, o agua mineral envasada, a elección del comensal; y un postre. Corresponde a los menús económicos denominados, normal (opción A y opción B), vegetariano (opción A y opción B), y celfaco.

El menú, además del plato principal, debe incluir:

*Bebidas: un vaso de 330 cm³ de gaseosa, de primera marca, o agua mineral envasada de 500 cc.

*Pan: 2 panes tipo miñón (80 –100 gr.) por cada menú.

*Aderezos: Condimentos y queso rallado a requerimiento de los comensales.

* Postre (120 - 180 grs).

Para el detalle de los diferentes tipos de menú ver Anexo II “Listado de menús”

q) REQUISITOS MÍNIMOS: Es el conjunto mínimo de obligaciones y antecedentes, que deberá cumplir el interesado para poder presentarse como OFERENTE de esta licitación.

6. VISITA DE LAS INSTALACIONES: Todo aquel que pretenda ser oferente deberá visitar obligatoriamente las instalaciones que servirán para brindar el servicio - salones-.

Las visitas serán de lunes a viernes en el horario de 14.00 a 18.00 hs., y deberán ser previamente acordadas con la Dirección General de Obras y Servicios Generales a los teléfonos 4127-7100 int. 5306/5309

La finalidad de dicha visita será, entre otras cosas, informarse debidamente de:

A) El estado de las áreas mencionadas.

B) El estado de las instalaciones y de los bienes sobre los cuales recaiga la concesión de uso.

Una vez finalizada la visita, la Dirección General de Obras y Servicios Generales extenderá un “Certificado de Visita”, el cual se deberá acompañar con la oferta.

Sin la presentación del certificado, la oferta no se tendrá en cuenta.

7. DOCUMENTACION ESPECÍFICA: Se deberá presentar junto con la oferta:

A. Certificado de Visita de Instalaciones, referido en el Artículo 5 de las presentes Condiciones Particulares.

B. Curriculum Vitae del Responsable del Control Técnico - Ver modelo: Anexo V

C. Anexo III. Cotización de los menús.

D. Anexo IV. Cotización del Canon.



A fin de evaluar la capacidad económica/financiera:

- E. Copia de los balances correspondientes a los TRES (3) últimos ejercicios cerrados inmediatos anteriores a la fecha de presentación de ofertas, certificados por Contador Público y legalizados por el Consejo Profesional respectivo, más copia autenticada de las actas de Asamblea o Gerencia aprobatorias de dichos balances. Cuando la fecha del cierre del último balance distara más de CUATRO (4) meses de la fecha de apertura de la presente licitación se deberá presentar Estado de Situación Patrimonial de iguales requisitos formales y con una antigüedad de hasta TREINTA (30) días respecto de la fecha de presentación de ofertas antes mencionada.
- F. Referencias bancarias y comerciales entendiéndose como tales a:
 - a) Referencias bancarias: bancos y/o entidades financieras con las que opera.
 - b) Referencias comerciales: proveedores y contratistas habituales con los cuales opera (proveedores, clientes, etc.) de entidades de plaza mediante constancias extendidas por aquellas o declaraciones juradas al respecto.

A fin de evaluar la capacidad e idoneidad técnica:

- G. Los Oferentes deberán adjuntar certificados que acrediten haber realizado prestaciones similares a las exigidas en el presente Pliego, acreditando una prestación no inferior a TRES (3) años de ejercicio en el rubro alimentario y superando la cantidad mínima de trescientos (300) cubiertos servidos por día.
- H. Listado de Clientes.
- I. Habilitación Municipal, si correspondiere, de acuerdo con la jurisdicción a nombre de la prestataria del/os local/es de apoyo a sus actividades (administrativas, depósito, etc.).

La HCDN se reserva el derecho de solicitar ampliación o aclaración de la documentación presentada, a fin de evaluar correctamente los antecedentes de la empresa.

8. CANON - (PRECIO BASE)

El oferente propondrá el **CANON MENSUAL** a abonar a la HCDN, expresado en moneda nacional a través de precios mensuales y anuales en números, correctamente volcados en el **Formulario Oficial de la Propuesta** que como **Anexo IV** forma parte del presente Pliego.

El CANON ofertado deberá ser superior al fijado como base mínima por la HCDN que es de PESOS DIECINUEVE MIL (\$ 19000-), que surge de establecer el pago de 292 (Doscientos Noventa y Dos) MENU ECONOMICO, lo que implica que se verá vinculado a los reajustes que se efectúen según ART 11 PRECIO UNICO DEL MENU ECONOMICO Y DE LOS MENU DE EVENTOS

9. PLAZO Y FORMA DE PAGO DEL CANON

9.1 El pago del canon será mensual y deberá cancelarse por mes adelantado, entre el 1º y el 10 de cada mes a partir del día siguiente al de suscripción del contrato sin plazo de gracia ni similares. El mismo originará la aplicación de la penalidad correspondiente conforme las establecidas en el Inciso 21.4 del presente Pliego.

9.2. El CONCESIONARIO deberá dirigirse en cada período a la Coordinación Área Tesorería, dependiente de la Dirección General Administrativo Contable, PB, oficina 28, a fin de abonar el monto que corresponda en concepto de canon, el que se podrá efectuar en efectivo o en cheque certificado a la orden de TESORERIA DE LA HONORABLE CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION.



10. FORMA DE PAGO FACTURAS:

Las facturas correspondientes a la prestación del servicio de catering y eventos del Renglón 1, se pagarán dentro de los Treinta (30) días a partir de la fecha de recepción de las mismas en la Mesa de Entradas de la Dirección General Administrativo Contable, de no sufrir observaciones.

11. PRECIO ÚNICO DEL MENÚ ECONÓMICO Y DE LOS MENÚ DE EVENTOS:

El Oferente propondrá un único precio para la variedad de menús normal, vegetariano, y apto celíacos, que será abonado por los usuarios y el cual deberá ser ofrecido en el comedor del personal.

El mismo deberá ser único e IGUAL o INFERIOR al fijado como máximo por la HCDN que es de PESOS SESENTA Y CINCO.- (\$ 65,00.).

Asimismo, propondrá un precio único por cada uno de los menús para el servicio de catering para eventos, sesión de diputados, viandas del personal afectado a las sesiones, aguas y medialunas para eventos.

Los mismos deberán ser únicos e IGUALES o INFERIORES a los fijados como máximo por la HCDN que son de:

MENU 1: PESOS CIENTO VEINTE (\$120,00).

MENU 2: PESOS DOSCIENTOS DIEZ (\$ 210,00)

MENU 3: PESOS TRESCIENTOS TREINTA Y CINCO (\$335,00)

MENU SESION: PESOS TRESCIENTOS TREINTA Y CINCO (\$335)

VIANDAS SESION: PESOS OCHENTA (\$80,00)

AGUA: PESOS DOCE (\$12)

MEDIALUNAS: PESOS SIETE (\$ 7,00)

Los precios podrán ser revisados una vez al año, de común acuerdo entre las partes.

Tanto el servicio de eventos, ágapes o sesiones legislativas, pueden ser requeridas con un mínimo de 24hs antes del evento/ágape/sesión.

Todos los precios deberán ser expresados a través de valores unitarios y ciertos, en números, volcados correctamente en el Formulario Oficial de la Propuesta (ANEXO III).

12. CRITERIO DE SELECCIÓN

En atención a la importancia del servicio que se licita y la responsabilidad que implica para la Honorable Cámara de Diputados de la Nación la alimentación de sus empleados, legisladores y colaboradores la adjudicación recaerá en la propuesta que obtenga el mayor puntaje en la matriz de evaluación teniendo en cuenta el precio, la calidad, idoneidad, experiencia en servicios de similares características y demás condiciones de la oferta.

a) Factor I: Capacidad e idoneidad técnica

Mediante la matriz de evaluación que como Anexo VI forma parte integrante del presente pliego, se ponderarán aspectos relevantes y determinantes que permitan una adecuada valoración de la idoneidad de los proponentes.

En ese orden, y a efectos de evaluar la capacidad e idoneidad técnica, los oferentes deberán acreditar mediante la documentación pertinente la información detallada a continuación:



Antecedentes: para completar los puntos A y B de este factor, el oferente deberá acreditar antecedentes en Servicios de Alimentación con características de calidad similares en el Sector, con preferencia especial e ineludible, en Plantas Productivas, Empresas, Edificios de la Administración Pública con más de 300 almuerzos y atención simultánea de servicios de Cantina/Restaurante, Snack, Atención de Salón, funcionarios (salón vip), y sistema reparto en pisos u oficinas (Delivery) .Todas las prestaciones descriptas precedentemente deben ser brindadas en un mismo predio.

Los oferentes deberán presentar listado de Clientes con los siguientes datos:

*Clientes Actuales *Clientes dados de baja en 2013 *Clientes dados de baja en 2012

El listado de Clientes debe incluir datos de contacto (Nombre y Apellido, Cargo, Teléfono), descripción del servicio, cantidad de comensales diarios, tipos de menú que brindan y procesos de calidad implementados.

Dados los niveles de sensibilidad que posee en el personal de la Honorable Cámara de Diputados de la Nación el beneficio de contar con una prestación de servicios de alimentación acorde a los parámetros de calidad exigidos en el presente pliego, el Área requirente realizará aleatoriamente un pedido de referencias respecto de los niveles de satisfacción y cumplimiento contractual de los servicios prestados por los oferentes a los clientes informados y, podrá hacerlo, a otros.

Para el Factor I se requerirá haber obtenido como mínimo la cantidad de VEINTE (20) puntos, según la ponderación indicada en la matriz de Evaluación.

A su vez de darán puntos extras por la contratación del personal de la anterior concesión manteniendo su antigüedad.

b) Factor II: Capacidad económica/financiera

CAPACIDAD ECONOMICO FINANCIERA: será evaluada mediante indicadores, debiendo alcanzar los valores mínimos y/o máximos que se indican en Anexo VI. A tales efectos se tendrán en cuenta los últimos 3 balances.

Para el cumplimiento de su cometido, la HCDN podrá requerir a través de quien estime corresponder, los informes técnicos, contables y jurídicos que considere necesarios, y toda otra aclaración que estime pertinente, con carácter de complementaria a la brindada en la oferta, cuidando que ello no implique modificaciones o alteraciones a la misma. Dichas solicitudes deberán ser cumplimentadas en el plazo oportunamente indicado, bajo pena de tenerse por desistida la oferta con pérdida de la garantía pertinente, en caso de no recibirse la contestación en término.

Para el Factor 2 “Capacidad Económica-financiera”, los oferentes deberán obtener como mínimo la cantidad de 6 puntos, caso contrario la oferta será desestimada y no se evaluarán los factores restantes.

c) Factor III: Propuesta del Servicio/ Valor agregado

PROPUESTA DE SERVICIO/ VALOR AGREGADO/ OPINION DE CLIENTES: EL oferente podrá presentar una propuesta donde se describa el servicio ofertado, y las inversiones que prevé implementar para mejorar el mismo.

Asimismo, deberá presentar:

Fotos del mobiliario que colocará en cada uno de los tres espacios (comedor de personal, comedor de legisladores y cafetería); adjuntando el detalle de las medidas, del material y el color, si alguno de ellos difiere con el indicado en el presente pliego, aunque este último es el preferible.

Fotos del o de los uniformes del personal; adjuntándose detalle del material.



Asimismo podrá presentar:

Fotos de los demás elementos con los que ambientará cada lugar (carta de menú, pizarras/ cartelería, mostrador, etc.)

Sobre la "opinión de Clientes": el oferente podrá presentar encuestas efectuadas a clientes en las que se indique si hubo o no satisfacción en cuanto al servicio y, si hubo o no cumplimiento del contrato y de los procedimientos pautados.

d) Factores IV Y V: PROPUESTA ECONOMICA (PRECIOS y CANON)

Sólo se procederá a analizar la oferta económica de aquellos proponentes que hubieran obtenido los puntajes mínimos indicados en **CAPACIDAD e IDONEIDAD TECNICA (FACTOR 1)** y **CAPACIDAD ECONOMICO FINANCIERA (FACTOR 2)**.

La propuesta económica contiene el monto del canon y el precio del menú económico, correspondiente a la concesión de uso del comedor (identificado como renglón 2), y los precios de los menús propuestos para el servicio de catering para eventos y sesiones (identificados como renglón 1).

13. GARANTÍA ADICIONAL EN RESGUARDO DE LOS BIENES CONSESIONADOS

Quien resulte adjudicatario debe constituir una garantía adicional en resguardo de la integridad material y/o económica de los bienes de la HCDN afectados a la concesión.

A tal fin, dentro del término de OCHO (8) días de suscripto el Contrato respectivo, afianzará la contratación mediante la constitución de una garantía adicional por la suma equivalente al DIEZ POR CIENTO (10%) del monto total de los valores estimativos de los bienes detallados en el Anexo I.

En su defecto se procederá a intimar para que en un plazo determinado cumpla con la respectiva obligación, si el incumplimiento persiste vencido dicho plazo se rescindirá el contrato con la pérdida de la garantía de oferta.

El inventario esta valorizado en \$ 2.787.001,45

14. RELACION CON EL PERSONAL

1. El **personal utilizado por el ADJUDICATARIO** para satisfacer, directa o indirectamente los servicios contenidos en los renglones de este pliego, no adquiere por esta contratación ningún tipo o forma de relación de dependencia con la HCDN, siendo por cuenta del concesionario todas las responsabilidades emergentes de la relación laboral con el personal empleado. Queda bajo exclusiva responsabilidad del ADJUDICATARIO todo accidente de trabajo que ocurra a su personal o a terceros vinculados o no con la prestación del servicio, como asimismo del cumplimiento de impuestos, salarios, cargas sociales, cargas sindicales, seguros, elementos de seguridad, indumentaria, beneficios y todas las obligaciones y responsabilidades emergentes de la relación laboral que existan o pudieren surgir durante la vigencia del contrato, sin excepción.

2. El ADJUDICATARIO deberá cumplir con las cantidades mínimas de personal exigidas, pero no obstante ello, deberá destacar la cantidad de personal conforme cada tarea encomendada lo requiera, y mantenerla hasta la finalización de la misma. También deberá dar cumplimiento con todas las normas vigentes relativas a la Seguridad e Higiene, que serán verificadas por la Dirección General de Obras y Servicios Generales de la HCDN o quien esta designe.

3. El ADJUDICATARIO deberá dar cumplimiento estricto a sus **obligaciones fiscales, previsionales, de obra social, y sindical**, quedando obligado a exhibir en forma mensual, juntamente con el pago del canon, los comprobantes que acrediten su pago, al responsable designado de la Dirección de Servicios Generales.



Asimismo, a ese efecto la HCDN se reserva el derecho a realizar auditorías in situ.

4. Accidentes de Trabajo: el ADJUDICATARIO será responsable de su personal por accidente de trabajo, para lo cual deberá contratar un **seguro** que cubra la totalidad de las obligaciones fijadas por la ley 24557, el decreto 1694/09, la ley 26773, y demás normas vigentes relacionadas.

5. Deberá satisfacer en todos los casos las **indemnizaciones** por despido, accidentes, daños, indemnizaciones, compensaciones, reclamos y/o demás pagos originados por la explotación del servicio en el sitio concesionado y/o originados con ocasión del mismo.

15. BIENES CONCESIONADOS

1. No destinar los bienes concesionados pertenecientes a la HCDN a otro uso o goce que el estipulado, o hacer uso indebido de los mismos.

2. Restituir a la HCDN los bienes dentro de los DIEZ (10) días corridos de vencido el contrato o de comunicada su rescisión

3. Mantener los bienes en perfectas condiciones de conservación, uso y funcionamiento y, en su caso efectuar, con la periodicidad establecida en las Especificaciones Técnicas, los trabajos de mantenimiento o mejoras que correspondan.

16. CAPITAL DE INVERSIÓN: PRÉSTAMO

Es riesgo propio y exclusivo de la adjudicataria la toma de capital ajeno para los fines de la explotación del servicio, y sólo podrá tomarlo para esos fines, quedando prohibido el obtenerlo para destinarlo a la distribución de dividendos a otros objetivos ajenos.

17. RESPONSABILIDAD POR DAÑOS

El CONCESIONARIO se hará responsable de todos y cualquiera de los daños y perjuicios que se originen por la culpa, dolo o negligencia, actos u omisiones de deberes propios o de las personas bajo su dependencia, o de aquellas de las que se valga para la prestación de los servicios.

Dicho CONCESIONARIO será responsable en todos los casos de los deterioros ocasionados a los bienes de propiedad del ESTADO NACIONAL afectados a la concesión, que no obedezcan al uso normal de los mismos.

El CONCESIONARIO adoptará todas las disposiciones y precauciones necesarias para evitar daños al personal que depende de él; al personal de la HCDN; a terceros vinculados o no con la prestación del servicio; a las propiedades, equipos e instalaciones de la HCDN o de terceros; así provengan estos daños de la acción o inacción de su personal, o elementos instalados, o de causas eventuales derivadas del ejercicio de la concesión.

Tomadas tales precauciones o no, El resarcimiento de los perjuicios que se produjeran, correrán por cuenta exclusiva del CONCESIONARIO.

Estas responsabilidades subsistirán mientras dure la Concesión o bien, cuando finalizada esta sus efectos deriven en posteriores reclamos o pagos de cualquier naturaleza.

El CONCESIONARIO y su personal deberán cumplir con todas las disposiciones, ordenanzas y reglamentos vigentes en la materia.

Si, en cada caso, la adjudicataria deseara formular algún descargo al respecto, deberá dejar expresa constancia de esta situación en el Libro de Novedades, al notificarse del hecho originante del daño. Dicho descargo no será aceptado si se realizara fuera del plazo de 5 días hábiles, contado a partir del momento del hecho generador del daño.



18. SEGUROS

Antes de dar comienzo a la prestación del servicio, el CONCESIONARIO deberá presentar los certificados y/o pólizas de cobertura de los seguros a su cargo ante la COORDINACION AREA SERVICIOS GENERALES conforme el detalle que más abajo se encuentra enumerado.

En todas las pólizas, excepto la del primer punto, deberá figurar la HCDN como beneficiario, las que además incluirán cláusula de no anulación ni modificación sin el previo consentimiento escrito del beneficiario.

La contratación de los seguros que amparen los correspondientes riesgos será con empresas de primer nivel, avaladas por la SUPERINTENDENCIA DE SEGUROS DE LA NACION, y DE RIESGOS DEL TRABAJO respectivamente, por todo el tiempo de vigencia de la concesión incluidas prórrogas eventuales.

Será exclusiva responsabilidad del CONCESIONARIO el mantenimiento de la vigencia de las pólizas respectivas durante todo el período de cumplimiento del contrato, quién deberá exhibir periódicamente las constancias de pago pertinentes ante la Dirección de Servicios Generales.

Las pólizas que se emitan, determinarán de manera expresa la obligación del Asegurador de notificar a la HCDN cualquier omisión de pago, o el incumplimiento de cualquier otra obligación en que incurriera el CONCESIONARIO, con una anticipación mínima de 15 (QUINCE) días hábiles respecto de la fecha en que dicha omisión pudiera determinar la caducidad o pérdida de la vigencia de la póliza, en forma total o parcial.

En el caso en que el Concesionario no abone en término, la HCDN procederá al respectivo pago, el que será descontado de la próxima factura que presente a su favor.

No se admitirán autoseguros de ninguna especie.

Detalle de seguros a contratar por el CONSECIONARIO:

1. Certificado de Cobertura de ART actualizado del contrato de afiliación a una Aseguradora de Riesgos del Trabajo, conforme las exigencias de la Ley 24.557, acompañado por los comprobantes de pago respectivos en Formulario DGI N° 931 y el ticket de pago. Cada vez que dure la ejecución de la presente contratación el CONCESIONARIO deberá presentar (a mes vencido) en la C.A.S.G.: el Formulario 931, pago de la DDJJ, nómina de empleados emitida por el Sistema SIAP de la AFIP y recibos del personal. El certificado de cobertura en original y copia deberá presentarse mensualmente en la COORDINACION AREA SERVICIOS GENERALES, con las actualizaciones pertinentes. No se permitirá el ingreso al área de trabajo respectiva al personal no amparado en dicha cobertura y ajeno a esa nómina. En cada oportunidad que se produzca alguna modificación en la dotación, el CONCESIONARIO deberá comunicarla en forma inmediata a la Dirección Técnica acompañando constancia de ART respectiva y/o clave de alta temprana a fin de permitir el ingreso al Edificio.

Todos estos seguros serán por montos suficientes para proteger al Concedente de cualquier responsabilidad por lesiones, enfermedades o incapacidades de cualquier clase, sean totales o parciales, permanentes o temporales, a cualquiera de los empleados o dependientes, incluyendo cualquier reclamación o indemnización que pudiera resultar en virtud de cualquier reglamentación o ley en vigencia.

2. Póliza de Responsabilidad Civil, por daños a terceros, que cubra todos los riesgos en la persona y/o propiedades en cualquier momento y por cualquier causa en relación al objeto contractual, o causado por el hecho o la acción de sus empleados y/o dependientes. El alcance del mismo abarcará toda pérdida o reclamo por lesiones permanentes o temporales y/o daños y perjuicios causados a cualquier persona incluyendo muerte, o a bienes de cualquier clase, que puedan producirse como efecto o consecuencia de la ejecución del contrato; y todo reclamo o demanda, extrajudicial o judicial, costos y gastos de cualquier clase respecto de o en relación a las mismas.



Todo daño, cualquiera fuese la causa que:

- afecte a bienes de planta, máquinas y equipos de la CONCESIONARIA.
- sufriera el personal o los bienes del Organismo, entendiéndose por esto todo bien de naturaleza mueble o inmueble, cualquiera sea el lugar en que se encuentre y pertenezca al Organismo o que sea administrado por este.

3 Seguro Contra Incendios:

Deberá contratar con un seguro contra incendios a favor de la HCDN, que ampare todos los bienes muebles e inmuebles de su propiedad y los cedidos en uso durante la vigencia del contrato. Deberá constar que, en caso de siniestro, se transfieran a la HCDN las acciones emergentes del seguro.

En el caso que el monto asegurado no cubra los daños provocados, las diferencias resultantes correrán por parte del CONCESIONARIO. Si durante el tiempo que dure su contrato se vence la póliza, el CONCESIONARIO está obligado a constituir un nuevo seguro hasta la finalización de la Concesión. El incumplimiento de este punto provocará la rescisión contractual.

El seguro comenzará a regir 48 hs antes del comienzo de la prestación del servicio.

Será responsabilidad del CONCESIONARIO, la provisión y carga de los matafuegos, que las normas vigentes exijan para la actividad o servicio.

De no cumplimentar algunos de los puntos antes mencionados la HCDN podrá hacerlos efectivos a cuenta del CONCESIONARIO e incluso motivar la rescisión del contrato.

19. SUPERVISION E INFORMES

La DIRECCIÓN DE SERVICIOS GENERALES, fiscalizará la supervisión de la totalidad de las tareas y prestación de los servicios, elevando los informes que se consideren pertinentes en el Libro de Novedades.

TELEFONO: A fin de mantener una comunicación fluida y directa entre el Responsable del Control Técnico y la Dirección de Servicios Generales, el Concesionario deberá incluir en su oferta la provisión de un servicio de telefonía móvil en forma permanente.

20. FISCALIZACIÓN

El servicio, será objeto de una permanente fiscalización por parte del Concedente mediante la Dirección de Servicios Generales.

La HCDN podrá proceder a una inspección siempre que lo juzgue necesario, es por ello que, el concesionario deberá facilitar el acceso de inspectores autorizados a todas las instalaciones, libros de contabilidad y documentación vinculada con el cumplimiento del contrato y firmar las actas de infracción que pudieran labrarse.

Durante estos controles, el concesionario se reserva el derecho de designar el/los veedores que estime necesarios. Además deberá permitir que durante los trabajos de carga, descarga, ingreso, egreso de mercadería y elementos, la HCDN pueda practicar las inspecciones que juzgue procedentes.

Ante lo expuesto se exigirá la presencia del representante autorizado por la CONCESIONARIO, bajo apercibimiento de considerarse válidas las observaciones que se practiquen en su ausencia, dejándose constancia de ello por parte de los funcionarios actuantes en el Libro de Novedades o en el acta que se labre.



1.- Fiscalización de Víveres:

La HCDN supervisará, en forma y frecuencia aleatoria, la recepción, preparación y distribución del alimento, como así también de la comida a servir: reservándose el derecho de tomar como muestra un plato servido a fin de evaluar su peso y sus características organolépticas.

Si hubiere dudas con relación a la mercadería recibida y/o utilizada, la HCDN se reserva el derecho de dar intervención a la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria del GCBA retirándola de la producción. De igual forma se procederá respecto de los productos elaborados, los que en este caso serán retirados de la venta.

El CONCESIONARIO deberá enviar a analizar una vez por semana 5 (CINCO) muestras representativas, al azar y elegidas por la HCDN, a la Dirección de Bromatología del GCBA o a un ente privado especializado en la materia, previamente autorizado por la Dirección del Área Servicios Generales. Los resultados serán entregados directamente en dicha Dirección, quien tendrá a su cargo la evaluación de los mismos.

Sin perjuicio de ello, el CONCESIONARIO será civil y penalmente responsable en todo momento por la comercialización de alimentos (sólidos o líquidos), de plazo vencido y/o en estado no apto para el consumo.

21. PENALIDADES

Podrán ser objeto de sanción las siguientes incorrecciones y/o incumplimientos cometidos por el concesionario y/o sus dependientes:

1. El incumplimiento de las normas de higiene y/o sanitarias.
2. El incumplimiento de los horarios mínimos establecidos para la atención de los servicios.
3. Cualquier tipo de desabastecimiento o paralización de la entrega de las raciones solicitadas.
4. La falta de uniforme reglamentario por parte de los dependientes del concesionario.
5. Por no estar presente en el sector de preparación de las comidas y/o comedor, el representante de la Empresa y el Licenciado o Ingeniero en Alimentos o un responsable que obligue al concesionario en tal carácter.
5. Por no estar presente el responsable técnico.
7. Por transgredir las exigencias contenidas en el punto 16.
8. Cualquier irregularidad en la prestación de los servicios cuando sea reiterada.
9. Existencia de un cuerpo extraño en la preparación alimenticia.
10. Cualquier modificación de los menús propuestos, excepto que haya sido previamente, y en forma escrita (mediante el asiento en el Libro de Novedades), aceptada por la Dirección de Servicios Generales.
11. Por no contar con la disponibilidad de los menús fijados en el horario habilitado del comedor de personal.
12. Falta de suministro de equipos de medición y control (balanza, termómetro, etc.).
13. Por no cumplir con los gramajes establecidos.
14. Por no realizar el mantenimiento adecuado a la maquinaria concesionada.

21.1 Observaciones: Todas las observaciones que la Dirección de Servicios Generales realice, deberán ser subsanadas de inmediato en forma adecuada, y ser tenidas en consideración a efectos de que **no** se reiteren.

Las mismas serán formuladas por escrito en el Libro de Observaciones provisto por el CONCESIONARIO y



que a tal efecto se establecerá.

21.2 Reclamos: Los reclamos serán formulados por NOTA identificando el número de reclamo y los motivos del mismo.

La concesionaria deberá contar con un Libro de Quejas en el comedor y en la cafetería, en estos los clientes podrán realizar reclamos y/o sugerencias. Aquellos relacionados al servicio de delivery y de eventos deberán plasmarse en el Libro ubicado en la cafetería.

Este libro será objeto de fiscalización por parte de la HCDN; deberán estar numerados correlativamente.

La falta de una o varias hojas o pedazos de alguno de estos será objeto de sanción.

21.3 Acumulación de penalidades:

La acumulación de DOS (2) reclamos no satisfechos o generados por reiteración de causas, motivará la aplicación de una multa, graduada de la siguiente forma:

1. Primera Multa: \$ 2.000.-
2. Sigüientes Multas: Se aplicará un incremento del 100% en cada multa hasta \$ 20.000.-
3. Superando este último monto se producirá la Rescisión del Contrato.

21.4 Falta de pago y/o pago tardío del canon:

1. En caso de falta de pago en tiempo y forma de UN (1) canon motivará la aplicación de una multa del 10% aplicado sobre el monto del canon adeudado.
2. En caso de falta de pago en tiempo y forma de DOS (2) canon durante los últimos SEIS (6) meses, contados desde la fecha del último vencimiento de pago de canon no abonado en tiempo y forma, el COMITENTE podrá rescindir el Contrato.
3. En caso de falta de pago del canon durante DOS (2) meses consecutivos se producirá la Rescisión del Contrato.

21.5 Pago de multas:

Las multas por faltas y/o reclamos deben ser satisfechas dentro de los TRES (3) días hábiles de notificadas.

22. RESCISION

La presente contratación podrá ser rescindida por cualquiera de las causales contempladas en el Reglamento para la contratación de bienes, obras y servicios de la HCDN, las demás mencionadas en el presente contrato y las que se enumeran a continuación:

1. Incumplimiento de las obligaciones y/o plazos contractuales.
2. Negligencia, fraude, falta de pago de seguros, contravención a la legislación laboral vigente, etc.
3. Por incapacidad, concurso preventivo, quiebra, liquidación judicial o extrajudicial.
4. Por cesión de la Empresa, total o parcial, sin la conformidad expresa de la HCDN.
5. Por cesión de contrato, total o parcial, sin la conformidad previa y expresa de la HCDN.
6. Por mal estado de conservación de los alimentos vendidos, y artículos utilizados en los servicios prestados y en existencia, previa intimación del contralor designado.
7. Por ser objeto de condena penal el CONCESIONARIO o cualquiera de los integrantes de la Empresa.



8. Por la suspensión de los servicios en cualquiera de sus aspectos sin causa justificada a juicio de la HCDN. Por el incumplimiento reiterado de cualquiera de las obligaciones a cargo del CONCESIONARIO.
9. Por atraso reiterado en el pago del canon preestablecido, y de las multas aplicadas en el período, de corresponder.

La constancia de las causas de rescisión antes expresadas quedará acreditada en comunicación fehaciente que efectuará la HCDN, sin necesidad de interpelación o intimación judicial o extrajudicial. La rescisión implicará en todos los casos la pérdida de la garantía de cumplimiento de Contrato constituida.

23. AUTORIZACION DE LA PUBLICIDAD Y/O CESION O TRANSFERENCIA DE LA ORDEN DE COMPRA

Conforme surge de la especial naturaleza del renglón que compone el presente llamado, el adjudicatario no podrá vender, ceder o de cualquier forma transferir parte alguna o la totalidad de la Orden de Compra resultante ni efectuar algún tipo de publicidad en cualquier medio de difusión sin contar con la autorización previo y por escrito de la HCDN. Si así lo hiciera, se podrá dar por rescindido de pleno derecho con culpa del proveedor.

24. "COMPRES ARGENTINO"

"La presente contratación está alcanzada por las prescripciones de la Ley 25.551 y su reglamentación, según el Decreto 1600/02 de fecha 28/08/2002, por lo cual se establece, a los efectos de garantizar el efectivo cumplimiento del "Régimen de Compra Trabajo Argentino", que toda oferta nacional deberá ser acompañada por una declaración jurada mediante la cual se acredite el cumplimiento de las condiciones requeridas para ser considerada como tal."

"La falta de presentación configurará una presunción, que admite prueba en contrario, de no cumplimiento de las prescripciones vigentes con relación a la calificación de oferta nacional."



CLÁUSULAS PARTICULARES

Artículo 1. PLAZO DE EJECUCION: por el plazo de un (1) año, con opción a prórroga por otro período igual, a contar desde el día posterior de la firma del contrato correspondiente.

Artículo 2. ADQUISICION DE PLIEGO: Es condición indispensable para cotizar la presente contratación, la adquisición previa del pliego a nombre de la empresa oferente, de un consorcio o uno de sus integrantes, caso contrario no se considerará la oferta. A los efectos de cumplir con el presente Artículo, los oferentes deberán concurrir a la Subdirección de Tesorería, sita en Av. Rivadavia 1864, P.B. en el horario de 12 a 17 hs, con el fin de abonar la suma indicada como valor de Pliego, para luego dirigirse al Departamento de Compras sito en Riobamba 25, Edif. Anexo "C", 6° Piso, C.A.B.A a retirarlo. Los Pliegos podrán adquirirse sin excepción hasta las 17 hs del día previo al Acto de Apertura.

Artículo 3. ACLARACIONES Y EVACUACIONES DE CONSULTAS: Las consultas de **carácter Administrativo** deberán formularse por escrito los días hábiles administrativos, de 09:00 horas a 18:00 horas, las cuales serán recepcionadas hasta TRES (3) días hábiles administrativos previos a la fecha de apertura de las propuestas, en el Departamento de Compras de la H.C.D.N., Riobamba 25, Edif. Anexo "C", 6° Piso, C.A.B.A., teléfono 4127-7100 int. 8858 y 8875. No serán consideradas válidas aquellas que no cumplan con estos requisitos.

Por cualquier información complementaria o consulta de **carácter técnico** que fuesen necesarias se deberán dirigir a la Dirección General de Obras y Servicios Generales al tel.: 4127-7100 int. 3709/3731.

Artículo 4. GARANTIA DE OFERTA: Los oferentes deberán presentar una garantía de mantenimiento de oferta por la suma de PESOS QUINCE MIL (\$15.000.-) constituida en un pagaré.

Artículo 5. MANTENIMIENTO DE OFERTA: Será de treinta (30) días hábiles a partir de la fecha de apertura. Si el oferente no manifestara en forma fehaciente su voluntad de no renovar la oferta con una antelación mínima de diez (10) días hábiles al vencimiento del plazo mencionado, aquella se considerará prorrogada por un lapso igual al inicial y así sucesivamente.

Artículo 6. PRESENTACION DE LA OFERTA: Las propuestas se deberán presentar en ORIGINAL debidamente firmado y aclarado por el representante legal de la empresa hasta el día y horario fijado para el acto de apertura. A partir de la hora fijada como término para la recepción de las ofertas no podrán recibirse otras, aún cuando el acto de apertura no se haya iniciado. Las enmiendas y/o raspaduras deberán ser debidamente salvadas por el oferente. La presentación de la oferta supone por parte del oferente el conocimiento del lugar donde se ejecutarán los trabajos, así como todas las informaciones relacionadas con los mismos y con toda otra circunstancia que pueda influir sobre su desarrollo, costo y correcta terminación. Igualmente se entiende que ha estudiado los pliegos y demás documentación técnica, administrativa y



jurídica con el objeto de hallarse en posesión de los elementos de juicio necesarios para afrontar cualquier contingencia que razonablemente pudiera esperarse. Por consiguiente, la presentación de la oferta implica el perfecto conocimiento de las obligaciones a contraer, y la renuncia previa a cualquier reclamo posterior a la firma del contrato, basado en el desconocimiento alguno.

Artículo 7. FORMA DE COTIZACIÓN. Los oferentes cotizarán en las planillas de cotización que forman parte del presente. Se deberá cotizar el precio unitario y total de los dos renglones sobre la base de una adjudicación global a la oferta que obtenga el mayor puntaje.

Artículo 8. DOCUMENTACIÓN A ACOMPAÑAR CON LA OFERTA. Se deberá presentar copia legalizada del respectivo contrato, acta constitutiva y/o estatuto social, nómina actualizada de los miembros integrantes del Directorio o de la Gerencia según corresponda, inscripción en el Registro Público de Comercio de toda la documentación precitada.

Poder legalizado, en original o copia certificada por Escribano Público del representante que firma la propuesta, ó última acta de asamblea, directorio o gerencia donde conste tal designación y la autorización para representar a la sociedad. En caso de que el oferente sea Persona Física deberá adjuntar copia del D.N.I. y constancia de inscripción de AFIP.

Copia certificada por Contador Público de los últimos 3 balances contables cerrados.

No serán consideradas las ofertas de las firmas cuyo objeto social no contemple la prestación del servicio que se licita.

Artículo 9. CRITERIO DE EVALUACIÓN Y SELECCIÓN DE OFERTAS La adjudicación recaerá sobre aquella oferta que, ajustándose en un todo a lo requerido en el Pliego de Bases y Condiciones Particulares, Generales y de Especificaciones Técnicas, resulte la de mayor puntaje obtenido para ambos renglones.

Artículo 10. ADJUDICACIÓN. La adjudicación será resuelta por la autoridad competente para aprobar la contratación y notificada fehacientemente al adjudicatario y a los restantes oferentes por los mismos medios dentro de los tres (3) días de dictado el acto respectivo. Si se hubieran formulado impugnaciones contra la preadjudicación, las mismas serán resueltas en el mismo acto que disponga la adjudicación.

Artículo 11. GARANTIA DE ADJUDICACION: El adjudicatario deberá integrar una garantía del 10% del valor total del contrato, de acuerdo con lo establecido en el Reglamento para la Contratación de Bienes, Obras y Servicios de la H.C.D.N. (R.P. Nº1145/12). **En caso de optar por garantía mediante póliza de caución, la misma deberá poseer certificación notarial del firmante de la aseguradora.**

Artículo 19. EL PRESENTE PLIEGO CONSTA DE TREINTA Y SEIS (3) HOJAS, TRES DECLARACIONES JURADAS, UNA AUTORIZACIÓN DE ACREDITACIÓN DE PAGOS Y SIETE (7) ANEXOS QUE FORMAN PARTE DEL MISMO//.



PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES GENERALES

1. **Normativa aplicable.** Para la presente contratación, rigen las disposiciones contenidas en el REGLAMENTO PARA LA CONTRATACION DE BIENES, OBRAS Y SERVICIOS aprobado por la HCDN, vigente al momento de inicio del procedimiento de contratación.
2. **Adquisición de los Pliegos.** La adquisición de los Pliegos de Bases y Condiciones y la atención al público se efectuará en el Departamento Compras sito en Bartolomé Mitre 1864, 6to Piso, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, en el horario de 11.00 a 17.00 hs. (Telf./Fax 4127-8858) previo pago respectivo ante la Subdirección Tesorería de la Dirección General Administrativo Contable de la HCDN, y será requisito indispensable para participar en la contratación correspondiente. La presentación de la oferta junto con el recibo de adquisición de los Pliegos significará de parte del oferente el pleno conocimiento del Reglamento de Contrataciones de Bienes, Obras y Servicios de la HCDN y aceptación de las cláusulas que rigen la contratación, por lo que no será necesaria la presentación de los Pliegos con la oferta.
3. **Aclaraciones y modificaciones al Pliego de Bases y Condiciones Particulares.** Las consultas al Pliego de Bases y Condiciones Particulares deberán efectuarse por escrito ante el Departamento de Compras o en el lugar que se indique en el citado pliego. Deberán ser efectuadas hasta setenta y dos (72) horas antes de la fecha fijada para la apertura como mínimo, salvo que el Pliego de Bases y Condiciones Particulares estableciera un plazo distinto.
Si, a criterio del Departamento de Compras, la consulta es pertinente y contribuye a una mejor comprensión e interpretación del Pliego en cuestión, el citado organismo deberá elaborar una circular aclaratoria, y comunicarla en forma fehaciente, con veinticuatro (24) horas como mínimo de anticipación a la fecha de apertura, a todas las personas que hubiesen retirado el pliego o a las que lo hubiesen comprado en los casos en que corresponda y al que hubiere efectuado la consulta que origina la circular, asimismo deberá exhibirlas en la cartelera para conocimiento de todos los demás interesados e incluirlas como parte integrante del Pliego.
La Dirección General Administrativo Contable-Subdirección de Compras podrá, de oficio, realizar las aclaraciones que sean pertinentes, debiendo comunicarlas, siguiendo el procedimiento mencionado precedentemente e incluirlas en el Pliego correspondiente.
Cuando por la índole de la consulta practicada por un interesado resulte necesario pedir informes o realizar verificaciones técnicas que demanden un plazo superior a cuarenta y ocho (48) horas contadas desde que se presentare la solicitud, la Subdirección de Compras tiene la facultad para posponer de oficio la fecha de apertura. El cambio de fecha de la apertura de ofertas deberá ser comunicado a todos aquéllos a quienes se les hubiese comunicado el llamado, publicado en los mismos medios en los que se haya publicado el llamado por un (1) día y notificado en forma fehaciente a todas las firmas que hayan retirado el Pliego o lo hayan adquirido en los casos en que el mismo tuviera costo. No se aceptarán consultas presentadas fuera de término.
4. **Solicitud de marcas.** Si en el pedido se menciona marca o tipo deberá entenderse que es al sólo efecto de señalar las características generales del objeto solicitado, sin que ello implique que no puedan ofrecerse artículos similares de otras marcas, especificando concretamente las mismas, debiendo los oferentes aportar los elementos de juicio necesarios que permitan comprobar que los bienes ofertados reúnen las características requeridas. Para ello, la HCDN podrá exigir la acreditación de la calidad suministrada, expedida por el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) u otras entidades competentes de carácter público o privado. Si la oferta no especifica marca, se entenderá que es la solicitada.
5. **Requisitos formales para la presentación de las ofertas.** Las ofertas deberán cumplir los siguientes requisitos formales:
 - a. Redactadas en idioma nacional en procesador de texto y/o a máquina, en formularios con membrete de la persona o firma comercial.
 - b. Firmadas en todas sus hojas por el oferente, representante legal o apoderado debidamente acreditado.



- c. Enmiendas y raspaduras en partes esenciales, debidamente salvadas.
- d. Todas las fojas (incluida la documentación y folletería que se acompañe) debidamente compaginadas, numeradas y abrochadas o encarpetadas.
- e. Por duplicado y presentadas en sobre o paquete cerrado con indicación de número de contratación, fecha y hora de apertura.
- f. Tanto las ofertas como los presupuestos, facturas y remitos, deberán cumplir con las normas impositivas y previsionales vigentes. Las infracciones no invalidarán la oferta, sin perjuicio de las sanciones que pudiesen corresponder al infractor.

6. Información y documentación que deberá presentarse junto con la Oferta. Se estará a lo dispuesto por el art. 35 del Reglamento para la contratación de bienes, obras y servicios de la HCDN. A tal efecto, en el momento de presentar la oferta, se deberá proporcionar la información que en cada caso se indica (En todos los casos deberá acompañarse la documentación respaldatoria y las copias de escrituras, actas, poderes y similares deberán estar autenticadas por Escribano Público):

a. Personas físicas y apoderados:

- 1-Nombre completo, fecha de nacimiento, nacionalidad, profesión, domicilio real y constituido, estado civil, tipo y número de documento de identidad.
- 2- Código de Identificación Tributaria (C.U.I.T) y condición frente al Impuesto al Valor Agregado (IVA) y Regímenes de Retención vigentes.

b. Personas jurídicas:

- 1-Razón Social, domicilio legal y constituido, lugar y fecha de constitución y datos de inscripción registral.
- 2-Fecha, objeto y duración del contrato social.
- 3-Nómina, datos personales y cargo de los actuales integrantes de sus órganos de administración y fiscalización, y fecha de comienzo y finalización de sus mandatos.
- 4-Código de Identificación Tributaria (C.U.I.T) y condición frente al Impuesto al Valor Agregado (IVA) y Regímenes de Retención vigentes

c. Personas jurídicas en formación: Además de lo indicado en los incisos b. deberán acompañar:

- 1-Constancia de iniciación del trámite de inscripción en el registro correspondiente.

d. Consorcios y Uniones Transitorias de Empresas

Además de lo solicitado en el inciso b), deberán acompañar:

- 1-Identificación de las personas físicas o jurídicas que los integran.
- 2-Fecha del compromiso de constitución y su objeto.
- 3-Constancia de iniciación de trámite de constitución de Consorcio o UTE.
- 4-Declaración de solidaridad de sus integrantes por todas las obligaciones emergentes de la presentación de la oferta, de la adjudicación y de la ejecución del contrato.

e. En todos los casos, con la oferta deberá acompañarse:

- 1-Copia autenticada del poder, en caso de que quien suscriba la oferta y el resto o parte de la documentación no sea la persona física o el representante legal respectivo.
- 2-Declaración Jurada de que ni el oferente, ni los integrantes de los órganos de administración y fiscalización en su caso, se encuentran incurso en ninguna de las causales de inhabilidad para contratar con la HCDN.
- 3-"CERTIFICADO FISCAL PARA CONTRATAR" (AFIP), de acuerdo con la normativa de la Administración Federal de Ingresos Públicos (AFIP). En su defecto se podrá presentar constancia de certificado en trámite, con fecha y sello legible de la Agencia AFIP correspondiente, hasta la presentación del certificado requerido, que deberá efectuarse previo a la adjudicación.
- 4- Para los contratos por el régimen de obra pública, el "Certificado de Capacidad de Contratación Anual", emitido por el Registro de Constructores de Obras Públicas, conforme al artículo 1 del Anexo I del Decreto Reglamentario N° 1724/93 o la normativa que en el futuro la



reemplace.

5-Certificado de inscripción en AFIP, donde se acredite la actividad que desarrolla y cuando corresponda, certificación de condición como “Agente de Retención” y/o certificado de exclusión de retención (Impuesto al valor Agregado, Impuesto a las Ganancias, Sistema Único de Seguridad Social-SUSS).

6-Garantía de Oferta por el cinco por ciento (5%) de la propuesta, constituida en alguna de las formas previstas por el Reglamento para la Contratación de Bienes, Obras y Servicios de la HCDN.

7-Responsables obligados a efectuar aportes previsionales, comprobante de pago del último aporte vencido o constancia de inscripción cuya antigüedad no supere los 45 días corridos según establecen las Resoluciones Generales de la AFIP.

8- Último comprobante de pago de Ingresos Brutos

9- Cuando los pliegos lo establezcan Copia de los Balances Generales de cierre de ejercicio, firmadas por contador público nacional y certificadas por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas, correspondientes a los dos (2) ejercicios anteriores a la fecha de presentación de la oferta, con excepción de aquellos casos en que se acredite la imposibilidad de presentar dicha documentación de acuerdo a la fecha de inicio de sus actividades que consten en el Estatuto Social o Contrato; en estos casos, sólo deberán presentar los antecedentes que registren

Asimismo, deberá presentarse Declaración jurada donde se indique si mantienen o no juicios con la HCDN, individualizando en su caso: carátula, número de expediente, monto reclamado, fuero, juzgado, secretaría.

7. **Contenido de la oferta.** La oferta especificará por cada renglón en relación a la unidad solicitada ó su equivalente: precio unitario, precio total; en pesos, con I.V.A. incluido. El total general de la propuesta en base a la alternativa de mayor valor expresado en letras y números.
8. **Plazo de mantenimiento de la Oferta.** El plazo de mantenimiento de la oferta será el previsto en el Pliego de Bases y Condiciones Particulares, en un todo de acuerdo a lo reglado por el art.41 del Reglamento para la Contratación de Bienes, Obras y Servicios de la HCDN:
9. **Efectos de la presentación de la oferta.** La presentación de la oferta, importa de parte del oferente el pleno conocimiento de toda la normativa que rige el llamado a contratación, la evaluación de todas las circunstancias, la previsión de sus consecuencias y la aceptación en su totalidad de las bases y condiciones estipuladas, sin que pueda alegar en adelante el oferente su desconocimiento.
10. **Lugar de apertura.** Departamento de Compras, donde se recibirán las ofertas hasta el día y hora fijados para la apertura.
11. **Requerimiento de Información.** Es facultad de la Dirección General Administrativo Contable y de la Comisión de Preadjudicaciones requerir información de los oferentes que resulte conducente a la presente contratación.
12. **Anuncios de las preadjudicaciones.** El dictamen de evaluación de ofertas será exhibido durante TRES (3) días como mínimo cuando se trate de Licitaciones o Concursos Públicos, DOS (2) días como mínimo cuando se trate de Licitaciones o Concursos Privados y UN (1) día como mínimo cuando se trate de Contrataciones Directas, en uno o más lugares visibles del local del Departamento de Compras de la HCDN. El mismo procedimiento deberá seguirse cuando se efectúe una adjudicación distinta de la aconsejada por la Comisión de Preadjudicaciones, en cuyo caso los fundamentos deberán comunicarse en forma fehaciente a los oferentes.
13. **Impugnaciones al dictamen.** Los interesados podrán formular impugnaciones al dictamen dentro del plazo de tres (3) días a contar desde el vencimiento de término fijado para los anuncios del punto anterior.
14. **Adjudicación.** La adjudicación será resuelta por la autoridad competente para aprobar la contratación y notificada fehacientemente al adjudicatario y a los restantes oferentes por los mismos medios dentro de los tres (3) días de dictado el acto respectivo. Si se hubieran formulado impugnaciones contra la preadjudicación, las mismas serán resueltas en el mismo acto que disponga la adjudicación.
15. **Lugar, forma de entrega y recepción.** El lugar, forma de entrega y recepción de lo adjudicado preferentemente será el lugar de destino especificado en el Pliego de Bases y Condiciones Particulares. El flete, descarga y



- estiba de lo adjudicado, como así también el seguro que cubre el riesgo del personal empleado en dicha tarea será por cuenta del adjudicatario. Si no se dispusiese un lugar de entrega específico para la recepción provisoria de los elementos adquiridos, se entenderá en todos los casos que será en el Departamento de Suministros de la Dirección General Administrativo Contable de la HCDN.
16. **Plazo de entrega.** Los plazos de entrega serán de quince (15) días como regla general, contados a partir de la fecha de recepción de la orden de compra salvo casos de excepción en que sea necesario determinar un plazo distinto o fecha determinada, situación que será establecida en el Pliego de Bases y Condiciones Particulares según cada caso. De no fijarse plazo de entrega, el cumplimiento deberá operarse dentro de los quince (15) días establecidos como regla general.
17. **Recepción Provisoria.** La recepción de las obras ejecutadas, los bienes provistos o servicios prestados tendrá el carácter provisional y los recibos, remitos o certificados que se firmen quedarán sujetos a la recepción definitiva. A los efectos de la conformidad definitiva, se procederá a cotejar la provisión o prestación con lo solicitado, en la forma prevista en el Pliego de Condiciones Particulares y Especificaciones Técnicas. Detectado que fuera un desvío respecto de lo comprometido, el proveedor o contratista deberá entregar las cantidades o cumplir las prestaciones o trabajos faltantes. La conformidad definitiva con la recepción se otorgará dentro del plazo fijado en el Pliego de Condiciones Particulares y Especificaciones Técnicas o dentro de los plazos fijados en el art. 66 del Reglamento para la Contratación de Bienes, Obras y Servicios de la HCDN.
18. **Pagos.** El pago se efectuará en el plazo que haya sido determinado en los respectivos Pliegos de Bases y Condiciones Particulares o a los treinta (30) días.
19. **Penalidades y Sanciones.** Será de aplicación lo dispuesto por el Título XV del Reglamento para la Contratación de Bienes, Obras y Servicios de la HCDN.
20. **Responsabilidad.** La adjudicataria será la única y exclusiva responsable y se obligará a reparar la totalidad de los daños y perjuicios de cualquier naturaleza que se produzcan con motivo o en ocasión del servicio, trabajo, suministro u obra que se realice, ya sea por su culpa, dolo o negligencia, delitos y/o cuasidelitos, actos y/o hechos del personal bajo su dependencia, o por las cosas de su propiedad y/o que se encuentren bajo su guarda o custodia.
21. **Seguro.** Es obligación de la adjudicataria tener cubierto a todo el personal que utilice para la realización del servicio, trabajo, suministro u obra objeto del presente pliego, según corresponda con una Aseguradora de Riesgo de Trabajo, debiendo presentar la nómina completa del personal que será afectado al mismo con el certificado de la respectiva A.R.T.
22. **Impuesto al Valor Agregado.** A los efectos de la aplicación del Impuesto al Valor Agregado, el H. Cámara de Diputados de la Nación reviste el carácter de Consumidor Final.
23. **Constitución de domicilio.** A todos los efectos legales, el oferente deberá constituir domicilio legal en la CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES.
24. **Prórroga de Jurisdicción.** Las partes se someten, para dirimir cualquier divergencia en la presente contratación, una vez agotadas todas las instancias administrativas, a la Jurisdicción Federal de los Tribunales en lo Contencioso y Administrativo, renunciando expresamente a cualquier otro fuero o jurisdicción.



H. Cámara de Diputados de la Nación

Ciudad de Buenos Aires,

de 2015

Sres.
H. Cámara de Diputados de la Nación
Presente

De mi consideración:

Por medio de la presente y en cumplimiento del artículo 35 inc. e) Apartado 2 del Reglamento para la Contratación de Bienes, Obras y Servicios de la H.C.D.N., dejo constancia en carácter de DECLARACION JURADA que la firma..... y los integrantes de los órganos de administración y fiscalización en su caso, **no se encuentran incursos en ninguna de las causales de inhabilidad** para contratar con la H. Cámara de Diputados de la Nación.

Sin otro particular lo saludo muy atte.

FIRMA y SELLO:.....

ACLARACIÓN:.....



Sres.
H. Cámara de Diputados de la Nación
Presente

De mi consideración:

Quien suscribe, con poder suficiente para este acto, DECLARA BAJO JURAMENTO que los juicios que mantiene con la H. Cámara de Diputados de la Nación son los que se detallan a continuación.

Sin otro particular lo saludo muy atte.

Carátula:

Nº de Expediente:

Monto Reclamado:

Fuero, Juzgado y Secretaría:

Entidad Demandada/te

Carátula:

Nº de Expediente:

Monto Reclamado:

Fuero, Juzgado y Secretaría:

Entidad Demandada/te

FIRMA y SELLO:

ACLARACIÓN:.....



H. Cámara de Diputados de la Nación

Ciudad de Buenos Aires,

de 2015

Sres.

H. Cámara de Diputados de la Nación

Presente

De mi consideración:

Por medio de la presente, el que suscribe en carácter de debidamente acreditado de la firma....., MANIFIESTA EN CARÁCTER DE DECLARACION JURADA que la firma antes citada no mantiene Juicios con la Honorable Cámara de Diputados de la Nación.

Sin otro particular lo saludo muy atte.

FIRMA y SELLO:.....

ACLARACIÓN:.....



**AUTORIZACIÓN DE ACREDITACIÓN DE PAGOS
DE LA H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN**

Ciudad de Buenos Aires,

de 2015

SECRETARÍA ADMINISTRATIVA
DIRECCIÓN GENERAL ADMINISTRATIVO CONTABLE
SUB-DIRECCIÓN DE TESORERÍA

El que suscribe.....en mi carácter de
....., CUIT/CUIL N°.....

autorizo a que todo pago que deba realizar la SUB-DIRECCIÓN DE TESORERÍA de la HONORABLE CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN en cancelación de deudas a mi favor por cualquier concepto sea efectuado en la cuenta bancaria que a continuación se detalla:

DATOS DE LA CUENTA BANCARIA:.....
NUMERO DE CUENTA:.....
TIPO: CORRIENTE/CAJA DE AHORRO:.....
CBU DE LA CUENTA:.....
BANCO:.....
SUCURSAL:.....
DOMICILIO:.....

La orden de transferencia de fondos a la cuenta arriba indicada, efectuada por la SUB – DIRECCIÓN DE TESORERÍA de la HONORABLE CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN extinguirá la obligación del deudor por todo concepto, teniendo validez todos los depósitos que allí se efectúen hasta tanto, cualquier cambio que opere en la misma, no sea notificado fehacientemente. El beneficiario exime a la HONORABLE CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN de cualquier obligación derivada de la eventual mora que pudiera producirse como consecuencia de modificaciones sobre la cuenta bancaria.

Firma Titular/res Cuenta Bancaria

Certificación Entidad Bancaria

Intervención SUB-DIRECCIÓN DE TESORERÍA



ANEXO I

Índice

1. Objeto
 - a) Memoria descriptiva
2. Provisión de mobiliario
 - 2.1. Mobiliario que será provisto por la Adjudicataria
 - a) Mobiliario para comedor de legisladores
 - b) Mobiliario para comedor de personal
 - c) Mobiliario para cafetería
 - 2.2. Equipamiento entregado a la Adjudicataria por la HCDN
3. Provisión de vajilla
4. Mantenimiento edilicio
5. Tratamiento de residuos
6. Limpieza

1. Objeto

Obra de readecuación integral de los sectores de 2do subsuelo, Planta Baja, 1er entrepiso y 2do entrepiso del edificio Anexo A de la HCDN, sito en la calle Riobamba nº 25 de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, para adaptar los mismos a los nuevos usos.

a. Memoria Descriptiva

El programa de usos propone un (1) comedor de personal; un (1) comedor de legisladores para Diputados, Autoridades y Personal Jerárquico; una (1) cafetería con servicio de delivery y un sector de depósito de mercaderías. Asimismo, se contemplan todos los espacios de servicio como son las cámaras frigoríficas y la cámara desengrasante.

El depósito de mercaderías está ubicado en el 2do subsuelo, junto a las cámaras frigoríficas. La cafetería funcionará en la planta baja, donde también se ubica la cámara desengrasante. El comedor de personal y el comedor de legisladores estarán en el 1er y 2do entrepiso respectivamente.

Descripción de locales:

Local 01: Depósito. Este local se encuentra en el 2do subsuelo del edificio y posee una superficie de 113,6m² aprox. Tiene acceso vehicular desde el exterior a través de rampas que deben tomarse desde la calle Riobamba. En este local se acopiarán las mercancías de la cocina y se ubicará el conjunto de cámaras frigoríficas: para congelados, para carnes y para verduras.

Local 02: Vestuarios. Los mismos tienen una superficie de 98,5 m². Se ubican en el 2do subsuelo del edificio. Son dos (2) locales separados para hombre y mujeres.

Local 03: Depósito de residuos. Este local se encuentra en el 2do subsuelo del edificio y posee una superficie de 46,7 m². Tiene acceso vehicular desde el exterior a través de rampas que deben tomarse desde la calle Riobamba. En este local se depositarán los residuos previamente separados en materiales orgánicos y los diversos materiales reciclables.

Local 04: Cafetería. La misma se ubica en la Planta Baja y cuenta con una superficie de 48,5 m² aprox. En las áreas de acceso privado tiene un depósito de 4,6 m²; un local donde se ubica la cámara desengrasante y un sector en el cual se encuentra el montacargas y los tableros eléctricos.

Local 05: Cocina. Se encuentra en el 1er Entrepiso del edificio, con una superficie aprox. de 203,2 m². La misma posee todo el equipamiento gastronómico descripto en el apartado 2.2 "Equipamiento entregado a la Adjudicataria por la HCDN".

Local 06: Comedor de personal. Ubicado en el 1er Entrepiso del edificio, cuenta con una superficie aproximada de 301 m². Deberá tener una capacidad aproximada de 250 comensales. Se colocarán mesas y sillas y, además, tendrán un sector de booths juntos a los aventanamientos.

Local 07: Comedor de legisladores Ubicado en el 2do Entrepiso del edificio, cuenta con una superficie de 245 m². Contará con mesas y sillas en el interior y en el exterior, en el área semicubierta. Asimismo, en el interior, se conformarán tres (3) livings con capacidad mínima para 6 personas cada uno.

Locales 09: Baños. Poseen dos (2) baños de discapacitados, dos (2) inodoros, dos (2) mingitorios y cuatro lavabos. Serán de uso exclusivo de los usuarios del comedor.



2. Provisión de mobiliario

2.1. Mobiliario que será provisto por la Adjudicataria

a. Mobiliario para Comedor de legisladores

Mesas: Mesa con cubierta de 1.00 x 1.00 mts. fabricada en MDF gofradas. Base columna de aluminio.

Cantidad: Treinta (30)

Sillas: Tipo "Brno". Silla de estructura metálica cromada en planchuela. Tapizada en cuero. Color a definir por la Inspección de Obra.

Cantidad: Ochenta (80)



Sillones: Tipo "Barcelona", de un cuerpo estructura de base en planchuela de acero cromado y sus almohadones tapizados en cuero. Color a Definir. Medidas (Ancho x Profundidad x Altura): 78 x 77 x 78 cm.

Cantidad: Seis (6)

Ottoman: Tipo "Barcelona" de base en planchuela de acero cromado y sus almohadones tapizados en cuero. Medidas (Ancho x Profundidad x Altura): 62 x 60 x 44 cm

Cantidad: Seis (6)





H. Cámara de Diputados de la Nación

Mesas de living: Tipo "Barcelona". Estructura de planchuela de acero cromada. Medidas de la base: 70 x 70 x 40 cms. (Ancho x Profundidad x Altura). Tapa de vidrio de 6 mm de espesor. Medidas: 110 x 110 cm.
Cantidad: Tres (3)



Sector expansión exterior- Comedor de legisladores:

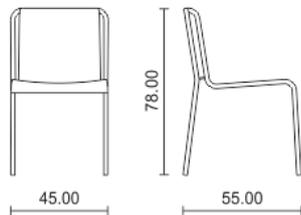
Mesas: mesa de aluminio fundido, pulido y anodizado. Eje central de tubo pulido y anodizado.
Cantidad: seis (6)





Sillas: Con estructura metálica, tejida con fibras sintéticas apilables. Base de 0.45 x 0.55m y 0.78 de alto.

Cantidad: Veinticuatro (24)



b. Mobiliario para comedor de personal

Mesas: Mesa con cubierta de 1.00 x 1.00 mts. fabricada en MDF gofradas. Base columna de aluminio.

Cantidad: Sesenta y dos (62)

Sillas: Apilable. Estructura metálica cromada. Asientos y respaldos tapizados en cuero. Medidas: 0,54 x 0,54 x 0,87 m.

Cantidad: Ciento cincuenta (150)



Mesas: Mesa con cubierta de 1.00 x 1.50 mts. fabricada en MDF gofradas. Base de doble columna de aluminio.

Cantidad: Diez (10)



H. Cámara de Diputados de la Nación

Booth: Banco de dos cuerpos. Espuma de poliuretano de 30 kg/m³ de densidad. Tapizado en cuero, color a elegir. 1,50 m de largo.

Cantidad: Ocho (8) simples y Seis (6) dobles



c. Mobiliario para cafetería

Mesas: Mesa con cubierta de 1.00 x 1.00 mts. fabricada en MDF gofradas. Base de doble columna de aluminio.

Cantidad: Ocho (8)

Sillas: Apilable. Estructura metálica cromada. Asientos y respaldos tapizados en cuero. Medidas: 0,54 x 0,54 x 0,87 m.



Cantidad: Cuarenta(40)



Taburetes: Estructura metálica cromada. Asientos y respaldos tapizados en cuero. 0,44 x 0,50 x 1,00 m.



Cantidad: Ocho (8)

2.2. Equipamiento entregado a la Adjudicataria por la HCDN

La HCDN entregará, montado y en perfectas condiciones de funcionamiento, el equipamiento que en los ítems subsiguientes se detalla. La adjudicataria tendrá bajo su responsabilidad costo y cargo, el mantenimiento de los mismos, según se indique en las fichas técnicas del fabricante.

Equipamiento:

Ítem 1. 1 (un) BASCULA DE PLATAFORMA

Diseño extra chato y portátil. Con indicador hermético en acero inoxidable a distancia. Con totalizador que informa: cantidad de pesadas, cantidad de Kg. acumulados y peso promedio. Características: Capacidades: 150 kg x 50 gr. 300 kg x 100 gr. 600 kg x 200 gr. Dimensión de la plataforma: 80 cm x 65 cm. Alimentación: fuente de alimentación 220 vca o batería 12vcc. Material de la plataforma: Hierro pintado y acero inoxidable. Cantidad de celdas de carga: 4.-

Ítem 2. 1 (un) TAPA MESADA INOXIDABLE 304 - 1,25 mm.

Dimensiones 2500 x 800 x 850 mm. Realizada en acero inoxidable calidad aisi 304 18/8 de 1.25 mm de espesor, acabado superficial pulido mate. Las mesadas murales se proveerán con respaldo de 100 mm de altura la mesada con piletta llevará perfil antidesborde en todo su perímetro. Provista con una piletta 600x500x320 mm de acero inoxidable con sus bordes redondos sanitarios y soldadas íntegramente a la tapa de la mesada. Se proveerá con sopapas de acero inoxidable. Peso bruto: 18 kg. Peso neto: 12 kg. Con 1 base de. Estructura conformada en chapa de acero inoxidable de primera calidad de 40 x 40 mm., rigidizada mediante perfiles fijados a su cara superior y con un intermedio elástico para reducir el efecto sonoro. Provista con regatones regulables para su nivelación. Las mesadas sin pilettones están provistas con estante liso inferior realizado en acero inoxidable de 1,25 mm. De espesor. Las mesadas con piletas no llevaran bases con estante inferior.

Ítem 3. 3 (tres) DUCHADOR K-50 1 AGUJERO MESA

Marca Encore Modelo K50-1000 BR o calidad similar con fijación de poste a pared. Duchador de preenjuague/pre-lavado de montaje sobre mesada con un agujero. Agua caliente y fría. Extremo flexible y comando de válvula con una mano.

Ítem 4. 2 (dos) REJA ESTANTE

Dimensiones 1500 x 400 mm. Realizada en caño cuadrado de acero inox. Calidad aisi 304 de 25 mm de lado con extremos terminados en regatones plásticos. 4 hileras. Montados sobre ménsulas de acero inoxidable.

Ítem 5. 16 (DIECISÉIS) ESTANTERIAS CON 4 ESTANTES PERFORADOS

Con 64 estantes perforados de 900 x 600 mm. Con 64 poste p/estantería. Poste realizado en acero inoxidable de primera calidad. Dimensiones: 40 x 40 x 1800mm. Peso bruto: 3.6 kg. Peso neto: 2.4 kg. Con 128 escuadras para estante.

Ítem 6. 17 (DIECISIETE) ESTANTERIAS CON 4 ESTANTES PERFORADOS

Con 68 estantes perforados de 900 x 400 mm. Estante realizado en acero inoxidable perforado de calidad aisi 304 18/8, peso bruto: 7 kg. Peso neto: 5.1 kg. Con 68 poste p/estantería. Poste realizado en acero inoxidable de primera calidad. Dimensiones: 40 x 40 x 1800 mm. Peso bruto: 3.6 kg. Peso neto: 2.4 kg. Con 136



escuadra para estante.

Ítem 7. 1 (UN) CONJUNTO CAMARA FRIGORIFICA (SEGUNDO SUBSUELO)

Dimensiones de la cámara para verduras 2580 x 2980 x 2500 mm. Sin piso. Paneles de muro y techo constituidos en chapa zincada prepintada blanca atóxica. Paneles aislados con poliuretano inyectado (pur) ecológico, con una densidad de 40 kg/m³ y un coeficiente de transmisión de 0,20 w/m² °c. Paneles de tipo sándwich, con un solo espesor exclusivo de 100 mm, lo cual permite que una cámara sea apta para media y baja temperatura solamente cambiando el equipamiento. Unión de paneles del tipo poliuretano desnudo, con burlete sellador entre chapas. Sistema de ensamble, mediante ganchos excéntricos de acero. Puertas corredizas, con espesor en 60 mm, poseen manija interior de seguridad y exterior con llave. El vano de la puerta estándar es de 1800 x 700 mm. De ancho. Apta para distintos rangos de temperatura desde + 10° c a - 25° c.

Dimensiones de la cámara para carnes 2180 x 2580 x 2500 mm s/piso. Paneles de muro y techo constituidos en chapa zincada prepintada blanca atóxica. Paneles aislados con poliuretano inyectado (pur) ecológico, con una densidad de 40 kg/m³ y un coeficiente de transmisión de 0,20 w/m² °c. Paneles de tipo sándwich, con un solo espesor exclusivo de 100 mm, lo cual permite que una cámara sea apta para media y baja temperatura solamente cambiando el equipamiento. Unión de paneles del tipo poliuretano desnudo, con burlete sellador entre chapas. Sistema de ensamble, mediante ganchos excéntricos de acero. Puertas corredizas, con espesor en 60mm para media, posee manija interior de seguridad y exterior con llave el vano de la puerta estándar es de 1800 x 700mm de ancho. Apta para distintos rangos de temperatura desde + 10° c a - 25° c.

Dimensiones de la Cámara para congelados 2180 x 2580 x 2600 mmm con piso. Paneles de muro y techo constituidos en chapa zincada prepintada blanca atóxica. Paneles aislados con poliuretano inyectado (pur) ecológico, con una densidad de 40 kg/m³ y un coeficiente de transmisión de 0,20 w/m² °c. Paneles de tipo sándwich, con un solo espesor exclusivo de 100 mm, lo cual permite que una cámara sea apta para media y baja temperatura solamente cambiando el equipamiento. Unión de paneles del tipo poliuretano desnudo, con burlete sellador entre chapas. Sistema de ensamble, mediante ganchos excéntricos de acero. Piso reforzado antideslizante de gran resistencia a los impactos y agentes químicos; totalmente lavable. Posee una gran resistencia a la compresión de 400 kg/m². Puertas corredizas, con espesor 80 mm para baja temperatura, poseen manija interior de seguridad y exterior con llave. El vano de la puerta estándar es de 1800 x 700 mm de ancho.

Con un equipo split berrill bmt 20 de 1.5 hp de media temperatura .para la cámara de verduras, un equipo split modelo bmt -20 split para media temperatura para la cámara de carnes. Alimentación eléctrica 220-1-50 /60 ciclos. Con aeroevaporador separado de la unidad condensadora para su instalación remota. Provisto de tablero de control digital de 25 funciones programables con microprocesador de alta tecnología. Descongelamiento por gas caliente. Ventiladores de bajo nivel sonoro, la instalación incluye caños de cobre para gas frío, caliente y retorno. Cables de alimentación y control. Gas freon y demás elementos necesarios para la instalación de un equipo split de media temperatura de hasta 2.5 hp a una distancia máxima de 10 mts. La cámara de congelados llevara un equipo berrill split bbt 20 de 2 hp. Equipo frigorífico modelo bbt - 20 de 2 hp para baja temperatura. Alimentación eléctrica 380-3-50/60 ciclos. Tipo split, aeroevaporador separado de la unidad condensadora para su instalación remota. Provisto de tablero de control digital de 25 funciones programables con microprocesador de alta tecnología. Descongelamiento por gas caliente. Ventiladores de bajo nivel sonoro. Con 1 kit accesorios para su instalación. Incluye caños de cobre para gas frío, caliente y retorno. Cables de alimentación y control. Gas freon y demás elementos necesarios para la instalación de un equipo split de baja temperatura de hasta 2.8 hp a una distancia máxima de 10 mts. Con 3 luminarias por cada una de las cámaras.

Ítem 8. 1 (UN) TAPA MESADA INOXIDABLE 304 - 1,25 MM.

Medidas 2500 x 750x850. Mm realizada en acero inoxidable calidad aisi 304 18/8 de 1.25 mm. De espesor, acabado superficial pulido mate. Las mesadas murales se proveerán con respaldo de 100 mm de altura y las mesadas que incluyan piletas llevaran perfil antidesborde en todo su perímetro. Con 2 piletas de 500x400x270 mm realizadas en acero inoxidable con sus bordes redondos sanitarios y soldadas íntegramente a la tapa de la mesada. Se provee con sopapas de acero inoxidable. Peso bruto: 14 kg. Peso neto: 9 kg. Con 1 base inoxidable b-25. Estructura conformada en chapa de acero inoxidable de primera calidad de 40 x 40 mm, rigidizada mediante perfiles fijados a su cara superior y con un intermedio elástico para reducir el efecto sonoro. Provista con regatones regulables para su nivelación. Las mesadas estan provistas con estante liso inferior realizado en acero inoxidable de 1,25 mm de espesor. Las mesadas con piletas no llevan bases con estante inferior.

Ítem 9. 5 (cinco) ESTANTE SIMPLE DE AMURAR AISI 430.

Medidas 2400 x 400 mm Realizado en acero inoxidable de primera calidad 430 de 1 mm. De espesor.



Montado sobre ménsulas realizadas en acero inoxidable.

Ítem 10. 1 (UN) TAPA MESADA INOXIDABLE 304 - 1,25 MM.

Dimensiones 2300 X 750 X 850 mm. Realizada en acero inoxidable calidad AISI 304 18/8 de 1.25 mm de espesor, acabado superficial pulido mate. Las mesadas murales se proveerán con respaldo de 100 mm de altura. Las mesadas con piletas llevaran perfil antidesborde en todo su perímetro. Con 1 BASE INOXIDABLE B-25. Estructura conformada en chapa de acero inoxidable de primera calidad de 40 x 40 mm., rigidizada mediante perfiles fijados a su cara superior y con un intermedio elástico para reducir el efecto sonoro. Provista con regatones regulables para su nivelación. Las mesadas sin piletas están provistas con estante liso inferior realizado en acero inoxidable de 1,25mm de espesor. Las mesadas con piletas no llevan bases con estante inferior.

Ítem 11. 2 (DOS) MOSTRADOR REFRIGERADO I-I HEAVY DUTY

Realizado en su frente, puertas, laterales, cubre equipo e interiores en acero inoxidable calidad AISI 304 18/8. Tapa mesada del mismo material de espesor 1.25mm. Gabinete íntegramente inyectado en poliuretano de 45 kg/m³. en 50 mm. de espesor y montado sobre patas realizadas en tubo de acero inoxidable de 60 mm. de diámetro con regatones plásticos regulables para su nivelación. Cubre equipo fácilmente desmontable para servicio, que aloja en su interior el equipo compresor, el condensador por aire, filtros y automáticos. Provisto de: Dos (2) puertas grandes de 680 x 610 mm. de altura y dos (2) rejillas con tratamiento epoxi por puerta. Una (1) Puertas chicas de 480 x 610 mm. de altura y dos (2) rejillas con tratamiento epoxi por puerta. Contramarco de puertas calefaccionado para evitar goteos de condensado. Circulación de frío forzada mediante evaporador vertical, ventilador en evaporador. Bandeja de recolección de condensado en el descongelamiento. Frente de cubre equipo con bolsillo para microprocesador con vidrio protector. Equipo frigorífico de tipo hermético, de funcionamiento totalmente automático. Provisto con evaporador en caño de cobre con aletas de aluminio, ventilador en evaporador y control de temperatura digital mediante micro- procesador con ajuste de parámetros programables. Rango de temperatura de 0° C a +10° C. Potencia frigorífica 1/3 HP, Alimentación eléctrica: 220/50/1. Dimensiones exteriores: 2400 x 750 x 850 mm. de altura. Opcional: Guías para bandejas GN en puertas grandes, puertas vidriadas, iluminación interior, alimentación 60 Hz.

Ítem 12. 1 (UN) REFRIGERADOR GASTRONORM HEAVY DUTY

Realizado en su frente, puertas, laterales, cubre equipo e interiores en acero inoxidable calidad AISI 304 18/8. Contrafrente y contrapiso realizados en chapa de acero galvanizado. Gabinete íntegramente inyectado en poliuretano de 45 kg/m³. en 50 mm. de espesor y montado sobre patas realizadas en tubo de acero inoxidable de 60 mm. de diámetro con regatones plásticos regulables para su nivelación. Cubre equipo desmontable, que aloja en su interior el equipo compresor, el condensador por aire, filtros y automáticos. Provisto de: Una (1) puerta grande de 680 x 1480 mm de altura y cuatro (4) rejillas con tratamiento epoxi por puerta. Contramarco de puertas calefaccionado para evitar goteos de condensado. Circulación de frío forzada mediante evaporador vertical, ventilador en evaporador. Bandeja de auto evaporación de condensado en el descongelamiento. Frente de cubre equipo con bolsillo para microprocesador con vidrio protector. Equipo frigorífico de tipo hermético, de funcionamiento totalmente automático. Provisto con evaporador en caño de cobre con aletas de aluminio, ventilador en evaporador y control de temperatura digital mediante micro-procesador con ajuste de parámetros programables. Rango de temperatura de 0° C a +10° C Potencia frigorífica 1/3 HP. Alimentación eléctrica: 220 volts 50 Hz standard. Dimensiones exteriores: 700 x 850 x 2010 mm. de altura.

Ítem 13. 2 (DOS) TAPA MESADA INOXIDABLE 304 - 1,25

Dimensiones 2500 X 750 X 850 mm. Realizada en acero inoxidable calidad AISI 304 18/8 de 1.25 mm. de espesor, Acabado superficial pulido mate. Las mesadas murales se proveerán con respaldo de 100 mm. de altura. Las mesadas con piletas llevaran perfil antidesborde en todo su perímetro. Con 2 BASE INOXIDABLE B-25. Estructura conformada en chapa de acero inoxidable de primera calidad de 40 x 40 mm., rigidizada mediante perfiles fijados a su cara superior y con un intermedio elástico para reducir el efecto sonoro. Provista con regatones regulables para su nivelación. Las mesadas sin piletas están provistas con estante liso inferior realizado en acero inoxidable de 1,25 mm. de espesor. Las mesadas con piletas no llevan bases con estante inferior.

Ítem 14. 2 (DOS) ESTANTE DOBLE CON ESTRUCTURA AISI 430

Dimensiones 2500 X 400 mm compuesto por 2 (dos) estantes lisos realizados en acero inoxidable calidad 430 de 1,25mm de espesor. Montados sobre sólida estructura realizada en caño redondo de acero inoxidable con bridas para amure realizadas en acero inoxidable.

Ítem 15. 3 (TRES) TAPA MESADA INOXIDABLE 304 - 1,25 MM.

Dimensiones 1700 X 750 X 850. mm Realizada en acero inoxidable calidad AISI 304 18/8 de 1.25 mm de



espesor, Acabado superficial pulido mate. Las mesadas murales se proveerán con respaldo de 100 mm. de altura. Las mesadas con piletas llevarán perfil antidesborde en todo su perímetro. Con 3 BASE INOXIDABLE B-15. Estructura conformada en chapa de acero inoxidable de primera calidad de 40 x 40 mm., rigidizada mediante perfiles fijados a su cara superior y con un intermedio elástico para reducir el efecto sonoro. Provista con regatones regulables para su nivelación. Las mesadas sin piletas están provistas con estante liso inferior realizado en acero inoxidable de 1,25 mm. de espesor. Las mesadas con piletas no llevan bases con estante inferior. Con 3 CONJUNTO 4 RUEDAS P/MESADA. Conjunto de 4 ruedas con perno, compuesto por 2 ruedas fijas con freno y dos ruedas móviles con base de 125 mm Ø, enlantadas en poliuretano de alta resistencia y durabilidad. Peso Bruto: 2 kg. c/u Peso Neto: 0.7 kg. c/u.

Ítem 16. 1 (UN) TAPA MESADA INOXIDABLE 304 - 1,25 MM.

Dimensiones 2000 X 750 X 850 mm. Realizada en acero inoxidable calidad AISI 304 18/8 de 1.25 mm. de espesor, Acabado superficial pulido mate. Las mesadas murales se proveerán con respaldo de 100mm de altura. Las mesadas con piletas llevan perfil antidesborde en todo su perímetro. Con 2 PILETAS de 500x400x270 mm. Realizadas en acero inoxidable con sus bordes redondos sanitarios y soldadas íntegramente a la tapa de la mesada. Se provee con sopapas de acero inoxidable. Peso Bruto: 14 Kg. Peso Neto: 9 Kg. Con 1 BASE INOXIDABLE B-25. Estructura conformada en chapa de acero inoxidable de primera calidad de 40 x 40 mm., rigidizada mediante perfiles fijados a su cara superior y con un intermedio elástico para reducir el efecto sonoro. Provista con regatones regulables para su nivelación. Las mesadas sin piletas están provistas con estante liso inferior realizado en acero inoxidable de 1,25 mm. de espesor. Las mesadas con piletas no llevan bases con estante inferior. Con 2 PATA/S Realizada en caño rectangular de acero inoxidable de primera calidad de 1,25 mm. de espesor.

Ítem 17. 1 (UN) ESTANTE SIMPLE DE AMURAR AISI 430

Dimensiones 2000 X 400.mm Realizado en acero inoxidable de primera calidad 430 de 1 mm. de espesor. Montado sobre ménsulas realizadas en acero inoxidable para fijar o amurar.

Ítem 18. 1 (UN) TAPA MESADA INOXIDABLE 304 - 1,25mm.

Dimensiones de 1750 X 750 X 850.mm Realizada en acero inoxidable calidad AISI 304 18/8 de 1.25 mm de espesor, Acabado superficial pulido mate. Las mesadas murales cuentan con respaldo de 100 mm de altura. Las mesadas con piletas llevan perfil antidesborde en todo su perímetro. Con 2 PILETAS de 600x500x320 mm Realizadas en acero inoxidable con sus bordes redondos sanitarios y soldadas íntegramente a la tapa de la mesada. Se proveen con sopapas de acero inoxidable. Peso Bruto: 18 Kg. Peso Neto: 12 Kg. Con 1 BASE INOXIDABLE B-15. Estructura conformada en chapa de acero inoxidable de primera calidad de 40 x 40 mm., rigidizada mediante perfiles fijados a su cara superior y con un intermedio elástico para reducir el efecto sonoro. Provista con regatones regulables para su nivelación. Las mesadas sin piletas están provistas con estante liso inferior realizado en acero inoxidable de 1,25mm. de espesor. Las mesadas con piletas no llevan bases con estante inferior.

Ítem 19. 1 (UN) TAPA MESADA INOXIDABLE 304 - 1,25mm.

Dimensiones 1750 X 750 X 850 mm. Realizada en acero inoxidable calidad AISI 304 18/8 de 1.25 mm de espesor, Acabado superficial pulido mate. Las mesadas murales se proveerán con respaldo de 100 mm de altura. Las mesadas con piletas llevan perfil antidesborde en todo su perímetro. Con 1 BASE DE ACERO INOXIDABLE Estructura conformada en chapa de acero inoxidable de primera calidad de 40 x 40 mm., rigidizada mediante perfiles fijados a su cara superior y con un intermedio elástico para reducir el efecto sonoro. Provista con regatones regulables para su nivelación. Las mesadas sin piletas están provistas con estante liso inferior realizado en acero inoxidable de 1,25 mm. de espesor.

Ítem 20. 3 (TRES) REFRIGERADOR GASTRONORM HEAVY DUTY

Modelos IG 42 Realizado en su frente puertas, laterales, cubre equipo e interiores en acero inoxidable calidad AISI 304 18/8. Gabinete íntegramente inyectado en poliuretano de 45 kg/m3 en 50 mm de espesor y montado sobre patas realizadas en tubo de acero inoxidable de 60 mm de diámetro con regatones plásticos regulables. Puertas tipo placa de 50 mm de espesor inyectadas en poliuretano de 45 kg/m3. con ambas caras metálicas. Provisto de: Contramarco de puertas calefaccionado para evitar goteos de condensado. Bandeja de autoevaporación de condensado en el descongelamiento. Circulación de frío forzada mediante evaporador vertical, ventilador en evaporador. Autoevaporador del condensado. Sistema electrónico (microprocesador) de control de temperatura y descongelamiento, termómetro digital y posibilidad de parametrización. Frente de cobre equipo con bolsillo para microprocesador con vidrio protector. Equipo frigorífico de tipo hermético, de funcionamiento totalmente automático de 1/3 HP. Dos (2) puertas grandes de 680 x 1380 mm de altura y (8) rejillas con tratamiento epoxi. Dimensiones exteriores: 1400 x 850 x 2010 mm de altura.

Ítem 21. 1 (UN) FREEZER GASTRONORM

Gabinete construido en acero inoxidable AISI 304 pulido mate exterior y acero inoxidable pulido brillante



interior, aislación en poliuretano inyectado, burlete magnético calefaccionado; auto evaporación del condensado. Equipo frigorífico autocontenido de 3/4 HP con circulación de aire forzado incorporado. Provista de patas regulables y 4 rejillas de alambre plastificado. Alimentación 220V/50Hz. Control de temperatura electrónico. Rango de -5°C a -20°C. Una (1) puerta grande de 680 x 1380 mm. de altura. Capacidad 630 litros. Dimensiones exteriores: 700 x 850 x 2010 mm. de altura.

Ítem 22. 1 (UN) TAPA MESADA INOXIDABLE 304 - 1,25 MM.

Dimensiones 1900 x 750 x 850mm realizada en acero inoxidable calidad aisi 304 18/8 de 1.25 mm de espesor, acabado superficial pulido mate. Las mesadas murales se proveerán con respaldo de 100 mm de altura. Las mesadas con piletas llevaran perfil antidesborde en todo su perímetro. Con 1 piletta 500x400x270mm. Realizadas en acero inoxidable con sus bordes redondos sanitarios y soldadas íntegramente a la tapa de la mesada. Se provee con sopapas de acero inoxidable. Peso bruto: 14 kg. Peso neto: 9 kg. Con 1 base inoxidable b-20 estructura conformada en chapa de acero inoxidable de primera calidad de 40 x 40 mm, rigidizada mediante perfiles fijados a su cara superior y con un intermedio elástico para reducir el efecto sonoro. Provista con regatones regulables para su nivelación. Las mesadas sin piletones están provistas con estante liso inferior realizado en acero inoxidable de 1,25 mm. De espesor. Las mesadas con piletas no llevan bases con estante inferior.

Ítem 23. 1 (UN) CAMPANA MURAL ACERO INOX. CALIDAD 430 – 1mm.

Dimensiones 2500X1500X550 mm realizada en acero inoxidable calidad AISI 430 de 1 mm de espesor. Terminación pulido mate. Provista con grasera perimetral colectora de grasas con recipiente desmontable. Lleva porta filtros, con filtros en malla de aluminio y metal desplegado de 500 x 500 x 25 mm. de espesor desmontables.

Ítem 24. 1 (UN) PARRILLA AL CARBON A CONTRAPESO

Compuesta por brazos laterales basculantes fabricados con planchuelas de hierro de 2" x ½" y bujes de anclaje en hierro. Parrilla desmontable por tramos, construida en hierro ángulo de ¾ x 1/8. La misma es autoportante de 10 posiciones. Con patas, grasera y contra peso trasero fabricado en acero inoxidable de primera calidad con dos varillas roscadas galvanizadas y 2 tuercas mariposa para anclaje en pared. Dimensiones 1500 x 800 mm de ancho.

Ítem 25. 2 (DOS) ESTANTE SIMPLE DE AMURAR AISI

Dimensiones 1500 mm realizado en acero inoxidable de primera calidad 430 de 1 mm. De espesor. Montado sobre ménsulas realizadas en acero inoxidable. Con 2 pantallas cerámicas con calefacción eléctrica. Plafón porta pantallas realizado en acero inoxidable. Tres (3) pantallas cerámicas infrarrojas de 500 w. C/u con llave de encendido t, luz testigo, cableado con cable de vidrio- silicón para alta temperatura y bornea de conexión de porcelana. Alimentación 220 v. 50/60 hz.

Ítem 26. 1 (UN) MOSTRADOR REFRIGERADO I-I HEAVY DUTY

Dimensiones 2900 con 2 puertas grandes y 2 puertas chicas .realizado en su frente, puertas, laterales, cubre equipo e interiores en acero inoxidable calidad aisi 304 18/8. Tapa mesada del mismo material de espesor 1.25 mm. Gabinete íntegramente inyectado en poliuretano de 45 kg/m3. En 50 mm. De espesor y montado sobre patas realizadas en tubo de acero inoxidable de 60 mm. De diámetro con regatones plásticos regulables para su nivelación. Cubre equipo desmontable, que aloja en su interior el equipo compresor, el condensador por aire, filtros y automáticos. Provisto de: dos (2) puertas grandes de 680 x 610 mm. De altura y dos (2) rejillas con tratamiento epoxi por puerta. Dos (2) puertas chicas de 480 x 610 mm. De altura y dos (2) rejillas con tratamiento epoxi por puerta. Contramarco de puertas calefaccionado para evitar goteos de condensado. Circulación de frío forzada mediante evaporador vertical, ventilador en evaporador. Bandeja de recolección de condensado en el descongelamiento. Frente de cubre equipo con bolsillo para microprocesador con vidrio protector. Equipo frigorífico de tipo hermético, de funcionamiento totalmente automático. Provisto con evaporador en caño de cobre con aletas de aluminio, ventilador en evaporador y control de temperatura digital mediante micro- procesador con ajuste de parámetros programables. Rango de temperatura de 0° c a +10° c .potencia frigorífica 1/3 hp .alimentación eléctrica: 220/50/1 .dimensiones exteriores: 2900 x 750 x 850 mm. De altura.

Ítem 27. 1 (UN) TAPA MESADA INOXIDABLE 304 - 1,25 MM.

Dimensiones 700 x 750 x 850 mm realizada en acero inoxidable calidad aisi 304 18/8 de 1.25 mm de espesor, acabado superficial pulido mate. Las mesadas murales se proveerán con respaldo de 100 mm. De altura. Las mesadas con piletas llevaran perfil antidesborde en todo su perímetro. Con 1 base inoxidable b-10 estructura conformada en chapa de acero inoxidable de primera calidad de 40 x 40 mm., rigidizada mediante perfiles fijados a su cara superior y con un intermedio elástico para reducir el efecto sonoro. Provista con



regatones regulables para su nivelación. Las mesadas sin piletones estarán provistas con estante liso inferior realizado en acero inoxidable de 1,25 mm de espesor. Las mesadas con piletas no llevan bases con estante inferior.

Ítem 28. 2 (DOS) MOSTRADOR REFRIGERADO I-I HEAVY DUTY

Dimensiones 3400 con 2 Puertas Grandes Y 3 Puertas Chicas Realizado en su frente, puertas, laterales, cubre equipo e interiores en acero inoxidable calidad AISI 304 18/8. Tapa mesada del mismo material de espesor 1.25 mm. Gabinete íntegramente inyectado en poliuretano de 45 kg/m³. en 50 mm. de espesor y montado sobre patas realizadas en tubo de acero inoxidable de 60 mm. de diámetro con regatones plásticos regulables para su nivelación. Cubre equipo desmontable, que aloja en su interior el equipo compresor, el condensador por aire, filtros y automáticos. Provisto de: Dos (2) puertas grandes de 680 x 610 mm. de altura y dos (2) rejillas con tratamiento epoxi por puerta. Tres (3) Puertas chicas de 480 x 610 mm. de altura y dos (2) rejillas con tratamiento epoxi por puerta. Contramarco de puertas calefaccionado para evitar goteos de condensado. Circulación de frío forzada mediante 2 evaporadores verticales, ventilador en evaporador. Bandeja de recolección de condensado en el descongelamiento. Frente de cubre equipo con bolsillo para microprocesador con vidrio protector. Equipo frigorífico de tipo hermético, de funcionamiento totalmente automático. Provisto con evaporador en cano de cobre con aletas de aluminio, ventilador en evaporador y control de temperatura digital mediante micro- procesador con ajuste de parámetros programables. Rango de temperatura de 0° C a +10° C Potencia frigorífica 1/2 HP Alimentación eléctrica: 220/50/1 Dimensiones exteriores: 3400 x 750 x 850 mm. de altura. Opcional: Guías para bandejas GN en puertas grandes, puertas vidriadas, iluminación interior, alimentación 60 Hz.

Ítem 29. 1 (UN) TAPA MESADA INOXIDABLE 304 - 1,25 MM.

Dimensiones 2000 x 750 x 850 mm. Realizada en acero inoxidable calidad aisi 304 18/8 de 1.25 mm. De espesor, acabado superficial pulido mate. Las mesadas murales se proveen con respaldo de 100 mm. De altura. Las mesadas con piletas llevan perfil antidesborde en todo su perímetro. Con 1 base de acero inoxidable de primera calidad de 40 x 40 mm., rigidizada mediante perfiles fijados a su cara superior y con un intermedio elástico para reducir el efecto sonoro. Provista con regatones regulables para su nivelación. Las mesadas sin piletones estarán provistas con estante liso inferior realizado en acero inoxidable de 1,25 mm. De espesor. Las mesadas con piletas no llevaran bases con estante inferior.

Ítem 30. 1 (UN) TAPA MESADA INOXIDABLE 304 - 1,25 MM.

Dimensiones 2000 x 750 x 850mm realizada en acero inoxidable calidad aisi 304 18/8 de 1.25 mm. De espesor, acabado superficial pulido mate. Las mesadas murales se proveerán con respaldo de 100 mm de altura. Las mesadas con piletas llevan perfil antidesborde en todo su perímetro. Con 1 piletta 500x400x270 mm realizadas en acero inoxidable con sus bordes redondos sanitarios y soldadas íntegramente a la tapa de la mesada. Se provee con sopapas de acero inoxidable. Peso bruto: 14 kg. Peso neto: 9 kg. Con 1 base inoxidable b-20 estructura conformada en chapa de acero inoxidable de primera calidad de 40 x 40 mm, rigidizada mediante perfiles fijados a su cara superior y con un intermedio elástico para reducir el efecto sonoro. Provista con regatones regulables para su nivelación. Las mesadas sin piletones están provistas con estante liso inferior realizado en acero inoxidable de 1,25 mm. De espesor. Las mesadas con piletas no llevan bases con estante inferior. Con 2 pata/s realizada en caño rectangular de acero inoxidable de primera calidad de 1,25 mm. De espesor.

Ítem 31. 2 (DOS) ESTANTE DOBLE CON ESTRUCTURA AISI 430

Dimensiones 2050 x 400 mm. Compuesto por 2 (dos) estantes lisos realizados en acero inoxidable calidad 430 de 1,25 mm. De espesor. Montados sobre sólida estructura realizada en caño redondo de acero inoxidable con bridas para amure realizadas en acero inoxidable. Con 8 pantallas calefaccionadas plafón porta pantallas realizado en acero inoxidable. Pantallas cerámica infrarroja de 500 w., llave de encendido t, luz testigo, cableado con cable de vidrio- silicona para alta temperatura y bornea de conexión de porcelana. Alimentación 220 v. 50/60 hz.

Ítem 32. 3 (TRES) MODULOS NEUTROS

Gabinete construido estructura autoportante realizada en acero inoxidable. Dimensiones 330 x 790 x 230 mm. Peso bruto: 62 kg. Peso neto: 50 kg. Con 3 base cerrada 1/2 modulo serie 700 estructura conformada en chapa de acero inoxidable de primera calidad de 40 x 40 mm. Posee estante liso inferior, laterales, contrafrente y puerta realizada en acero inoxidable calidad aisi 430 de 1,25 mm. De espesor. Provista con regatones regulables para su nivelación. Dim: 329 x 736 x 620 mm. Peso bruto: 24 kg. Peso neto: 16 kg.

Ítem 33. 2 (DOS) CUCCIPASTA SERIE 700 HEAVY DUTY

Gabinete construido íntegramente en acero inoxidable de primera calidad exterior e interior. Batea AISI 316. Gabinete con resistencias eléctricas blindadas. Descarga frontal. Canastos rejilla y codo de descarga.



Capacidad 47 litros. Con provisión de 3 (tres) canastos. Dimensiones: 655 x 790 x 1120 mm Consumo: 13.5 kw Peso Bruto: 119 kg. Peso Neto: 96 kg.

Ítem 34. 1 (UN) ANAFE MODULAR S700 E HEAVY DUTY

Gabinete modular construido íntegramente en acero inoxidable. Frente de llaves de diseño especial embutido que protege las perillas de golpes. Provista de 1(un) baño maría doble de 650 x 600 mm con dos resistencias de 2kw controlada por termostato de 0° - 90° c. Alimentación eléctrica: 220v / 380v /. Dimensiones: 654 x 790 x 230 mm de altura. Consumo: 4kw. Peso bruto: 63 kg. Peso neto: 55. Con 1 base cerrada 1 modulo serie 700. Estructura conformada en chapa de acero inoxidable de primera calidad de 40 x 40 mm, posee estante liso inferior, laterales, contrafrente y puertas realizadas en acero inoxidable calidad Aisi 430 de 1,25 mm. De espesor. Provista con regatones regulables para su nivelación. Dimensiones: 654 x 736 x 620 mm. Peso bruto: 30 kg. Peso.

Ítem 35. 1 (UN) ANAFE MODULAR S700 E HEAVY DUTY

Modelo de 4 (cuatro) discos. Gabinete modular construido íntegramente en acero inoxidable. Frente de llaves de diseño especial embutido que protege las perillas de los golpes. Provista con 4 (cuatro) discos ø 220 mm, consumo: 2 kw. C/u, comando mediante llave de 7 puntos en cada disco. Alimentación eléctrica: 220v / 380v. Dimensiones: 654 x 790 x 230 mm de altura. Consumo: 8 kw. Peso bruto: 72 kg. Peso neto: 63 kg. Con 1 base cerrada 1 modulo serie 700. Estructura conformada en chapa de acero inoxidable de primera calidad de 40 x 40 mm. Posee estante liso inferior, laterales, contrafrente y puertas realizadas en acero inoxidable calidad aisi 430 de 1,25 mm. De espesor. Provista con regatones regulables para su nivelación. Dimensiones: 654 x 736 x 620 mm. Peso bruto: 30 kg. Peso.

Ítem 36. 1 (UN) ANAFE MODULAR S700 E HEAVY DUTY

Modelo de 2 planchas biferas. Gabinete modular construido íntegramente en acero inoxidable. Frente de llaves de diseño especial embutido que protege las perillas de golpes. Provista con 1 (una) plancha lisa rectificada de 650 x 600 mm con dos resistencias de 3 kw c/u controladas por un termostato de 50° a 250° c. Alimentación eléctrica: 220v / 380v. Dimensiones: 654 x 790 x 230 mm de altura. Consumo: 6 kw. Peso bruto: 80 kg. Peso neto: 70 kg. Con acanalado de plancha. Con 1 base cerrada 1 modulo serie 700. Estructura conformada en chapa de acero inoxidable de primera calidad de 40 x 40 mm. Posee estante liso inferior, laterales, contrafrente y puertas realizadas en acero inoxidable calidad aisi 430 de 1,25 mm. De espesor. Provista con regatones regulables para su nivelación. Dimensiones: 654 x 736 x 620 mm. Peso bruto: 30 kg. Peso

Ítem 37. 2 (DOS) HORNO COMBINADO IG PLAY TOUCH

Modelo tipo 101 e, incluye kit de lavado de horno y conexión a internet con base ig play touch 101 c/guias. Estructura realizada en acero inox de primera calidad, patas de caño cuadrado de 40 x 40 mm. Con regatones regulables para su nivelación. Perfiles de 2 mm, estante inferior liso, laterales y refuerzo trasero en acero inoxidable, provisto con guías para alojar bandejas 1/1. Dimensiones: 990 x 715 x 650 mm de altura. Condiciones generales y particulares de las garantías detalladas en el manual de instalación.

Ítem 38. 2 (DOS) FREIDORA SERIE 700 HEAVY DUTY

Modelo f-s700 e freidora 27, o calidad similar gabinete realizado en acero inoxidable. Montado sobre patas de 60 mm de diámetro de acero inoxidable y provistas de regatones regulables. Batea de freído con indicador de nivel máximo de aceite y desagote por medio de una válvula esférica de 1" de diámetro. Calefaccionada con resistencias eléctricas blindadas. Contactores y termostatos de trabajo y seguridad provista con rejilla para restos alimenticios, dos (2) canastos para freído de alambre niquelado, con mango aislado, con una prolongación para desagote. Capacidad 27 litros de aceite, con descarga frontal. Alimentación eléctrica: 3 x 380 v+n+t. Consumo: 9 kw, dimensiones: 425x790x1120 mm de altura. Peso bruto: 87 kg. Peso neto: 70 kg.

Ítem 39. 1 (UN) CAMPANA CENTRAL 430 - 1MM.

Modelo campana central con filtros acero inoxidable 430 de 1 mm dimensiones 4200x2700x550.mm realizada en acero inoxidable calidad aisi 430 de 1 mm. De espesor. Terminación pulido mate. Provista con grasera perimetral colectora de grasas con recipiente desmontable para su limpieza. Llevará porta filtros, con filtros en malla de aluminio y metal desplegado de 500 x 500 x 25 mm. De espesor desmontables para su reposición y o limpieza. Con 4 doble tortuga para iluminación.

Ítem 40. 2 (DOS) RACK ALTO GN 1/1 CON LATERALES

Realizado íntegramente en chapa de acero inoxidable calidad AISI 304 de 1,25 mm. y 1,5 mm. de espesor. Montado sobre tren rodante compuesto por cuatro (4) ruedas, dos de ellas con freno. Provisto de dos manijas de baquelita. Provisto de 28 pares de guías para la colocación de bandejas (sin provisión de las mismas) Dimensiones aproximadas 396 x 535 x 1512 mm. de altura.



Ítem 41. 1 (UN) FAB. DE HIELO - LINEA ICE-O-MATIC

Con 1 fabricadora de hielo modelo tipo ice0-405fa con filtro, marca ice-o-matic o calidad superior. Fabricadora de hielo en cubos. Producción máxima: 200 kilos/24hs. Con 1 un deposito modelo B-55-ps tipo marca ice-o-matic, o calidad superior, con una capacidad: 250 kilos. Con 1 filtro de agua c/manómetro incorporado, tipo Marca ice-o-matic, o calidad superior.

Ítem 42. 6 (SEIS) CARROS PARA RESIDUOS

Con 6 recipientes p/residuos d: 500. Realizado totalmente en acero inoxidable calidad 304 18/8 de 1,25 mm. De espesor, de dimensiones 500 x 600 mm de altura. Provisto con tapa y manijon de empuje. Con 6 base recipiente residuos con ruedas

Ítem 43. 1 (UN) TAPA MESADA INOXIDABLE 304 - 1, 25 MM.

Dimensiones 2200x800x850 mm. Realizada en acero inoxidable calidad aisi 304 18/8 de 1.25 mm. De espesor, acabado superficial pulido mate. Las mesadas murales se proveen con respaldo de 100 mm de altura. Las mesadas con piletas llevaran perfil antidesborde en todo su perímetro. Con 1 tolva para recipiente residuos con 1 base inoxidable b-20 estructura conformada en chapa de acero inoxidable de primera calidad de 40 x 40 mm., rigidizada mediante perfiles fijados a su cara superior y con un intermedio elástico para reducir el efecto sonoro. Provista con regatones regulables para su nivelación. Las mesadas sin piletas estarán provistas con estante liso inferior realizado en acero inoxidable de 1,25 mm. De espesor. Las mesadas con piletas no llevan bases con estante inferior.

Ítem 44. 1 (UN) ESTANTE INCLINADO PARA CANASTO

Dimensiones 2200 x 400mm compuesto por un (1) estante liso realizado en acero inoxidable calidad aisi 304 18/8 de 1,25 mm. De espesor, con inclinación al sector de trabajo para la colocación de canastos porta vajilla. Montado sobre estructura realizada en caño de acero inoxidable de 38 mm. De diámetro.

Ítem 45. 1 (UN) MESADA ENTRADA-SALIDA LAVADORA

Dimensiones 1600 x 750 x 850 mm. Tapa mesada realizada en acero inoxidable calidad 304 18/8 de 1,5 mm. De espesor, con terminación pulido mate. Montada sobre dos (2) patas realizadas en caño cuadrado de acero inoxidable de 40 x 40 x 1,5 mm. De espesor con regatones regulables para su nivelación. Con 2 piletas modelos pg 500x400x270 mm. Realizadas en acero inoxidable con sus bordes redondos sanitarios y soldadas íntegramente a la tapa de la mesada. Se provee con sopapas de acero inoxidable. Peso bruto: 14 kg. Peso neto: 9 kg.

Ítem 46. 1 (UN) LAVADORA DE VAJILLA COMENDA

Con 1 lc-700, marca comenda origen italia construida en acero inoxidable con un rango de lavado de 360 a 720 platos / hora (entre 20 y 40 racks de 50x50 cm). Posee 3 ciclos de lavado de entre 90-120-180 segundos. Consumo eléctrico total en kw (con una entrada de agua a 55°C): 6.75kw capacidad de tanque de lavado: 42 l con presostato de nivel de agua. Termostato para tanque y boiler. Bomba de lavado de 0.75 hp. Boiler de enjuague para elevar la temperatura de enjuague hasta los 85 ° c. Sistema de levantamiento de puertas asistido, mediante resortes ubicados en la parte trasera de la máquina, con 2 puertas laterales tipo guillotina. Alimentación: 380/220 v posibilidad de ubicación/instalación en esquina. Dimensiones: 625 x 760 x 1460 mm con puerta cerrada, y 1800mm de altura con puertas abiertas. Demás prestaciones: ver catálogo. Nota: se provee con dos canastos para lavado; uno para platos y uno liso para cubiertos con 1 bomba de enjuague lf y lc para ser utilizada en lavadoras modelo lf-322 y lc-700.

Ítem 47. ITEM 50 1 (UN) MESADA ENTRADA-SALIDA LAVADORA

Dimensiones 1400x750x850mm tapa mesada realizada en acero inoxidable calidad 304 18/8 de 1,5 mm de espesor, con terminación pulido mate, montada sobre dos (2) patas realizadas en caño cuadrado de acero inoxidable de 40x40x1,5mm de espesor con regatones regulables para su nivelación.

Ítem 48. 1 (UN) REJA ESTANTE

Dimensiones 1400x400mm realizada en caño cuadrado de acero inox. Calidad aisi 304 de 25 mm de lado con extremos terminados en regatones plásticos. 4 hileras. Montados sobre ménsulas de acero inoxidable.

Ítem 49. 1 (UN) ESTANTERIA

Con 4 estantes perforados. Con 4 poste p/estanteria. Poste realizado en acero inoxidable de primera calidad. Dimensiones: 40 x 40 x 1800 mm. Peso bruto: 3.6 kg. Peso neto: 2.4 kg con 8 escuadra para estante.

Ítem 50. 1 (UN) MOSTRADOR AUTOSERVICIO PLATO FRIO I-I HD

Modelo 1900 2 puertas grandes realizado en su frente puertas, laterales, cubre equipo, piso, contrapiso e interiores en acero inoxidable de primera calidad. Contrafrente y contrapiso realizados en chapa de acero galvanizado. Tapa mostrador realizada en acero inoxidable calidad aisi 18/8 de 1,25 mm. De espesor. Sector superior de la mesada preparado para alojar cuatro (4) fuentes gn 1/1 de 530 x 325 x 40 mm. De profundidad. Gabinete íntegramente inyectado en poliuretano de 45 kg/m3. En 50 mm. De espesor, montado sobre patas



realizadas en tubo de acero inoxidable de 60 mm. De diámetro. Puertas tipo placa de 50 mm. De espesor, inyectadas en poliuretano de 45 kg/m³. con ambas caras metálicas. Provisto de: contramarco de puertas calefaccionado para evitar goteos de condensado. Sistema electrónico (microprocesador) de control de temperatura y descongelamiento, termómetro digital y posibilidad de parametrización. Equipo frigorífico de tipo hermético, de funcionamiento totalmente automático, incorporado en el gabinete de 1/3 hp. Cubre equipo con frente desmontable para servicio, que aloja en su interior el equipo compresor, condensador por aire, filtros y automáticos. Frente de cobre equipo con bolsillo para microprocesador con vidrio protector. Con evaporador vertical, ventilador en evaporador. Evaporador horizontal de enfriamiento de plato frío, realizado en cobre y con control manual de desconexión. Provisto con cuatro (4) fuentes gn 1/1 de 530 x 325 x 40 mm. De profundidad. Provisto con dos (2) puertas grandes de 680 x 610 mm. De altura y cuatro (4) rejillas con tratamiento epoxi. Dimensiones exteriores 1900 x 800 x 850 mm. De altura. Opcional extensión de plato frío y elevación del mismo con 1 cupula expositora curvee - 1900 realizada en vítrea de 8 mm. De espesor, con frente inclinado y plano superior conformado en una sola pieza con empalme curvo. Vinculada al mueble mediante caños de acero inoxidable de 32 mm. De diámetro y piezas de aluminio anodizado color negro en sus extremos y frente. Con 1 deslizador de bandejas dim: 1900 x 300 mm realizado en caño redondo de acero inoxidable de 32 mm. De diámetro y montado sobre ménsulas para su fijación al mueble, realizadas en el mismo material. Con 1 conjunto 4 ruedas con base. Conjunto de 4 ruedas compuesto por 2 ruedas fijas con freno y dos ruedas móviles con base de 125 mm ø, enlantadas en coma de alta resistencia y durabilidad. Peso bruto: 2 kg. C/u peso neto: 0.9 kg. C/u.

Ítem 51. 1 (UN) LUNCHONETTE ELECTRICO

Modelo 2000 con 5 fuentes gn 1/1. Baño maría realizado íntegramente en acero inoxidable formado en una sola pieza con mesada superior. Provisto de válvula esférica para carga y descarga y tubo pescante de desborde. Gabinete realizado en acero inoxidable, paneles en su frente realizados en acero inoxidable. Conjunto montado sobre estructura de acero inoxidable. Patas con regatones para su nivelación provisto de fuentes gn 1/1. Con tapas de acero con asas. Calefacción mediante resistencias eléctricas blindadas. Consumo: 5 kw / h cantidad de fuentes cinco (5). Dimensiones exteriores 2000 x 750 x 850 mm. De altura. Con 1 cúpula expositora curvee - 2000 realizada en vítrea de 8 mm. De espesor, con frente inclinado y plano superior conformado en una sola pieza con empalme curvo. Vinculada al mueble mediante caños de acero inoxidable de 32 mm. De diámetro y piezas de aluminio anodizado color negro en sus extremos y frente. Con 1 deslizador de bandejas dimensiones de 2000x300 mm realizado en caño redondo de acero inoxidable de 32 mm. De diámetro y montado sobre ménsulas para su fijación al mueble. Con 1 conjunto 4 ruedas con base conjunto de 4 ruedas compuesto por 2 ruedas fijas con freno y dos ruedas móviles con base de 125 mm ø. Peso bruto: 2 kg. C/u peso neto: 0.9 kg. C/u

Ítem 52. 16 (DIECISÉIS) REJILLA DE PISO INOXIDABLE

Dimensiones 1000 x 200 mm c/marco y canaleta. Realizada en planchuela de acero inoxidable aisi 304 de 1 x 3/16". Provista con marco perimetral realizado en acero inoxidable. Ancho: 200 mm. Compuesto realizado íntegramente en acero inoxidable. Cal. Aisi 304. Rejilla de planchuelas transversales en tramo de 1 mt. Desmontables.

Ítem 53. 3 (TRES) UN MOSTRADOR REFRIGERADO MR 1900

Realizado en su frente, puertas, laterales, cubre equipo en acero inoxidable calidad AISI 304 18/8 pulido mate sanitario. Tapa mesada en el mismo material de 1.25mm. de espesor. Interiores en acero inoxidable pulido brillante. Contrafrente y contrapiso realizados en chapa de acero galvanizado. Gabinete íntegramente inyectado en poliuretano de 45 kg/m³. en 50 mm de espesor y montado sobre patas realizadas en tubo de acero inoxidable de 60 mm. de diámetro con regatones plásticos regulables para su nivelación. Cubre equipo desmontable, que aloja en su interior el equipo compresor, el condensador por aire, filtros y automático. Provisto de: dos (2) puertas grandes para una (1) bandeja GN 2/1 o dos (2) GN 1/1 por estante, dimensiones 680 x 610 mm. de altura con burlete magnético y dos (2) rejillas con tratamiento epoxi por puerta y apertura de puerta de cierre automático y retención a 90°. Contramarco de puertas calefaccionado para evitar goteos de condensado. Circulación de frío forzada mediante evaporador vertical, montado en gabinete de acero inoxidable, ventilador en evaporador. Bandeja de recolección de condensado en el descongelamiento. Equipo frigorífico de tipo hermético, de funcionamiento automático. Provisto con evaporador, ventilador en evaporador y control de temperatura digital mediante microprocesador con ajuste de parámetros programables y descongelamiento programado. Rango de temperatura de 0° C a +10° C Potencia frigorífica 1/3 HP. Alimentación eléctrica: 220 V 50 Hz standard. Dimensiones exteriores: 1900 x 750 x 850 mm de altura.

Ítem 54. ANAFE MODULAR A S-700 E 2 DISCOS C/ BASE

MODELO S-700 E Gabinete modular construido íntegramente en acero inoxidable. Frente de llaves de diseño



especial embutido que protege las perillas de los golpes. Provista con 2 (dos) discos Ø 220 mm, consumo: 2 kW. c/u, comando mediante llave de 7 puntos en cada disco. Alimentación Eléctrica: 220v / 380v / Opcional: otras tensiones. Dimensiones: 329 x 790 x 230 mm de altura. Consumo: 4 Kw. Peso Bruto: 48 Kg. Peso Neto: 39 kg.

Ítem 55. BASE CERRADA PARA ANAFE SERIE 700:

Estructura conformada en chapa de acero inoxidable de primera calidad de 40 x 40 mm. Posee estante liso inferior, laterales, contrafrente y puerta realizada en acero inoxidable calidad AISI 430 de 1,25 mm. de espesor. Provista con regatones regulables para su nivelación. Dimensiones: 329 x 736 x 620 mm. Peso Bruto: 24 kg. Peso Neto: 16 kg.

Ítem 56. UN TOSTADOR DOBLE E C/ PLANCHA

Gabinete realizado en acero inoxidable de primera calidad y techo metálico enlozado. Provisto con dos (2) grillas (365 x 340 mm.) Calefaccionado mediante resistencias eléctricas en su techo. Con plancha de hierro de fundición. Temperatura variable mediante regulador de corriente. Dimensiones exteriores 880x385x390 mm. De altura. Consumo: 5 kw. Peso bruto: 35 kg. Juego de ménsulas tostador.

Ítem 57. MESADA LISA INOX 304 -1.5 MM

Dimensiones 2000 x 750 mm realizada en acero inoxidable calidad aisi 304 18/8 de 1.5 mm. De espesor, acabado superficial pulido mate. Las mesadas murales se proveen con respaldo de 100 mm de altura. Las mesadas con piletas llevaran perfil antidesborde en todo su perímetro.

Ítem 58. BASE A.INOXIDABLE 304

Dimensiones 2000 x 750 x 850 mm base de caño cuadrado de 40x40x1.5 mm de acero inoxidable rigidizada mediante perfiles fijados a su cara superior y con un intermedio elástico para reducir el efecto sonoro, con regatones regulables para su nivelación y estante inferior realizado en acero inoxidable calidad 304 18/8 de 1.25 mm de espesor. Las estructuras de mesadas con piletas no llevan estante inferior.

Ítem 59. MESADA LISA DE ACERO INOX CALIDAD 304 – ESP 1.5

Realizada en acero inoxidable calidad AISI 304 18/8 de 1.5 mm. de espesor, Acabado superficial pulido mate. Las mesadas murales se proveerán con respaldo de 100 mm. de altura. Las mesadas con piletas llevaran perfil antidesborde en todo su perimetro.

Ítem 60. BASE A.INOXIDABLE 304 ESP 1.5 MM

Base de caño cuadrado de 40x40x1.5mm de acero inoxidable rigidizada mediante perfiles fijados a su cara superior y con un intermedio elástico para reducir el efecto sonoro, con regatones regulables para su nivelación y estante inferior realizado en acero inoxidable calidad 304 18/8 de 1.25 mm de espesor. Las estructuras de mesadas con piletas no llevaran estante inferior.

Ítem 61. MOSTRADOR REFRIGERADO MR 2400:

Realizado en su frente, puertas, laterales, cubre equipo en acero inoxidable calidad AISI 304 18/8 pulido mate sanitario. Tapa mesada en el mismo material de 1.25mm. de espesor. Interiores en acero inoxidable pulido brillante. Contrafrente y contrapiso realizados en chapa de acero galvanizado. Gabinete íntegramente inyectado en poliuretano de 45 kg/m³. en 50 mm de espesor y montado sobre patas realizadas en tubo de acero inoxidable de 60 mm. de diámetro con regatones plásticos regulables para su nivelación. Cubre equipo desmontable, que aloja en su interior el equipo compresor, el condensador por aire, filtros y automáticos. Provisto de: dos (2) puertas grandes para una (1) bandeja GN 2/1 o dos (2) GN 1/1 por estante, dimensiones 680x610 mm de altura con burlete magnético y dos (2) rejillas con tratamiento epoxi por puerta y una (1) Puerta chica de 480x610 mm de altura con burlete magnético y dos (2) rejillas con tratamiento epoxi por puerta. Apertura de puerta de cierre automático y retención a 90°. Contramarco de puertas calefaccionado para evitar goteos de condensado. Circulación de frío forzada mediante evaporador vertical, montado en gabinete de acero inoxidable, ventilador en evaporador. Bandeja de recolección de condensado en el descongelamiento. Equipo frigorífico de tipo hermético, de funcionamiento totalmente automático. Provisto con evaporador en caño de cobre con aletas de aluminio, ventilador en evaporador y control de temperatura digital mediante microprocesador con ajuste de parámetros programables y descongelamiento programado. Rango de temperatura de 0° C a +10° C Potencia frigorífica 1/2 HP. Alimentación eléctrica : 220 V 50 Hz standard. Dimensiones exteriores: 2400 x 750 x 850 mm. de altura. Opcional: Guías para bandejas GN en puertas grandes, puertas vidriadas, iluminación interior trasero inoxidable.

Ítem 62. ESTANTE SIMPLE DE AMURAR

Dimensiones 2000 x 400 mm realizado en acero inoxidable de primera calidad 430 de 1 mm. De espesor. Montado sobre ménsulas realizadas en acero inoxidable.

Ítem 63. LAVAVAJILLAS BAJO MESADA

Marca Comenda Origen Italia Lavavajilla de carga frontal para canastos de 500x500 mm.para uso bajo mesadas. Altura maxima de piezas a lavar 320 mm. Produccion de racks/h 20/30. Alimentacion 2x220 v-50



Hz. ó 380V / 50 Hz. Bomba de lavado 0.45 KW. Capacidad del tanque de lavado 21 litros Calefacción del tanque 2 Kw. Capacidad de la caldera 8.2 litros Carga eléctrica total 5,5 Kw Perilla de seguridad en puerta. Con inyector para aditivo de enjuague Posibilidad de ubicación/instalación en esquina. Dimensiones 600 x 600 x 820 mm de altura.

Ítem 64. ESTANTE VASERA DE AMURAR

Dimensiones 1500 x 400 realizado en acero inoxidable calidad 430 de 1.25 mm. De espesor, con bandeja superior de escurrido realizada en acero inoxidable y ménsulas en el mismo material, para su amure o fijación.

Ítem 65. ITEM 69 MESADA CON DOS PILETAS PG

Dimensiones 2200 x 750 x 850 mm realizada en acero inoxidable calidad AISI 304 18/8 de 1.5 mm. De espesor, acabado superficial pulido mate. Las mesadas murales se proveerán con respaldo de 100 mm. De altura. Las mesadas con piletas llevarán perfil antidesborde en todo su perímetro. Con base de caño cuadrado de 40 x 40 x 1.5 mm de acero inoxidable rigidizada mediante perfiles fijados a su cara superior y con un intermedio elástico para reducir el efecto sonoro, con regatones regulables para su nivelación y estante inferior realizado en acero inoxidable calidad 304 18/8 de 1.25 mm de espesor. Las estructuras de mesadas con piletas no llevarán estante inferior. Con 2 (dos) piletas modelo pg de 500 x 400 x 270 mm realizadas en acero inoxidable con sus bordes redondos sanitarios y soldadas íntegramente a la tapa de la mesada. Se provee con sopapas de acero inoxidable. Peso bruto: 14 kg. Peso neto: 9 kg. Con 2 (dos) patas.

Ítem 66. MESADA LISA 2600 X 500 X 850

Dimensiones 2600 x 500 x 850 mm Realizada en acero inoxidable calidad AISI 304 18/8 de 1.5 mm. de espesor, Acabado superficial pulido mate. Las mesadas murales se proveerán con respaldo de 100 mm. de altura. Las mesadas con piletas llevarán perfil antidesborde en todo su perímetro. Con Base de caño cuadrado de 40x40x1.5 mm de acero inoxidable rigidizada mediante perfiles fijados a su cara superior y con un intermedio elástico para reducir el efecto sonoro, con regatones regulables para su nivelación y estante inferior realizado en acero inoxidable calidad 304 18/8 de 1.25 mm de espesor. Las estructuras de mesadas con piletas no llevan estante inferior.

Ítem 67. MESADA LISA 2200 X 600 X 850

Dimensiones 2200x600x850 mm realizada en acero inoxidable calidad AISI 304 18/8 de 1.5 mm. De espesor, acabado superficial pulido mate. Las mesadas murales se proveerán con respaldo de 100 mm. De altura. Las mesadas con piletas llevarán perfil antidesborde en todo su perímetro. Con base de caño cuadrado de 40x40x1.5 mm de acero inoxidable rigidizada mediante perfiles fijados a su cara superior y con un intermedio elástico para reducir el efecto sonoro, con regatones regulables para su nivelación y estante inferior realizado en acero inoxidable calidad 304 18/8 de 1.25 mm de espesor. Las estructuras de mesadas con piletas no llevan estante inferior.

Ítem 68. FABRICADORA DE HIELO SL-90

Se provee una máquina fabricadora de hielo tipo Marca NTF o calidad superior, con una producción máxima de 43 kgs/24hs, debe incluir un depósito con capacidad de 25 kgs, una potencia de 450W y gas refrigerante tipo R-404, peso neto 52 Kilos y dimensiones 496x629x795mm, incluye filtro de agua.

Ítem 69. MESADA COCKTELERA 1400

Dimensiones 1400 x 700 x 850 mm realizada en acero inoxidable calidad AISI 304 18/8 de 1,5 mm. De espesor, con respaldo de 100 mm. De altura y rigidizada mediante perfiles fijados a su cara inferior para reducir el efecto sonoro. Provista de una (1) piletta de dimensiones 270 x 340 x 200 mm. De profundidad, bache aislada con tapa para la colocación de hielo de dimensiones 696 x 310 x 300 mm. De profundidad, cuatro (4) bandejas gastronomía gn de 1/6 x 65 mm. De profundidad (no provistas por ig), sector de mesada para apoyo de licuadora y riel realizado en acero inoxidable para la colocación de botellas. Montado sobre sólida estructura realizada en caño cuadrado de 40x40mm. Provista con regatones regulables para su nivelación y estante liso inferior realizado en acero inoxidable calidad AISI 304. Dimensiones 1400 x 850 x 850 mm. De altura.

Ítem 70. REFRIGERADOR BOTELLERO 1500

Gabinete construido en acero inoxidable exterior e interior. Aislación en poliuretano inyectado. Puertas superiores corredizas. Equipo frigorífico incorporado de 1/3 HP. Alimentación 220V - 50 Hz. Capacidad 550 litros. Dimensiones: 1500 x 650 x 910 mm de altura.

3. Provisión de vajilla

La Adjudicataria deberá proveer la totalidad de la vajilla para el servicio de la cafetería, del comedor de personal y del comedor de legisladores. Deberá tener un stock permanente de, como mínimo, los utensilios



que se detallan a continuación:

- 600 Platos platos de 26 cm de diam. de porcelana
- 600 Platos de postre de 20 cm de diam. de porcelana
- 600 Platos hondos de 22 cm de diam. de porcelana
- 600 Tenedores de acero inoxidable
- 600 Cuchillos de acero inoxidable
- 600 Cucharas de mesa
- 600 Cucharas de postre
- 600 Cucharas de café
- 600 Copas para vino de 350 ml de cristal
- 600 Copas para agua de 450 ml de cristal
- 600 Vasos con capacidad de 300 ml de cristal
- 300 Jarras con capacidad de 1 lt. de cristal
- 600 Tazas de té de porcelana con plato
- 600 Jarros de café chico de porcelana con plato
- 600 Jarros de café doble de porcelana con plato
- 300 Ensaladeras de porcelana
- 600 Servilleteros de acero inoxidable

4. Mantenimiento edilicio

a. Objetivo

Servicio de mantenimiento edilicio preventivo, correctivo y de urgencia de los sectores del edificio ANEXO A de la HCDN afectados en el presente pliego. La Contratista será responsable del mantenimiento de todas las instalaciones realizadas por la misma, así como del mantenimiento de todo el equipamiento gastronómico que le será entregado con el edificio.

b. Alcance y desarrollo del servicio

Los trabajos se llevarán a cabo de forma periódica según el detalle de rubros y tareas incluidas en el servicio de mantenimiento a prestar, consistirá en la reposición de elementos agotados o defectuosos, sustitución de productos o piezas consumidos o desgastados en su normal funcionamiento, inspección de los elementos constructivos y de las instalaciones, limpiezas necesarias para hacer operativas las canalizaciones y conductos expuestos a un ensuciamiento persistente o temporal.

Se entenderá por mantenimiento el conjunto de operaciones necesarias para asegurar el funcionamiento de las instalaciones de manera constante, conservando permanentemente la seguridad del edificio, de las personas y la defensa del medio ambiente.

El servicio de mantenimiento tendrá alcance preventivo, correctivo y de urgencias.

Mantenimiento preventivo:

Se entenderá por mantenimiento preventivo todas aquellas acciones destinadas a evitar futuros inconvenientes en la operatividad de las instalaciones, fijándose para ello distintas frecuencias de revisión acorde a la importancia de cada rubro, dicha frecuencia será marcada en un plan de mantenimiento que deberá presentar la empresa contratista previo inicio del servicio. En dicho plan de mantenimiento deberá fijarse como mínimo de revisión de frecuencia semanal aquellos rubros afectados a los sectores de uso masivo y de vital importancia como son la revisión y control de instalaciones eléctricas e instalaciones sanitarias y se fijará como revisión de frecuencia mensual aquellos rubros que requieren controles periódicos pero no son de vital importancia como son carpintería y cerrajería, puertas automáticas, instalaciones de fontanería, equipos de Aire Acondicionado, etc.

Mantenimiento correctivo:

Se entenderá por mantenimiento correctivo todas aquellas acciones destinadas a la resolución de roturas y deterioros que surjan diariamente por el intensivo uso de las instalaciones, incluye la provisión de los elementos expresamente previstos en el título "materiales y repuestos", todo otro tipo de repuesto o artefacto será presupuestado al organismo por separado, siendo decisión de la Administración su ejecución por el adjudicatario o terceros de acuerdo a los mejores intereses o conveniencia económica del estado.

Urgencias:

Son aquellas tareas de reparación que surjan post horario previsto del personal afectado al servicio. La empresa contratista deberá concurrir al edificio donde presta el servicio para dar cumplimiento al requerimiento en un plazo máximo de cuatro (4) horas.

Materiales y repuestos:



La empresa deberá informar mediante nota membretada a modo de declaración jurada el listado con los materiales y repuestos mínimos que el Organismo considera que debe haber permanente en la instalaciones donde se prestará el servicio, la existencia de los materiales y repuestos solicitados será verificado periódicamente por el responsable del servicio dispuesto por el Organismo.

Listado de materiales y repuestos mínimos solicitados:

- Cant. 2 Asientos de inodoro.
- Cant. 2 Tubos de sellador transparente.
- Cant. 3 Rollos de cinta aisladora.
- Cant. 1 Rollo de teflón de alta densidad.
- Cant. 2 Flexibles de desagües.
- Cant. 2 Tapas de depósito con botón.
- Cant. 2 Mecanismos de flotadores.
- Cant. 2 Obturador de depósito de inodoros..
- Cant. 1 Cintas de enmascarar.
- Cant. 2 Cerraduras tipo doble paleta.
- Cant. 4 Candados.
- Cant. 10 Balastos.
- Cant. 10 Arrancadores.
- Cant. 10 Tubos de 20w.
- Cant. 10 Tubos de 40w.
- Cant. 10 Tubos de 105w.
- Cant. 4 Equipos de iluminación de 2 x 40w.
- Cant. 4 Equipos de iluminación de 2 x 20w.
- Cant. 10 Lámparas bajo consumo.
- Cant. 2 Bolsas de precintos de 30cm.
- Cant. 2 Bolsas de precintos de 20cm.
- Cant. 10 Tornillos para inodoro.
- Cant. 50 Tornillos tipo Parker de distintas medidas.
- Cant. 50 Tornillos tipo Mito de distintas medidas.
- Cant. 50 Clavos de distintas medidas.
- Cant. 25 Remaches Pop de distintas medidas.
- Cant. 2 Aerosoles con aceite lubricante.
- Cant. 1 Bolsa x 3Kg Poximix.
- Cant. 1 Poxipol.
- Cant. 1 Poxilina.
- Cant. 3 Pares de guantes.
- Cant. 4 Hojas de trincheta.
- Cant. 3 Rollos de Cinta de embalar.

c. Detalle de rubros y tareas incluidas en el servicio de mantenimiento a prestar:

Ítem 1. Obra civil, albañilería y pintura, cubiertas (filtraciones) en el ámbito de reparación y mantenimiento.

- a.** Limpieza de tejados, terrazas, cubiertas, sumideros, canaletas, etc.
- b.** Repaso de pinturas en parámetros verticales y horizontales, tanto del interior como del exterior del edificio, producidos como consecuencias o remates derivados de operaciones de mantenimiento (averías y reparaciones realizadas). Con un límite del 5 % del total pintado al año.
- c.** Repaso de pinturas en aberturas y marcos, tanto del interior como del exterior del edificio.
- d.** Reposición de aplicados, azulejos, pisos, zócalos, etc., cuando estos se manifiesten como desprendimientos casuales o remates derivados de operaciones de mantenimiento. Con un límite del 5% anual del total existente.
- e.** Todo lo referente a tapajuntas, molduras, etc.
- f.** Retoques de pintura, por deterioro casual, hasta un máximo del 5% del total pintado.
- g.** Reposición de placas de yeso desmontable en mal estado hasta un 5% al año del total de placas colocadas y fisuras en cielorraso de yeso.

Ítem 2. Cristalería.

Colocación de espejos, retiro de restos, limpieza, colocación, sellado y estanqueidad. Se proveerán todos los



insumos necesarios para la colocación, siendo el organismo contratante el encargado de proveer todo tipo de espejos. Se colocará hasta el 5% al año del total de espejos existentes.

Ítem 3. Carpintería y cerrajería: puertas, cerraduras, ventanas, etc.

- a. En los cerramientos, engrase de los rodamientos.
- b. Comprobación de cierres y ajuste de ventanas y puertas.
- c. Reposición de barras antipáticos, manijas, herrajes, cerraduras, o cualquier elemento de cierre, sea cual sea el origen de su deterioro.

Ítem 4. Instalación eléctrica, incluye sistemas de media y baja tensión, distribución, alumbrado, alumbrado de emergencia, etc.

a. Tareas de Mantenimiento de la Instalación Eléctrica.

Estas tareas incluyen toda la instalación que se encuentre dentro de las áreas concesionadas. Las mismas comienzan en tableros seccionales. El mantenimiento de los mismos estará a cargo de la Adjudicataria, no obstante, el personal de mantenimiento de la HCDN tendrá acceso a los mismos a fin de poder intervenir ocurriera algún inconveniente fuera del horario de trabajo en el comedor.

b. En tableros la Contratista realizará:

Limpieza de cajas. Verificación y ajuste de conexiones. Limpieza de contacto. Ajuste de presión de láminas, limpieza y reposición a cargo de la Contratista de fusibles de todo tipo. Control de estado, de funcionamiento y reposición a cargo de la Contratista de interruptores automáticos y manuales, contactores, seccionadores, fotocélulas, temporizadores, relés, etc.

Reemplazo de elementos complementarios dañados o deteriorados con provisión de materiales a cargo de la Contratista.

Verificación de estado, control, arreglo o reparación de cualquier tipo de elemento de mando o accionamiento, interruptor termo-magnético, termostatos, temporizador, relevador, reset. etc. Cuando no admita reparación, la reposición del material correrá a cargo de la HCDN.

Limpieza de bandejas y conductos de cable montantes borneras, caja de paso y derivación, verificación y ajuste o reposición de conexiones, borneras y aislaciones, comprobación periódica de la aislación de conductores entre sí y respecto de masa, conducto y tierra. Comprobación de estado, ajuste, reposición a cargo de la Contratista y reparación de soportes insertos, ménsulas o cualquier elemento de suspensión o sujeción de sistema de energía eléctrica. Reparación y reposición a cargo de la Contratista de borneras, tornillos de contacto, tapas, cajas, etc.

c. En equipos de iluminación de emergencia:

La Contratista deberá controlar el estado de las baterías, el sistema de carga, la luminaria y todos los demás elementos componentes de estos artefactos con el fin de verificar el correcto funcionamiento general del sistema de luces de emergencia.

La contratista deberá reponer a su exclusivo cargo todos los elementos de estos artefactos, deteriorados o que hayan cumplido su vida útil, de tal forma que funcionen correctamente.

La contratista efectuará mensualmente una prueba de funcionamiento la que deberá contar con la aprobación del Inspector de Obra de la HCDN en un registro que se llevará exclusivamente a tal efecto, donde deberá constar día y hora de la prueba, resultado con la cantidad de fallas observadas y la firma del agente que lo aprobó.

d. En todo elemento vinculado a la instalación eléctrica:

Verificación de conexión de protección (puesta a tierra) reposición o instalación de la misma en forma inmediata a la detección de su falta.

Bandejas porta-cables, conductos de cable, montantes, borneras, cajas de paso y derivación, etc. Control de estado general, ajustes de bornes, conexiones y aislaciones. Control de estado de bandejas, soportes, insertos, etc. limpieza general del conjunto, eliminación óxido y tratamiento anticorrosivo con provisión de materiales a cargo de la Contratista.

e. En equipos de iluminación general:

Cambio de Lámparas en general (tubos y bulbos) balastos, arrancadores, portalámparas, zócalos, contactos y capacitores. Desplazamiento de tomas y puntos.

f. En equipos de transferencia en sistemas de iluminación:

Verificación y control de equipos de transferencia en sistemas de iluminación.

g. Tareas de operación a realizar por La Contratista

- Encendido y apagado de interruptores de iluminación y tomacorrientes comandados de tableros seccionales o de piso.
- Operación de los sistemas de iluminación de seguridad.
- Revisiones generales programadas de baja tensión.



- Sustitución de todo aquello que se incluya en la denominación de pequeño material eléctrico: toma corriente, puntos, llaves térmicas, disyuntores, etc.
- Sustitución de todo tipo de lámparas incluyéndose la provisión de las mismas: halógenas de cualquier tipo, incandescentes, fluorescentes, etc.
- Circuitos Generales: Inspección visual de canalizaciones, Limpieza de aparatos, Comprobación de conexiones y apriete de tornillería, Comprobar la no existencia de calentamientos, Revisar empalmes, Revisar tomas de tierra, Limpieza general, etc.}
- Alumbrado: Revisión general y reparación de todo el alumbrado interior y exterior, desmontaje de plafones y difusores para su limpieza.

h. Mantenimiento de las Instalaciones de baja tensión

En sistemas de detección de incendios: Control limpieza y reparación o cambio de componentes.

i. Tareas de operación a realizar por La Contratista

Verificación diaria del correcto funcionamiento de los semáforos y alarmas de **detección de incendios**.
Comprobación semanal del buen funcionamiento de todos los artefactos.

j. Instalación de fontanería, red de agua fría y caliente, red de bajantes de pluviales

Ítem 5. Tareas de operación a realizar por La Contratista

- **En válvulas de todo tipo:** Limpieza y regulación de válvulas de todo tipo cambiando asientos y empaquetaduras en forma periódica y secuencial. Limpieza, reparación y verificación de correcto funcionamiento de flotantes, regulación de asientos y varillas y reposición a cargo de La Contratista. Los materiales serán provistos por la Contratista.
- **En válvulas a palanca de descarga de inodoro:** Regulación, limpieza de accionamientos, cambio de empaquetaduras, flotantes y accesorios provistos por la Contratista. En caso de rotura, vandalismo o de no admitir reparación será provista por la HCDN.
- **En piletas, desagües y otros:** Limpieza y verificación de todas las piletas y desagües, conservación del sellado, desengrasado y desobstrucción de cañerías en general, reposición de rejillas de bocas de desagües provistos por la Contratista. Ídem para bidet, inodoro, lavamanos, mingitorias, bebederas, sifones, colectores, conexiones flexibles, etc. reparación y/o reposición con materiales provistos por la Contratista (Ejemplo: cabezales, llaves, conexiones cromadas, flexibles, sifones, etc.)
- **En cámara desengrasante:** La limpieza de la cámara deberá ser ejecutada por una persona autorizada por el establecimiento. Las grasas y aceites se deberán extraer en forma manual, para ello se podrá utilizar un colador o un artículo similar. La capa de grasa y aceite formada en la superficie del agua de la cámara, una vez retirada, se deberá disponer en bolsas de basura, para lo cual se sugiere agregar aserrín con el objeto de obtener un residuo con un menor contenido de humedad. La limpieza de la cámara se deberá efectuar cada semana. Una vez por mes, se deberá, evacuar toda el agua acumulada dentro de la cámara, eliminando el sedimento a la basura, de igual forma que las grasas extraídas. Sólo el agua puede ser dispuesta en el sistema de desagüe. Una vez evacuada la cámara, efectuar un lavado a las paredes con agua y una solución de cloro.
- **En pozos de bombeo y otros:** Cada ciento ochenta (180) días, en días no laborables para la administración, La Contratista realizará la limpieza y desinfección de pozos de bombeo de todo tipo, de interceptores de todo tipo y de todo tipo de cámaras de paso de alimentación o desagüe, limpieza, verificación o reemplazo de juntas de ser necesario con provisión de materiales a cargo de la Contratista. El plazo indicado es solamente tentativo, debiendo La Contratista realizar los trabajos mencionados cuando las circunstancias lo requieran.
- **En artefactos:** Sujeción, ajuste y montaje de artefactos, sustitución de tapas de inodoro, sustitución de fuelles, reparación y/o reposición de grifería de todo tipo, válvulas, grifos, etc. Todos los elementos los proveerá la Contratista.
- **Cañerías:** La Contratista mantendrá todas estas en perfecto estado de funcionamiento y apariencia, reparando las pérdidas que surgieran de las mismas, colocando soportes extras de ser necesario.



- **Tareas de operación a realizar por La Contratista:** Todas las inherentes a la prestación del servicio incluyendo destapes, limpieza y reparaciones de perdidas y/o roturas, con verificación diaria de funcionamiento de la instalación sanitaria a primera hora de cada jornada laborable, tanto para los servicios de agua potable, desagües cloacales, pluviales, como reserva de agua para artefactos sanitarios y sus accesorios, etc.

Ítem 6. Mantenimiento y limpieza de ventilación electromecánica. En cocinas, parrillas e inyecciones.

- **Limpieza semanal de todos los elementos de los ventiladores de extracción centrífuga:** Conductos, bocas de campana, montantes, sombrero tipo americano.
- **Mantenimiento, engrase y reposición de piezas:** persiana cortafuego, grampas de anclaje y conductos, bases antivibratoria de equipos, fuelles antivibratorio.

Ítem 7. Mantenimiento de Matafuegos.

- a. Colocación y amure de extintores (no se proveerán estos), incluirá sólo la provisión de piezas del sistemas de amure.
- b. Chequeo periódico de extintores, cuando se observe un faltante superior al 10% de su peso y/o baja presión indicada en su manómetro se procederá a su recarga a cargo de La Contratista.
- c. Recarga de los fluidos (gaseosos, líquidos o polvos) de todos los matafuegos con cargo a la Contratista, con provisión de la tarjeta correspondiente, salvo en caso de haber sido utilizados en un siniestro.

Ítem 8. Mantenimientos Varios.

Puertas interiores; pisos antideslizantes; letreros; tapas ciegas; periscopios varios en conducto de pisos y accesorios; aislación de terrazas; cerrajería; filtraciones de agua laterales por cerramientos en altura; mueblería; cortinas; cuadros, albañilería y reparaciones del hormigón deteriorado, etc.

a. Tareas de mantenimiento a realizar por La Contratista.

- Soldadura de hierros o metal desplegado.
- Soldadura para acondicionado de muebles de caño en mal estado.
- **Ámbito general:** instalación de adornos, cuadros, cartelería (informativa, de comunicación interna y de salida de siniestros), dispensadores de papel y jabón, pizarras, etc. No incluye la provisión de los mismos.
- **En puertas interiores de todo tipo:** Las puertas de carpintería metálica recibirán tratamiento similar a las cañerías. Además se efectuarán todas las tareas necesarias para su correcto funcionamiento en especial fijación de bisagras pivotes, arandelas, tornillos, soldaduras, cerraduras, control de bujes, calibración y mantenimiento de cierres hidráulicos, etc. trimestralmente se aplicará lubricación adecuada a todo elemento móvil, se procederá a la limpieza periódica de las perforaciones de marcos, umbral o dintel para pasadores en puertas batientes se controlará la altura de las hojas de forma que no dañen los pisos.
- **En terrazas y techos:** Permanentemente se verificará el estado de estas cubiertas, cualquier indicio de filtraciones deberá ser adecuadamente reparado con elementos similares a los existentes provistos por la Contratista. El ítem comprende también a todo tipo de encuentros, unión, apoyos, fisuras, revoques deteriorados, etc. factible de provocar filtraciones por alteraciones en su comportamiento.
- **En piso de goma:** Se procederá al pegado o reparación. En caso de no admitir reparación el material será provisto por la HCDN.
- **En letreros:** Todos los letreros y carteles indicadores de todo tipo, serán verificados mensualmente en sus sistemas de sujeción o suspensión reemplazándose los tornillos o insertos faltantes con repuestos provistos por la Contratista. Se tendrá especial cuidado en los letreros suspendidos o tipo bandera, ya que cualquier anomalía en los mismos constituye un factor de riesgo y peligro. La HCDN solicitará el retiro de letreros o carteles para la modificación de sus indicaciones, estando a cargo de La Contratista el retiro del cartel, su limpieza, el fijado de la información en vinilo autoadhesivo y la



reposición en su lugar original o en el que indique la HCDN.

- **En revoques:** La Contratista proveerá la mano de obra y los materiales teniendo especial precaución en que la terminación sea similar a la existente.
- **En revestimientos sanitarios:** La Contratista proveerá la mano de obra y los materiales para su mantenimiento.
- **En puertas en general:** Apertura y cierre de puertas de accesos, baños, cocinas y accesos.
- **En estructuras de hormigón en alturas no superiores a los cinco metros (columnas, vigas y losas):** La Contratista deberá proceder a reparar todos los recubrimientos saltados según el siguiente esquema de reparación: a) picareteado de las superficies flojas, b) limpieza de los hierros oxidados, c) aplicación de dos manos de antióxido convertidor, d) aplicación de un puente de adherencia, e) aplicación de revoque cementicio (1:3) de terminación y f) aplicación de recubrimiento protector de igual color al existente.
- **Cerrajería:** Se deberá controlar el correcto funcionamiento de las cerraduras de todo tipo como así también los cierres hidráulicos de puertas.
- **En muebles:** La Contratista deberá realizar el mantenimiento, las reparaciones menores y el desarmado y armado de muebles. Para lo cual la Contratista deberá proveer todos los insumos necesarios para esto (tornillos, adhesivos, etc.)

5. Manejo de residuos

- El Adjudicatario deberá realizar diariamente la disposición diferenciada de los residuos generados en los distintos sectores del espacio concesionado al comedor, deberá lavar todos aquellos recipientes que lo requieran, a la vez que ejecutará de forma obligatoria el cambio de bolsa.
- La separación de los residuos la deberá realizar en los distintos puntos de generación, según la clasificación, en principio, adoptada por la HCDN:
- Bolsas negras para residuos orgánicos
- Bolsas verdes para residuos reciclables
- Bolsas azules o recipientes especiales para el papel/cartón limpios
- Bolsas naranjas o cajas para vidrios o vajillas rotas
- Para los aceites de cocina, recipientes aptos para su traslado y adecuadamente identificados.
- El Adjudicatario dispondrá en los sitios que determine la HCDN los recipientes contenedores destinados a la separación de residuos propuesta, los que deberán estar adecuadamente identificados.
- Los residuos orgánicos producto del preparado de alimentos y aquellos generados por las sobras de alimentos no consumidos, lo depositará en recipientes con tapa, los que serán de material resistente, lavable y acondicionado con bolsas color negro.
- Los residuos reciclables lo depositará limpios y secos en recipientes identificados con color verde, los que serán de material resistente, lavable y acondicionado con bolsas del mismo color.
- En el caso de tratarse de vajilla rota deberá prever un recipiente diferenciado con bolsa color naranja, en la cual colocará el residuo previo envoltorio o protección con papel o cartón.
- Una vez llenas cualquiera sea las bolsas en las tres cuartas partes de su volumen deberán ser cerradas para su retiro.
- Finalmente los distintos tipos de residuos a excepción de los especiales los transportará hasta los contenedores dispuestos en las ubicaciones fijadas por la HCDN. Mientras que para los residuos especiales deberá prever el retiro por empresa habilitada para su tratamiento o empresa proveedora, la cual deberá entregar el manifiesto de recolección, con el cual se genera un certificado de disposición, el que podrá ser solicitado en cualquier momento por personal de la HCDN.
- A.1.- Bolsas
- Las bolsas deberán ser de material resistente al corte, impermeables y opacas, de 120 micrones de espesor y los tamaños estarán de acuerdo a la cantidad de residuos generados en cada lugar y al tipo de recipiente.



- A.2.- Complementarias

El Adjudicatario deberá realizar todos aquellos trabajos, provisiones y servicios que, sin estar expresamente prescriptos en las presentes especificaciones técnicas, resulten necesarios a efectos de lograr el completo, correcto y óptimo cumplimiento del Plan de Gestión de Residuos.

6. Limpieza

Para todas las actividades de limpieza El ADJUDICATARIO deberá aplicar las metodologías de trabajo, con la frecuencia, que se fijan a continuación:

Ítem 1 – Limpieza de pisos

Se efectuarán en forma diaria y permanente con elementos mecánicos o manuales, según lo requiera el caso. Se comenzará con un mopeado y/o barrido y/o aspirado teniendo especial cuidado en no producir la dispersión en el aire del polvo depositado. Se retirará con scrapp de mano incrustaciones que pudieran estar presentes. Por la noche se procederá al lavado en forma mecanizada con máquina lavadora, fregadora, secadora autónoma y detergente neutro y paños.

Ítem 2 - Fregado y rasqueteado de pisos

a) Pisos de mosaicos, mármol, cerámico o cemento

Se ejecutará semanalmente, con medios mecánicos o manuales, empleando para ello solución de agua, jabón industrial y cloro. En los casos de manchas rebeldes se recurrirá al uso de disolventes especiales (no inflamables) o bien limpiadores en polvo, según convenga.

En el caso de escaleras se efectuará un aspirado para retirar todo el polvo, luego trapeado con agua jabonosa y terminación con líquido para autobrillo antideslizante.

b) Pisos plásticos / linóleo

Semanalmente, en forma manual o mecánica, no utilizando elementos abrasivos que desgasten o marquen las superficies.

c) Pisos de madera

Semanalmente, con medios mecánicos o manuales, se realizará un viruteado fino de las superficies, sin producir rayaduras. En todos los casos, los pisos en la totalidad de su superficie, deberán quedar completamente limpios, sin manchas ni vestigios de ceras viejas.

Ítem 3 - Lustrado de pisos

Se ejecutará en forma diaria, luego del barrido y limpieza de las superficies, empleando productos y/o elementos que eviten la suspensión de partículas de polvo, por medios mecánicos de tipo industrial, sin que queden marcas de paños y/o cepillos, debiendo presentar una superficie espejada y pareja.

Ítem 4 - Encerado de pisos

Se ejecutará semanalmente, luego de efectuar los trabajos detallados en el Ítem 2, con medios mecánicos o manuales, utilizando ceras de primera marca y reconocida calidad.

* En pisos de madera, ceras especiales para maderas adecuadas a la superficie y que no alteren su tonalidad.

* Posteriormente se ejecutará el lustrado, conforme a lo establecido en el Ítem 3.

*Las ceras deberán suministrarse en sus envases originales, no debiendo alterarse la calidad de éstas.

Ítem 5 - Limpieza de paredes (tabiques, mamparas, etc.)

Semanalmente deberán limpiarse en su totalidad, con elementos no abrasivos, evitando alterar y/o perjudicar el tratamiento original correspondiente a cada caso en particular, ya sea en paredes de mampostería, pintadas al látex, tabiques de madera y/o lustrados, tabiques mixtos (madera, aluminio, vidrio, etc.). Se incluyen los huecos de ascensores, montacargas y otros.

Ítem 6 - Limpieza de techos (cielorrasos, aplicados, armados y otros)

Día por medio deberá eliminarse telas de araña, polvo y suciedad con medios adecuados que no propicien la dispersión en el aire de las partículas. Semestralmente se limpiarán a fondo con elementos adecuados para cada caso y según la terminación de la superficie que presente.

En forma mensual se deberán limpiar las cubiertas de techo para evitar la acumulación de hojas y/u otros elementos en canaletas, embudos, etc., a los fines de prevenir el tapado de los desagües pluviales, verificando que estos se encuentren libres de obstrucciones. Asimismo se deberán limpiar los embudos de la terraza. En caso de producirse lluvias deberán repetirse estos trabajos.

Ítem 7 - Limpieza de metales (bronce, aluminio, otros)

Día por medio deberán limpiarse, pulirse y lustrarse todos los elementos metálicos como ceniceros, lámparas, herrajes, botoneras de ascensores, relojes, bebederos, etc. con franelas y productos específicos, según las características de la superficie a tratar.



Mensualmente deberá efectuarse la limpieza de las letras y símbolos de acero inoxidable que conforman el cartel identificatorio de la HCDN o dependencia respectiva, ubicados en el exterior de los edificios.

Ítem 8 - Limpieza de mobiliario (escritorios, sillas, sillones, armarios, bibliotecas, etc.)

No plumerear. Se ejecutará en forma diaria con franelas, aplicando lustramuebles en todos los elementos de madera, los vidrios se limpiarán con trapos húmedos y líquidos especiales.

En forma diaria, las sillas y sillones serán repasados con franelas; semanalmente, se limpiará su estructura y los tapizados serán tratados de acuerdo a su material: tela: se pasará aspiradora previo quitado de manchas; plástico/cuero/cuerina: serán tratados con paño humedecido con limpiador apropiado y las manchas deberán ser removidas mediante la utilización de productos adecuados. Además semanalmente a los plásticos y cueros se le aplicará el revitalizador especial para cada caso.

Ítem 9 - Limpieza de baños, vestuarios, cocinas y offices

a) Baños y vestuarios

En forma diaria se deberá efectuar el lavado a fondo y la desinfección de pisos y revestimientos, empleando para ello solución de agua e hipoclorito de sodio al UNO (1 %) (10 g/l).

Diariamente todos los artefactos sanitarios serán lavados y desinfectados con productos autorizados de acción germicida y bactericida.

A primera hora de la mañana deberán verificarse todos los locales sanitarios, a fin de garantizar el correcto estado de los mismos (reposición de los insumos higiénicos, repaso de mesada etc.).

Diariamente se colocará, tanto en mingitorios como en los inodoros, pastillas desodorantes.

En forma semanal se efectuará una limpieza a fondo de manchas e incrustaciones, no dañando el esmaltado. Se evitará el uso de ácidos o abrasivos.

Finalmente para su desodorización, se aplicarán desodorantes perfumados de efecto prolongado.

Grifería y herrajes, en forma diaria se tratarán según lo indicado en el Ítem 7.

Limpieza diaria de espejos, quitando el roce de manos y manchas, no produciendo rayaduras.

Provisión y colocación y reposición diaria de insumos, detallados en el punto 6., los cuales no deberán faltar en ningún momento del día.

b) Cocinas y Offices

Se empleará igual tratamiento que para los baños, utilizando productos autorizados, de acción antimicrobiana, como así también de alto poder residual para eliminación de insectos.

La limpieza alcanzará a mesadas, artefactos de cocina (cocina, purificador, etc.) y deberá ser llevada con los métodos más adecuados.

Se deberá informar a la HCDN de cualquier anomalía que se produzca en la circulación de agua y obstrucción de cañerías.

Ítem 10 - Limpieza de artefactos eléctricos

Mensualmente deberán ser desmantelados y limpiados a fondo, sin humedecer los circuitos eléctricos. Mejoramiento de las superficies mediante la aplicación de productos específicos.

Semanalmente con franelas secas, limpiar partes metálicas y acrílicos y pasar aspiradoras en gargantas de luz.

Diariamente, una limpieza superficial en aparatos telefónicos, computadoras y equipamiento informático en general; serán repasados con productos especiales con bases de amoníaco (no líquidos - espuma), tomando la precaución de no mojar teclados e impresoras en forma abrupta, logrando de esta forma eliminar cualquier tipo de manchas.

Ítem 11 – Vidrios Interiores

Con una frecuencia semanal serán lavados y desengrasados con líquido limpiavidrios y/o detergentes biodegradables de marca reconocida en el mercado para quitar las marcas de grasitud u otras que pudieran estar presentes. Esto no excluye la posibilidad que deban ser retocados cuando su estado lo requiera, teniendo sumo cuidado de no producir rayaduras.

Los vidrios, puertas, mamparas, espejos, carteles identificatorios de oficina, herrajes, pasamanos, etc. que están expuestos al roce diario se repasarán con la frecuencia que las circunstancias lo requieran a los efectos que los mismos queden perfectamente limpios.

Ítem 12 - Limpieza de papeleros y cestos de basura

Diariamente se efectuará la recolección y se lavarán aquellos que lo requieran, a la vez que será ejecutado de forma obligatoria el cambio de bolsa. Además se dispondrá, en los sitios que determine la HCDN, de receptáculos contenedores claramente identificados destinados a los residuos orgánicos. Las bolsas destinadas a los residuos orgánicos deberán ser de color negro y las destinadas a los inorgánicos/reciclables de color verde. Finalmente ambos tipos de residuos serán consolidados en bolsas apropiadas y transportados hasta los contenedores en las ubicaciones fijadas por la HCDN.



Se deberán lustrar los ceniceros en forma diaria, de acuerdo al material de los mismos.

En todo momento la adjudicataria deberá asegurar la existencia de al menos DOS canastos de residuos (uno para orgánicos y otro para inorgánicos), que se ubicarán en todos los pisos a la salida de cada módulo/grupo de ascensores. En cada uno de ellos deberá cambiarse diariamente la bolsa de residuos.

Ítem 13 - Limpieza de hojas de puertas, ventanas y marcos

Diariamente deberá quitarse el polvo con plumero y eliminarse a través del medio más adecuado las manchas visibles. En forma quincenal, deberán limpiarse a fondo todas las hojas de las ventanas y puertas, incluidos sus marcos y carpintería, de forma que no perjudiquen ni alteren la superficie de acabado de las mismas.

Ítem 14 - Limpieza de cañerías a la vista

Semanalmente deberán limpiarse con los medios adecuados para cada caso, toda cañería a la vista, como por ejemplo, cloacales con trapo húmedo, eléctrica con trapo seco, bandejas porta cables con aspiradora, etc.

Ítem 15 - Limpieza de elementos de emergencia (incendio y evacuación)

Deberá tenerse especial cuidado con la limpieza de los carteles de evacuación, indicadores de presencia de matafuegos, etc., los que serán tratados con productos adecuados de modo tal de evitar su deterioro. Su limpieza se desarrollará una vez a la semana o cuando se verifique su necesidad.

Además, semanalmente se limpiarán los matafuegos, receptáculos de servicio contra incendio y baldes de arena.

RECOMENDACIONES PARTICULARES

1. Los equipos (unidades exteriores de equipos de aire acondicionado y/u otros elementos) que se encuentren instalados en azoteas, patios, parque, cubiertas de los edificios, etc. deberán en todo momento presentar un impecable aspecto de pulcritud.
2. Superficies de mármol y/o granito: se tendrá en cuenta que no deberá utilizarse en la limpieza elementos tales como detergentes abrasivos, líquidos multiuso, etc.

TRABAJOS COMPLEMENTARIOS

El ADJUDICATARIO deberá realizar todos aquellos trabajos, provisiones y servicios que, sin estar expresamente prescriptos en las presentes especificaciones técnicas, resulten necesarios a efectos de lograr el completo, correcto y óptimo cumplimiento de los trabajos encomendados, como así también la perfecta terminación de acuerdo a las reglas del buen arte.



ANEXO II: LISTADO DE MENUS ECONÓMICOS

Los menús obligatorios (Normal, Vegetariano y Celíaco) deberán estar exhibidos y disponibles en el comedor de personal durante todo el período en que éste se encuentre abierto. Para estos menús cíclicos de 9 días se han establecido las siguientes preparaciones:

I: Menú Normal

II: Vegetariano

III: Celíaco

Listado de Menús:

DÍA 1.

MENÚ NORMAL:

- A-** Milanesa al horno c/ ensalada de zanahoria y huevo. Gramaje: Milanesa 180-200 gr. Ensalada 200-250 gr.
- B-** 2 brochettes mixto (pollo y carne) c/papas fritas. Gramaje: 2 Brochette 180-200 gr. Papas Fritas: 250-280 gr.

MENÚ BAJAS CALORIAS / VEGETARIANO:

- A-** ¼ de pollo c/calabaza al horno. Gramaje: Pollo: 350 gr. Calabaza: 250-280 gr.
- B-** Zapallitos rellenos (choclo) c/puré de batata. Gramaje: Zapallitos rellenos: 180-200 gr. Puré: 300 gr.

MENU CELIACO:

- Pescado al horno c/ batatas asadas
- Gramaje: Pescado 200-230 grs. Batatas: 300 grs.

DÍA 2.

MENÚ NORMAL:

- A-** Bife c/ salsa de puerros c/puré mixto. Gramaje: Bife c/salsa: 180-200 gr. Puré: 300 gr.
- B-** Spaguettis a la parisienne. Gramaje: Pasta c/ salsa: 400-450 gr.

MENÚ BAJAS CALORIAS / VEGETARIANO:

- A-** Arrollado de pescado c/ensalada de lechuga, zanahoria y tomate. Gramaje: Pescado: 200-250 gr. Ensalada: 200-250 gr.
- B-** Cazuela de vegetales. Gramaje: Cazuela: 400-450 gr.

MENU CELIACO:

- Chuleta de ternera c/ ensalada de lechuga y tomate
- Gramaje: Chuleta 250 grs. Ensalada: 250 grs.



DÍA 3.

MENÚ NORMAL:

- A-** ¼ de pollo c/papas y batatas doradas.
Gramaje: Pollo: 350 gr. Papas y batatas: 180-200 gr.
- B-** Pastel de papas c/ensalada de tomate.
Gramaje: Pastel de carne: 350-400 gr. Tomate: 180-200 gr.

MENÚ BAJAS CALORIAS / VEGETARIANO:

- A-** Bife a la parrilla c/acelga gratinada.
Gramaje: Bife 180-200 gr. Acelga: 180-200 gr.
- B-** Choppesuey de verdura sin carne.
Gramaje: 400-450 gr.

MENÚ CELIACO:

- Ñoquis de papa (con harina de maicena) con salsa de tomate y queso rallado.
Gramaje: 450 grs.

DÍA 4.

MENÚ NORMAL:

- A-** Carne mechada c/ensalada de zanahoria y apio.
Gramaje: Carne: 180-200 gr. Ensalada: 200-250 gr.
- B-** Milanesa de pescado c/arroz primavera.
Gramaje: Milanesa de pescado: 200-250 gr. Arroz: 250-300 gr.

MENÚ BAJAS CALORIAS / VEGETARIANO:

- A-** Suprema de pollo c/puré mixto (calabaza y batata).
Gramaje: Suprema de pollo: 180-200 gr. Puré: 300 gr.
- B-** Ravioles de ricota c/salsa mixta.
Gramaje: Ravioles c/ salsa: 400-450 gr.

MENÚ CELIACO:

- Arroz con atún
Gramaje: Arroz: 300 grs. Atún: 250 grs.

DÍA 5.

MENÚ NORMAL:

- A-** Ñoquis/ ravioles/ sorrentinos c/salsa bolognesa.
Gramaje: Pasta c/ salsa: 400-450 gr.
- B-** Carne al verdeo c/ensalada de tomate y lechuga.
Gramaje: Carne c/ salsa: 180-200 gr. Ensalada: 180-200 gr.

MENÚ BAJAS CALORIAS / VEGETARIANO:

- A-** Milanesa al horno c/ensalada de zanahoria rallada.
Gramaje: Milanesa: 180-200 gr. Ensalada: 180-200 gr.
- B-** Calabaza rellena de verdura c/papas a la crema.
Gramaje: Calabaza rellena: 180-200 gr. Papas a la crema: 300gr.

MENÚ CELIACO:

- Polenta napolitana (con cebolla salteada, salsa de boloñesa, y queso rallado o cremoso)
Gramaje: 400 – 450 grs.



DÍA 6.

MENÚ NORMAL:

- A-** Hamburguesa a la napolitana c/papas y anco al horno.
Gramaje: Hamburguesa: 180-200 gr. Papas y anco: 250-280 gr.
- B-** Bife de costilla c/ ensalada mixta.
Gramaje: Bife de costilla: 200-250 gr. Ensalada mixta: 180-200 gr.

MENÚ BAJAS CALORIAS / VEGETARIANO:

- A-** 2 brochettes de carne c/jardinera.
Gramaje: 2 brochettes 180-200 gr. Jardinera: 200-250 gr.
- B-** Spaguettis c/salsa 4 quesos.
Gramaje: pasta c/ salsa: 400-450 gr.

MENU CELIACO:

Fideos sin gluten, c/ salsa de tomate natural o manteca, y queso rallado
Gramaje: 400-450 grs.

DÍA 7.

MENÚ NORMAL:

- A-** Pescado a la romana c/ensalada rusa.
Gramaje: Filet a la romana: 200-230 gr. Ensalada rusa: 250-300 gr.
- B-** Ravioles c/ salsa scarparo.
Gramaje: Ravioles c/ salsa: 400-450 gr.

MENÚ BAJAS CALORIAS / VEGETARIANO:

- A-** Carne mechada c/ciruelas c/puré de calabaza.
Gramaje: Carne: 180-200 gr. Puré: 300 gr.
- B-** Milanesa de soja c/ensalada de tomate, repollo y zanahoria.
Gramaje: Milanesa de soja: 180-200 gr. Ensalada: 200-250 gr.

MENU CELIACO:

Menestre de verduras y merluza al horno (opcional limón)
Gramaje: Merluza: 230 grs. Verduras: 250 grs.

DÍA 8.

MENÚ NORMAL:

- A-** Suprema de pollo (asada sin hueso) c/papas españolas.
Gramaje: Pollo: 180-200 gr. Papas españolas: 250-280 gr.
- B-** Carne al horno c/panache gratinado con queso.
Gramaje: Carne: 180-200 gr. Panache: 250-280 gr.

MENÚ BAJAS CALORIAS / VEGETARIANO:

- A-** Pastel de puré mixto c/ensalada verde.
Gramaje: Pastel de puré: 350-400 gr. Ensalada: 130-150 gr.
- B-** Lasaña de berenjena c/salsa mixta.
Gramaje: Lasaña c/salsa: 400-450 gr.



MENU CELIACO:

Pollo a la criolla con arroz blanco
Gramaje: Pollo 200 grs. Arroz: 250 grs.

DÍA 9.

MENÚ NORMAL:

- A-** Lasaña de carne y verdura c/salsa mixta.
Gramaje: Lasaña c/salsa: 400-450 gr.
- B-** Entraña asada c/ensalada caesar.
Gramaje: Entraña: 180-200 gr. Ensalada: 180-200 gr.

MENÚ BAJAS CALORIAS / VEGETARIANO:

- A-** Bife de costilla (desgrasado) c/ensalada de tomate, zanahoria y choclo.
Gramaje: Bife de costilla: 200-250 gr. Ensalada: 200-250 gr.
- B-** 2 Brochettes de verdura c/arroz integral primavera.
Gramaje: 2 Brochettes: 180-200 gr. Arroz: 250-280 gr.

MENU CELIACO:

Pizzeta (masa de harina sin gluten, y levadura “de panadería”) de queso mozzarella sin gluten y rodajas de tomate.
Gramaje: 400 grs.

Todos los días debe incluirse en el menú:

- * Bebidas: un vaso de 330 cc. de gaseosa, de primera marca; o agua mineral envasada de 500 cc.
- * Pan: 2 panes tipo miñón (80 –100 gr.) por cada menú.
- * Postre: flan; fruta de estación; gelatina. Gramaje: 120 - 180 grs. El concesionario deberá ir alternando estos postres y podrá ofrecer otros en reemplazo siempre respetando el gramaje.
- *Aderezos: Condimentos y queso rallado a requerimiento de los comensales.

MENU CELÍACO: La concesionaria deberá proporcionar todos los días al menos un menú económico “apto celíacos”, es decir, libre de gluten.

Deberá tomar todas las medidas de seguridad necesarias: sobre los productos manufacturados, y sobre la elaboración del menú en sí, es decir, por ejemplo en el caso de las comidas fritas, se deberá asegurar que el aceite utilizado no contenga restos de harina; se deberá cuidar de no utilizar los mismos utensilios en la preparación de otras comidas.

Los productos que se usen deben ser de primera marca, y la Concesionaria debe asegurarse de que ninguno de sus ingredientes sea inepto para comensales celíacos.

La concesionaria puede alternar el menú con la utilización de otras harinas, debiendo ser estas siempre libres de gluten (maíz, mandioca, arroz, quinoa, garbanzo).



ANEXO III - PLANILLA DE COTIZACION DEL PRECIO DEL MENU ECONOMICO Y DEL SERVICIO DE EVENTOS

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

REGLON N°	DESCRIPCION	PRECIO UNICO (IVA Incluido)
1	MENU NORMAL - VEGETARIANO - APTO CELÍACO	\$
		\$
	Sesión Diputados	\$
	Eventos A:	\$
	Eventos B:	\$
	Eventos C:	\$
	Medialunas:	\$
Aguas:	\$	
Viandas:	\$	

SON PESOS: _____

Indicar la propuesta de ALTERNATIVAS: SI NO

.....
Firma del Oferente



ANEXO IV - PLANILLA DE COTIZACION – LICITACION PUBLICA N°

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

REGLON N°	DESCRIPCION	CANON MENSUAL (IVA Incluido)
2 (DOS)	Por la concesión del uso de los bienes del dominio del Estado Nacional para el destino exclusivo de prestación del servicio de gastronomía para el personal, funcionarios y terceros de la Honorable Cámara de Diputados de la Nación acorde a las especificaciones técnicas obrantes en el presente Pliego; y la provisión del equipamiento necesario para el correcto funcionamiento del servicio en los salones.	\$
TOTAL CANON POR DOCE (12) MESES (IVA Incluido)		\$

SON PESOS: _____

Indicar la propuesta de ALTERNATIVAS: SI NO

.....
Firma del Oferente



ANEXO V - MODELO DE PRESENTACION DE CURRICULUM Y DECLARACION JURADA PARA RESPONSABLE DEL CONTROL TECNICO

Cargo propuesto:

Nombre del individuo:

Profesión/Especialidad:

Fecha de nacimiento:

Nacionalidad:

Calificaciones principales:

[Indicar en aproximadamente media página la experiencia y la capacitación del individuo que sea más concerniente a las tareas requeridas. Describir el nivel de responsabilidad del funcionario en trabajos anteriores pertinentes, indicando fechas y lugares.]

Educación:

[Resumir en aproximadamente un cuarto de página la formación y otros estudios especializados del individuo, indicando los nombres de las instituciones de enseñanza, las fechas de asistencia y los títulos obtenidos.]

Experiencia laboral:

Señalar todos los puestos ocupados por el individuo desde su graduación, con indicación de fechas, nombre de las organizaciones empleadoras, títulos de los cargos ocupados y lugar en que desarrolló sus actividades. Para los últimos cinco años, indicar también los tipos de actividades realizadas y dar referencias de los contratantes, cuando corresponda.

Certificación:

Yo, el abajo firmante, certifico que, según mi entender, estos datos describen correctamente mi persona, mis calificaciones y mi experiencia.

Fecha: _____

*Firma del Responsable del Control Técnico
Autorizado del OFERENTE*

Día / Mes / Año

*Firma del Representante Legal
autorizado por el OFERENTE*



ANEXO VI-PARÁMETROS DE EVALUACIÓN:

Factores	Ponderación
I Capacidad e idoneidad técnica	50
II Capacidad Económico Financiera	10
III Propuesta de Servicio / Valor Agregado	10
IV Factor económico (PRECIO)	15
V Factor económico (CANON)	15
TOTAL	100

Desagregación de los factores:

FACTOR I: Capacidad e idoneidad técnica		
I. a) Experiencia en Prestaciones similares (Cantidad de Comensales)	Puntaje	Observaciones
Servicios equivalentes prestados para más de QUINIENTOS (500) cubiertos por día.	30	El cómputo de cantidad de servicios será considerado para aquellos servicios que sean brindados en un mismo predio, edificio o planta productiva, según la descripción de servicios de similares características. Para ello deberá presentar los comprobantes que respalden la prestación actual del servicio en dichas entidades.
Servicios equivalentes prestados para más de TRESCIENTOS (300) cubiertos por día.	20	
Servicios equivalentes prestados para más de DOSCIENTOS (200) cubiertos por día.	10	
No posee antecedentes de Servicios equivalentes prestados para más de DOSCIENTOS (200) cubiertos por día.	0	
Puntaje subtotal obtenido:		



I. b) Experiencia en Prestaciones similares (Simultaneidad de Servicios)	Puntaje	Observaciones
Servicios simultáneos de Cantina/Restaurante, Atención de Salón para funcionarios (a la carta), sistema reparto en pisos u oficinas (Delivery) y Eventos Especiales	10	El cómputo de simultaneidad de servicios será considerado en los casos de prestaciones en Empresas, Plantas Productivas, Edificios de la Administración Pública, Universidades y/o escuelas, para más de 200 comensales de forma simultánea en un mismo predio o planta productiva.
Servicios simultáneos de Cantina/Restaurante, Atención de Salón para funcionarios (a la carta) y sistema reparto en pisos u oficinas (Delivery).	5	
Servicios simultáneos de Cantina/Restaurante, y Atención de Salón para funcionarios (a la carta).	2	
No posee antecedentes de Servicios simultáneos en un mismo predio.	0	
Puntaje subtotal obtenido:		
I. c) Contratación del personal de la anterior concesión	Ponderación	Observaciones
Contrata al personal de la anterior concesión.	10	Se evaluará si en la oferta el oferente, considera contratar o no al personal de la anterior concesión.
No contrata al personal de la anterior concesión	0	
Puntaje subtotal obtenido:		
PUNTAJE TOTAL OBTENIDO FACTOR I (suma a, b, y c):		
		El oferente debe alcanzar como mínimo la suma de VEINTE (20) puntos, de no alcanzar esta suma será desestimada, sin posibilidad de evaluar el Factor II.



FACTOR II: Capacidad Económica / Financiera		
II. A) Estado contable del último ejercicio.	Ponderación	Observaciones
1. Liquidez: Activo Corriente / Pasivo Corriente. Debe ser mayor que 0,8.	3	Se considerará el último balance cerrado presentado en la oferta auditado por Contador Público y certificado por el Consejo Profesional en Ciencias Económicas correspondiente.
2. Rentabilidad del Capital Propio: Utilidad Neta/Patrimonio Neto. Debe ser mayor que 0 (positivo).	1	
3. Rentabilidad del Activo: Utilidad Neta/Activo Total. Debe ser menor que 3,50.	1	
4. Endeudamiento Total: Pasivo Total/Patrimonio Neto. Debe ser menor que 2,50.	1	
5. Endeudamiento a Corto Plazo: Pasivo/Corriente: Pasivo Corriente/Patrimonio Neto. Debe ser menor que 2,50.	1	
6. Solvencia: Total Activo/Total Pasivo. Debe ser mayor que 1,30.	3	
Puntaje subtotal obtenido:		
PUNTAJE TOTAL OBTENIDO FACTOR II:		El oferente debe alcanzar como mínimo la suma de SEIS (6) puntos, de no alcanzar esta suma será desestimada, la oferta.



FACTOR III: Propuesta de Servicio / Valor Agregado		
I. a) Valoración de la Propuesta con mayor iniciativa y beneficios operativos para la HCDN.	Puntaje	Observaciones
Puntaje adicional para la oferta que sea considerada como la de mayor beneficio operativo y valor agregado en la propuesta de servicio ofrecida.	10	Se considerará en este punto el nivel de profesionalismo de la propuesta, la oferta de servicios, las soluciones ofrecidas a las diferentes problemáticas y necesidades alimenticias de la HCDN. Los elementos de presentación; los uniformes del personal. Las inversiones previstas para mejorar el servicio.
Puntaje subtotal obtenido:		
PUNTAJE TOTAL OBTENIDO FACTOR III		
FACTOR IV: Propuesta Económica (Precio)		
I. a) Precio único de los menús (normal, vegetariano y celíaco) establecidos en el presente pliego	Puntaje	Observaciones
Menor a un 15% del precio base	7	
Menor a un 10% del precio base	5	
Menor a un 5% del precio base	3	
Igual o superior al precio base	1	
Puntaje subtotal obtenido:		
I. a) Precio servicios especiales	Puntaje	Observaciones
Menor a un 15% del precio base	8	



Menor a un 10% del precio base	6	
Menor a un 5% del precio base	4	
Igual o superior al precio base	1	
Puntaje subtotal obtenido:		
PUNTAJE TOTAL OBTENIDO FACTOR IV		

FACTOR V: Propuesta Económica (Canon)		
I. a) Canon por la concesión del uso de los bienes del dominio del Estado Nacional para el destino exclusivo de prestación del servicio de Gastronomía en la Honorable Cámara de Diputados de la Nación	Puntaje	Observaciones
Más de PESOS DIECINUEVE MIL (\$ 19.001.-)	15	
De PESOS QUINCE MIL UNO (\$ 15.001.-) a PESOS DIECINUEVE MIL (\$ 19.000.-)	10	
De PESOS TRECE MIL UNO (\$ 13.001.-) a PESOS QUINCE MIL (\$ 15.000.-)	5	
PESOS TRECE MIL (\$ 13000.-)	1	
Puntaje subtotal obtenido:		
Puntaje final:		



ANEXO VII - Manejo de residuos

El Adjudicatario deberá realizar diariamente la disposición diferenciada de los residuos generados en los distintos sectores del espacio concesionado al comedor, deberá lavar todos aquellos recipientes que lo requieran, a la vez que ejecutará de forma obligatoria el cambio de bolsa.

La separación de los residuos la deberá realizar en los distintos puntos de generación, según la clasificación, en principio, adoptada por la HCDN:

Bolsas negras para residuos orgánicos

Bolsas verdes para residuos reciclables

Bolsas azules o recipientes especiales para el papel/cartón limpios

Bolsas naranjas o cajas para vidrios o vajillas rotas

Para los aceites de cocina, recipientes aptos para su traslado y adecuadamente identificados.

El Adjudicatario dispondrá en los sitios que determine la HCDN los recipientes contenedores destinados a la separación de residuos propuesta, los que deberán estar adecuadamente identificados.

Los residuos orgánicos producto del preparado de alimentos y aquellos generados por las sobras de alimentos no consumidos, lo depositará en recipientes con tapa, los que serán de material resistente, lavable y acondicionado con bolsas color negro.

Los residuos reciclables lo depositará limpios y secos en recipientes identificados con color verde, los que serán de material resistente, lavable y acondicionado con bolsas del mismo color.

En el caso de tratarse de vajilla rota deberá prever un recipiente diferenciado con bolsa color naranja, en la cual colocará el residuo previo envoltorio o protección con papel o cartón.

Una vez llenas cualquiera sea las bolsas en las tres cuartas partes de su volumen deberán ser cerradas para su retiro.

Finalmente los distintos tipos de residuos a excepción de los especiales los transportará hasta los contenedores dispuestos en las ubicaciones fijadas por la HCDN. Mientras que para los residuos especiales deberá prever el retiro por empresa habilitada para su tratamiento o empresa proveedora, la cual deberá entregar el manifiesto de recolección, con el cual se genera un certificado de disposición, el que podrá ser solicitado en cualquier momento por personal de la HCDN.

A.1.- Bolsas

Las bolsas deberán ser de material resistente al corte, impermeables y opacas, de 120 micrones de espesor y los tamaños estarán de acuerdo a la cantidad de residuos generados en cada lugar y al tipo de recipiente.

A.2.- Complementarias

El Adjudicatario deberá realizar todos aquellos trabajos, provisiones y servicios que, sin estar expresamente prescriptos en las presentes especificaciones técnicas, resulten necesarios a efectos de lograr el completo, correcto y óptimo cumplimiento del Plan de Gestión de Residuos.