



DIRECCION GENERAL ADMINISTRATIVO CONTABLE  
DIRECCION DE COMPRAS - DEPARTAMENTO COMPRAS  
Av. Riobamba 25, Edif. Anexo "C", 6° Piso. TEL: 4127-4852/51

ANEXO B- FORMULARIO DE OFERTA Y CONDICIONES

PROVEEDOR: \_\_\_\_\_

DIRECCIÓN: \_\_\_\_\_

CUIT: \_\_\_\_\_

CONCURSO PÚBLICO	Nº 3/2017
------------------	-----------

CUDAP: EXP-HCD:  
0004032/2017

MANTENIMIENTO DE OFERTA: Según Art. 9º de las Cláusulas Particulares.  
VIGENCIA DEL SERVICIO: Según Art. 3º de las Cláusulas Particulares.

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

**VALOR DEL PLIEGO: SIN COSTO**

PRESENTACION DE OFERTAS HASTA		
FECHA	HORA	LUGAR/DIRECCION
12/01/18	12 <sup>00</sup>	DEPARTAMENTO COMPRAS Riobamba 25, Edif. Anexo "C", 6° Piso, C.A.B.A.

.....  
Saluda a Ud. muy atentamente.

ACTO DE APERTURA		
FECHA	HORA	LUGAR/DIRECCION
12/01/18	12 <sup>30</sup>	DEPARTAMENTO COMPRAS Riobamba 25, Edif. Anexo "C", 6° Piso, C.A.B.A.

**OBJETO DE LA CONTRATACIÓN:**

Servicio de catering para eventos y concesión de uso y explotación del comedor de diputado de la Honorable Cámara de Diputados de la Nación, por un plazo de DOCE (12) meses, con opción a prórroga.

*[Handwritten signature]*

R.P. Nº: 1240/17

*[Handwritten signature]*  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



# PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES GENERALES (P.B.C.G.)

APROBADO POR R.P. Nº 1145/12

R.P. Nº: 1240/17

2

  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL. COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



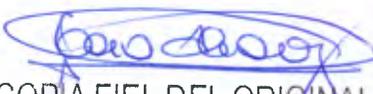
**PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES GENERALES (Aprobado por R.P. N° 1145/12)**

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 6310-8858) 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 comunicarlás, 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 comunicado en forma fehaciente a todas las firmas que hayan retirado el Pliego o lo hayan

R.P. N°: 1240/17

  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



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 ó firma comercial.
  - b. Firmadas en todas sus hojas por el oferente, representante legal ó 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.

R.P. N° 240/17

4

  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



- 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. **Consortios 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 ó 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. No podrá diferirse la misma, si la demora en la emisión del Certificado no es atribuible al oferente, debiendo éste acreditar dicho extremo con carácter de declaración jurada.
- 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 Nº 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).

R.P. Nº: 1240/17

  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



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- Ultimo 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

R.P. Nº: 1240/17

  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



- 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,

R.P. N°: 1260/17

  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



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, la 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.

R.P. N°:1240/17

8

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



*Handwritten initials*  
**PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES  
(P.B.C.P.)**

R.P. N°: 1240/17

9

*Handwritten signature*  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



**CLÁSULAS PARTICULARES**

**Artículo 1º. OBJETO:**

Servicio de catering para eventos y concesión de uso y explotación del comedor de diputados de la Honorable Cámara de Diputados de la Nación, por un plazo de DOCE (12) meses, con opción a prórroga.

**Artículo 2º. MARCO NORMATIVO DEL PROCEDIMIENTO:**

El presente llamado tramita mediante el procedimiento de Concurso Público, con encuadre legal en el Artículo 9º del "Reglamento para la Contratación de Bienes, Obras y Servicios de la HONORABLE CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN", aprobado mediante Resolución Presidencial Nº 1145/12 y las modificaciones introducidas por el artículo 3º de la Resolución Presidencial Nº 1087/16, y bajo la modalidad de Orden de Compra Abierta, de acuerdo a lo establecido en el Artículo 14 del citado Reglamento.

Las cantidades máximas a contratar para el servicio de catering estarán determinadas de acuerdo al presupuesto máximo estimado para el mismo, que asciende a la suma de PESOS DIECISIETE MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL QUINIENTOS SESENTA (\$ 17.252.560), siendo éste el monto máximo a contratar. Este monto debe interpretarse sólo como una estimación para guía del oferente, pero no obliga a la HONORABLE CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN a consumir su totalidad. El adjudicatario estará obligado a proveer servicios hasta el máximo determinado en el pliego.

**CARACTERÍSTICAS DE LA CONCESIÓN:**

El destino de los bienes cuya concesión se otorga será el de servicio de comedor para los diputados y autoridades de la HCDN, quedando expresamente prohibido al concesionario destinarlos a otro uso o goce que el estipulado o hacer uso indebido de los mismos.

La Adjudicataria deberá prestar el servicio conforme las disposiciones establecidas en los artículos 138, 139, 141, 142 y 143 del Capítulo II del Código Alimentario Argentino.

A su vez, en caso de que el proceso de elaboración de alimentos aptos para celíacos sea realizado en un establecimiento distinto al cedido en uso, el concesionario deberá dar cumplimiento a todas las condiciones estipuladas para tal actividad en el Código Alimentario Argentino.

Todo lo no previsto en el presente pliego, en relación directa con las características para este tipo de contratación, se deberá cumplir con las normas en materia de higiene y seguridad alimentaria establecida en el Código Alimentario Argentino y normas modificatorias y complementarias.

10

R.P. Nº: 1240/17

  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



**Responsabilidad por daños**

El concesionario será responsable en todos los casos de los deterioros ocasionados a los bienes de propiedad de la HCDN afectados a la concesión que no obedezcan al uso normal de los mismos. Si en el momento de recibir las instalaciones y bienes la Adjudicataria no formulara observación, se entenderá que los recibe en perfectas condiciones.

**Obras y mejoras**

Todas las mejoras edilicias, tecnológicas, o de cualquier tipo que el concesionario introduzca en los bienes de la HCDN afectados al cumplimiento del contrato quedarán incorporadas al patrimonio de ésta y no darán lugar a compensación alguna.

El concesionario deberá solicitar autorización para realizar las mejoras propuestas, quedando sujetas a la aprobación de la HCDN, que podrá aceptarlas o rechazarlas a su único y exclusivo criterio. Para introducir modificaciones o efectuar obras de cualquier naturaleza requerirá el consentimiento escrito de la Dirección General de Obras y Servicios Generales.

Los trabajos, en todos los aspectos, se realizarán bajo la exclusiva responsabilidad del concesionario con intervención de profesionales que designe, y deberá cumplir con el ordenamiento legal vigente en materia de seguridad, incendio y/o evacuación, tanto del público consumidor como del personal del concesionario. Asimismo, la Dirección General de Obras y Servicios Generales podrá supervisar y controlar el desarrollo de los trabajos en todas sus etapas.

**Servicios básicos**

El gasto que demande el consumo de energía eléctrica, agua y gas dentro del espacio afectado a la concesión correrá por cuenta de la HCDN.

**Facultad de control**

La HCDN podrá efectuar el control de los libros de contabilidad del concesionario y toda otra documentación vinculada con el cumplimiento del contrato, como así también verificar el cumplimiento de las obligaciones previsionales e impositivas.

El concesionario deberá facilitar el ingreso de inspectores autorizados a todas las instalaciones y firmar las actas de infracción que eventualmente se labren.

R.P. N°:1240/17

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



A su vez, deberá permitir el ingreso de personal de la Dirección General de Obras y Servicios Generales, o de persona autorizada por ésta, toda vez que las circunstancias exijan la intervención del mismo para subsanar en forma inmediata problemas que afecten instalaciones o infraestructura común del edificio.

**Artículo 3º. VIGENCIA DE LA ORDEN DE COMPRA. SOLICITUDES DE SERVICIO:**

La Orden de Compra tendrá una vigencia de DOCE (12) meses, contados a partir de la suscripción de la misma. Dentro de ese plazo, la Dirección General de Obras y Servicios Generales podrá emitir Solicitudes de Servicio de catering, en las que deberá indicar, en cada caso, las cantidades requeridas, fecha y horario establecido para la ejecución del servicio. Las Solicitudes de Servicio deberán ser comunicadas fehacientemente con una antelación mínima de CINCO (5) horas.

Las solicitudes de servicio se realizarán mediante el envío de planillas a través de correo electrónico desde las direcciones de correo autorizadas por la HCDN. A tal efecto, el adjudicatario deberá notificar a la Dirección General de Coordinación Administrativa y a la Dirección General de Obras y Servicios Generales, previo al inicio de prestación del servicio, una dirección única de correo electrónico en la que se tendrán por válidas todas las comunicaciones.

La planilla de solicitud contendrá el listado de ítems y cantidades solicitados; fecha y el lugar del evento; horario; duración; contacto responsable de la HCDN a fin de coordinar la prestación, así como toda otra especificación necesaria para la correcta prestación del servicio.

La HCDN se reserva la facultad de implementar, en lo sucesivo, un sistema informático para la solicitud y administración de pedidos.

El Adjudicatario, en un plazo máximo de una (1) hora, deberá confirmar por escrito la recepción de cada solicitud efectuada y comunicarse con el contacto designado para la coordinación del evento.

Para cada servicio prestado, el adjudicatario deberá presentar un remito acompañado de una impresión del pedido de la Dirección General de Coordinación Administrativa. El remito deberá indicar el número de renglón correspondiente al servicio prestado y su cantidad, en total concordancia con el contrato suscripto. Éste será firmado por el responsable de recepción de la repartición solicitante.

No podrán emitirse Solicitudes de Servicio una vez extinguida la vigencia de la Orden de Compra.

Respecto a la concesión de uso y explotación del comedor de diputados, la misma será por DOCE (12) meses, consecutivos e ininterrumpidos, a contar desde la fecha que se indique en el **Acta de Inicio del Servicio**, según el modelo establecido en el Anexo VII del presente pliego, que extenderá la Dirección

R.P. Nº: 1240/17

  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



General de Obras y Servicios Generales. La firma del Acta se hará efectiva dentro del término de DIEZ (10) días hábiles contados a partir de la fecha del perfeccionamiento de la Orden de Compra.

Prorroga: Se prevé una opción de prórroga del servicio para ambos Renglones a favor de la HONORABLE CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN por hasta DOCE (12) meses adicionales, de conformidad con lo establecido por los artículos 12 y 17 de la R.P. Nº 1145/12.

**Artículo 4º. VISTA / CONSULTA DE PLIEGOS:**

Los interesados podrán concurrir a la Dirección de Compras, sita en Riobamba Nº 25, anexo "C", 6º Piso, en el horario de 10:00 a 18:00 hs, para consultar el Pliego, suministrando: nombre o razón social, Nº de C.U.I.T., domicilio, teléfono y dirección de correo electrónico, datos en los que serán válidas las comunicaciones que deban cursarse. También se podrá optar por consultarlo y/o descargarlo del sitio web de la HCDN ([www.hcdn.gob.ar](http://www.hcdn.gob.ar)), debiendo informar los datos requeridos precedentemente, por correo electrónico a la dirección de mail: [dptocompras.dgac@hcdn.gob.ar](mailto:dptocompras.dgac@hcdn.gob.ar), donde serán válidas las comunicaciones que deban cursarse.

La presentación de la oferta significará de parte del oferente el pleno conocimiento y aceptación de las cláusulas que rigen el llamado a contratación, por lo que no será necesaria la presentación del pliego con la oferta.

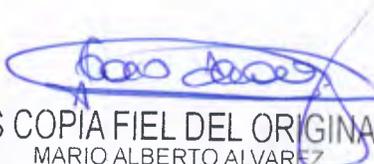
**Artículo 5º. VISITA PREVIA:**

Los interesados deberán llevar a cabo una visita previa con la finalidad de reconocer las distintas áreas de trabajo y el equipamiento disponible, hasta UN (1) día hábil administrativo de antelación a la fecha prevista para el acto de apertura.

La visita deberá acordarse previamente con el personal técnico de la DIRECCIÓN GENERAL DE OBRAS Y SERVICIOS GENERALES, en el horario de 9:00 a 18:00 horas, en los teléfonos: 4127-7100, internos 5307 y 5309.

Los interesados deberán concurrir a la visita con el modelo denominado "CERTIFICADO DE VISITA" que figura como Anexo VI del presente pliego. El certificado será completado y firmado en UN (1) ejemplar por autoridad competente de la DIRECCIÓN GENERAL DE OBRAS Y SERVICIOS GENERALES, o persona designada a tal efecto, quien conservará una copia fiel del mismo y entregará el original al interesado. Se considerará que, en su visita a los lugares de prestación del servicio, el Oferente ha podido conocer el estado en que se encuentran las instalaciones, efectuado averiguaciones, solicitado aclaraciones

R. P. Nº: 1240/17

  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



necesarias y que por lo tanto su oferta incluye todas las consideraciones y tareas necesarias, aunque no se mencionen en la documentación del presente llamado.

El certificado de visita deberá ser presentado conjuntamente con la oferta.

**La falta de realización de la visita previa será causal de desestimación de la oferta.**

**Artículo 6º. CONSULTAS, ACLARACIONES AL PLIEGO Y NOVEDADES:**

Las consultas a los Pliegos de Bases y Condiciones Particulares y Especificaciones Técnicas deberán efectuarse por escrito ante el Departamento de Compras. Deberán ser efectuadas hasta SETENTA Y DOS (72) horas antes de la fecha fijada para el Acto de Apertura. Si, a criterio del Departamento de Compras la consulta es pertinente y contribuye a una mejor comprensión e interpretación del Pliego en cuestión, el Organismo elaborará una circular y la comunicará en forma fehaciente con VEINTICUATRO (24) horas como mínimo de anticipación a la fecha de apertura, a todas las personas que hubiesen retirado y/o descargado el pliego y al que hubiere efectuado la consulta que origina la circular. Asimismo, deberán ser exhibidas en la cartelera para conocimiento de todos los demás interesados y ser incluidas como parte integrante del Pliego. La Dirección de Compras podrá, de oficio realizar las aclaraciones que sean pertinentes debiendo comunicarlas siguiendo el procedimiento mencionado precedentemente e incluirlas en el Pliego. No se aceptarán consultas presentadas fuera de término.

A los efectos del seguimiento de novedades que puedan producirse respecto de la presente contratación e independientemente de las comunicaciones que se cursen, aconsejamos a los interesados y potenciales oferentes visitar el link:

[http://www.diputados.gob.ar/secadmin/dgral\\_admin\\_ctble/dr\\_compras/subdireccioncomprasyseguros/dptodecompras/licitaciones/apertura.jsp](http://www.diputados.gob.ar/secadmin/dgral_admin_ctble/dr_compras/subdireccioncomprasyseguros/dptodecompras/licitaciones/apertura.jsp)

**Artículo 7º. GARANTÍAS:**

Para afianzar el cumplimiento de todas sus obligaciones, tanto los oferentes, como el adjudicatario deberán constituir garantías, conforme corresponda.

**- GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA**

Los oferentes deberán presentar una garantía por el CINCO POR CIENTO (5%), calculada sobre el monto total de su oferta, que en este caso será de PESOS DIECISIETE MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL QUINIENTOS SESENTA (\$ 17.252.560). Es decir, el monto de la garantía en este caso deberá

R.P. Nº: 1240/17

  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



ser de al menos la suma de PESOS OCHOCIENTOS SESENTA Y DOS MIL SEISCIENTOS VEINTIOCHO (\$ 862.628), y deberá estar constituida bajo alguna de las formas previstas por el Artículo 72 del Reglamento para la Contratación de Bienes, Obras y Servicios de la H.C.D.N. aprobado por Resolución Presidencial Nº 1145/12. **En caso de optar por una Póliza de Seguro de Caucción, la misma deberá encontrarse legalizada por Escribano Público.**

**- GARANTÍA DE ADJUDICACIÓN O CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**

El adjudicatario deberá integrar la garantía de adjudicación o cumplimiento del contrato dentro del término de OCHO (8) días a contar desde la fecha de perfeccionamiento de la Orden de Compra (firma y retiro de la misma). La garantía deberá constituirse por un valor que represente el DIEZ POR CIENTO (10%) del importe total de la adjudicación.

En virtud de lo establecido en el Artículo 92 inciso g) de la R.P. Nº 1145/12, el adjudicatario asimismo deberá presentar una garantía adicional por los bienes afectados a la concesión. La misma deberá ser por la suma de PESOS doscientos sesenta y nueve mil setecientos veintiséis (\$269.726.-).

**- DEVOLUCIÓN DE LAS GARANTÍAS:**

Conforme el tipo y forma de constitución, será de aplicación lo dispuesto en el Artículo 75 del Reglamento para la Contratación de Bienes, Obras y Servicios de la H.C.D.N. aprobado por Resolución Presidencial Nº 1145/12.

**Artículo 8º. ALCANCE DE LAS PROPUESTAS:**

Las propuestas, conforme el caso, deberán comprender e incluir la provisión de todos los componentes que fueran necesarios; como así también comprometer la ejecución de todas las actividades, tareas y trabajos, establecidos en el presente Pliego de Bases y Condiciones y en las Especificaciones técnicas y de aquellos que, sin estar explícitamente indicados, resultaren necesarios para el cumplimiento del objeto de la contratación. La oferta contendrá la documentación en la que consten las especificaciones y características técnicas, marcas de los elementos o materiales. No se aceptará la expresión "Según Pliego" como definición de las propuestas.

**Artículo 9º. PLAZO DE MANTENIMIENTO DE LAS OFERTAS:**

Los oferentes deberán mantener las ofertas por el término de TREINTA (30) días hábiles, contados a partir de la fecha del acto de apertura. Si el oferente no manifestara en forma fehaciente su voluntad

*[Handwritten signature]*

R.P. Nº: 1240/17

*[Handwritten signature]*  
ES COPIA FIEL DEL ORIGI  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL. COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



de **no renovar** la oferta con una antelación mínima de DÍEZ (10) días hábiles al vencimiento del plazo, aquella se considerará prorrogada automáticamente por un lapso igual al inicial y así sucesivamente.

**Artículo 10º. PRESENTACIÓN DE OFERTA:**

Las propuestas se presentarán hasta el día y horario fijado para la presentación de las mismas, **sin excepción**, debiendo encontrarse firmadas y aclaradas por el representante legal de la empresa.

A partir de la hora fijada como término para la recepción de las ofertas no podrán recibirse otras, aun 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 que ha analizado y aceptado 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 desconocimiento alguno.

**A los efectos de la presentación de la oferta económica, el oferente podrá:**

- a) Emplear el formulario denominado "PLANILLA DE COTIZACIÓN" que se encuentra anexado y forma parte del presente pliego.
- b) Cotizar en una planilla membretada de la firma, respetando el formato y todos los datos solicitados en la planilla mencionada en el punto anterior.

No obstante, si el oferente cotizara ambas planillas (puntos a y b), en el caso de existir divergencias entre las mismas, ya sea por la descripción de productos, cantidades, montos cotizados u otros datos, se tomará como válido lo expresado en la planilla oficial anexada al presente pliego.

**Para los casos donde los formularios de cotización presentados no se ajusten a lo dispuesto en los puntos a) y b) corresponderá la desestimación de la oferta.**

**La presentación de la oferta significará de parte del oferente el pleno conocimiento y aceptación de las cláusulas que rigen el llamado a contratación, por lo que no será necesaria la presentación del pliego con la misma.**

**Artículo 11º. FORMA DE COTIZACIÓN:**

Los oferentes deberán volcar sus ofertas económicas en la planilla de cotización que figura como Anexo **VII** o bien utilizando una planilla con membrete de la firma que respete el formato de la planilla oficial,

R.P. N°: 1240/17

16

  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



tal lo dispuesto en el artículo anterior, puntos a) y b). Se entenderán todos los importes ofertados como finales, en pesos, con IVA incluido, fijos e inamovibles.

Para el Renglón N° 1, el monto ofertado será en todos los casos la suma de PESOS DIECISIETE MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL QUINIENTOS SESENTA (\$ 17.252.560), de acuerdo a lo establecido en el artículo 2° del presente pliego. El oferente deberá completar la Lista de Precios anexa con su propuesta. Dichos precios serán los utilizados a la hora de emitir Solicitudes de servicio. Los importes resultantes de cada servicio se irán restando del citado monto ofertado, hasta agotar el saldo total.

Para el Renglón N° 2, el oferente deberá cotizar los menús propuestos de acuerdo a la escala de pasos establecida en el punto 3 "PRECIOS" de las Especificaciones Técnicas.

**Artículo 12º. DOCUMENTACIÓN A ACOMPAÑAR CON LA OFERTA:**

Conforme lo establecido en el Anexo XIII del presente Pliego.

**Artículo 13º. MUESTRAS:**

Aquellos oferentes que cumplan con los requisitos de admisibilidad, de acuerdo a la documentación requerida para la presentación de ofertas (Anexo XIII), y los requisitos técnicos, serán convocados para realizar una evaluación de muestras.

- **Para el Renglón N° 1:** Se deberá realizar un evento de treinta (30) minutos para 30 personas en el salón Delia Parodi del Palacio Legislativo, u otro salón de la HCDN, con las características del ítem A.2. ALMUERZO del Renglón N° 1 de las Especificaciones Técnicas.

A su vez, con la realización del evento se deberá presentar por escrito el detalle de todos los productos ofrecidos en el servicio.

Los turnos tendrán una duración total de tres (3) horas y serán asignados previamente por la Dirección General de Obras y Servicios Generales.

Los oferentes deberán proveer equipamiento, horno, camareros, utensilios, cubertería, vajilla y todo lo necesario para el desarrollo del evento de acuerdo a las características del Pliego de Especificaciones Técnicas. El traslado del equipamiento y elementos dentro del Palacio Legislativo quedará a cargo del oferente, que deberá mantener indemnes los espacios transitados.

Asimismo, a la finalización del turno asignado deberán dejar el salón en el mismo estado que lo hubieran recibido.

R.P. N°: 1240/17

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



- **Para el Renglón N° 2:** Se deberá servir un menú de 3 pasos a la carta para 8 personas en las instalaciones de la HCDN que son objeto de la concesión. La carta deberá ofrecer por lo menos los siguientes platos:

- Lomo en camisa con salsa del bosque, milhojas papas y sartén de vegetales
- Ensalada blue fromage: verdes de estación, peras, nueces, queso azul & reducción de aceto balsámico;
- Tartine de portobellos asados y queso gruyere
- Crespelles de espinaca & blanco de ave sobre salsa fondant de quesos

Correrá por cuenta de los oferentes la provisión de los utensilios, cubertería, vajilla, materia prima y artículos de aseo.

Los turnos tendrán una duración total de tres (3) horas y serán asignados previamente por la Dirección General de Obras y Servicios Generales.

Los oferentes deberán proveer la materia prima, camareros, utensilios, cubertería, vajilla, artículos de aseo y todo lo necesario para una correcta muestra del servicio.

Una vez realizada cada una de las presentaciones, se emitirá un Certificado de Presentación de Muestras, que será firmado en UN (1) ejemplar por autoridad competente de la DIRECCIÓN GENERAL DE OBRAS Y SERVICIOS GENERALES, o persona designada a tal efecto, quien conservará una copia fiel del mismo.

Aquellos oferentes que, habiendo coordinado la evaluación de muestras, no se presentaren en la fecha y hora pactada serán desestimados del presente procedimiento sin más trámite.

Las muestras presentadas serán evaluadas por un comité integrado por al menos TRES (3) evaluadores, en representación de algunas de las áreas/dependencias de la HCDN siguientes: Presidencia, Secretaría General, Dirección General de Obras y Servicios Generales, Dirección General Coordinación Administrativa, y/o Unidad de Planeamiento y Control de Gestión.

**Artículo 14º. CRITERIO DE EVALUACIÓN Y SELECCIÓN DE OFERTAS/PREADJUDICACIÓN:**

El criterio de Evaluación y Selección de ofertas será global. En atención a la relevancia del servicio que se licita y a las características particulares del mismo, se procederá a la evaluación de las ofertas conforme lo establecido en el Anexo II – Criterio de Evaluación y Selección de Ofertas.

Las propuestas serán sometidas a evaluación conforme los parámetros establecidos en la matriz de evaluación y su ponderación se realizará mediante la asignación de puntajes proporcionales dentro de

*[Handwritten signature]*

R.P. N°: 1240 / 17

*[Handwritten signature]*  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



una escala cuyo puntaje ideal es de CIEN (100) puntos para cada Renglón, es decir, DOSCIENTOS (200) puntos para el total de la oferta, equivalentes al CIEN POR CIENTO (100%) correspondiente a la contratación.

Serán sometidos a evaluación aquellos oferentes que cumplan con los requisitos de admisibilidad y con la documentación requerida para la presentación de ofertas (Anexo XIII).

La preadjudicación recaerá sobre aquella oferta que, ajustándose a lo requerido por los Pliegos de Bases y Condiciones Generales, Particulares y de Especificaciones Técnicas, resulte la más conveniente para el Organismo, teniendo en cuenta el resultado obtenido en la Matriz de Evaluación que como Anexo I forma parte del presente pliego, la cual contempla el precio, la calidad, idoneidad y antecedentes del oferente, así como los demás términos de la oferta.

**Artículo 15º. EXHIBICIÓN DE LAS PREADJUDICACIONES Y TÉRMINO PARA IMPUGNAR:**

- **ANUNCIOS DE LAS PREADJUDICACIONES (Artículo 54 del Reglamento para la Contratación de Bienes, Obras y Servicios de la H.C.D.N. aprobado por Resolución Presidencial Nº 1145/12):**

El dictamen de Evaluación de las 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

- **IMPUGNACIONES AL DICTAMEN (Artículo 55 del Reglamento para la Contratación de Bienes, Obras y Servicios de la H.C.D.N. aprobado por Resolución Presidencial Nº 1145/12):**

Los interesados podrán formular impugnaciones al dictamen dentro de los TRES (3) días hábiles a contar desde el vencimiento del término fijado para los anuncios.

**Artículo 16º. ADJUDICACIÓN:**

La adjudicación será resuelta por la autoridad competente para aprobar la contratación y notificada fehacientemente al/a los adjudicatario/s 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 17º. OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO:**

El concesionario estará obligado a:

R.P. Nº: 1240 / 17

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



- a) Cumplir estrictamente las disposiciones legales que sean de aplicación, de acuerdo con la naturaleza de la concesión, y al pago de los impuestos, tasas, contribuciones, patentes y demás obligaciones que graven a los bienes por su explotación o actividad.
- b) Satisfacer en todos los casos las indemnizaciones por despido, accidentes y demás pagos originarios por la concesión.
- c) No destinar los bienes a otro uso o goce que el estipulado o hacer uso indebido de los mismos.
- d) Mantener los bienes en perfectas condiciones de conservación, uso y goce y, en su caso, efectuar con la periodicidad establecida en las cláusulas particulares los trabajos de mantenimiento o mejoras que correspondan
- e) 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 se labren.
- f) No introducir modificaciones ni efectuar obras de cualquier naturaleza sin consentimiento escrito de las autoridades pertinentes de la HCDN.
- g) Proponer con anticipación a la HCDN los representantes con facultad para obligarlo.
- h) Entregar los bienes dentro de los diez (10) días corridos de vencido el contrato o de comunicada su rescisión.
- i) Satisfacer las multas por infracciones dentro de los tres (3) días de notificado.

**Artículo 18º. FALTA DE RESTITUCIÓN DE LOS BIENES POR PARTE DEL CONCESIONARIO:**

Si una vez extinguida la relación contractual el concesionario no hubiese restituido los bienes en el plazo fijado en el inciso h) del artículo precedente, se lo intimará para que desaloje el lugar. De persistir el incumplimiento, una vez vencido el término para proceder al desalojo, se efectuará la desocupación administrativa, trasladándose los efectos que sean de propiedad de aquél al sitio que se designe, quedando establecido que en tal caso la HCDN no será responsable por los deterioros o pérdidas que sufran los mismos, quedando a cargo del concesionario los correspondientes gastos de traslado y depósito.

En caso de que el inventario de cierre registrara faltantes de los bienes cedidos, éstos deberán ser repuestos por otros que reúnan las mismas características y calidad, para lo que la Dirección de Servicios Generales podrá intimar al adjudicatario, otorgándole un plazo de entre cinco (5) y diez (10) días para realizar el reintegro.

R.P. Nº: 1240/17

20

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



**Artículo 19º. OBLIGACIÓN DE INDEMNIDAD:**

El adjudicatario se obliga a mantener indemne al Organismo contratante y a su personal, frente a reclamos o contingencias de cualquier naturaleza, que se deriven de la ejecución de la presente contratación, atribuibles a su parte o a sus dependientes, subcontratistas o proveedores o cualquier otro tercero, en cualquiera de las etapas de cumplimiento de este contrato, haciéndose responsable por todos los gastos y costos de cualquier naturaleza, que resultaren necesarios para resolverlas, incluidos los gastos causídicos si los hubiere.

**Artículo 20º. SEGUROS Y LEGISLACIÓN LABORAL:**

El Adjudicatario deberá cumplir con los siguientes requisitos:

**a) Seguridad Social:**

El Adjudicatario deberá cumplir respecto del personal afectado a las tareas con todas las obligaciones emergentes de la Legislación Laboral y de la Seguridad Social. El personal y/o terceros afectados por el Adjudicatario de la presente contratación en cumplimiento de las obligaciones asumidas por éste, carecerán de relación jurídica alguna con la HCDN. Estarán a exclusivo cargo del Adjudicatario los salarios, seguros, cumplimiento de leyes y cargas sociales y previsionales y cualquier otra erogación, sin excepción, vinculados con la ejecución contractual, quedando expresamente liberada la HCDN por tales conceptos, y sin que se configure solidaridad alguna entre ambos.

**b) Accidentes de trabajo:**

El Adjudicatario será responsable de su personal por accidentes de trabajo, por lo que contratará un seguro que cubra la totalidad de las obligaciones fijadas por la Ley sobre Riesgos de Trabajo N° 24.557, y sus normas modificatorias y complementarias.

Este seguro deberá cubrir los riesgos y accidentes de trabajo y/o enfermedades profesionales e inculpables amparando las indemnizaciones por incapacidad permanente, parcial y absoluta, incapacidad temporaria y/o muerte, accidente in itinere y prestación médico-farmacéutica y toda otra contingencia y/o prestación contemplada en la Ley N° 24.557 y sus decretos reglamentarios, por el monto máximo que fijara la legislación vigente. Si el Adjudicatario afectara personal que no se encontraren bajo relación de dependencia, éstos deberán contar con una cobertura por Accidentes Personales, por un monto individual según las normativas vigentes. Este seguro reviste el carácter de

R.P. N°: 1240/17

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCION LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



principal, cualquier seguro contratado por la HCDN será en exceso y no contribuirá a la cobertura aquí requerida.

**c) Contratación de los Seguros:**

El Adjudicatario deberá contratar los seguros detallados en el presente pliego, cuya vigencia deberá abarcar la totalidad del período contractual, e incluir la renovación automática de los mismos hasta la efectiva finalización del contrato, incluidas las prórrogas. La contratación de los seguros aquí referidos resulta independiente de aquellos otros que le sean legalmente exigibles al Adjudicatario por su actividad a fin de cubrir los posibles daños o pérdidas que afecten a sus bienes o los de sus empleados, como consecuencia de su actividad.

Las compañías aseguradoras con las cuales contrate el Adjudicatario las coberturas exigidas en el presente pliego, deben contar con autorización de la Superintendencia de Seguros de la Nación y contar con calificación de riesgo mínima en Categoría "A".

El adjudicatario deberá presentar copia certificada de la Póliza de Seguros de Riesgos de Trabajo junto con la nómina del personal interviniente y la constancia del último pago. La H.C.D.N. no autorizará el ingreso a sus dependencias, de ninguna persona que no se hallare previamente autorizada a hacerlo.

**Artículo 21º. FISCALIZACIÓN**

El objeto de la presente contratación reviste el carácter de especial, necesario y continuo para el normal desenvolvimiento de la HCDN, por lo que no puede suspenderse, retardarse y/o discontinuarse.

A fin de asegurar un verdadero nivel de excelencia, el personal que designe la HCDN llevará a cabo tareas de fiscalización de la prestación de modo permanente, verificando el cumplimiento de las condiciones del presente pliego y la normativa vigente en la materia. Las observaciones e incumplimientos que resulten de esas tareas quedarán asentadas en el libro de comunicaciones.

La HCDN podrá supervisar, en forma y frecuencia aleatorias, la recepción, preparación y distribución de los alimentos. Asimismo, podrá tomar muestras de los platos elaborados a fin de realizar su análisis bromatológico, para lo que se suscribirá un Acta de toma de muestra.

En caso de que todo o parte del proceso de elaboración de alimentos se realice en un establecimiento distinto al cedido en uso, se controlará el cumplimiento de las condiciones estipuladas al respecto en el Código Alimentario Argentino.

*[Handwritten signature]*  
a

R.P. N°:1240/17

*[Handwritten signature]*  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



Todos los aspectos de la prestación serán objeto de la fiscalización mencionada, con especial consideración de los siguientes:

- I. Los requerimientos, acciones y etapas de la provisión del servicio: los insumos y el proceso de elaboración de las comidas, así como su almacenamiento, transporte, carga y descarga, composición, calidad y conservación;
- II. La calidad nutritiva de los platos servidos;
- III. El estado, conservación y funcionamiento de los sectores, instalaciones y elementos cedidos en uso.
- IV. El ajuste a las condiciones del presente pliego en todos los aspectos relativos al horario, personal, vajilla, mantelería, cubertería y ropa de trabajo.
- V. El cumplimiento de los requisitos en cuanto a seguros, documentación y elementos a proveer.
- VI. Las condiciones de higiene y limpieza.

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, previa suspensión o interrupción de su uso o entrega hasta tanto esa repartición se expida favorablemente sobre las condiciones de la misma. No obstante, 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 su consumo. En ningún caso la HCDN será responsable por los incumplimientos contractuales o daños y perjuicios ocasionados a las firmas elaboradoras y/o comercializadoras de productos por su suspensión o interrupción.

Sin perjuicio de lo expuesto, la HCDN podrá, en situaciones de urgencia o que a su juicio representen riesgos al personal y/o equipos, o que las medidas de seguridad adoptadas sean insuficientes, suspender la ejecución de las tareas total o parcialmente hasta revertir dicha situación.

Por su parte, el adjudicatario deberá contar con un libro de quejas en el comedor, que será objeto de fiscalización por parte de la HCDN.

**LIBRO DE COMUNICACIONES:**

Previo a dar comienzo a la prestación, la Adjudicataria proveerá un (1) libro de comunicaciones, tamaño oficio por triplicado, que deberá ser rubricado por la Dirección de Servicios Generales. En aquel libro se asentarán todas las novedades que surjan de la prestación: observaciones, pedidos de

R.P. N°: 1240 / 17

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



aclaraciones, incumplimientos, etc. la Adjudicataria estará obligado a proveer libros adicionales a medida que los anteriores fueran completados.

El personal designado como representante responsable del servicio deberá firmar diariamente el libro de mención, cuyas anotaciones tendrán carácter de notificación suficiente para la Adjudicataria, obligándose éste a subsanar, cuando así se requiera y de inmediato, las situaciones denunciadas.

Las anotaciones serán rubricadas por un funcionario de la HCDN y por el representante de la Adjudicataria. La negativa de este último a suscribir el asiento implicará la presunción de veracidad de los hechos contenidos en el mismo, salvo prueba en contrario; en tal caso, el acta será suscripta por dos (2) agentes de la HCDN.

**Artículo 22º. DEPENDENCIA LABORAL:**

Todo el personal afectado a la prestación del servicio estará bajo exclusivo cargo del Adjudicatario, corriendo por su cuenta salarios, seguros, obligaciones derivadas de leyes sociales y previsionales y cualquier otra erogación sin excepción, no teniendo en ningún caso relación de dependencia con la HCDN.

La HCDN no asumirá responsabilidad alguna y estará desligada de todo conflicto o litigio que eventualmente se genere por cuestiones de índole laboral entre el Adjudicatario y el personal que éste ocupara para prestar el servicio que se le ha contratado. Cada trabajador deberá ser notificado de esta situación y suscribir una Declaración Jurada de estilo, en la que se destaque que la única relación laboral existente es la que lo vincula con el Adjudicatario. Estas declaraciones deberán ser entregadas en la Dirección General de Obras y Servicios Generales con anterioridad al comienzo de ejecución de tareas.

El Adjudicatario se compromete a mantener indemne a la H.C.D.N. de cualquier erogación que pudiere tener causa en reclamo de sus dependientes, por el motivo que fuere, incluyéndose en sus alcances los gastos causídicos que la Cámara se viese obligada a afrontar.

**Artículo 23º. PENALIDADES Y SANCIONES ESTABLECIDAS PARA EL PRESENTE LLAMADO:**

Los oferentes y adjudicatarios de la presente contratación serán pasibles de las siguientes penalidades y sanciones, sin perjuicio de la aplicación de otras establecidas en la R.P. Nº 1145/12:

**I) PENALIDADES**

a) Pérdida de la garantía de mantenimiento de la oferta:

R.P. Nº: 1240/17

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



Si el oferente desistiera de su oferta, total o parcialmente, antes del vencimiento del plazo de validez establecido respecto de la misma.

**b) Pérdida de la garantía de cumplimiento del contrato:**

Por el incumplimiento en tiempo y forma de las obligaciones contractuales, sea total o parcial.

La rescisión del contrato por culpa del concesionario importará la pérdida de la garantía de cumplimiento del contrato en proporción al período que reste para su cumplimiento, sin perjuicio de la aplicación, en su caso, de las multas y sanciones que correspondieren, quedando obligado a indemnizar los perjuicios ocasionados que sean consecuencia de circunstancias imputables al concesionario.

Con relación a la garantía adicional por los bienes afectados a la concesión establecida en el artículo 7° del presente, el adjudicatario sufrirá la pérdida de la misma a favor de la HCDN, en caso de incurrir en el incumplimiento previsto en el último párrafo del artículo 18° - FALTA DE RESTITUCIÓN DE LOS BIENES POR PARTE DEL CONCESIONARIO – debiendo reparar además cualquier otro daño y perjuicio que pudiere resultar de dicho incumplimiento.

**c) Multa por mora en el cumplimiento de sus obligaciones:**

Por la demora en el inicio de prestación de los servicios se aplicará una multa del cero coma cinco por ciento (0,5 %) del monto total del contrato por cada día hábil de atraso, salvo que el incumplimiento provenga de caso fortuito o de fuerza mayor debidamente documentado por el adjudicatario y aceptado por la HCDN y siempre que se haya cumplido con la comunicación oportuna.

**d) Rescisión por culpa del co-contratante:**

1- Por la transferencia o cesión del contrato sin previa autorización de la HCDN.

2- Por el incumplimiento en tiempo y forma de las obligaciones contractuales, sea total o parcial, que producirá de pleno derecho la rescisión del contrato por la parte no cumplida, sin necesidad de intimación o interpelación judicial o extrajudicial, con la consiguiente pérdida de la garantía de adjudicación o cumplimiento de contrato.

La rescisión del contrato por culpa del concesionario importará la pérdida de la garantía de cumplimiento del contrato en proporción al período que reste para su cumplimiento, sin perjuicio de la aplicación, en su caso, de las multas y sanciones que correspondieren, quedando obligado a indemnizar los perjuicios ocasionados que sean consecuencia de circunstancias imputables al concesionario.

Por tratarse de un contrato en que no cabe admitir la satisfacción de las prestaciones fuera de término en razón de la naturaleza de las mismas y las necesidades de la HCDN, el incumplimiento en más de

R.P. N°: 1240/17

  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



dos ocasiones facultará a la HCDN para declarar la rescisión total o parcial del contrato con la consiguiente pérdida de la garantía de adjudicación o cumplimiento de contrato y, en su caso, con más un importe adicional equivalente al cinco por ciento (5%) del valor de la prestación no cumplida en concepto de resarcimiento del daño causado a la HCDN.

3- La falta de concurrencia al acto de entrega de los bienes o negativa a su habilitación, salvo causas justificadas a juicio de la HCDN.

4- Por el destino de los bienes cedidos a un uso o goce distinto del estipulado.

5- Interrupciones reiteradas en el cumplimiento de las obligaciones emergentes en el Reglamento para la Contratación de Bienes, Obras y Servicios de la HCDN, el presente pliego o el contrato de concesión.

## II) SANCIONES

### a) Apercibimiento:

Por incurrir en un incumplimiento contractual tipificado en el punto III del presente Artículo.

En todas las situaciones y con posterioridad a la notificación del apercibimiento mediante el Libro de Comunicaciones, el adjudicatario dispondrá de un plazo de 24 horas para brindar una solución al incumplimiento planteado, en caso de que el mismo fuera subsanable.

### b) Multas:

La acumulación de dos incumplimientos no subsanados, o la reiteración de un mismo incumplimiento en el plazo de dos meses dará lugar a la aplicación de las siguientes multas:

1. Primera multa: \$ 5.000.-
2. Segunda multa: \$10.000.-
3. Sigüientes multas: se aplicará un incremento del 100% en cada multa.

Las multas deberán ser abonadas dentro de los tres (3) días hábiles de su notificación.

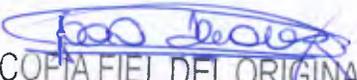
HCDN podrá determinar el monto y aplicar las multas, aún vencido el plazo contractual, cuando los incumplimientos se hubieran producido dentro de la vigencia del contrato.

## III) TIPIFICACIÓN DE INCUMPLIMIENTOS CONTRACTUALES

- Por no realizar o realizar de modo ineficiente las tareas de higiene y limpieza en las instalaciones, equipamiento y demás bienes cedidos en uso.
- Por no cumplir con las exigencias establecidas en cuanto a la provisión y estado de los utensilios de cocina, vajilla y cubertería.

R.P. Nº: 1240/17

26

  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



- Por utilizar productos de limpieza que no estén aprobados por la legislación vigente y/o no ubicarlos claramente identificados en un sector adecuado, separados del área de manipuleo de alimentos.
- Por manejo inadecuado de residuos.
- Por la presencia de un vector/plaga en la comida, cocina, comedor o cafetería.
- Por la existencia de casos de Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETA) debidamente confirmados por las autoridades sanitarias competentes y que sean atribuibles directamente al adjudicatario.
- Por estar incompleta la dotación de personal, según los mínimos requeridos en el presente pliego.
- Por la ausencia del representante designado.
- Por no contar o encontrarse vencidas las libretas sanitarias del personal afectado a la prestación del servicio.
- Por malas prácticas en la manipulación de los alimentos.
- Por falta de comportamiento adecuado del personal.
- Por no mantener en condiciones óptimas para su correcta utilización la totalidad de los bienes cedidos en uso.
- Por el incumplimiento del deber de conservación y mantenimiento correctivo, preventivo y predictivo de los bienes, instalaciones, equipamiento e infraestructura de la HCDN.
- Por utilizar los locales cedidos para otro uso que el que le ha sido adjudicado.
- Por no colaborar, obstaculizar o impedir las tareas de fiscalización.
- Por no cumplir con los horarios mínimos establecidos para la atención de los servicios.
- Por no restituir los bienes cedidos en el plazo establecido, de acuerdo a lo dispuesto en los artículos 17 y 18 del presente Pliego.
- Por cualquier otro motivo que como consecuencia provoque injustificadamente algún tipo de desabastecimiento, paralización o peligro en la salubridad.
- Cuando por la magnitud, trascendencia o consecuencia de una infracción cometida, la HCDN razonablemente considerara la imposibilidad de una adecuada prestación del servicio o la existencia de riesgo para la seguridad alimentaria de las personas que reciben la prestación.
- Por el incumplimiento de la renovación de las pólizas de seguro contra Riesgos de Trabajo o de Responsabilidad civil.
- Por la falta de pago de las multas en el plazo establecido.

R.P. N°: 1240/17

27

  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



- Por el incumplimiento con la constitución de la garantía de adjudicación o de cumplimiento de contrato, o con cualquier otro requisito que deba cumplir a los fines del perfeccionamiento del contrato firmado y que de acuerdo con la naturaleza de la contratación sean condición previa para la ejecución del mismo.

**Artículo 24º. FACTURACIÓN Y FORMA DE PAGO:**

**Para el Renglón N° 1:**

**Forma de pago**

Se realizarán pagos mensuales. Los pagos de facturas operarán dentro de los treinta (30) días corridos a contar desde la fecha de presentación de las mismas, con previa conformidad del área requirente.

**Facturación**

A los efectos tributarios, y atento a la condición de IVA exento que reviste la HONORABLE CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN, se deberá considerar al organismo como Consumidor Final. Las facturas a presentarse serán C o B, debiéndose emitir las mismas en cabeza de la HONORABLE CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN – Clave Única de Identificación Tributaria (C.U.I.T.) N°: 30-53421333-2.

Las facturas deberán ser presentadas ante el Departamento de Mesa de Entradas y Archivo dependiente de la Subdirección de Administración de la Dirección de Administración de la Dirección General Administrativo Contable de la SECRETARÍA ADMINISTRATIVA de la HONORABLE CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN sita en calle Riobamba N° 25, piso 6º, anexo C de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, teléfono: 4127-4850/4863, acompañada de: remito/s, u otra certificación/es de ejecución – si correspondiera – y copia de la orden de compra.

Asimismo, conforme lo establecido por la Resolución General N° 2853 de fecha 25 de junio de 2010, sus modificatorias y complementarias, emitida por la Agencia Federal de Ingresos Públicos (A.F.I.P.), se informa que la HONORABLE CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN dispone de la cuenta de correo electrónico [meda.dgac@hcdn.gob.ar](mailto:meda.dgac@hcdn.gob.ar) para la recepción de facturas del tipo electrónico.

**Para el Renglón N° 2:**

**FORMA DE PAGO EN EL COMEDOR DE LEGISLADORES:**

Los comensales abonarán sus cubiertos con dinero en efectivo y, a solicitud de la HCDN, el concesionario deberá arbitrar los medios necesarios para ofrecer el pago con tarjeta de débito y crédito.

R.P. N°: 1240/17

28

  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



Asimismo, la HCDN podrá implementar el pago a través del registro de huella dactilar acompañado de firma ológrafa. En ese caso, el importe será descontado de los haberes del comensal en la liquidación correspondiente al mes posterior al del consumo.

El concesionario deberá presentar en la Mesa de Entradas de la Dirección General Administrativo Contable y en la Dirección General de Recursos Humanos, con frecuencia mensual, una planilla con indicación de todos los consumos efectuados a través del registro de huella dactilar, acompañada de la documentación respaldatoria.

**EQUILIBRIO ECONÓMICO FINANCIERO:**

Ante la variación de los valores que inciden en el precio de la prestación del servicio, el adjudicatario podrá presentar semestralmente una solicitud de recomposición de la ecuación económica-financiera del contrato, que podrá consistir en un incremento de precios no mayor al diez por ciento (10%), debidamente justificada.

La verificación de las variaciones sufridas por los factores principales que conforman el precio del contrato se realizará considerando los acuerdos salariales de la Unión de Trabajadores del Turismo, Hoteleros y Gastronómicos de la República Argentina (U.T.H.G.R.A.); el Índice de Precios al Consumidor (I.P.C.) del Instituto Nacional de Estadística y Censos (I.N.D.E.C.); la documentación entregada para acreditar las circunstancias aducidas y la Estructura de Costos presentada por el adjudicatario junto a su propuesta económica.

En ningún caso se reconocerán variaciones superiores a las previstas en la ley de presupuesto del ejercicio en curso, considerada directriz del alea normal del contrato.

**Artículo 25º. AUTORIZACIÓN DE LA PUBLICIDAD Y/O CESIÓN O TRANSFERENCIA DE LA ORDEN DE COMPRA:**

El adjudicatario no podrá efectuar ningún tipo de publicidad en cualquier medio de difusión sin contar con autorización previa y por escrito de la H.C.D.N., si así lo hiciere, se podrá dar por rescindido de pleno derecho el contrato con culpa del proveedor.

Asimismo, el adjudicatario no podrá vender, ceder o de cualquier forma transferir ni subcontratar parte alguna o la totalidad de la Orden de Compra.

En caso de incumplimiento se estará a lo dispuesto en el artículo 23 del Pliego de Bases y Condiciones Particulares, sin perjuicio de la aplicación de penalidades y sanciones establecidas en el Reglamento

R.P. Nº: 1240/17

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



para la Contratación de Bienes, Obras y Servicios de la H.C.D.N. aprobado por Resolución Presidencial Nº 1145/12:

**Artículo 26º. NORMATIVA APLICABLE:**

La presente contratación se registrará por las disposiciones del "Reglamento para la Contratación de Bienes, Obras y Servicios de la HONORABLE CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN", aprobado mediante Resolución Presidencial Nº 1145/12, sus modificatorios y complementarios, y los Pliegos de Bases y Condiciones Generales, Particulares y de Especificaciones Técnicas.

Las normas mencionadas se encuentran para conocimiento y/o consulta de los interesados y potenciales oferentes en el siguiente link:

[http://www.diputados.gob.ar/secadmin/dgral\\_admin\\_ctble/dr\\_compras/subdireccioncomprasysseguros/dptodecompras/licitaciones/apertura.jsp](http://www.diputados.gob.ar/secadmin/dgral_admin_ctble/dr_compras/subdireccioncomprasysseguros/dptodecompras/licitaciones/apertura.jsp)

**Artículo 27º. ORDEN DE PRELACIÓN:**

Conforme lo establecido por el Artículo 123 del Reglamento para la Contratación de Bienes, Obras y Servicios de la H.C.D.N. aprobado por Resolución Presidencial Nº 1145/12, todos los documentos que integran el contrato serán considerados como recíprocamente explicativos. En caso de existir discrepancias se seguirá el siguiente orden de prelación:

- a) Las disposiciones de este Reglamento.
- b) El pliego de Bases y Condiciones Generales.
- c) El Pliego de Bases y Condiciones Particulares.
- d) Las Especificaciones Técnicas.
- e) La Oferta y las Muestras que se hubieran acompañado.
- f) La Adjudicación.
- g) La Orden de Compra, o de Venta en su caso.

**Artículo 28º. RESOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS:**

Las partes se someten, para dirimir cualquier divergencia derivada de la presente contratación, una vez agotadas todas las instancias administrativas, a la Jurisdicción Federal de los Tribunales en lo Contencioso Administrativo, renunciando expresamente a cualquier otro fuero o jurisdicción.

*[Handwritten signature]*

R.P. Nº:1240/17

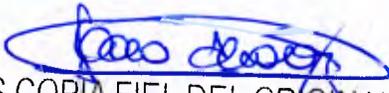
*[Handwritten signature]*  
**ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL**  
 MARIO ALBERTO ALVAREZ  
 SUBDIRECTOR  
 SUBDIRECCION LEGAL Y TÉCNICO  
 DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
 H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



**PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (P.E.T.)**

R.P. N°: 1240/17

31

  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

REGLÓN	DESCRIPCIÓN
1	Contratación del servicio de catering para eventos.
2	Concesión de uso y explotación del comedor de legisladores

**1. PERSONAL AFECTADO A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

**1.1. Requisitos**

El personal deberá cumplir, sin excepción, con los siguientes requisitos:

- Mayor de dieciocho (18) años de edad.
- Contar con libreta sanitaria, habilitante y actualizada, otorgada por el Ministerio de Salud de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.
- Contar con certificado de haber recibido una instrucción en materia de manipulación higiénica de los alimentos e higiene personal, a fin de que sepa adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.
- Estar debidamente capacitado en técnicas de servicio y atención al cliente.
- Ser competente en su cometido.

**1.2. Nómina del personal**

Previo a dar comienzo a la prestación y todos los meses para la liquidación de los servicios prestados, el Adjudicatario deberá presentar en la Dirección de Higiene y Seguridad en el Trabajo y en la Dirección General de Obras y Servicios Generales de la HCDN una planilla con la nómina de todo el personal afectado, con indicación de los siguientes datos de cada uno de ellos:

- Apellido;
- Nombre;
- Número de C.U.I.L. (Código Único de Identificación Laboral);
- Domicilio;
- Función;
- Aseguradora de Riesgos de Trabajo, indicando nro. de póliza.

Asimismo, con la presentación de la nómina se deberá entregar fotocopia de las Libretas Sanitarias habilitantes del personal, con la exhibición de su original para la verificación de la autenticidad de los documentos.

*[Handwritten signature]*

R.P. Nº: 1240/17

*[Handwritten signature]*  
 ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
 MARIO ALBERTO ALVAREZ  
 SUBDIRECTOR  
 SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
 DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
 H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



La nómina del personal deberá ser actualizada cada vez que se produzca alguna variante en su dotación y notificada fehacientemente a la Dirección General de Obras y Servicios Generales de modo inmediato.

Las altas de trabajadores, reemplazos, etc. deberán ser comunicados con una anticipación de 3 días hábiles administrativos como mínimo, a fin de que la Dirección de Higiene y Seguridad en el Trabajo de la HCDN, de proceder, autorice la documentación relativa a la cobertura por accidentes de trabajo, capacitación, libretas sanitarias, altas tempranas, etc.

La identificación y control de acceso del personal al ámbito de la HCDN se realizará por medio del registro de huella dactilar, y no se admitirá el ingreso de personal cuyo cumplimiento de los requisitos de mención no haya sido previamente corroborado por la Dirección de Higiene y Seguridad en el Trabajo.

### 1.3. Comportamiento

El adjudicatario asume total responsabilidad por la conducta y antecedentes de las personas que afecte al servicio, sean ellos titulares o eventuales reemplazantes o suplentes. La HCDN queda facultada para averiguar los antecedentes del personal propuesto u ocupado por el Adjudicatario, que deberá proceder al reemplazo inmediato de las personas que no estén en condiciones de prestar el servicio.

El comportamiento del personal deberá ser en todo momento correcto y eficiente, pudiendo la HCDN intimar al concesionario para la separación e inmediato reemplazo sin demora y/o trámite previo, de aquel que así no lo hiciera.

A requerimiento de la HCDN, el personal afectado a la prestación deberá asistir a las capacitaciones impartidas por la Secretaría Administrativa o quien ésta designe.

Por su parte, el adjudicatario deberá remitir a la Dirección de Higiene y Seguridad en el Trabajo copia de las planillas de todas las capacitaciones realizadas por su personal, con sello y firma original del responsable de higiene y seguridad en el trabajo de la firma adjudicataria.

## 2. HIGIENE Y LIMPIEZA

El adjudicatario deberá dar cumplimiento a lo estipulado en el Decreto Reglamentario 351/79 de la ley Nº 19.587 de Higiene y Seguridad; Decreto Nº 1.338 / 96 de SRT, resoluciones de la Superintendencia de Riesgo del Trabajo, y demás normas vigentes en la materia.

### 2.1. Responsable de higiene y seguridad

El adjudicatario deberá designar un responsable de higiene y seguridad, que por su parte deberá presentar ante la Dirección de Higiene y Seguridad en el Trabajo de la HCDN una constancia de visita semanal a la planta de elaboración.

A los fines de la designación, el adjudicatario deberá presentar una nota de vinculación con la firma del apoderado de la empresa y firma del profesional en higiene y seguridad en el trabajo, adjuntando copia de la matrícula profesional habilitante y certificado de cobertura de accidente de trabajo (ART) o de accidente personal, según corresponda.

R.P. Nº: 1240/17

  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



## 2.2. Plan de Tareas Seguras

En un plazo mínimo de 3 días hábiles administrativos previos al inicio del servicio, el adjudicatario deberá presentar ante la Dirección de Higiene y Seguridad en el Trabajo un "Plan de Tareas Seguras", firmado por su apoderado y el responsable de higiene de la misma, el cual contemple la implementación de procedimientos y normas que cubran todo aspecto relacionado con la seguridad en el lugar de trabajo, riesgos potenciales a los que están expuestos los trabajadores, cronogramas de capacitaciones previstas para el personal y medidas preventivas a cumplimentar de acuerdo a la legislación vigente (Ley Nacional Nº 19.587. Decreto 351/79).

## 3. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Los alimentos deberán ser elaborados en perfectas condiciones de higiene, para lo cual la planta de elaboración y el personal que trabaje en ella deberán cumplir con las normas que establecen las autoridades de salud en lo que respecta a la prestación de servicios de alimentación.

En las zonas donde se manipulen alimentos deberá prohibirse todo acto que pueda dar lugar a una contaminación de alimentos, como comer, fumar, salivar, mascar chicle u otras prácticas antihigiénicas. Los alimentos cocidos deberán mantenerse a distancia de los crudos.

El lavado de las manos del personal se hará de manera frecuente y minuciosa para cumplir con prácticas operatorias higiénicas. En caso de presentar rozaduras y cortaduras de pequeña importancia en las manos, éstas deberán curarse y vendarse convenientemente con un vendaje impermeable adecuado. A su vez, durante la manipulación de materias primas y alimentos, el personal deberá retirarse todos y cualquier objeto de adorno.

Las materias primas, antes de ser utilizadas, deben someterse a inspección, clasificación o selección según sea necesario para eliminar las materias inadecuadas. Deberán lavarse según sea preciso para separar la tierra o cualquier otra contaminación.

Si para manipular los alimentos se emplearan guantes, éstos deberán estar fabricados con material impermeable y mantenerse en perfectas condiciones de limpieza e higiene. El uso de guantes no eximirá al operario de la obligación de lavarse las manos cuidadosamente.

### 3.1. Elaboración de las comidas

Las materias primas deberán ser de primera calidad, y la elaboración de las comidas será diaria, con excepción de postres que requieran un enfriamiento previo. Tanto la fabricación, como la provisión y traslado de la materia prima deberá respetar las condiciones establecidas en el Código Alimentario Argentino.

A fin de contribuir con el Acta Compromiso suscripta por la HCDN con el Ministerio de Salud de la Nación para su certificación como Lugar de Trabajo Saludable, la cocción de los alimentos deberá realizarse con poca sal; con preferencia de la cocción al horno en lugar de frituras; con ingredientes magros y productos "light", y con la incorporación de vegetales como guarnición.

El aceite utilizado deberá ser puro, tanto en la cocción como en la condimentación.

Se deberá proceder con cuidado para evitar la contaminación cruzada, con especial atención en la elaboración de preparaciones aptas para celíacos, garantizando efectivamente la ausencia total de trazas de trigo, avena, cebada, centeno o sus derivados.

R.P. Nº: 1240/17

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



### 3.2. Equipos y utensilios

La planta de elaboración deberá permanecer en óptimas condiciones de higiene. Todo el equipo y los utensilios empleados para la manipulación de alimentos y que puedan entrar en contacto con éstos deben ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores y sea no absorbente, resistente a la corrosión y capaz de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Deberá evitarse el uso de madera y otros materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente

Los utensilios deberán mantenerse en todo momento bien aseados, no siendo permitido utilizarlos con ningún otro destino.

Para impedir la contaminación de los alimentos, los equipos y utensilios deberán limpiarse con la frecuencia necesaria y desinfectarse siempre que las circunstancias así lo exijan. El personal debe tener pleno conocimiento de la importancia de la contaminación y de los riesgos que entraña, debiendo estar bien capacitado en técnicas de limpieza.

*[Handwritten initials]*

R.P. N°: 1240/17

*[Handwritten signature]*  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



**REGLÓN N° 1 - CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CATERING PARA EVENTOS**

**1. PLANTA DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS**

Los oferentes deberán contar con una planta habilitada para la elaboración de los alimentos objeto de la presente contratación. Cada oferente deberá acompañar con su oferta una declaración jurada garantizando la disponibilidad de la planta elaboradora de alimento durante la totalidad del período de prestaciones. A su vez, deberá suministrar la información requerida en el Anexo IX – PLAN DE TRABAJO.

La HCDN se reserva la facultad de realizar visitas en carácter de inspección a fin de constatar el estado actual de la misma.

Se admitirá la provisión de alimentos elaborados fuera de la planta mencionada únicamente en los siguientes supuestos:

- Cuando se tratare de preparaciones aptas para celíacos, y tal circunstancia se orientare a garantizar la ausencia total de trazas de trigo, avena, cebada, centeno o sus derivados;
- Cuando se tratare de alimentos elaborados en las instalaciones del comedor de diputados de la HCDN, correspondiente al renglón N° 2 de la presente contratación.

**1.1. Características**

La planta ofrecida deberá contar con una superficie mínima de 50 m2, da cumplimiento con la normativa específica que emana de los artículos 138 a 143 del Código Alimentario Argentino y, al menos el siguiente equipamiento gastronómico:

- 5 hornos
- 1 parrilla
- 4 anafes
- 1 plancha
- 1 freidora
- 1 cuccipasta de 4 canastos
- 1 cámara frigorífica
- 1 bacha de lavado

**1.2. Ubicación**

La planta elaboradora deberá estar ubicada dentro de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

**2. SOLICITUD DEL SERVICIO**

Los pedidos de prestación de servicio de catering que efectúe la HCDN al proveedor adjudicado se realizarán con un mínimo de anticipación de cinco (5) horas.

R.P. N°: 1240/17

  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



Las solicitudes de servicio se realizarán mediante el envío de planillas a través de correo electrónico desde las direcciones de correo autorizadas por la HCDN. A tal efecto, el adjudicatario deberá notificar a la Dirección General de Coordinación Administrativa y a la Dirección General de Obras y Servicios Generales, previo al inicio de prestación del servicio, una dirección única de correo electrónico en la que se tendrán por válidas todas las comunicaciones.

La planilla de solicitud contendrá el listado de ítems y cantidades solicitados; fecha y el lugar del evento; horario; duración; contacto responsable de la HCDN a fin de coordinar la prestación, así como toda otra especificación necesaria para la correcta prestación del servicio.

La HCDN se reserva la facultad de implementar, en lo sucesivo, un sistema informático para la solicitud y administración de pedidos.

El Adjudicatario, en un plazo máximo de una (1) hora, deberá confirmar por escrito la recepción de cada solicitud efectuada y comunicarse con el contacto designado para la coordinación del evento.

Para cada servicio prestado, el adjudicatario deberá presentar un remito acompañado de una impresión del pedido de la Dirección General de Coordinación Administrativa. El remito deberá indicar el número de renglón correspondiente al servicio prestado y su cantidad, en total concordancia con el contrato suscripto. Éste será firmado por el responsable de recepción de la repartición solicitante.

**2.1. Representante responsable del servicio**

Para cada solicitud de servicio de modalidad A, el adjudicatario deberá designar un Responsable de Servicio, que estará a cargo de dirigir los actos preparatorios y acciones llevadas a cabo durante el desarrollo del evento. El Responsable de Servicio deberá tener el control del personal afectado y garantizar la disponibilidad de los materiales necesarios para el desarrollo del evento.

El representante deberá poseer facultades de decisión, a los efectos de asegurar el correcto cumplimiento del servicio y coordinar con la HCDN todo lo que concierne a la logística y organización previa, durante y después de los servicios, incluyendo la reposición de alimentos y bebidas.

Los datos de contacto del Responsable de Servicio deberán ser comunicados a la Dirección General de Coordinación Administrativa de la HCDN al momento de confirmar la recepción del pedido, a fin de mantener una comunicación directa para la coordinación.

En los eventos de sesión, el representante deberá estar presente durante todo su desarrollo para dar apoyo ante cualquier eventualidad.

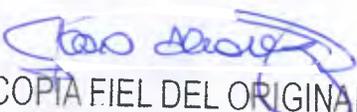
**2.2. Deber de información**

El adjudicatario deberá facilitar, a pedido de la HCDN, la información actualizada de la totalidad de los servicios solicitados, así como datos estadísticos de los mismos, sea por tipo de insumo, por usuario, por cantidad o por montos.

**3. CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO**

El adjudicatario deberá proveer todos los elementos necesarios para la correcta prestación del servicio. La vajilla, cubertería y mantelería, para los servicios que las requieren, deberán ser provistas en cantidad suficiente para ser repuestas de manera permanente, toda vez que no se garantiza la disponibilidad de un espacio para su limpieza. Una vez finalizado el evento, el adjudicatario deberá

R.P. Nº: 0240/17

  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



retirar todo lo aportado y dejar al espacio físico del desarrollo del evento en perfectas condiciones de orden y limpieza.

Todos los elementos de vajilla, mantelería y cubertería deberán mantener uniformidad en modelos, calidad y tamaños, debiendo ajustarse al tamaño del mobiliario y tener óptima presentación. El oferente deberá utilizar los elementos mencionados en la evaluación de muestras descrita en el punto 13° "MUESTRAS" del Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

Una vez adjudicada la contratación, el adjudicatario podrá visitar las instalaciones cuantas veces sea necesario, previa coordinación con la Dirección General de Obras y Servicios Generales, a fin de ultimar los detalles pertinentes para la prestación del servicio.

#### Traslado de alimentos

En ocasión de traslados, las materias primas y elaboradas deben ser almacenadas en condiciones adecuadas que garanticen la protección contra la contaminación y reduzcan al mínimo los daños y deterioros.

El adjudicatario deberá contar con vehículos, propios o contratados, con habilitación para el transporte de comidas elaboradas u otras sustancias alimenticias por parte de los organismos técnicos pertinentes (SENASA).

En ese sentido, el adjudicatario deberá dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 154 bis - (Resolución Conjunta N° 40/2003 y N° 344/2003) del Código Alimentario Argentino.

#### 4. PLAN DE TRABAJO

Los oferentes deberán presentar un Plan de Trabajo que dé cuenta del modo en el que pretende dar cumplimiento a los requisitos establecidos en el Pliego de Especificaciones Técnicas. El mismo tiene por objeto conocer las ventajas y potencialidades relativas de las propuestas a partir de sus diferencias en los factores que hacen a la prestación del servicio.

Con el Plan de trabajo deberá adjuntarse la mayor cantidad de especificaciones sobre el servicio ofertado, acompañando imágenes, folletos y todo aquello que se considere oportuno a fin de mostrar las cualidades distintivas de la firma.

Como mínimo, el Plan de Trabajo deberá contemplar los siguientes puntos:

**1) Cheff supervisor:**

Currículum Vitae firmado del cheff a cargo de la supervisión del servicio.

**2) Capacitación y experiencia del personal:**

Currículum con antecedentes y experiencia en el rubro gastronómico del personal y/o socios de la empresa oferente.

**3) Referencias comerciales de proveedores habituales:**

R.P. N°:12 40 / 17

  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



Mención de los proveedores y contratistas con los cuales opera habitualmente para la adquisición de materia prima, separados por tipo de insumo.

Como mínimo, se deberán mencionar los proveedores de lácteos, bebidas, café, embutidos y chacinados. Asimismo, se deberá detallar las marcas con las cuales trabaja en cada rubro.

**4) Propuesta estética:**

Fotografías ilustrativas del servicio propuesto para el catering de sesiones legislativas;

Fotografías de prestaciones anteriores;

Vajilla y platería utilizada.

Esta propuesta se validará posteriormente en la evaluación de muestras descrita en el punto 13° "MUESTRAS" del Pliego de Bases y Condiciones Particulares

**5) Propuesta culinaria:**

Propuesta de menú por cada ítem de la modalidad A, a modo de ejemplo, conforme los lineamientos establecidos.

La presentación puede replicar los menús citados en el presente pliego o exponer una propuesta propia, en concordancia con el tipo de servicio requerido.

Se valorará la creatividad y la calidad de las preparaciones.

**6) Estructura para realización de eventos**

Listado de sus existencias en mantelería, cristalería, vajilla, platería, cubertería y todo otro elemento que permita determinar su capacidad para la realización de eventos gastronómicos.

Información de las condiciones de la planta elaboradora de alimentos, especificando como mínimo lo siguiente: ubicación, metros cuadrados de la planta, equipamiento gastronómico y sistema de generación de energía eléctrica.

**7) Propuesta de servicio integral:**

Valor agregado e idoneidad de la firma para la prestación del servicio, además de aquello requerido en el pliego.

**5. MODALIDADES**

El servicio de catering será requerido para eventos de tipo A o B, sean para jornadas de sesión parlamentaria o eventos, respectivamente, cuyas modalidades de prestación se indican a continuación:

*[Handwritten signature]*

A - SESIONES

R.P. N°: 1240/17

*[Handwritten signature]*  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



A.1.	Desayuno continental
A.2.	Almuerzo
A.3.	Merienda
A.4.	Cena
A.5.	Tentempié
A.6.1.	Vianda tipo A
A.6.2.	Vianda tipo B
A.6.3.	Vianda tipo C
A.6.4.	Vianda tipo D
A.7.	Carro ambulante
A.8.	Agua mineral
<b>B - EVENTOS</b>	
B.1.	Evento A: medialunas y frutas
B.2.	Evento B: medialunas y sándwiches
B.3.	Evento C: locatellis y ensaladas de fruta
B.4.	Evento D: medialunas, sándwiches y ensaladas de fruta
B.5.	Evento E: medialunas, sándwiches, ensaladas de fruta y masas secas
B.6.	Evento F: sándwiches, ensaladas de fruta, tartitas, tortitas, empanaditas, pizzetas y tablas de fiambres
B.7.	Bebidas
B.8.	Camareros
B.9.	Arreglo floral
B.10.	Medialunas
B.11.	Sándwiches de miga
B.12.	Locatellis
B.13.	Ensalada de fruta
B.14.	Masas secas

R.P. N°: 12407/17

  
**ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL**  
 MARIO ALBERTO ALVAREZ  
 SUBDIRECTOR  
 SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
 DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
 H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



B.15.	Alfajores de 70 grs. Aprox.
B.16.	Jugo
B.17.	Leche chocolatada

**A - SESIONES**

**Características del servicio**

La modalidad del servicio en sesiones requerirá la atención de camareros y la provisión de vajilla, cristalería, cubertería y servilletas descartables, a excepción de los ítems correspondientes a la provisión de viandas y agua mineral.

Para cada jornada de sesión podrá requerirse uno o más servicios, según lo exija el desarrollo de la actividad parlamentaria.

Las alternativas de platos principales deberán diferir entre el almuerzo y la cena de una misma jornada, y no podrán repetirse hasta una sesión de por medio. Las opciones a ofrecer, tanto de platos principales como de acompañamientos y postres, deberán ser previamente autorizadas por la Dirección General de Coordinación Administrativa.

Las comidas calientes deberán exhibirse en hornillos metálicos portátiles, diseñados para mantener los alimentos a la temperatura ideal para su consumo, y se contará con la atención de al menos dos (2) camareros para servirlos en cazuelas o pocillos de color blanco.

Las bebidas gaseosas serán de primera línea y se servirán en copas, en al menos dos (2) islas con jarras de vidrio debidamente identificadas. El agua mineral será provista por la HCDN a través de dispensers y servida por el adjudicatario en la forma de mención. Cada isla deberá tener atención de por lo menos un (1) camarero.

Los alimentos, la vajilla, cubertería y servilletas descartables deberán ser repuestos de manera constante. La mantelería deberá presentar óptimas condiciones, y para cada servicio (desayuno, almuerzo, etc.) se la deberá reponer por otra en perfecto estado de limpieza.

Los condimentos y aderezos deberán colocarse en recipientes de óptima presentación, preferentemente de vidrio, y en cada mesa deberá haber servilletas descartables, en permanente reposición.

El adjudicatario deberá afectar personal suficiente para la reposición de alimentos y el retiro inmediato de la vajilla según sea utilizada, el cual no podrá ser inferior a cuatro (4) camareros.

A su vez, deberá ubicar al menos cuatro (4) cestos de residuos de óptima presentación en el salón, preferentemente de acero inoxidable, de los cuales deberá presentar muestras para obtener la conformidad de la HCDN.

R.P. N°: 1240/17

*Mario Alberto Alvarez*  
 ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
 MARIO ALBERTO ALVAREZ  
 SUBDIRECTOR  
 SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
 DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
 H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



Por último, las viandas no prevén calentamiento, por lo que deben ser provistas con todos los elementos para su consumo inmediato.

**Vajilla**

La vajilla a utilizar será de color blanco. El oferente deberá utilizar los elementos mencionados en la evaluación de muestras descrita en el punto 13° "MUESTRAS" del Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

**Vestimenta del personal**

El personal deberá vestir uniforme completo con credencial de identificación y en perfectas condiciones de conservación y aseo. Asimismo, deberá llevar el cabello recogido.

El oferente deberá utilizar los elementos mencionados en la evaluación de muestras descrita en el punto 13° "MUESTRAS" del Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

**Instalaciones**

El adjudicatario contará con un espacio reducido, de aproximadamente 8 metros de largo y 3 metros de ancho, para la ubicación de todo aquello que requiera para la prestación del servicio. No se garantiza la disponibilidad de servicio de agua corriente, y las medidas de mención podrán ser modificadas según el salón y tipo de evento a realizar.

Toda máquina y equipamiento a utilizar deberá ser eléctrico. A su vez, las ruedas de los elementos de traslado deberán contar con la autorización del Plan Rector de Intervención Edilicia de la HCDN.

Luego de cada servicio, el adjudicatario deberá dejar el espacio utilizado en las mismas condiciones en que lo recibió, y a su vez realizar la disposición diferenciada de los residuos generados.

**Ítems**

A título orientativo, se enumera la calidad y variedad mínima solicitada para cada ítem del servicio:

**A.1. DESAYUNO CONTINENTAL:**

DESCRIPCIÓN	INGESTA APROX. POR PERSONA
Medialunas de grasa y de manteca	1 u.
Frutas de estación en lavada (2 opciones)	150g
Sándwiches de miga triples (120 g.)	2 unidades
Cuadraditos de torta (2 opciones)	100 g.
Tablas de fiambres y quesos con 5 variedades (fijos: jamón crudo, jamón cocido y queso en fetas)	100 g.

R.P. Nº: 12 40 / 17

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



Muffins, cookies y polvorones (2 opciones)	100 g.
Masas secas	60 g.
Frutos secos	5 unidades de almendra, nuez o avellana
Rodajas de pan fresco y tostadas	50 g. (dos unidades de pan tipo molde o tostadas)
Queso y mermelada para untar	30 g.

**Bebidas:**

- Jarras de vidrio con el agua mineral que proveerá la HCDN en dispensers.
- Jugos de fruta exprimidos o de primera línea, en vasos o jarras de vidrio.

**ÍTEM A.2: ALMUERZO:**

**Platos principales:** tres (3) opciones de platos calientes, entre los que habrá al menos una opción de carne roja y otra de pasta. Entre las tres (3) opciones al menos una (1) deberá ser hipocalórica o "saludable".

Asimismo, se deberá contar con alimentos aptos para celíacos debidamente identificados como tales.

Tanto los platos calientes como los acompañamientos y postres a ofrecer deberán ser previamente consultados con la Dirección General de Coordinación Administrativa.

**Opciones:**

- Lomitos a la pimienta negra flambeado en cognac
- Crepes de verdura
- Mollejas en croûte de hierbas
- Pollo al champignon
- Lomitos con salsa de Marsala
- Lomo al strogonoff
- Solomillos de cerdo con batatas
- Chop suey de verduras
- Spezzatino de pollo
- Curry de Pollo y vegetales
- Ravioles de mozzarella de búfala
- Cavatelli de ricota
- Tagliolini con tomate y albahaca
- Risotto con hongos
- Ratatouille

R.P. Nº: 1240417

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
 MARIO ALBERTO ALVAREZ  
 SUBDIRECTOR  
 SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
 DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
 CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



**Acompañamientos:**

DESCRIPCIÓN	INGESTA APROX. POR PERSONA
Brochette de verduras	50 g.
Ensaladas individuales (2 o 3 variedades acordes a la estación)	150g.
Tablas de fiambres y quesos con 5 variedades (fijos: jamón crudo, jamón cocido y queso en fetas)	100 g.
Variedad de canapés	30g. cada unidad
Tartitas (2 opciones)	100g rellenas
Variedad de pinchos (por ej. de pollo con salsa teriyaki, de cerdo con salsa barbacoa)	50 g.
Empanaditas (2 opciones)	2 u.
Rodajas de pan fresco, tostadas y grísines	50 g.
Tortilla	50g

**Postre:**

DESCRIPCIÓN	INGESTA APROX. POR PERSONA
Cuadraditos de torta (3 opciones)	100 g.
Shots de mousse	1 u.
Petit fours	60 g.
Flan con dulce de leche	50 g.
Brochette de frutas	50 g.
Alfajorcitos de maicena o de dulce de leche	40 g.
Ensaladas de fruta individuales	120 g.

**Bebidas:**

- Gaseosas de primera línea, con opciones light, en jarras de vidrio debidamente identificadas.

R.P. Nº: 1240 / 17

*Mario Alvarez*  
 ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
 MARIO ALBERTO ALVAREZ  
 SUBDIRECTOR  
 SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
 DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
 H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



- Jugo de frutas natural.
- Jarras de vidrio con el agua mineral que proveerá la HCDN en dispensers.

**ÍTEM A.3: MERIENDA:**

DESCRIPCIÓN	INGESTA APROX. POR PERSONA
Medialunas con jamón y queso	1 u.
Medialunas de grasa y manteca	1 u.
Tostados de jamón y queso	1 u.
Fosforitos	50 g
Locatellis	50 g
Variedad de petit fours	15 gs.
Cuadraditos de torta (2 opciones)	100 g.
Barritas de cereal	1 u
Brochette de frutas	100 g.
Muffins, cookies y polvorones (2 opciones)	50 g.
Cereales	40 g.
Yogurt con frutas o cereales	1 cada 5 personas.
Jugo de naranja	100 cc.
Alfajorcitos de maicena o de dulce de leche	40 g. por unidad

Bebidas:

- Gaseosas de primera línea, con opciones light, en jarras de vidrio debidamente identificadas.
- Jugo de frutas natural.
- Jarras de vidrio con el agua mineral que proveerá la HCDN en dispensers.
- Jugos de fruta exprimidos o de primera línea, en vasos o jarras de vidrio.

**ÍTEM A.4: CENA:**

R.P. Nº: 1240/17

*Mario Alvarez*  
 ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
 MARIO ALBERTO ALVAREZ  
 SUBDIRECTOR  
 SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
 DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
 H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



**Platos principales:** tres (3) opciones de platos calientes, entre los que habrá al menos una opción de carne roja y otra de pasta. Entre las tres (3) opciones al menos una (1) deberá ser hipocalórica o "saludable".

Asimismo, se deberá contar con alimentos aptos para celíacos debidamente identificados como tales.

Tanto los platos calientes como los acompañamientos y postres a ofrecer deberán ser previamente consultados con la Dirección General de Coordinación Administrativa.

**Opciones:**

- Lomitos a la pimienta negra flambeado en cognac
- Crepes de verdura
- Mollejas en croûte de hierbas
- Pollo al champignon
- Lomitos con salsa de Marsala
- Lomo al strogonoff
- Solomillos de cerdo con batatas
- Chop suey de verduras
- Spezzatino de pollo
- Curry de Pollo y vegetales
- Ravioles de mozzarella de búfala
- Cavatelli de ricota
- Tagliolini con tomate y albahaca
- Risotto con hongos
- Ratatouille

**Acompañamientos:**

DESCRIPCIÓN	INGESTA APROX. POR PERSONA
Brochette de verduras	50 g.
Ensaladas individuales (2 o 3 variedades acordes a la estación)	150g.
Tablas de fiambres y quesos con 5 variedades (fijos: jamón crudo, jamón cocido y queso en fetas)	100 g.
Variedad de canapés	30g. cada unidad
Tartitas (2 opciones)	100g rellenas

R.P. N°: 1240V17

*Mario Alvarez*  
 ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
 MARIO ALBERTO ALVAREZ  
 SUBDIRECTOR  
 SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
 DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
 H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



Variedad de pinchos (por ej. de pollo con salsa teriyaki, de cerdo con salsa barbacoa)	50 g.
Empanaditas (2 opciones)	2 u.
Rodajas de pan fresco, tostadas y grisines	50 g.
Tortilla	50g

Postre:

DESCRIPCIÓN	INGESTA APROX. POR PERSONA
Cuadraditos de torta (2 opciones)	100 g.
Shots de mousse	2 u.
Petit fours	50 g.
Brochette de frutas	50 g.
Alfajorcitos de maicena o de dulce de leche	2 u.
Ensaladas de fruta individuales	1 u.

Bebidas:

- Gaseosas de primera línea, con opciones light, en jarras de vidrio debidamente identificadas.
- Jugo de frutas natural.
- Jarras de vidrio con el agua mineral que proveerá la HCDN en dispersers.

**ÍTEM A.5: TENTEMPÍÉ:**

DESCRIPCIÓN	INGESTA APROX. POR PERSONA
Medialunas con jamón y queso	1
Tostados de jamón y queso	1
Locatellis sabores varios (ej. queso brie y rúcula, jamón crudo y tomates secos, pavita y tomate, etc)	60 g.
Tartitas saladas	50 gs.

R.P. Nº: 1240/17

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
 MARIO ALBERTO ALVAREZ  
 SUBDIRECTOR  
 SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
 DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
 H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



Pastelería (2 opciones)	60 g.
Empanaditas	60 g.
Muffins, cookies y polvorones (2 opciones)	100 g.
Budines (2 variedades)	2 porciones

**Bebidas:**

- Gaseosas de primera línea, con opciones light, en jarras de vidrio debidamente identificadas.
- Jarras de vidrio con el agua mineral que proveerá la HCDN.
- Jugos de fruta exprimidos o de primera línea, en vasos o jarras de vidrio.

**ÍTEM A.6: VIANDAS:**

Todas las viandas deberán ser entregadas en envases descartables y estar listas para su consumo, ya que no se prevé su calentamiento.

**6.1. VIANDA TIPO A:**

		DESCRIPCIÓN (opciones)	INGESTA APROX. POR PERSONA
<b>PLATO</b>		Sándwich pebete de jamón cocido y queso danbo	300 G.
<b>POSTRE</b>	<b>A</b>	Barra de Cereal de primera línea	1
	<b>B</b>	Alfajor de primera línea	1
	<b>C</b>	Fruta de estación	150 g. (unidad mediana)
<b>BEBIDA</b>		Bebida gaseosa o agua mineral de primera línea en botella de plástico de 500/600 cc.	500/600 cc.

**6.2. VIANDA TIPO B:**

		DESCRIPCIÓN (opciones)	INGESTA APROX. POR PERSONA
<b>PLATO</b>		Sándwich de milanesa	300 g.
<b>POSTRE</b>	<b>A</b>	Barra de Cereal de primera línea	1

R.P. Nº: 1240/17

*[Firma]*  
**ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL**  
 MARIO ALBERTO ALVAREZ  
 SUBDIRECTOR  
 SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
 DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
 H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



	<b>B</b>	Alfajor de primera línea	1
	<b>C</b>	Fruta de estación	150 g. (unidad mediana)
<b>BEBIDA</b>		Bebida gaseosa o agua mineral de primera línea en botella de plástico de 500/600 cc.	500/600 cc.

**6.3. VIANDA TIPO C:**

		DESCRIPCIÓN (opciones)	INGESTA APROX. POR PERSONA
<b>PLATO</b>		Ensalada	300 g.
<b>POSTRE</b>	<b>A</b>	Barra de Cereal de primera línea	1
	<b>B</b>	Alfajor de primera línea	1
	<b>C</b>	Fruta de estación	150 g. (unidad mediana)
<b>BEBIDA</b>		Bebida gaseosa o agua mineral de primera línea en botella de plástico de 500/600 cc.	500/600 cc.

**6.4. VIANDA TIPO D:**

		DESCRIPCIÓN (opciones)	INGESTA APROX. POR PERSONA
<b>PLATO</b>		Sándwich de pollo	300 g.
<b>POSTRE</b>	<b>A</b>	Barra de Cereal de primera línea	1
	<b>B</b>	Alfajor de primera línea	1
	<b>C</b>	Fruta de estación	150 g. (unidad mediana)
<b>BEBIDA</b>		Bebida gaseosa o agua mineral de primera línea en botella de plástico de 500/600 cc.	500/600 cc.

**ÍTEM A.7: CARRO AMBULANTE:**

El adjudicatario deberá acudir a la jornada de sesión con un carro para la venta ambulante de snacks.

El personal de venta deberá vestir uniforme en perfectas condiciones de limpieza, y las ventas se realizarán al contado y en efectivo.

P. N.º: 240/17

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
 MARIO ALBERTO ALVAREZ  
 SUBDIRECTOR  
 SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
 DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
 H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



Todos los productos deberán ser expendidos bajo envoltura de fábrica, ser de venta permitida por la autoridad sanitaria y proceder de establecimientos fiscalizados.

El carro a utilizar deberá ser apto para el uso a que se destinará y deberá encontrarse en todo momento en buen estado de conservación y limpieza. A su vez, requerirá la previa autorización de uso por parte del Plan Rector de Intervenciones Edilicias de la Honorable Cámara de Diputados de la Nación.

La oferta deberá contar, como mínimo, con los siguientes productos:

- Sándwiches;
- Galletitas;
- Golosinas;
- Caramelos;
- Frutas;
- Aguas y gaseosas.

Adicionalmente, podrá ofrecer todo aquello permitido por la normativa vigente.

Previo al inicio de actividades, el adjudicatario deberá remitir a la Dirección de Servicios Generales la lista de precios de los productos a ofrecer, a fin de que ésta otorgue su aprobación.

**ÍTEM A.8: AGUA MINERAL:**

Agua mineral de primera línea envasada en botellas de plástico de 500 cc, que no deben tener etiqueta comercial alguna.

**B - EVENTOS**

**i) Servicio**

Los servicios de catering podrán ser solicitados con o sin servicio de camareros, por lo que cada oferente deberá cotizar el servicio de camareros en su valor por hora/hombre.

A su vez, podrán ser solicitados con o sin servicio de vajilla, por lo que cada oferente deberá cotizar el adicional de provisión de vajilla en su valor por comensal.

Los pedidos se realizarán para un mínimo de 10 comensales.

**Ítems**

**ÍTEM B.1 - EVENTO A:**

R.P. N°: 1240/17

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



DESCRIPCIÓN	INGESTA APROX. POR PERSONA
Medialunas de grasa y de manteca (40 g.)	2 u.
Frutas de estación lavada	150g (1 unidad mediana)

**ADICIONAL SERVICIO DE VAJILLA PARA EVENTO A:**

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA
Servicio de vajilla	Comensal

**ÍTEM B.2 - EVENTO B:**

DESCRIPCIÓN	INGESTA APROX. POR PERSONA
Medialunas de manteca y de grasa (40 g.)	2
Sándwiches de miga triples (120 g.)	2

**ADICIONAL SERVICIO DE VAJILLA PARA EVENTO B:**

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA
Servicio de vajilla	Comensal

**ÍTEM B.3 - EVENTO C:**

DESCRIPCIÓN	INGESTA APROX. POR PERSONA
Variedad de locatellis (ej. queso brie y rúcula, jamón crudo y tomates secos, pavita y tomate, etc)	2
Ensaladas de fruta individuales en envase de plástico con cucharita descartable.	500 cc.

**ADICIONAL SERVICIO DE VAJILLA PARA EVENTO C:**

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA
-------------	------------------

R.P. Nº: 1240/17

  
**ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL**  
 MARIO ALBERTO ALVAREZ  
 SUBDIRECTOR  
 SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
 DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
 H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



Servicio de vajilla	Comensal
---------------------	----------

**ÍTEM B.4 - EVENTO D:**

DESCRIPCIÓN	INGESTA APROX. POR PERSONA
Medialunas de manteca y de grasa (40 g.)	2
Sándwiches de miga triples (120 g.)	1
Ensaladas de fruta individuales en envase de plástico con cucharita descartable.	500 cc.

Imagen ilustrativa:



**ADICIONAL SERVICIO DE VAJILLA PARA EVENTO D:**

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA
Servicio de vajilla	Comensal

**ÍTEM B.5 - EVENTO E:**

DESCRIPCIÓN	INGESTA APROX. POR PERSONA
Medialunas de manteca y de grasa (40 g.)	1
Sándwiches de miga triples (120 g.)	1

R.P. N°: 1240/17

*Mario Alberto Alvarez*  
 ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
 MARIO ALBERTO ALVAREZ  
 SUBDIRECTOR  
 SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
 DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
 H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



Ensaladas de fruta individuales en envase de plástico con cucharita descartable.	500 cc.
Masas secas	100 g.

**ADICIONAL SERVICIO DE VAJILLA PARA EVENTO E:**

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA
Servicio de vajilla	Comensal

**ÍTEM B.6 - EVENTO F:**

DESCRIPCIÓN	INGESTA APROX. POR PERSONA
Sándwiches de miga triples (120 g.)	1
Ensaladas de fruta individuales en envase de plástico con cucharita descartable.	500 cc.
Tartitas	1
Cuadraditos de torta (3 opciones)	100 g.
Empanaditas	100 g.
Pizzetas	120 g. (60 g. por unidad)
Tablas de fiambres y quesos	100 g.

**ADICIONAL SERVICIO DE VAJILLA PARA EVENTO F:**

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA
Servicio de vajilla	Comensal

**ÍTEM B.7. - BEBIDAS:**

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA
Bebidas refrigeradas. Opciones: gaseosas y/o aguas saborizadas de primera línea, en versión común y light.	Botellas de 2,5 lts.

R.P. N°: 1240/17

*Mario Alvarez*  
**ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL**  
 MARIO ALBERTO ALVAREZ  
 SUBDIRECTOR  
 SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
 DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
 H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



**ÍTEM B.8 - CAMAREROS:**

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA
Servicio de camareros	Hora/hombre

**ÍTEM B.9 - ARREGLO FLORAL:**

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA
Arreglo con flores naturales en florero de vidrio de aprox. 20x20cm o 20cm Ø	Unidad

**ÍTEM B.10 - MEDIALUNAS:**

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA
Medialunas de grasa y de manteca (40 g)	Unidad

**ÍTEM B.11 - SÁNDWICHES DE MIGA:**

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA
Sándwiches de miga triples (120 g.)	Unidad

**ÍTEM B.12 - LOCATELLIS:**

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA
Locatellis, sabores varios (ej. queso brie y rúcula, jamón crudo y tomates secos, pavita y tomate, etc)	Unidad

**ÍTEM B.13 - ENSALADA DE FRUTA:**

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA
Ensaladas de fruta individuales en envase de plástico de 500 cc. con cucharita descartable.	Unidad

*[Handwritten initials]*

R.P. Nº: 1240/17

*[Handwritten signature]*  
 ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
 MARIO ALBERTO ALVAREZ  
 SUBDIRECTOR  
 SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
 DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
 H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



**ÍTEM B.14 - MASAS SECAS:**

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA
Masas secas surtidas	500 gramos

**ÍTEM B.15 - ALFAJORES:**

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA
Alfajor de primera línea	Unidad de 70 grs. Aprox.

**ÍTEM B.16 - JUGO:**

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	
Jugo de frutas en envase tetra brick de 250 cc.	Unidad	

**ÍTEM B.17 - LECHE CHOCOLATADA:**

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA
Leche chocolatada en envase tetra brick de 250 cc.	Unidad

**PRESENTACIÓN DEL SERVICIO**

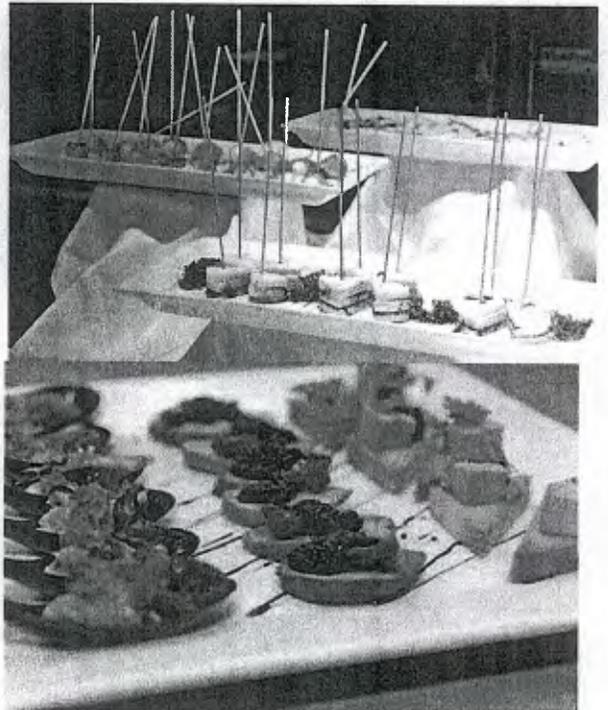
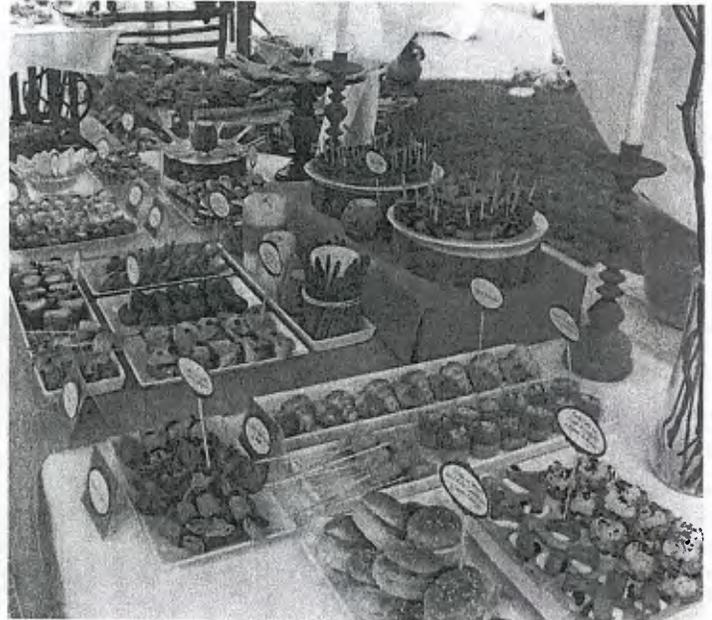
La presentación de los platos y el personal en cada evento deberá ser propio de un servicio de alta categoría en todos los aspectos que van desde el armado del menú, la originalidad de las recetas, las cantidades a servir y la presentación de los platos.

Imágenes de presentación a modo ilustrativo:

*[Handwritten marks]*

R.P. No. 1240/17

*con firma*  
**ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL**  
 MARIO ALBERTO ALVAREZ  
 SUBDIRECTOR  
 SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
 DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
 H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



*Handwritten initials or marks.*

R.P. Nº:1240/17

*Handwritten signature in blue ink.*  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



R.P. N°:1240/17

57

  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO.  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



**RENLÓN N° 2 - CONCESIÓN DE USO Y EXPLOTACIÓN DEL COMEDOR DE LEGISLADORES**

**1. BIENES, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO**

La concesión de uso comprenderá los bienes, instalaciones y equipamiento existentes en los ámbitos destinados al uso de la Adjudicataria, cuyo detalle figura como Anexo XI.

La cesión de bienes se realizará bajo inventario y en las condiciones que se encuentren. A tal fin, se confeccionará un acta de entrega de bienes que será suscripta junto con el acta de inicio. Todos los bienes y equipos deberán ser restituidos al finalizar la contratación en el mismo estado en que hayan sido recibidos, salvo por el desgaste producido por el normal uso. La Adjudicataria deberá tomar pleno conocimiento del estado y calidad de las instalaciones y elementos objetos de la concesión en el momento de realizar la visita previa.

La provisión de toda otra clase de elementos que resulte necesaria para la correcta prestación del servicio quedará a exclusivo cargo de la Adjudicataria. La HCDN podrá requerir al concesionario el reemplazo de cualquier elemento de propiedad de aquel que, a su solo juicio, no observe las condiciones de calidad, higiene y/o conservación apropiadas.

**1.1. Conservación y acondicionamiento de los bienes cedidos en uso**

La Adjudicataria tendrá a su cargo la guarda, conservación y mantenimiento (correctivo y preventivo, de acuerdo a las necesidades de cada equipo) de todos los bienes, instalaciones, equipamiento e infraestructura de la HCDN. En caso de faltantes, deberá asegurar su reposición permanente, y ante mal funcionamiento deberá practicar las reparaciones correspondientes, que deberán ser realizadas por los servicios autorizados por las respectivas marcas.

Ante cualquier anomalía que se produzca en la circulación de agua u obstrucción de cañerías, la Adjudicataria deberá informar a la HCDN.

**1.2. Limpieza**

La Adjudicataria deberá dar cumplimiento a lo estipulado en el Decreto Reglamentario 351/79 de la ley N° 19.587 de Higiene y Seguridad; Decreto N° 1.338 / 96 de SRT, resoluciones de la Superintendencia de Riesgo del Trabajo, y demás normas vigentes en la materia.

La Adjudicataria deberá mantener en perfectas condiciones de salubridad e higiene las instalaciones y bienes cedidos en uso, los desagües de tales instalaciones y los elementos que utilice para transportar la mercadería.

Deberá realizar diariamente la limpieza de la cocina, el comedor, el depósito de víveres y el resto de espacios y bienes utilizados para la prestación del servicio. La limpieza alcanzará a pisos, paredes, azulejos, desagües y superficie exterior e interior del mobiliario y artefactos existentes en cada uno de los espacios.

R.P. N°: 1240 / 17

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



Los artefactos y mobiliario deberán ser desplazados a fin de limpiar el espacio entre éstos y la pared. A su vez, la limpieza de artefactos eléctricos deberá realizarse con productos apropiados de tipo espumoso para tales superficies, a fin de no mojarlos abruptamente.

Todos los artefactos sanitarios serán lavados y desinfectados con productos de acción germicida y bactericida autorizados por el Ministerio de Salud de la Nación. Se evitará el uso de ácidos o abrasivos.

La provisión de los artículos que se utilicen para la limpieza estará a cargo de la Adjudicataria, y todos ellos deberán estar aprobados por la legislación vigente, claramente identificados y ubicados en un sector adecuado, separado del área de manipuleo de alimentos y vajilla.

A su vez, el Adjudicatario deberá contar con un botiquín de primeros auxilios que contenga como mínimo los siguientes elementos: agua oxigenada, alcohol, vendas, gasa furacinada, pomada para quemaduras, aspirinas, algodón, tela adhesiva, merthiolate, paratropina.

**2. CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO EN SALÓN**

**2.1. Días de atención**

El servicio se prestará los días hábiles de lunes a viernes, con exclusión de los feriados nacionales, no laborables, asuetos, duelos nacionales, y los que se determinen oportunamente para realizar tareas de desinsectación y desratización de los locales.

A su vez, el local permanecerá cerrado durante el mes de enero.

Los horarios mínimos de atención serán de 10 a 15:30 y de 16:30 a 19:00 horas, pudiendo el concesionario extender los mismos, previa autorización de la Dirección de Servicios Generales. En los intervalos de cierre deberán limpiarse los suelos del comedor y cocina.

Excepcionalmente, la HCDN podrá requerir la prestación del servicio en horarios especiales; en tal caso, el concesionario será notificado con una anticipación mínima de 24 hs.

**2.2. Modalidad**

Se prestará servicio de atención de mesas en forma permanente, con menú a la carta.

A su vez, el concesionario deberá contar con envases y cubertería descartable para la consumición de los alimentos fuera del salón comedor, en caso de que los comensales así lo soliciten.

La propuesta de platos estará siempre sujeta a la aprobación por parte de la Dirección General de Obras y Servicios Generales de la H.C.D.N. La oferta de platos principales tendrá una rotación mínima quincenal y la de entradas y postres rotará mensualmente. Asimismo, la carta menú deberá ser modificada cada tres meses, a fin de ofrecer platos acordes a la estación del año.

La carta menú deberá contener, como mínimo, la siguiente cantidad de opciones:

*[Handwritten signature]*

ITEM	DESCRIPCIÓN
A	ENTRADAS
1	Variedad 1

R.P. N°:12 40 / 17

*[Handwritten signature]*  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



2	Variedad 2
3	Variedad 3
4	Variedad 4
<b>B</b>	<b>PLATOS PRINCIPALES</b>
1	Variedad 1 con carne roja
2	Variedad 2 con carne blanca
3	Variedad 3 con ensalada
4	Variedad 4 de pasta
<b>C</b>	<b>POSTRES</b>
1	Variedad 1
2	Variedad 2
3	Variedad 3
<b>D</b>	<b>BEBIDAS</b>
1	Agua con y sin gas
2	Gaseosas o agua saborizada
3	Copa de vino
4	Botella de vino
5	Jugo o licuado de frutas
<b>E</b>	<b>CAFETERÍA Y DESAYUNOS</b>
1	Café
2	Café con leche
3	Café doble
4	Cappuccino
5	Té
6	Medialuna
7	Sándwich
8	Tostado de jamón y queso

*Handwritten initials*

R.P. Nº: 1240 / 17

*Mario Alberto Alvarez*  
**ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL**  
 MARIO ALBERTO ALVAREZ  
 SUBDIRECTOR  
 SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
 DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
 H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



9	Tostadas con mermelada y queso para untar
10	Yogurt
11	Porción de torta
12	Ensalada de frutas

**2.3. Alimentación saludable**

Asimismo, el menú deberá incluir al menos una opción apta para celíacos y vegetarianos, en cada uno de los segmentos del menú, a saber: entradas, principales y postres.

El peso neto y bruto de los ingredientes de cada plato deberán ajustarse a los necesarios para los requerimientos de calorías de la dieta de un adulto promedio. El contenido nutricional de los platos deberá ajustarse a las indicaciones establecidas en el Anexo XII, salvo autorización expresa de la HCDN.

La elaboración, provisión y traslado de la materia prima y alimentos deberá respetar las condiciones establecidas en el Código Alimentario Argentino.

**2.4. Atención al público**

El comedor deberá contar con un mínimo de tres (3) camareros.

A su vez, deberá contar con una (1) persona encargada de la caja, un (1) encargado de la limpieza y un (1) encargado del salón.

La Adjudicataria podrá proponer servicios adicionales para la atención del público, que quedarán sujetos a la aprobación de la HCDN bajo su exclusivo criterio.

El personal que sirva comida al público, manipule alimentos o bebidas y limpie la vajilla no podrá ocuparse en la higienización del local, pisos y muebles, lo que deberá encomendarse exclusivamente al personal encargado de limpieza.

**3. PRECIOS**

**3.1. Pasos**

Los precios de las comidas serán cotizados por pasos:

- Un paso: plato principal;
- Dos pasos: entrada y plato principal;
- Tres pasos: entrada, plato principal y postre.

A su vez, la carta menú informará los precios individuales de las bebidas, postres, cafetería y desayunos.

R.P. N°: 1240/17

*[Firma]*  
 ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
 MARIO ALBERTO ALVAREZ  
 SUBDIRECTOR  
 SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
 DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
 H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



### 3.2. Precios máximos

El concesionario deberá ofrecer la variedad de platos mencionada en el punto 10.2 del presente pliego a precios que no superen los siguientes:

- Un paso: \$250 (pesos doscientos cincuenta);
- Dos pasos: \$450 (pesos cuatrocientos cincuenta);
- Tres pasos: \$650 (pesos seiscientos cincuenta)

Adicionalmente, el adjudicatario podrá ofrecer platos alternativos y productos sueltos con precios que superen los de mención.

### 3.3. Forma de pago

El pago podrá realizarse con dinero en efectivo y, a solicitud de la HCDN, el concesionario deberá arbitrar los medios necesarios para ofrecer el pago con tarjeta de débito y crédito.

Asimismo, la HCDN podrá implementar el pago a través del registro de huella dactilar acompañado de firma ológrafa. En ese caso, el importe será descontado de los haberes del comensal en la liquidación correspondiente al mes posterior al del consumo.

El concesionario deberá presentar en la Mesa de Entradas de la Dirección General Administrativo Contable y en la Dirección General de Recursos Humanos, con frecuencia mensual, una planilla con indicación de todos los consumos efectuados a través del registro de huella dactilar, acompañada de la documentación respaldatoria.

## 4. EQUIPAMIENTO

La Adjudicataria deberá proveer la vajilla, la cubertería, la mantelería, los utensilios y todo otro elemento necesario para la correcta prestación del servicio. Dichos productos y equipamiento quedarán exclusivamente bajo la custodia del concesionario, que asume la entera responsabilidad respecto a su resguardo y cuidado.

El oferente deberá utilizar los elementos mencionados en la evaluación de muestras descrita en el punto 13° "MUESTRAS" del Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

Las marcas y tipos mencionados en el presente pliego tienen por finalidad determinar las características y el nivel de calidad de los productos a proveer. La Adjudicataria podrá suministrar productos de las marcas y tipos especificados o de otros equivalentes, corriendo por su cuenta y a su costa la demostración de su equivalencia y quedando al solo juicio de la HCDN la aceptación de los mismos.

El ingreso de los bienes de propiedad del concesionario deberá ser registrado mediante actas labradas por la Dirección de Servicios Generales, y todos ellos deberán ser retirados una vez finalizado el contrato.

R.P. Nº: 1240 / 17

62

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN

#### 4.1. Vajilla

La Adjudicataria deberá proveer la totalidad de la vajilla para el servicio. La misma deberá ser marca Tsuji modelo 1100 o similar de calidad superior, en color blanco, con características de resistencia y durabilidad.

La totalidad del juego de vajilla deberá incluir todas las piezas necesarias para un correcto servicio. A su vez, se deberá contar con el stock permanente necesario para abastecer la cantidad de 86 comensales y su constante recambio.

Todos estos elementos deberán estar en perfectas condiciones de uso y sin imperfecciones. Asimismo, deberán mantener uniformidad en modelo, calidad, tamaño y color.

Se deberá asegurar la provisión como mínimo de las siguientes piezas; agregándose, además, aquellas piezas que la Adjudicataria considere necesarias para la correcta prestación del servicio:

- Plato playo
- Plato playo chico
- Plato hondo
- Plato postre
- Plato pan
- Plato ensalada
- Plato pasta
- Taza de té
- Taza de café
- Taza café doble
- Plato té
- Plato café

Imagen a modo ilustrativo:



R.P. Nº:1240/17

63

  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



A su vez, el concesionario deberá contar con envases y cubertería descartable para la consumición de los alimentos fuera del salón comedor, en caso de que los comensales así lo soliciten. Los envases deberán ser térmicos y deberán separar las preparaciones frías de las calientes.

#### 4.2. Cristalería

La Adjudicataria deberá proveer la totalidad de la cristalería para el servicio. La misma deberá ser de marca Cristalería San Carlos o similar de calidad superior, con características de resistencia y perdurabilidad.

La totalidad del juego de cristalería deberá incluir todas las piezas necesarias para un correcto servicio. A su vez, se deberá contar con el stock permanente necesario para abastecer la cantidad de 86 comensales y su constante recambio.

Todos estos elementos deberán estar en perfectas condiciones de uso y sin imperfecciones. Asimismo, deberán mantener uniformidad en modelo, calidad y tamaño.

Se deberá asegurar la provisión como mínimo de las siguientes piezas; agregándose, además, aquellas piezas que la Adjudicataria considere necesarias para la correcta prestación del servicio:

- Vaso tipo batata (imagen a modo ilustrativo)



- Copa de vino (imagen a modo ilustrativo)



R.P. Nº: 1240/17

  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN

- Copa de champagne (imagen a modo ilustrativo)



- Vaso de café

#### 4.3. Cubertería

La Adjudicataria deberá proveer la totalidad de la cubertería para el servicio. La misma deberá ser de marca Volf o similar de calidad superior, compuestas en su totalidad por acero inoxidable, con características de resistencia y perdurabilidad.

La totalidad del juego de cubertería deberá incluir todas las piezas necesarias para un correcto servicio. A su vez, se deberá contar con el stock permanente necesario para abastecer la cantidad de 86 comensales y su constante recambio. Todos estos elementos deberán estar en perfectas condiciones de uso y sin imperfecciones. Asimismo, deberán mantener uniformidad en modelo, calidad y tamaño.

Se deberá asegurar la provisión como mínimo de las siguientes piezas; agregándose, además, aquellas piezas que la Adjudicataria considere necesarias para la correcta prestación del servicio:

- Tenedor entrada
- Tenedor principal
- Tenedor postre
- Cuchillo entrada
- Cuchillo principal
- Cuchillo serrucho para carnes
- Cuchillo de untar
- Cuchara sopa
- Cuchara postre

R.P. Nº: 1240/17

65

  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



- Cuchara café
- Cuchara té

Imagen a modo ilustrativo:



#### 4.4. Mantelería

La Adjudicataria deberá proveer la totalidad de la mantelería para el servicio. La misma se constituirá de servilletas de género Granite o similar de calidad superior, con características de resistencia y durabilidad. La tela deberá ser texturada, semigruesa, suave al tacto, con buena caída y de fácil lavado. Deberá a su vez, ser de color gris claro a combinar con la Inspección de Obra, y de forma cuadrada con un tamaño mínimo de 45 x 45 cm con un dobladillo de por lo menos TRES (3) cm de ancho.

Se deberá contar con el stock permanente necesario para abastecer la cantidad de 86 comensales y su constante recambio. Todas las servilletas deberán estar en perfectas condiciones de uso y sin imperfecciones. Asimismo, deberán mantener uniformidad en color, calidad y tamaño.

Imagen a modo ilustrativo:



R.P. Nº: 1240 / 17

*Mario Alvarez*  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



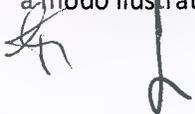
#### 4.5. Accesorios de mesa

La Adjudicataria deberá proveer la totalidad de los accesorios de mesa que se consideren necesarios para la completa y correcta prestación del servicio. A su vez, se deberá contar con el stock permanente necesario para abastecer la cantidad de 86 comensales y su constante recambio, durante toda la prestación del servicio.

Todos estos elementos deberán estar en perfectas condiciones de uso y sin imperfecciones. Asimismo, deberán mantener uniformidad en modelo, color, calidad y tamaño. Los modelos y características de los accesorios de mesa deberán ser propuestos por la Adjudicataria según estética general del Comedor de Legisladores.

Se deberá asegurar la provisión de las siguientes piezas de accesorios; agregándose, además, aquellas piezas que la Adjudicataria considere necesarias para la correcta prestación del servicio:

- Panera de arpillera con doble tela, y dobladillo ancho no menor a CINCO (5) cm de espesor. (Imagen a modo ilustrativo)



R.P. N°:1240/17

  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



- Salero y pimentero
- Bowl dip
- Lecherita
- Tetera
- Set de botellas para condimentos de ensalada
- Portasobres (azúcar edulcorante)
- Hielera
- Menú: La Adjudicataria deberá presentar una propuesta de diseño del menú, considerando la estética general del Comedor de Legisladores, dependiendo exclusivamente de la H.C.D.N. la conformidad de la misma o la solicitud de una muestra alternativa, hasta otorgar su aprobación.

#### 4.6. Ropa de trabajo

La Adjudicataria deberá proveer la totalidad de la ropa de trabajo a utilizar por los empleados de la Concesión tanto en la cocina como en el salón comedor. La misma deberá constar de uniformes con características de resistencia y perdurabilidad.

Se utilizarán diversos modelos según la tarea a desempeñar sea dentro o fuera de la cocina. La ropa deberá estar en perfectas condiciones, limpia y sin imperfecciones. Los modelos y características de la ropa de trabajo deberán ser propuestos por la Adjudicataria según estética general del Comedor de Legisladores.

Se deberá asegurar la provisión de los siguientes uniformes:

- Ropa de trabajo para mozos tipo delantal, deberá incluir además identificación removible con nombre del mozo.
- Ropa de trabajo para cocineros tipo chaqueta

R.P. Nº: 1240/17

68

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN

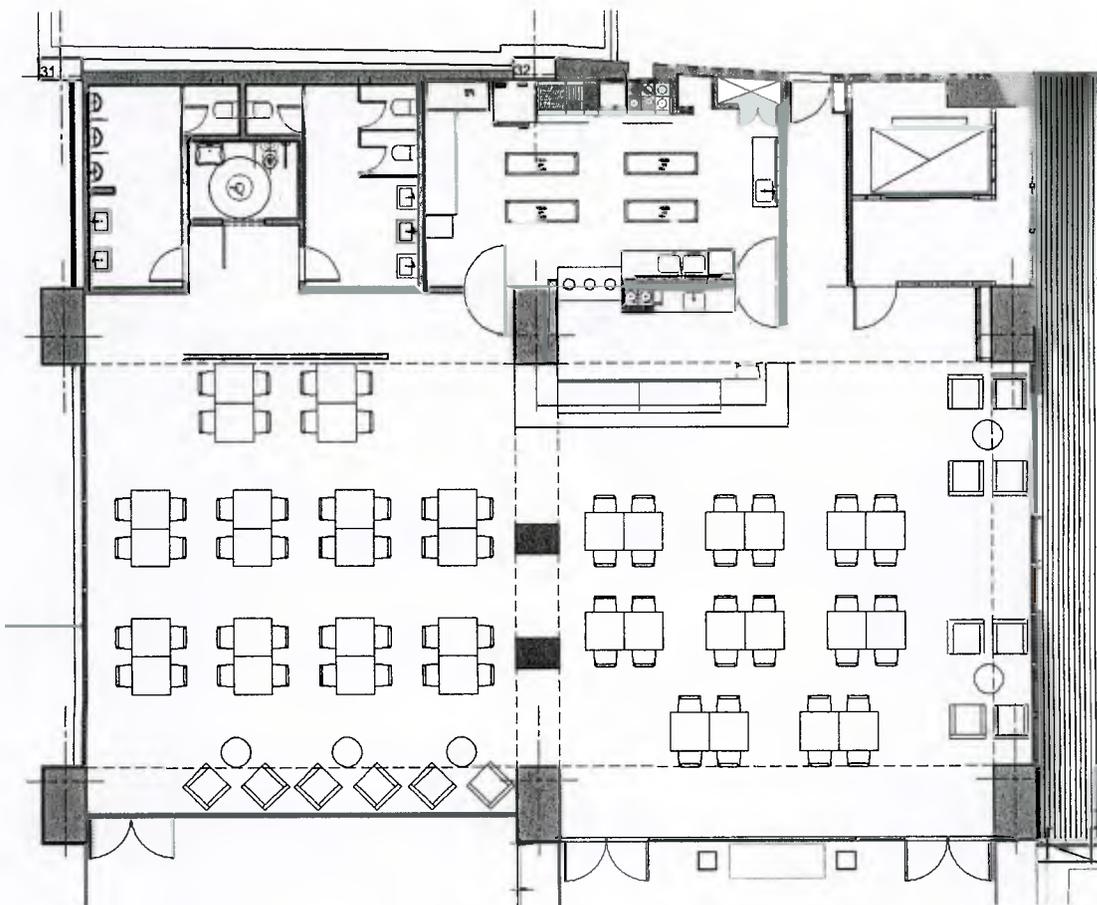


**4.7. Mobiliario adicional**

La Adjudicataria deberá proveer uno o más muebles de apoyo para el equipamiento de tipo menaje. El mueble deberá tener un tamaño acorde a la cantidad de menaje a almacenar, siendo la profundidad del mismo no menor a 30 cm.

La Adjudicataria deberá realizar una propuesta de cantidad, modelo y materialidad de dicho mueble, dependiendo de la conformidad de la H.C.D.N. siguiendo la estética general del Comedor de Legisladores. El mueble deberá estar en perfectas condiciones de uso y sin imperfecciones. Asimismo, La Adjudicataria deberá presentar una propuesta de ubicación de dichos muebles, considerando la reubicación del mobiliario existente en caso necesario, dependiendo exclusivamente de la H.C.D.N. la conformidad de la misma o la solicitud de una muestra alternativa, hasta otorgar su aprobación.

Imagen a modo ilustrativo de ubicación de muebles de apoyo para equipamiento de tipo menaje:



**4.8. Presentación de la mesa**

La Adjudicataria deberá asegurar la presentación de la mesa a fin de estar siempre lista para la atención inmediata del comensal. La H.C.D.N. proveerá las mesas en la cual deberá ubicarse según imagen aquí presentada, los siguientes elementos:

R.P. N°: 1240/17

*Mario Alberto Alvarez*  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



- Tenedor principal
- Cuchillo principal
- Servilleta
- Vaso
- Copa de vino



**5. PLAN DE TRABAJO**

Los oferentes deberán presentar un Plan de Trabajo que dé cuenta del modo en que el pretende dar cumplimiento a los requisitos establecidos en el Pliego de Especificaciones Técnicas. El mismo tiene por objeto conocer las ventajas y potencialidades relativas de las propuestas a partir de sus diferencias en los factores que hacen a la prestación del servicio.

Con el Plan de trabajo deberá adjuntarse la mayor cantidad de especificaciones sobre el servicio ofertado, acompañando imágenes, folletos y todo aquello que se considere oportuno a fin de mostrar las cualidades distintivas de la firma.

Como mínimo, el Plan de Trabajo deberá contemplar los siguientes puntos:

**1) Cheff supervisor:**

Curriculum Vitae firmado del cheff a cargo de la supervisión del servicio.

R.P. Nº: 1240/17

*Mario Alberto Alvarez*  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



Mención de los proveedores y contratistas con los cuales opera habitualmente para la adquisición de materia prima, separados por tipo de insumo.

Como mínimo, se deberán mencionar los proveedores de lácteos, bebidas, café, embutidos y chacinados. Asimismo, se deberá detallar las marcas con las cuales trabaja en cada rubro.

**4) Propuesta estética:**

Fotografías ilustrativas del servicio propuesto para el comedor de diputados;

Fotografías de presentación de platos;

Vajilla y platería a utilizar.

Esta propuesta se validará posteriormente en la evaluación de muestras descrita en el punto 13° "MUESTRAS" del Pliego de Bases y Condiciones Particulares

**5) Propuesta culinaria:**

Propuesta de carta menú, a modo de ejemplo, conforme los lineamientos establecidos en el pliego.

Se valorará la creatividad, diversidad y calidad de las preparaciones.

**6) Propuesta de servicio integral:**

Valor agregado e idoneidad de la firma para la prestación del servicio, además de aquello requerido en el pliego.

R.P. N°: 1240 / 17

71

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION



**ANEXO I**  
**MATRIZ DE EVALUACIÓN DE OFERTAS**

**REGLÓN N° 1 - CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CATERING PARA EVENTOS**

La evaluación de las ofertas y asignación de puntajes de los oferentes del renglón se registrá por la siguiente matriz:

PARÁMETROS DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE	PUNTOS
<b>1. PROPUESTA ECONÓMICA</b>	<b>30%</b>	<b>30</b>
A) Sesiones	15%	15
B) Eventos	15%	15
<b>2. IDONEIDAD Y CAPACIDAD EMPRESARIAL</b>	<b>35%</b>	<b>35</b>
2.1. Antecedentes en prestaciones similares	15%	15
2.2. Plan de Trabajo	15%	15
2.3. Cumplimiento de los requisitos del pliego	5%	5
<b>3. ANÁLISIS DE LAS MUESTRAS PRESENTADAS</b>	<b>35%</b>	<b>35</b>
I. Calidad sensorial y organoléptica	15%	15
II. Presentación del servicio	15%	15
III. Experiencia gastronómica	5%	5
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>100</b>

Los parámetros definidos son:

1) **PROPUESTA ECONÓMICA:** con una ponderación del 30%, equivalente a 30 puntos.

Este parámetro, a su vez, se compone de otros dos:

A) **Sesiones**, con una ponderación 15%, equivalente a 15 puntos.

B) **Eventos**, con una ponderación 15%, equivalente a 15 puntos.

2) **IDONEIDAD Y CAPACIDAD EMPRESARIAL**, con una ponderación del 35% equivalente a 35 puntos.

R.P. N°: 1240/17

  
**ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL**  
 MARIO ALBERTO ALVAREZ  
 SUBDIRECTOR  
 SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
 DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
 H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



Este parámetro se subdivide en:

- 1.1. **Antecedentes en prestaciones similares**, con una ponderación del 15%, equivalente a 15 puntos.
- 1.2. **Plan de Trabajo**, con una ponderación del 15%, equivalente a 15 puntos.
- 1.3. **Cumplimiento de los Requisitos del Pliego**, con una ponderación del 5% equivalente a 5 puntos.

3) **ANÁLISIS DE LAS MUESTRAS PRESENTADAS:** con una ponderación del 35%, equivalente a 35 puntos.

Este parámetro se subdivide en:

- I. **Calidad sensorial y organoléptica: 15 puntos, equivalentes a 15% del puntaje.**
- II. **Presentación del servicio: 15 puntos, equivalentes a 15% del puntaje.**
- III. **Experiencia gastronómica: 5 puntos, equivalentes a 5% del puntaje.**

**RENLÓN N° 2 - CONCESIÓN DE USO Y EXPLOTACIÓN DEL COMEDOR DE LEGISLADORES**

La evaluación de las ofertas y asignación de puntajes de los oferentes del renglón se registrá por la siguiente matriz:

PARÁMETROS DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE	PUNTOS
<b>1. IDONEIDAD Y CAPACIDAD EMPRESARIAL</b>	<b>55%</b>	<b>55</b>
1.1. Antecedentes en prestaciones similares	25%	25
1.2. Plan de Trabajo	25%	25
1.3. Cumplimiento de los requisitos del pliego	5%	5
<b>2. ANÁLISIS DE LAS MUESTRAS PRESENTADAS</b>	<b>45%</b>	<b>45</b>
I. Calidad sensorial y organoléptica	20%	20
II. Presentación del servicio	15%	15
III. Experiencia gastronómica	10%	10
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>100</b>

R.P. Nº: 1240/17

  
**ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL**  
 MARIO ALBERTO ALVAREZ  
 SUBDIRECTOR  
 SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
 DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
 H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



Los parámetros definidos son:

**1) IDONEIDAD Y CAPACIDAD EMPRESARIAL**, con una ponderación del 55%, equivalente a 55 puntos.

Este parámetro se subdivide en:

**1.1. Antecedentes en prestaciones similares**, con una ponderación del 25%, equivalente a 25 puntos.

**1.2. Plan de Trabajo**, con una ponderación del 25%, equivalente a 25 puntos.

**1.3. Cumplimiento de los Requisitos del Pliego**, con una ponderación del 5%, equivalente a 5 puntos.

**2) ANÁLISIS DE LAS MUESTRAS PRESENTADAS:** con una ponderación del 45%, equivalente a 45 puntos.

Este parámetro se subdivide en:

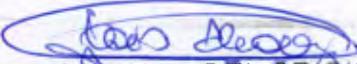
**I. Calidad sensorial y organoléptica:** 20 puntos, equivalentes a 20% del puntaje.

**II. Presentación del servicio:** 15 puntos, equivalentes a 15% del puntaje.

**III. Experiencia gastronómica:** 10 puntos, equivalentes a 10% del puntaje.

R.P. N°:1240/17

74

  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



**ANEXO II**  
**CRITERIO DE SELECCIÓN Y EVALUACIÓN DE OFERTAS**

Las propuestas serán sometidas a evaluación conforme los parámetros establecidos en la matriz de evaluación de cada renglón.

Las propuestas serán sometidas a evaluación conforme los parámetros establecidos en la matriz de evaluación y su ponderación se realizará mediante la asignación de puntajes proporcionales dentro de una escala cuyo puntaje ideal es de CIEN (100) puntos para cada Renglón, es decir, DOSCIENTOS (200) puntos para el total de la oferta, equivalentes al CIEN POR CIENTO (100%) correspondiente a la contratación.

La evaluación de las ofertas comprenderá los siguientes parámetros y puntajes:

**REGLÓN N° 1 - CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CATERING PARA EVENTOS**

**1. PROPUESTA ECONÓMICA**  
30 puntos, equivalentes a 30 % del puntaje establecido.

La propuesta económica se compone de la sumatoria de los precios unitarios correspondientes a los ítems de las modalidades enumeradas en el punto 5 del renglón N° 1 del Pliego de Especificaciones Técnicas, a saber:

- A) Sesiones
- B) Eventos

A los efectos de computar los precios cotizados para el servicio en eventos (B), no serán computados los precios unitarios de los adicionales de vajilla ni los ítems B. 8 y B.9, correspondientes al servicio de camareros y el arreglo floral.

**PUNTOS A ASIGNAR:**

Las propuestas económicas para las modalidades del servicio de catering reúnen 30 puntos, es decir el 30% del puntaje establecido, con la siguiente distribución:

- A) Sesiones: a la oferta que presente la sumatoria de precios más baja para el servicio en sesiones se le asignarán 15 puntos, es decir el 15% del puntaje establecido.
- B) Eventos: a la oferta que presente la sumatoria de precios más baja para el servicio en eventos se le asignarán 15 puntos, es decir el 15% del puntaje establecido.

*Handwritten signature and mark*

R.P. N°: 1240/17

*Handwritten signature*  
**ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL**  
 MARIO ALBERTO ALVAREZ  
 SUBDIRECTOR  
 SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
 DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
 H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



**MODO DE ASIGNACIÓN DE PUNTAJE:**

En cada lista o componente mencionado, la oferta que presente la sumatoria de precios más baja se ubicará en primer término, y se le asignará la totalidad del puntaje establecido. A continuación, se ubicará la segunda oferta con precios más bajos, con un puntaje proporcional respecto de la mejor oferta y así sucesivamente hasta la última oferta presentada.

Las ofertas en cada caso serán evaluadas según el siguiente algoritmo:

$$\text{Cantidad de puntos} = \frac{\text{Sumatoria de precios mínima} \times 15 \text{ puntos}}{\text{Sumatoria de precios de la oferta}}$$

**2. IDONEIDAD Y CAPACIDAD EMPRESARIAL**  
35 puntos, equivalentes a 35% del puntaje establecido.

Este parámetro se desdobra en:

- 2.1. ANTECEDENTES EN PRESTACIONES SIMILARES: 15 puntos, equivalentes a 15% del puntaje.
- 2.2. PLAN DE TRABAJO: 15 puntos, equivalentes a 15% del puntaje.
- 2.3. CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS DEL PLIEGO: 5 puntos, equivalentes a 5% del puntaje.

**2.1. ANTECEDENTES EN PRESTACIONES SIMILARES**

Los oferentes deberán acreditar antecedentes de al menos cuarenta (40) eventos para 100 personas o más, de similares características a las requeridas en la presente convocatoria, realizados en el período comprendido entre los años 2016 y 2017 inclusive.

**Forma de acreditación:**

Los antecedentes se acreditarán mediante la presentación de facturas, o de órdenes de compra o de servicio emitidas por la firma u organismo que requirió los servicios.

De los antecedentes presentados para su acreditación, deberán informarse en la planilla denominada "Planilla de Antecedentes para su Acreditación", que figura como Anexo X del presente pliego, los siguientes datos: organismo u empresa que requirió los servicios, lugar, tipo de servicio, cantidad de comensales, duración, fecha de inicio y finalización, nombre de contacto y teléfono / e-mail.

**Modo de asignación de puntaje:**

R.P. Nº: 1240 / 17

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



CANTIDAD DE EVENTOS	PORCENTAJE	PUNTAJE
80 o más	100%	15
Entre 60 y 79	70%	10,5
Entre 40 y 59	30%	4,5

**2.2. PLAN DE TRABAJO**

Los oferentes deberán presentar un Plan de Trabajo que dé cuenta del modo en que el pretende dar cumplimiento a los requisitos establecidos en el Pliego de Especificaciones Técnicas. El mismo tiene por objeto conocer las ventajas y potencialidades relativas de las propuestas a partir de sus diferencias en los factores que hacen a la prestación del servicio.

Con el Plan de trabajo deberá adjuntarse la mayor cantidad de especificaciones sobre el servicio ofertado, acompañando imágenes, folletos y todo aquello que se considere oportuno a fin de mostrar las cualidades distintivas de la firma.

El Plan deberá presentarse conforme los lineamientos del punto 4 del renglón N° 1 del Pliego de Especificaciones Técnicas y en la forma establecida en el Anexo IX del presente.

**Modo de asignación de puntaje:**

La asignación de puntaje correspondiente al Plan de Trabajo se realizará sobre la siguiente escala:

PLAN DE TRABAJO	
CALIFICACIÓN	PUNTAJE
Excelente	15
Muy satisfactorio	10
Satisfactorio	6
Bueno	3
Desaprobado	-

**Importante:**

Las ofertas cuyos programas de trabajos fueran desaprobados no serán tenidas en cuenta para su evaluación y serán desestimadas.

**2.3. CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS DEL PLIEGO**

R.P. Nº: 1220/17

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
 MARIO ALBERTO ALVAREZ  
 SUBDIRECTOR  
 SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
 DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
 H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



Se valorará el cumplimiento de los requisitos solicitados por el Pliego de Bases y Condiciones. A las ofertas que demuestren haber cumplimentado con toda la documentación solicitada para la presente contratación, al momento de apertura de ofertas, y sin necesidad de mediar intimación alguna, se les asignarán 5 puntos.

**3. ANÁLISIS DE LAS MUESTRAS PRESENTADAS**  
35 puntos, equivalentes a 35% del puntaje establecido.

La calidad de las muestras presentadas será evaluada de acuerdo a los siguientes parámetros:

**I. Calidad sensorial y organoléptica: 15 puntos, equivalentes a 15% del puntaje.**

A través de los sentidos, el tacto, el aspecto, el sabor, las sensaciones térmicas, el aroma, la limpidez, la digestibilidad, la pesadez y la plenitud de la preparación.

**II. Presentación del servicio: 15 puntos, equivalentes a 15% del puntaje.**

Disposición física de los platos, criterio estético en detalle. Evaluación de mantelería, vajilla, cubertería, uniformes y/o vestimenta del personal, etc.

**III. Experiencia gastronómica: 5 puntos, equivalentes a 5% del puntaje:**

Atención de los camareros, celeridad e higiene.

**Modo de asignación de puntaje:**

La asignación de puntaje se realizará sobre las siguientes escalas para cada parámetro de evaluación:

ANÁLISIS DE MUESTRAS	
I. Calidad sensorial y organoléptica	
CALIFICACIÓN	PUNTAJE
Excelente	15
Muy satisfactorio	11
Satisfactorio	7
Bueno	3
Desaprobado	-

R.P. Nº:1240/17

*(Firma)*  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



II. Presentación del servicio	
CALIFICACIÓN	PUNTAJE
Excelente	15
Muy satisfactorio	11
Satisfactorio	7
Bueno	3
Desaprobado	-

III. Experiencia	
CALIFICACIÓN	PUNTAJE
Satisfactorio	5
Bueno	3
Desaprobado	-

**Importante:**

Las ofertas cuyas muestras fueran desaprobadas en alguno de los tres aspectos evaluados no serán tenidas en cuenta y serán desestimadas.

**REGLÓN N° 2 - CONCESIÓN DE USO Y EXPLOTACIÓN DEL COMEDOR DE LEGISLADORES**

**1. IDONEIDAD Y CAPACIDAD EMPRESARIAL**

55 puntos, equivalentes al 55% del puntaje establecido.

Este parámetro se desdobra en:

2.1. ANTECEDENTES EN PRESTACIONES SIMILARES: 25 puntos, equivalentes a 25% del puntaje.

2.2. PLAN DE TRABAJO: 25 puntos, equivalentes a 25% del puntaje.

2.3. CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS DEL PLIEGO: 5 puntos, equivalentes a 5% del puntaje.

*Handwritten initials and a checkmark.*

R.P. N° 1240/17

*Handwritten signature in blue ink.*  
 ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
 MARIO ALBERTO ALVAREZ  
 SUBDIRECTOR  
 SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
 DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
 H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



**1.1. ANTECEDENTES EN PRESTACIONES SIMILARES**

Los oferentes deberán acreditar antecedentes en la gestión del servicio de comedor en al menos un (1) establecimiento de similares características al de la presente contratación, realizado en el período comprendido entre los años 2016 y 2017 inclusive.

**Forma de acreditación:**

Los antecedentes se acreditarán mediante la presentación de contratos u órdenes de compra emitidas por la firma u organismo que requirió los servicios.

Asimismo, para cada antecedente se deberán acompañar fotografías y una certificación de la firma/organismo que requirió los servicios, en la que se informe la oferta gastronómica del oferente en el comedor en cuestión.

De los antecedentes presentados para su acreditación, deberán informarse en la planilla denominada "Planilla de Antecedentes para su Acreditación", que figura como Anexo X del presente pliego, los siguientes datos: establecimiento donde se presta el servicio, fecha de inicio y finalización, oferta gastronómica ofrecida, nombre de contacto y teléfono / e-mail.

**1.2. PLAN DE TRABAJO**

Los oferentes deberán presentar un Plan de Trabajo que dé cuenta del modo en que el pretende dar cumplimiento a los requisitos establecidos en el Pliego de Especificaciones Técnicas. El mismo tiene por objeto conocer las ventajas y potencialidades relativas de las propuestas a partir de sus diferencias en los factores que hacen a la prestación del servicio.

Con el Plan de trabajo deberá adjuntarse la mayor cantidad de especificaciones sobre el servicio ofertado, acompañando imágenes, folletos, manuales y todo aquello que se considere oportuno a fin de mostrar las cualidades distintivas de la firma.

El Plan deberá presentarse conforme los lineamientos del punto 5 del renglón N° 2 del Pliego de Especificaciones Técnicas y en la forma establecida en el Anexo IX del presente.

**Modo de asignación de puntaje:**

La asignación de puntaje correspondiente al Plan de Trabajo se realizará sobre la siguiente escala:

PLAN DE TRABAJO	
CALIFICACIÓN	PUNTAJE
Excelente	25
Muy satisfactorio	20

R.P. N°: 1240/17

*Mario Alberto Alvarez*  
 ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
 MARIO ALBERTO ALVAREZ  
 SUBDIRECTOR  
 SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
 DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
 H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



Satisfactorio	15
Bueno	10
Desaprobado	-

**Importante:**

Las ofertas cuyos programas de trabajos fueran desaprobados no serán tenidas en cuenta para su evaluación y serán desestimadas.

**1.3. CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS DEL PLIEGO**

Se valorará el cumplimiento de los requisitos solicitados por el Pliego de Bases y Condiciones. A las ofertas que demuestren haber cumplimentado con toda la documentación solicitada para la presente contratación, al momento de apertura de ofertas, y sin necesidad de mediar intimación alguna, se les asignarán 5 puntos.

**2. ANÁLISIS DE LAS MUESTRAS PRESENTADAS**  
45 puntos, equivalentes a 45% del puntaje establecido.

La calidad de las muestras presentadas será evaluada de acuerdo a los siguientes parámetros:

**I. Calidad sensorial y organoléptica: 20 puntos, equivalentes a 20% del puntaje.**

A través de los sentidos, el tacto, el aspecto, el flavor, las sensaciones térmicas, el aroma, la limpidez, la digestibilidad, la pesadez y la plenitud de la preparación.

**II. Presentación del servicio: 15 puntos, equivalentes a 15% del puntaje.**

Disposición física de los platos, criterio estético en detalle. Evaluación de mantelería, vajilla, cubertería, uniformes y/o vestimenta del personal, etc.

**III. Experiencia gastronómica: 10 puntos, equivalentes a 10% del puntaje.**

Calidad y celeridad de atención de los camareros; ambientación del establecimiento y uniforme del personal.

**Modo de asignación de puntaje:**

La asignación de puntaje se realizará sobre las siguientes escalas para cada parámetro de evaluación:

R.P. Nº: 1240/17

*Los de...*  
**ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL**  
 MARIO ALBERTO ALVAREZ  
 SUBDIRECTOR  
 SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
 DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
 H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



ANÁLISIS DE MUESTRAS	
I. Calidad sensorial y organoléptica	
CALIFICACIÓN	PUNTAJE
Excelente	20
Muy satisfactorio	15
Satisfactorio	10
Bueno	5
Desaprobado	-

II. Presentación del servicio	
CALIFICACIÓN	PUNTAJE
Excelente	15
Muy satisfactorio	11
Satisfactorio	7
Bueno	3
Desaprobado	-

III. Experiencia gastronómica	
CALIFICACIÓN	PUNTAJE
Muy satisfactorio	10
Satisfactorio	7
Bueno	4
Desaprobado	-

**Importante:**

Las ofertas cuyas muestras fueran desaprobadas en alguno de los tres aspectos evaluados no serán tenidas en cuenta y serán desestimadas.

R. P. N°: 1240/17

*Mario Alvarez*  
 ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
 MARIO ALBERTO ALVAREZ  
 SUBDIRECTOR  
 SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
 DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
 H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



**ANEXO III**

**DECLARACIONES JURADAS**

**HABILIDAD PARA CONTRATAR / JUICIOS**

*[Handwritten signature]*

**R.P. N°:1240/17**

*[Handwritten signature]*  
**ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL**  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCION LEGAL Y TÉCNICO  
DIR GRAL COORD ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



Ciudad de Buenos Aires,

de 2017

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 incurso en ninguna de las causales de inhabilidad** para contratar con la H. Cámara de Diputados de la Nación.

**Artículo 34: Personas No Habilitadas**

No podrán contratar con la HCDN

- a) Las personas físicas o jurídicas que se encontraren suspendidas o inhabilitadas por autoridad administrativa o judicial competente.
- b) Los agentes y funcionarios del Estado Nacional, Provincial, Municipal o del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires y las empresas en las cuales aquellos tuvieren una participación suficiente para formar la voluntad social, de conformidad con lo establecido en la Ley de Ética Pública Nº 25.188.
- c) Los fallidos, concursados e interdictos, mientras no sean rehabilitados.
- d) Los condenados por delitos dolosos, por un lapso igual al doble de la condena.
- e) Las personas que se encontraren procesadas por delitos contra la propiedad, o contra la Administración Pública Nacional o contra la fe pública o por delitos comprendidos en la Convención Interamericana contra la Corrupción, Ley Nº 24.759.
- f) Las personas físicas o jurídicas que no hubieren cumplido con sus obligaciones impositivas y/o previsionales, conforme las disposiciones vigentes dictadas por la Administración Federal de Ingresos Públicos (AFIP).

Sin otro particular lo saludo muy atte.

FIRMA:

R.P. Nº 1270/17

  
 ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
 MARIO ALBERTO ALVAREZ  
 SUBDIRECTOR  
 SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
 DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
 H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



ACLARACIÓN/ SELLO:

Ciudad de Buenos Aires,

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

*[Handwritten signature]*

FIRMA:

ACLARACIÓN/ SELLO:

R.P. Nº: 1240/17

*[Handwritten signature]*  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



Ciudad de Buenos Aires,

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:

ACLARACIÓN/ SELLO:

R.P. Nº: 1240/17

86

  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



ANEXO IV

~~FORMULARIO DE ACREDITACIÓN DE PAGOS~~

R.P. Nº: 1240/17

87

  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



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

Ciudad de Buenos Aires,

de 2017

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

R.P. N° 0183/12

R.P. N°: 1240/17

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



ANEXO V

**FORMULARIO DE PRE-INSCRIPCIÓN DE PROVEEDORES / INSTRUCTIVO PROVEEDORES**

*[Handwritten signature]*

R.P. N°: 1240/17

*[Handwritten signature]*  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN





### INSTRUCTIVO PROVEEDORES

Los interesados deberán presentar personalmente el Formulario firmado, junto con la documentación requerida en el presente Instructivo, en la Dirección de Compras la Dirección General Administrativo Contable, sita en calle Riobamba 25, 6° PISO, ANEXO "C" de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, de Lunes a Viernes, en el horario de 09:00 A 15:00 Hs., Tel.: 4127-4861, o bien, enviarlo por correo electrónico a la dirección [rproveedores.dgac@hcdn.gov.ar](mailto:rproveedores.dgac@hcdn.gov.ar) . Una vez recibido el Formulario completo vía mail en ésta Dirección, se los contactará para que en el término de 10 días hábiles presente la documentación requerida a tal efecto.

#### DOCUMENTACION A PRESENTAR:

- 1) Presentar el Formulario de inscripción Original Completo y suscripto por el Titular o Apoderado.
- 2) Declaración Jurada donde el Proveedor declara no encontrarse comprendido en ninguna de las causales previstas en las prohibiciones para contratar y para inscribirse.
- 3) Comprobantes de inscripción en A.F.I.P e Ingresos Brutos, ya sea como contribuyente local o comprendido bajo el régimen del Convenio Multilateral o de los comprobantes de exención firmado por la persona que suscriba la solicitud mencionada en el inciso 1°.
- 4) Formulario de Autorización de Acreditación de Pago.

Para Personas Jurídicas:

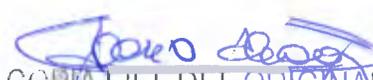
- 5) Copia Autenticada por Escribano Público del Contrato Social o Estatutos y sus modificaciones posteriores efectuadas a los mismos debidamente inscriptos.
- 6) Copia Autenticada por Escribano Público del acta de Directorio u Órgano de Administración que corresponda, donde se dispone la designación de Autoridades.
- 7) Copia Autenticada por Escribano Público 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.

#### IMPORTANTE:

Para aquellos proveedores que revistan la condición de Inscriptos en el Registro, no será necesaria la presentación de la citada documentación en los sucesivos procedimientos en los cuales presentaren ofertas. La inscripción en el Registro tiene una validez de UN (1) año a contar desde la fecha de su Inscripción, la que deberá ser ratificada o rectificada cumplido dicho período.

  
R.P. N°: 1240 / 17

91

  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIÓ ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



Sin perjuicio de lo expuesto, si durante la vigencia del período de Inscripción se produjeran cambios en la documentación presentada, los mismos deberán ser informados al Organismo dentro de las SETENTA Y DOS (72) horas de producidos, presentando copia legalizada de la documentación para su actualización en el Registro.

*[Handwritten signature]*  
↓

R.P. N°: 1240/17

*[Handwritten signature]*  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
D.I.R. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



**ANEXO VI**

**CERTIFICADO DE VISITA**

Buenos Aires, / /2017

EXPEDIENTE N°: 4032/2017

OBJETO: Servicio de catering para eventos y concesión de uso y explotación del comedor de diputados de la Honorable Cámara de Diputados de la Nación, por un plazo de DOCE (12) meses, con opción a prórroga.

CONCURSO PÚBLICO N°: \_\_\_\_\_

Por medio de la presente se deja constancia de que la empresa cuyos datos a continuación se detallan, efectuó la correspondiente visita en el día de la fecha

NOMBRE Y APELLIDO / RAZÓN SOCIAL: \_\_\_\_\_

CUIT: \_\_\_\_\_

CORREO ELECTRÓNICO: \_\_\_\_\_  
*Handwritten initials and signature*

R.P. N°: 1240/17

*Handwritten signature*  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



ANEXO VII

ACTA DE INICIO DEL SERVICIO

En la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, a los ..... (.....) días del mes de ..... de 20.... entre la HONORABLE CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN, en adelante "HCDN" representada en este acto por el Sr. ...., DNI....., en carácter de ....., con domicilio en ..... por una parte, y por la otra ..... - CUIT N° ....., en adelante "la Adjudicataria", representada en este acto por el Sr. ...., DNI N° ....., en carácter de ....., conforme se encuentra acreditado en .....; se suscribe la presente Acta de Inicio con el objeto de formalizar el comienzo del "Servicio de catering para eventos y concesión de uso y explotación del comedor de diputados de la Honorable Cámara de Diputados de la Nación, por un plazo de DOCE (12) meses, con opción a prórroga", según Orden de Compra N° ..... recaída en el CUDAP: EXP-HCD:0004032/2017, del Concurso Público N° ....., el que comenzará a prestarse a partir del día ...../...../.....

En prueba de conformidad se firman tres (3) ejemplares de un mismo tenor y a un sólo efecto.

*[Handwritten signature]*

ADJUDICATARIA

HCDN

R.P. N°:1240/17

*[Handwritten signature]*  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN

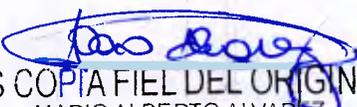


**ANEXO VIII**

*4* **PLANILLA DE COTIZACIÓN**  
*2*

**R.P. Nº:1240/17**

95

  
**ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL**  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



**PLANILLA DE COTIZACIÓN**

El que suscribe \_\_\_\_\_, con Documento Nacional de Identidad N° \_\_\_\_\_, en nombre y representación de la empresa \_\_\_\_\_, C.U.I.T N° \_\_\_\_\_ con domicilio legal en la calle \_\_\_\_\_ N° \_\_\_\_\_, Localidad \_\_\_\_\_, N° de Teléfono \_\_\_\_\_

Fax \_\_\_\_\_ Mail: \_\_\_\_\_ 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:

**RENLÓN N° 1 - CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CATERING PARA EVENTOS**

Contratación del servicio de catering para eventos, según lista de precios:

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO
<b>A - SESIONES</b>			
A.1.	Desayuno continental	Persona	
A.2.	Almuerzo	Persona	
A.3.	Merienda	Persona	
A.4.	Cena	Persona	
A.5.	Tentempié	Persona	
A.6.1.	Vianda tipo A	Unidad	
A.6.2.	Vianda tipo B	Unidad	
A.6.3.	Vianda tipo C	Unidad	
A.6.4.	Vianda tipo D	Unidad	
A.7.	Carro ambulante	Unidad	
A.8.	Agua mineral	Unidad	
<b>B - EVENTOS</b>			
B.1.	Evento A: medialunas y frutas	Persona	
Adicional	Vajilla	Persona	
B.2.	Evento B: medialunas y sándwiches	Persona	
Adicional	Vajilla	Persona	
B.3.	Evento C: locatellis y ensaladas de fruta	Persona	
Adicional	Vajilla	Persona	

R.P. N°: 1240/17

  
**ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL**  
 MARIO ALBERTO ALVAREZ  
 SUBDIRECTOR  
 SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
 DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
 H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



B.4.	Evento D: medialunas, sándwiches y ensaladas de fruta	Persona	
Adicional	Vajilla	Persona	
B.5.	Evento E: medialunas, sándwiches, ensaladas de fruta y masas secas	Persona	
Adicional	Vajilla	Persona	
B.6.	Evento F: sándwiches, ensaladas de fruta, tartitas, tortitas, empanaditas, pizzetas y tablas de fiambres	Persona	
Adicional	Vajilla	Persona	
B.7.	Bebidas	Unidad	
B.8.	Camareros	Pers/hora	
B.9.	Arreglo floral	Comensal	
B.10.	Medialunas	Unidad	
B.11.	Sándwiches de miga	Unidad	
B.12.	Locatellis	Unidad	
B.13.	Ensalada de fruta	Unidad	
B.14.	Masas secas	500 gramos	
B.15.	Alfajores	Unidad de 70 grs. aprox	
B.16.	Jugo	Unidad	
B.17.	Leche chocolatada	Unidad	

**La presente lista constituye la oferta de precios a descontar sobre un monto total de PESOS DIECISIETE MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL QUINIENTOS SESENTA (\$ 17.252.560)**

**REGLÓN N° 2 - CONCESIÓN DE USO Y EXPLOTACIÓN DEL COMEDOR DE LEGISLADORES**

Concesión de uso y explotación del comedor de diputados, según lista de precios.

RESTAURANT			
ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO
1	Menú 1 paso	Unidad	
2	Menú 2 pasos	Unidad	
3	Menú 3 pasos	Unidad	

.....  
**FIRMA Y ACLARACIÓN DEL OFERENTE**

R.P. N°: 1240/17

*Mario Alberto Alvarez*  
**ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL**  
 MARIO ALBERTO ALVAREZ  
 SUBDIRECTOR  
 SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
 DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
 H. CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



**ANEXO IX  
PLAN DE TRABAJO**

**RENGLÓN N° 1 - CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CATERING PARA EVENTOS**

**1) Cheff supervisor:**

Curriculum Vitae firmado del cheff a cargo de la supervisión del servicio.

**2) Capacitación y experiencia del personal:**

Curriculum con antecedentes y experiencia en el rubro gastronómico del personal y/o socios de la empresa oferente.

**3) Referencias comerciales de proveedores habituales:**

Mención de los proveedores y contratistas con los cuales opera habitualmente para la adquisición de materia prima, separados por tipo de insumo.

Como mínimo, se deberán mencionar los proveedores de lácteos, bebidas, café, embutidos y chacinados. Asimismo, se deberá detallar las marcas con las cuales trabaja en cada rubro.

INSUMO	PROVEEDOR	MARCAS	CONTACTO
Lácteos			
Bebidas			
Café			
Embutidos			
Chacinados			
otros			

**4) Propuesta estética:**

- Fotografías ilustrativas del servicio propuesto para el catering de sesiones legislativas
- Fotografías de prestaciones anteriores
- Vajilla y platería utilizada: fotografías y/o folletería

*[Handwritten signature]*

R.P. N°: 1240/17

  
**ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL**  
 MARIO ALBERTO ALVAREZ  
 SUBDIRECTOR  
 SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
 DIR. GRAL. COORD. ADMINISTRATIVA  
 H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



**5) Propuesta culinaria:**

Propuesta de menú por cada ítem de la modalidad A, a modo de ejemplo, conforme los lineamientos establecidos.

La presentación puede replicar los menús citados en el presente pliego o exponer una propuesta propia, en concordancia con el tipo de servicio requerido.

Se valorará la creatividad y la calidad de las preparaciones.

ITEM	DESCRIPCION	PROPUESTA CULINARIA
<b>A - SESIONES</b>		
A.1.	Desayuno continental	Platos principales:
		Acompañamientos:
		Postres:
A.2.	Almuerzo	Platos principales:
		Acompañamientos:
		Postres:
A.3.	Merienda	Platos principales:
		Acompañamientos:
		Postres:
A.4.	Cena	Platos principales:
		Acompañamientos:
		Postres:
A.5.	Tentempié	Platos principales:
		Acompañamientos:
		Postres:
A.6.	Viandas (varias)	Platos principales:
		Acompañamientos:
		Postres:
A.7.	Carro ambulante	
A.8.	Agua mineral	

**6) Estructura para realización de eventos**

Listado de sus existencias en mantelería, cristalería, vajilla, platería, cubertería, vehículos y todo otro elemento que permita determinar su capacidad para la realización de eventos gastronómicos.

Asimismo, información de las condiciones de la planta elaboradora de alimentos, especificando como mínimo lo siguiente: ubicación, metros cuadrados de la planta, equipamiento gastronómico y sistema de generación de energía eléctrica.

R.P. Nº: 1240/17

  
**ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL**  
 MARIO ALBERTO ALVAREZ  
 SUBDIRECTOR  
 SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
 DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
 H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



MENAJE		
ELEMENTOS	CARACTERÍSTICAS	CANTIDAD
Mantelería		
Cristalería		
Vajilla		
Platería		
Cubertería		
PLANTA ELABORADORA		
Superficie en m2		
Dirección		
Sistema de generación de energía eléctrica		
Equipamiento	CARACTERÍSTICAS	CANTIDAD

**7) Propuesta de servicio integral:**

Valor agregado e idoneidad de la firma para la prestación del servicio, además de aquello requerido en el pliego.

**REGLÓN N° 2 - CONCESIÓN DE USO Y EXPLOTACIÓN DEL COMEDOR DE LEGISLADORES**

**1) Cheff supervisor:**

Currículum Vitae firmado del cheff a cargo de la supervisión del servicio.

**2) Capacitación y experiencia del personal:**

Currículum con antecedentes y experiencia en el rubro gastronómico del personal y/o socios de la empresa oferente.

**3) Referencias comerciales de proveedores habituales:**

Mención de los proveedores y contratistas con los cuales opera habitualmente para la adquisición de materia prima, separados por tipo de insumo.

R.P. N°: 12 40 / 17

  
 ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
 MARIO ALBERTO ALVAREZ  
 SUBDIRECTOR  
 SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
 DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
 H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



Como mínimo, se deberán mencionar los proveedores de lácteos, bebidas, café, embutidos y chacinados. Asimismo, se deberá detallar las marcas con las cuales trabaja en cada rubro.

INSUMO	PROVEEDOR	MARCAS	CONTACTO
Lácteos			
Bebidas			
Café			
Embutidos			
Chacinados			
otros			

**4) Propuesta estética:**

Fotografías ilustrativas del servicio propuesto para el comedor de diputados;

Fotografías de presentación de platos;

Vajilla y platería a utilizar.

**5) Propuesta culinaria:**

Propuesta de carta menú, a modo de ejemplo, conforme los lineamientos establecidos en el pliego.

Se valorará la creatividad y la calidad de las preparaciones.

ITEM	DESCRIPCIÓN	PROPUESTAS
<b>A</b>	<b>ENTRADAS</b>	
1	Variedad 1	
2	Variedad 2	
3	Variedad 3	
4	Variedad 4	
<b>B</b>	<b>PLATOS PRINCIPALES</b>	
1	Variedad 1 con carne roja	
2	Variedad 2 con carne blanca	
3	Variedad 3 con ensalada	

R.P. Nº: 1240/17

*Mario Alvarez*  
 ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
 MARIO ALBERTO ALVAREZ  
 SUBDIRECTOR  
 SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
 DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
 H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



4	Variedad 4 de pasta	
<b>C</b>	<b>POSTRES</b>	
1	Variedad 1	
2	Variedad 2	
3	Variedad 3	
<b>D</b>	<b>BEBIDAS</b>	
1	Agua con y sin gas	
2	Gaseosas o agua saborizada	
3	Copa de vino	
4	Botella de vino	
5	Jugo o licuado de frutas	
<b>E</b>	<b>CAFETERÍA Y DESAYUNOS</b>	
1	Café	
2	Café con leche	
3	Café doble	
4	Cappuccino	
5	Té	
6	Medialuna	
7	Sándwich	
8	Tostado de jamón y queso	
9	Tostadas con mermelada y queso para untar	
10	Yogurt	
11	Porción de torta	
12	Ensalada de frutas	

**6) Propuesta de servicio integral:**

Valor agregado e idoneidad de la firma para la prestación del servicio, además de aquello requerido en el pliego.

**IMPORTANTE:** para ambos renglones, se evaluarán aquellos planes de trabajo presentados al momento de apertura de ofertas, no admitiéndose modificaciones de los mismos en forma posterior a la citada apertura de ofertas.

R.P. N°: 12 / 17

*Mario Alberto Alvarez*  
**ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL**  
 MARIO ALBERTO ALVAREZ  
 SUBDIRECTOR  
 SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
 DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
 H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN





**REGLÓN N° 2 - CONCESIÓN DE USO Y EXPLOTACIÓN DEL COMEDOR DE LEGISLADORES**

Los oferentes deberán acreditar antecedentes en la gestión del servicio de comedor en al menos un (1) establecimiento similar al de la presente contratación, realizado en el período comprendido entre los años 2016 y 2017 inclusive.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE INICIO	FECHA DE FINALIZACIÓN	OFERTA GASTRONÓMICA	NOMBRE DE CONTACTO	TELÉFONO	MAIL

**IMPORTANTE:** para ambos renglones, se evaluarán aquellos antecedentes presentados en la forma establecida en el presente pliego, al momento de apertura de ofertas, no admitiéndose presentación de antecedentes en forma posterior a la misma.

Handwritten marks: a checkmark and a downward arrow.

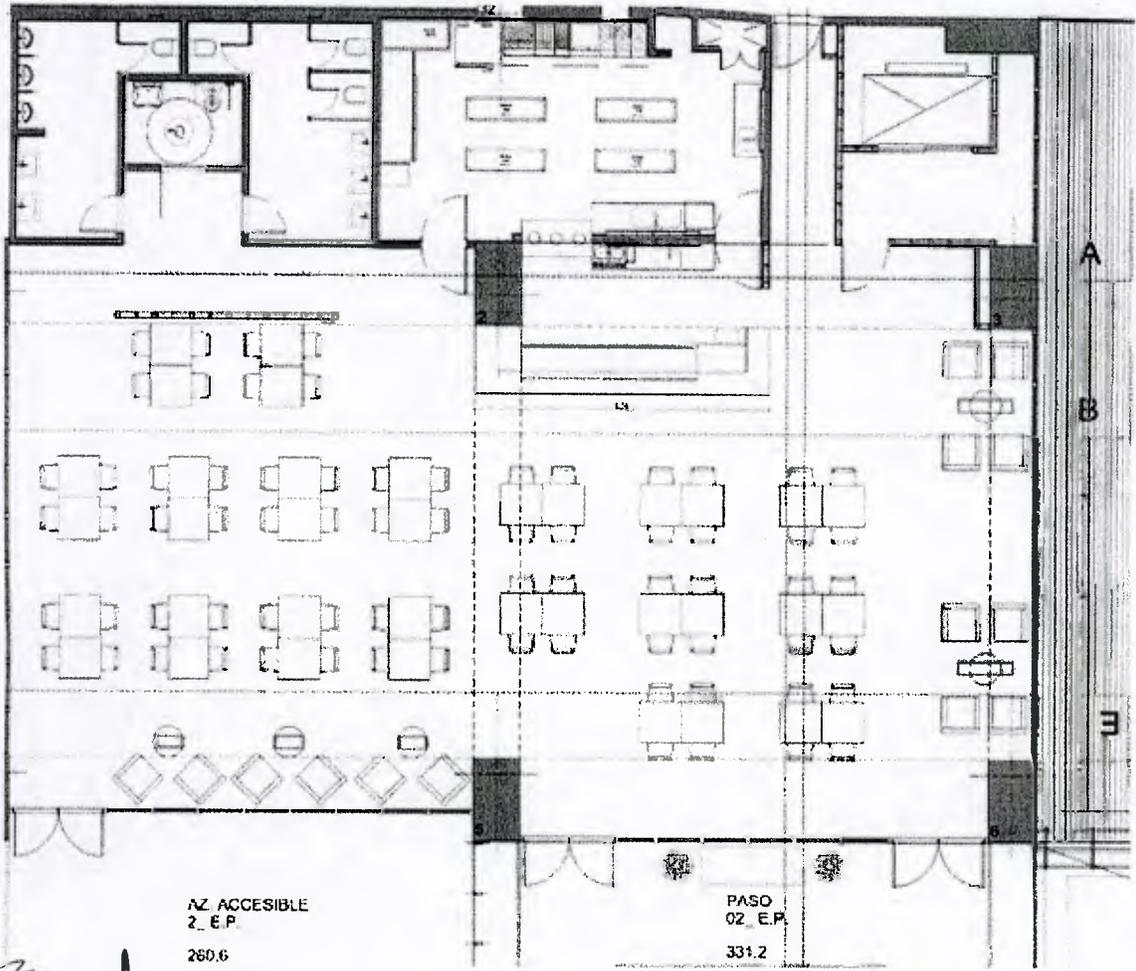
R.P. N°: 1240/17

*Mario Alvarez*  
**ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL**  
 MARIO ALBERTO ALVAREZ  
 SUBDIRECTOR  
 SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
 DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
 H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



ANEXO XI  
BIENES Y EQUIPAMIENTO  
COMEDOR DE DIPUTADOS

A. PLANO



*Handwritten initials and a signature.*

R.P. N°: 1240/17

*Handwritten signature: Mario Alvarez*  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN

**B. MOBILIARIO**

ITEM	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
1	Mesa	36
2	Silla	78
3	Banqueta	1
4	Sillón	14
5	Mesa baja	5
6	Sillón tipo butacón	1

**1. Mesa**

Base de caño de 3" y plato cuadrado 60 cm. Estructura metálica pintada de negro. Tapa 90x90 cm. Cuarzo de marca Silestone o similar color Blanco norte o similar, a coordinar con la inspección de obra. Altura tapa mesa: 4 cm con uniones en inglete. Altura total mesa: 74cm. En la parte inferior de la tapa se deberá incluir la correspondiente aislación acústica.

Imagen a modo ilustrativo:



**2.Silla**

Madera de Guindo maciza, lustre natural, respaldo ergonomico de 47 cm de alto. Las medidas del asiento son 46x43x40cm y se encuentra a 49 cm del piso. El respaldo y el asiento serán tapizados en tela vinílica tipo gaspeada color tiza. El espesor de la tela deberá ser de 1300 micrones con soporte de algodón y polyester y recubrimiento de poliuretano y PVC.

Imagen a modo ilustrativo:



R.P. N°: 1240/17

*Mario Alvarez*  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



**3. Banqueta**

Madera de Guindo maciza, lustre natural, con respaldo ergonómico. Las medidas del asiento son 38x38 cm y se encuentra a 68 cm del piso. La misma cuenta con un soporte apoyapiés de caño metálico. El asiento será tapizado en tela vinílica tipo gaspeada color tiza. El espesor de la tela deberá ser de 1300 micrones con soporte de algodón y polyester y recubrimiento de poliuretano y PVC

Imagen a modo ilustrativo:



**4. Sillón**

Un cuerpo, con patas de caño revestido con madera de paraíso lustre natural. Las medidas del asiento serán de 50x50 cm y estará a 45 cm del piso. El asiento será tapizado con tela de composición 54% chenille acrílico, 36% polyester y 10% algodón recubierto con proceso retardador tipo Scotch antimanchas. La altura total del sillón será de 76 cm. El sillón deberá contar con apoyabrazos curvos. Se utilizará un color tramado gris claro y tiza para el sillón; y un color liso tiza para el asiento.

Imagen a modo ilustrativo:



**5. Mesa baja**

R.P. Nº: 1240/17

*Mario Alvarez*  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN

Base cruzada de madera de Guindo macizo lustre medio. Tapa de vidrio circular 70cm. de diámetro.

Imagen a modo ilustrativo:



**6. Sillón tipo butacón**

Alargado sin respaldo de 220cm de largo y 45cm de alto. Tapizado con tela de composición 54% chenille acrílico, 36% polyester y 10% algodón recubierto con proceso retardador Scotch antimanchas. Se utilizará un color tramado gris claro y tiza. Tendrá dos apoyabrazos y patas de caño revestido con madera de paraíso lustre natural.

Imagen a modo ilustrativo:



**C. ELECTRODOMÉSTICOS**

ITEM	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
1	3	Televisores de tipo Smart TV 4K UHD de 43 pulgadas

**D. EQUIPAMIENTO GASTRONÓMICO**

ITEM	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
1	1	Horno Convector eléctrico apilable doble
2	1	Módulo Cuccipasta eléctrica
3	1	½ módulo freidora eléctrica

*Handwritten initials/signature*

R.P. Nº: 1240/17

*Handwritten signature*  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



4	1	½ módulo baño maría eléctrico
5	1	Módulo plancha eléctrica
6	1	½ módulo Anafe eléctrico de 2 discos con base
7	1	Módulo Anafe eléctrico de 4 discos con base
8	2	Equipo frigorífico heladera bajomesada de dos (2) puertas 1900mm SIN tapa mesada
9	1	Equipo frigorífico bajomesada de tres (3) puertas 2400mm CON tapa mesada ac. inoxidable
10	1	Lavavajilla bajo mesada
11	1	Fábrica de hielo 43kg/24hs
12	1	Mesada caliente platos central
13	1	Microondas 28lts con grill
14	4	Mesada móvil de 170x50cm h:85cm
15	1	Mesada 150x70cm h:85cm
16	1	Mesada 260x65 c/bacha doble y grifería - h:91cm
17	1	Mesada c/bacha simple y grifería -160x60cm h:85cm
18	1	Mesada 260x60 c/alzada 60cm c/bacha simple c/Grifería c/traforo para desagüe cafetera - h: 91 - bajomesada con puertas y estante interior
19	1	Campana con filtro e iluminación de ac. Inoxidable de 3.15ml
20	1	Máquina de café de filtro eléctrica

*[Handwritten signature and arrow pointing to row 20]*

R.P. Nº: 1240 / 17

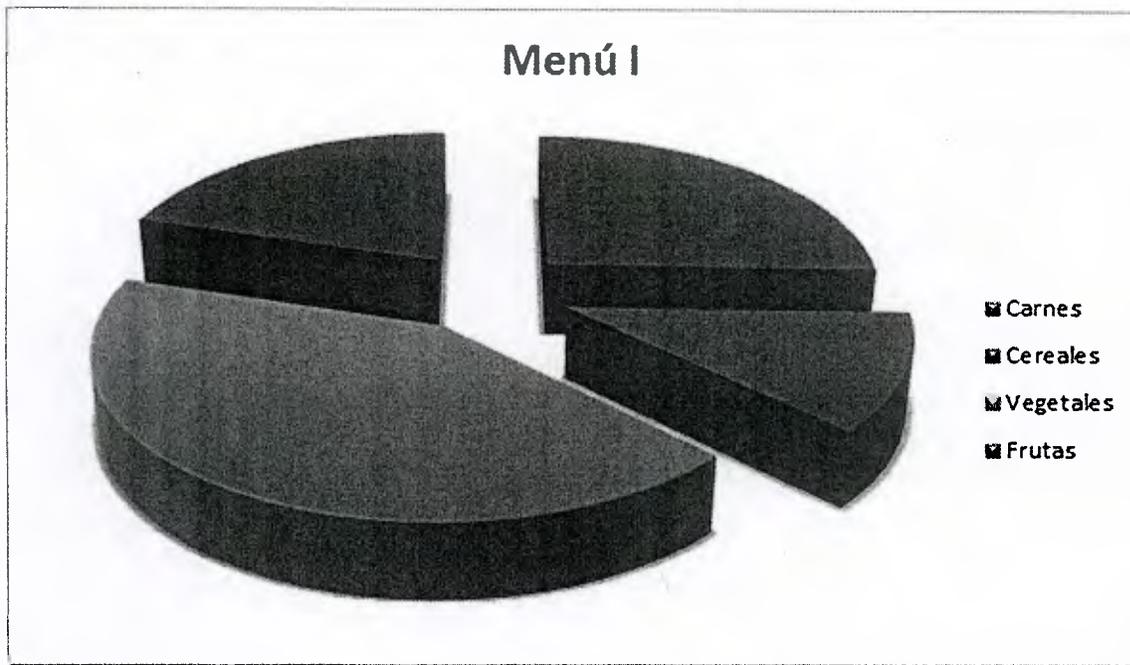
*[Handwritten signature]*  
 ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
 MARIO ALBERTO ALVAREZ  
 SUBDIRECTOR  
 SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
 DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
 C. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN

ANEXO XII

INDICACIONES NUTRICIONALES

Se establecen las siguientes indicaciones para los platos principales Normal, Vegetariano y Celíaco:

IV. MENÚ NORMAL



□ PROTEÍNAS (150 - 200gr)

Aportadas por carnes de origen animal y huevos preferentemente, son de alto valor biológico y fuente de vitaminas, hierro, zinc; también legumbres.

- Carnes frescas y magras: vacuna, de pollo, cerdo o pescado, cordero. Elegirlas color rosado claro en crudo y con grasa blanca.
- Huevos duros, en tortillas, revueltos, soufflé.
- Variedad de legumbres: lentejas, arvejas, chauchas, porotos, garbanzos, soja, habas. En purés, tamizadas, como harinas, en amasados.

□ CEREALES (70 gr)

Como fuente de hidratos de carbono; maíz, avena, arroz, trigo en sus diferentes formas de preparación: Almidón de maíz, polenta, tapioca, harina de trigo, de arroz, arroz común, sémolas, avena, quinoa, fideos, ñoquis, ravioles, semillas.

R.P. Nº: 1240/17



VERDURAS (200 - 250 gr)

Maduras y de estación, cocidas o crudas, como salsas o en tortillas, budines, soufflés, ensaladas, guisos.

Calabaza, papa, zapallo, zanahoria, batata, mandioca, acelga, espinaca, zapallitos, remolacha, tomate, brócoli, coliflor, cebolla, lechuga, pepino, puerro, repollo, etc.

ACEITE (10cc)

De origen vegetal, para enriquecer las preparaciones y mejorar la palatabilidad. Aceite de maíz, soja, girasol, oliva, uva. Evitar aceites parcialmente hidrogenados, con grasas trans.

FRUTAS (120gr)

Bien maduras y lavadas, crudas, cocidas, en purés, licuados, compota, almíbar, al horno.

Banana, manzana, naranja, mandarina, pera, damasco, durazno, frutilla, ciruela, ananá, higo, melón, pomelo, sandía, papaya, kiwi, uvas, etc.

BEBIDAS (250cc)

Agua mineral de preferencia, jugos frutales naturales, gaseosas de bajas calorías.

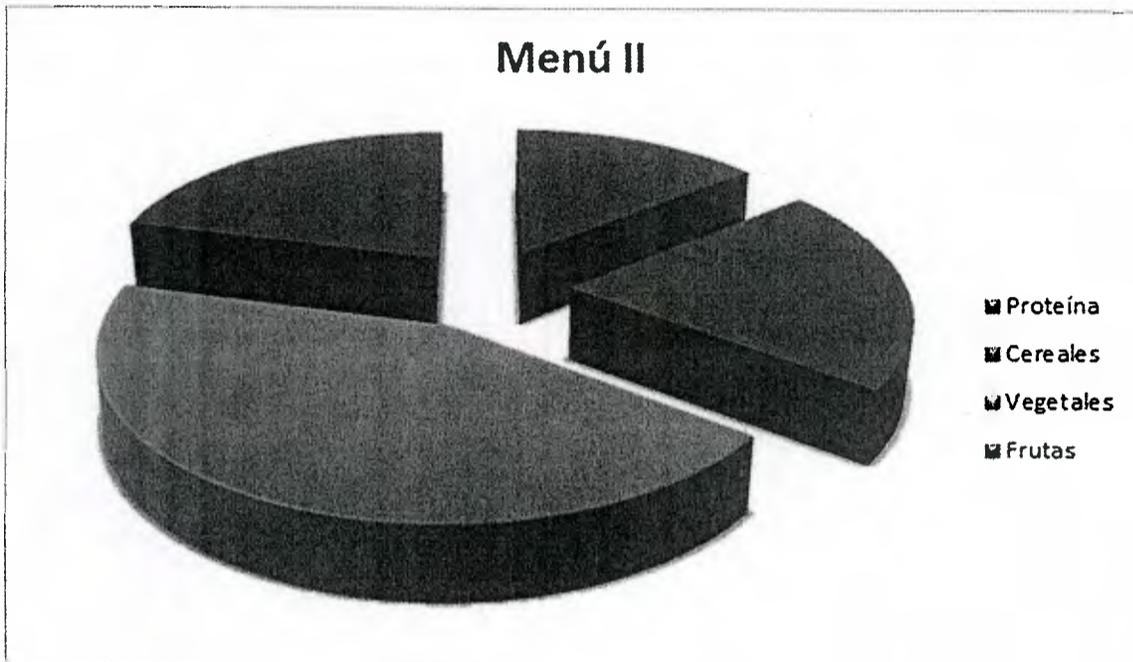
*[Handwritten signature]*  
↓

R.P. N°: 1240/17

111

*[Handwritten signature]*  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN

II. MENÚ VEGETARIANO



□ PROTEÍNAS (Legumbres, nueces, semillas) (80 gr)

Combinarlas adecuadamente para obtener proteínas de alto valor biológico.

Alimentos de origen vegetal para lograr un balance de suplemento proteico: Granos enteros y cereales deben combinarse con legumbres, frutas secas, semillas de calabaza, girasol, sésamo, verduras y frutas.

Alimentos de origen animal: huevos duros, en tortillas, revueltos, soufflé, lácteos.

□ CEREALES (120 gr)

Como fuente de hidratos de carbono; maíz, avena, arroz, trigo en sus diferentes formas de preparación: Almidón de maíz, polenta, tapioca, harina de trigo, de arroz, arroz común, sémolas, avena, quinoa, amaranto, mijo, fideos, ñoquis, ravioles, semillas. Elegir cereales integrales.

□ VERDURAS (200 - 250 gr)

Maduras y de estación, cocidas o crudas, como salsas o en tortillas, budines, soufflés, ensaladas, guisos.

*[Handwritten signature]*

R.P. N° 240 / 17

*[Handwritten signature]*  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



Calabaza, papa, zapallo, zanahoria, batata, mandioca, acelga, espinaca, zapallitos, remolacha, tomate, brócoli, coliflor, cebolla, lechuga, pepino, puerro, repollo, etc.

ACEITE (10cc)

De origen vegetal, para enriquecer las preparaciones y mejorar la palatabilidad. Aceite de maíz, soja, girasol, oliva, uva. Evitar aceites parcialmente hidrogenados, con grasas trans.

FRUTAS (120gr)

Bien maduras y lavadas, crudas, cocidas, en purés, licuados, compota, almibar, al horno.

Banana, manzana, naranja, mandarina, pera, damasco, durazno, frutilla, ciruela, ananá, higo, melón, pomelo, sandía, papaya, kiwi, uvas, etc.

BEBIDAS (250cc)

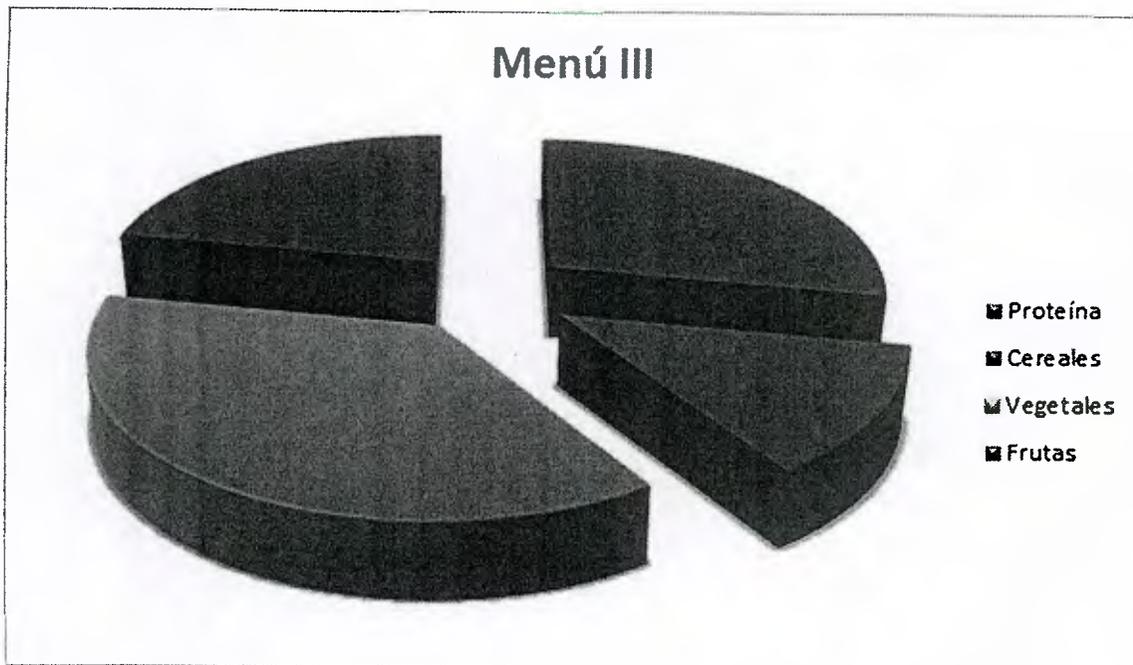
Agua mineral de preferencia, jugos frutales naturales, gaseosas de bajas calorías.

R.P. N°: 1240/17

113

  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN

### III. MENÚ CELÍACO



#### ☐ PROTEÍNAS (150 - 200 gr)

Aportadas por carnes de origen animal y huevos, preferentemente, son de alto valor biológico; también por legumbres que además aportan carbohidrato, fibra y vitaminas.

- Carnes frescas y magras, vacuna, de pollo, cerdo o pescado, cordero, hígado, riñón. Elegirlas color rosado claro en crudo y su grasa debe ser blanca.
- Huevos duros, en tortillas, revueltos, soufflé.
- Variedad de legumbres: lentejas, arvejas, chauchas, porotos, garbanzos, soja, habas. En purés, tamizadas, no añadir harinas para espesar, ni caldos para realzar el sabor.

#### ☐ CEREALES (70 gr)

Evitar TRIGO, AVENA, CEBADA, CENTENO y productos derivados de estos cereales. Usar arroz, maíz y tapioca. No usar colorantes alimentarios.

#### ☐ VERDURAS (200 - 250 gr)

Maduras y de estación, cocidas o crudas, como salsas o en tortillas, budines, soufflés, ensaladas, guisos. Sin caldos para saborizar ni harinas de trigo o avena para espesar.

R.P. N°: 1240/17

114

*Mario Alberto Álvarez*  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



Calabaza, papa, zapallo, zanahoria, batata, mandioca, acelga, espinaca, zapallitos, remolacha, tomate, brócoli, coliflor, cebolla, lechuga, pepino, puerro, repollo, etc.

ACEITE (10cc)

De origen vegetal, para enriquecer las preparaciones y mejorar la palatabilidad. Aceite de maíz, soja, girasol, oliva, uva. Evitar aceites parcialmente hidrogenados, con grasas trans.

FRUTAS (120gr)

Bien maduras y lavadas, crudas, cocidas, en purés, licuados, compota, almibar, al horno.

Banana, manzana, naranja, mandarina, pera, damasco, durazno, frutilla, ciruela, ananá, higo, melón, pomelo, sandía, papaya, kiwi, uvas, etc.

BEBIDAS (250cc)

~~Agua~~ mineral de preferencia, jugos frutales naturales, gaseosas de bajas calorías.

R.P. No. 1240/17

115

*Mario Alberto Álvarez*  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



ANEXO XIII

DOCUMENTACIÓN REQUERIDA PARA LA PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Las ofertas deberán contener la información que a continuación se detalla, conforme sea el caso. Respecto de las copias de escrituras, actas, poderes y similares deberán encontrarse legalizadas 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 el inciso 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:

R.P. N°: 1240/17

  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



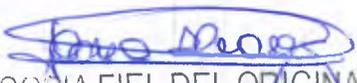
- 1-Copia autenticada del poder, en caso de que quien suscriba la oferta y el resto o parte de la documentación no sea la persona física ó el representante legal respectivo.
- 2-Declaración Jurada de que ni el oferente, ni los integrantes de los órganos de administración y fiscalización en su caso, se 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. No podrá diferirse la misma, si la demora en la emisión del Certificado no es atribuible al oferente, debiendo éste acreditar dicho extremo con carácter de declaración jurada.
- 4- Constancia 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).
- 5-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.
- 6-Responsables obligados a efectuar aportes previsionales, comprobante de pago del último aporte vencido (Formulario 931) o constancia de inscripción cuya antigüedad no supere los CUARENTA Y CINCO (45) días corridos.
- 7- Ultimo comprobante de pago de Ingresos Brutos.
- 8 – Constitución de domicilio: A todos los efectos legales, el oferente deberá constituir domicilio legal en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.
- 9 – CERTIFICADO DE VISITA (conforme lo indicado en el artículo 5º del Pliego de Bases y Condiciones Particulares).
- 10 – PLAN DE TRABAJO, de acuerdo al Anexo IX del presente Pliego, y que contemple los siguientes aspectos:

**REGLÓN N° 1:**

**Cheff supervisor:** Currículum Vitae firmado del cheff a cargo de la supervisión del servicio.

**Capacitación y experiencia del personal:** Currículum con antecedentes y experiencia en el rubro electrónico del personal y/o socios de la empresa oferente.

R.P. No: 1240/17

  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION



**Referencias comerciales de proveedores habituales:** Mención de los proveedores y contratistas con los cuales opera habitualmente para la adquisición de materia prima, separados por tipo de insumo.

**Propuesta estética:** Fotografías ilustrativas del servicio propuesto para el catering de sesiones legislativas; fotografías de prestaciones anteriores; vajilla y platería utilizada: fotografías y/o folletería.

**Propuesta culinaria:** Propuesta de menú por cada ítem de la modalidad A, a modo de ejemplo, conforme los lineamientos establecidos.

**Estructura para realización de eventos:** Listado de sus existencias en mantelería, cristalería, vajilla, platería, cubertería, vehículos y todo otro elemento que permita determinar su capacidad para la realización de eventos gastronómicos. Asimismo, información de las condiciones de la planta elaboradora de alimentos, especificando como mínimo lo siguiente: ubicación, metros cuadrados de la planta, equipamiento gastronómico y sistema de generación de energía eléctrica.

**Propuesta de servicio integral:** Valor agregado e idoneidad de la firma para la prestación del servicio, además de aquello requerido en el pliego.

**RENLÓN N° 2:**

**Cheff supervisor:** Currículum Vitae firmado del cheff a cargo de la supervisión del servicio.

**Capacitación y experiencia del personal:** Currículum con antecedentes y experiencia en el rubro gastronómico del personal y/o socios de la empresa oferente.

**Referencias comerciales de proveedores habituales:** Mención de los proveedores y contratistas con los cuales opera habitualmente para la adquisición de materia prima, separados por tipo de insumo.

**Propuesta estética:** Fotografías ilustrativas del servicio propuesto para el comedor de diputados; fotografías de presentación de platos; vajilla y platería a utilizar.

**Propuesta culinaria:** Propuesta de carta menú, a modo de ejemplo, conforme los lineamientos establecidos en el pliego.

**Propuesta de servicio integral:** Valor agregado e idoneidad de la firma para la prestación del servicio, además de aquello requerido en el pliego.

**IMPORTANTE:** para ambos renglones, se evaluarán aquellos planes de trabajo presentados al momento de apertura de ofertas, no admitiéndose modificaciones de los mismos en forma posterior a la citada apertura de ofertas.

11 – Copia simple de Balances Generales de cierre de ejercicio: firmado por Contador Público matriculado y certificado por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas correspondiente, de los últimos DOS (2) ejercicios anteriores a la fecha de apertura de ofertas.

*Handwritten signature and arrow pointing to the text above.*

R.P. N°: 1240/17

*Handwritten signature in blue ink*  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
C. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



12 – Presentación de Indicadores de Liquidez Corriente/Solvencia: En concordancia con el punto anterior se solicita acreditar, en los últimos DOS (2) ejercicios, un índice de Liquidez Corriente y de Solvencia MAYOR O IGUAL A UNO COMA DOS ( $\geq 1,2$ ).

INDICADORES ECONÓMICOS - FINANCIEROS			Últimos DOS (2) ejercicios	
Indicador	Cálculo	Exigencia	Ejercicio N° Año	Ejercicio N° Año
Liquidez Corriente	Activo Corriente	$(\geq 1,2)$		
	Pasivo Corriente			
Solvencia	Activo Total	$(\geq 1,2)$		
	Pasivo Total			

**Importante: Las ofertas que no logren la exigencia requerida en los indicadores contemplados no serán tenidas en cuenta para su evaluación y corresponderá, oportunamente, su desestimación.**

13 – Planilla de "Antecedentes de servicios similares al objeto que se concursa" (**Anexo X**), con carácter de Declaración Jurada: A fin de acreditar su experiencia e idoneidad los oferentes deberán completar la planilla indicada, con servicios brindados o en ejecución, en concordancia con el objeto que se concursa.

**Para el Renglón N° 1:**

Los oferentes deberán acreditar antecedentes de al menos cuarenta (40) eventos para 100 personas o más, de similares características a las requeridas en la presente convocatoria, realizados en el período comprendido entre los años 2016 y 2017 inclusive.

**Forma de acreditación:**

Los antecedentes se acreditarán mediante la presentación de facturas, o de órdenes de compra o de servicio emitidas por la firma u organismo que requirió los servicios.

**Para el Renglón N° 2:**

R.P. N°: 1240 / 17

  
**ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL**  
 MARIO ALBERTO ALVAREZ  
 SUBDIRECTOR  
 SUBDIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
 DIR. GRAL COORD. ADMINISTRATIVA  
 H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



Los oferentes deberán acreditar antecedentes en la gestión del servicio de comedor en al menos un (1) establecimiento de similares características al de la presente contratación, realizado en el período comprendido entre los años 2016 y 2017 inclusive.

**Forma de acreditación:**

Los antecedentes se acreditarán mediante la presentación de contratos u órdenes de compra emitidas por la firma u organismo que requirió los servicios. Asimismo, para cada antecedente se deberán acompañar fotografías y una certificación de la firma/organismo que requirió los servicios, en la que se informe la oferta gastronómica del oferente en el comedor en cuestión.

**IMPORTANTE: para ambos renglones, se evaluarán aquellos antecedentes presentados en la forma establecida en el presente pliego, al momento de apertura de ofertas, no admitiéndose presentación de antecedentes en forma posterior a la misma.**

RT ↓

R.P. No. 1240/17

*Mario Alvarez*  
COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
MARIO ALBERTO ALVAREZ  
SUBDIRECTOR  
DIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICO  
GENERAL COORD. ADMINISTRATIVA  
CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION