



DIRECCIÓN GENERAL ADMINISTRATIVO CONTABLE
DIRECCIÓN DE COMPRAS
PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

PROCEDIMIENTO DE SELECCION:

TIPO Y CLASE: LICITACIÓN PÚBLICA	Nº 13	EJERCICIO: 2022
ETAPA: ETAPA ÚNICA - NACIONAL		
MODALIDAD: SIN MODALIDAD		
EXPEDIENTE: 0006998/2021		
OBJETO DE LA CONTRATACIÓN: Concesión de uso y explotación del comedor del personal y la cafetería de la Honorable Cámara de Diputados de la Nación.		

COSTO DEL PLIEGO: SIN COSTO.

VISTA / DESCARGA DE PLIEGOS:

El pliego de bases y condiciones, como las circulares que pudieran generarse podrán consultarse y descargarse con el fin de presentarse a cotizar desde el sitio web institucional de la HCDN: www.hcdn.gob.ar seleccionando Transparencia y a continuación – Compras y Licitaciones.

PLAZO LÍMITE ESTABLECIDO PARA RECIBIR CONSULTAS:

Lugar/Dirección	Plazo
<p>Por escrito Sector: Mesa de entradas – sita en Av. Rivadavia Nº 1841, edif. Anexo "C", 6º piso, C.A.B.A. Lunes a viernes de 11:00 a 17:00 hs</p> <p>Correo electrónico dptocompras.dgac@hcdn.gob.ar</p>	<p>Hasta el día: 9 de JUNIO de 2022</p>

VISITA:

Lugar/Dirección	Plazo y Horario
<p>Dirección de Servicios Generales Coordinar telefónicamente al 6075-7100, interno 5254</p> <p>Correo electrónico arubbo@hcdn.gob.ar</p>	<p>De lunes a viernes de 10:00 a 17:00 hs., hasta el día 10 de JUNIO de 2022</p>

PRESENTACIÓN DE OFERTAS/ACTO DE APERTURA:

Lugar/Dirección	Plazo y Horario para presentación de ofertas
<p>Dirección de Compras, sita en Av. Rivadavia Nº 1841, edif. Anexo "C", 6º piso, C.A.B.A.</p>	<p>Lunes a viernes de 10:00 a 17:00 hs., hasta el día 15 de JUNIO de 2022, 12:00hs.</p>
	<p>Día y Hora de Acto de Apertura</p>
	<p>El día 15 de JUNIO de 2022 - 12:30 hs.</p>

[Handwritten signatures and initials]

R.P. Nº: 0719/22

[Handwritten signature]
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TECNICA
DIRECCION LEGAL Y TECNICA
SECRETARIA ADMINISTRATIVA
H. CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION

DIPUTADOS
ARGENTINA



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

RS

[Handwritten mark]

R.P. N°: 0719/22

[Handwritten signature]

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TECNICA
DIRECCION LEGAL Y TECNICA
SECRETARIA ADMINISTRATIVA
CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION

CLÁSULAS PARTICULARES

Artículo 1º. OBJETO

Concesión de uso y explotación del comedor del personal y la cafetería de la Honorable Cámara de Diputados de la Nación.

Artículo 2º. MARCO NORMATIVO DEL PROCEDIMIENTO

El presente llamado tramita bajo el procedimiento de Licitación Pública, de etapa única - Nacional, con encuadre legal en el artículo 9º, incisos y apartados: 1, a); 2, a); 3, a) y c); y 6 a) del "Reglamento para la Contratación de Bienes, Obras y Servicios de la HONORABLE CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN", aprobado mediante Resolución Presidencial Nº 1073/18, sus modificatorias y complementarias.

Artículo 3º. CARACTERÍSTICAS DE LA CONTRATACIÓN

Al tratarse de una concesión de uso de bienes de esta HONORABLE CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN, el contrato se regirá en un todo de acuerdo a lo normado en el Título XIII, Capítulo II, artículos 91 a 104 del Reglamento para la Contratación de Bienes, Obras y Servicios de esta H. Cámara.

Plazo de ejecución: La concesión será por el término de DOCE (12) meses consecutivos e ininterrumpidos, contados a partir de la fecha que se indique en el *Acta de Inicio*. La Dirección de Servicios Generales será la encargada de convocar a la adjudicataria, mediante notificación fehaciente, a fin de proceder con la firma de la misma, la que se hará efectiva dentro del término de DIEZ (10) días hábiles contados a partir de la fecha de suscripción y retiro formal de la Orden de Compra.

Lugar de ejecución: Se desarrollará en el comedor del personal y la cafetería de la HCDN, ubicados en el primer entpiso y la planta baja del Anexo "A", respectivamente.

Características:

El destino de los bienes cuya concesión se otorga será el de servicio de comedor para para empleados y cafetería de la H.C.D.N., quedando expresamente prohibido al concesionario destinarlos a otro uso o goce que el estipulado o hacer uso indebido de los mismos.

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.

Responsabilidad por daños:

El concesionario será responsable en todos los casos de los deterioros ocasionados a los bienes de propiedad de la H.C.D.N. 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.

R.P. Nº. 0719/22 -

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TECNICA
DIRECCION LEGAL Y TECNICA
SECRETARIA ADMINISTRATIVA
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION

Obras y mejoras:

Todas las mejoras edilicias, tecnológicas, o de cualquier tipo que el concesionario introduzca en los bienes de la H.C.D.N. 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 H.C.D.N., 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 de 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 de 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 H.C.D.N.

Facultad de control:

La H.C.D.N. 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.

A su vez, deberá permitir el ingreso de personal de la Dirección de 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.

Prórroga: Se prevé opción de prórroga del servicio a favor de la Honorable Cámara de Diputados de la Nación de conformidad con lo establecido en el artículo 12, inciso f) del citado Reglamento de Contrataciones.

A tener en cuenta: Quien resulte adjudicatario deberá, en forma previa al comienzo de las prestaciones, y siempre que deba ingresar a algunas de las dependencias de esta H. Cámara, ponerse en contacto con la Dirección de Higiene y Seguridad en el Trabajo, a los fines de coordinar la presentación de la documentación pertinente que hacen a las normas y disposiciones de higiene y seguridad vigentes. Mail de contacto: higiene.dhst@hcdn.gob.ar

R.P. N°: 07/19/22


ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TÉCNICA
DIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICA
SECRETARÍA ADMINISTRATIVA
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN

Artículo 4º. VISTA / DESCARGA DE PLIEGOS Y NOVEDADES

Vista / Descarga de Pliegos

Los interesados podrán consultar y/o descargar pliegos desde el sitio web de la HCDN (www.hcdn.gob.ar). Cuando se descargue un pliego el proveedor deberá informar vía correo electrónico a la dirección de mail dptocompras.dgac@hcdn.gob.ar los siguientes datos: nombre o razón social, Nº de C.U.I.T., domicilio, teléfono y dirección de correo electrónico 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.

Novedades

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/subdireccioncomprasysseguros/dptodecompras/licitaciones/apertura.jsp

Artículo 5º. NOTIFICACIONES Y/O COMUNICACIONES

Todas las notificaciones y comunicaciones del presente llamado entre la H.C.D.N. y los interesados, oferentes, adjudicatarios o cocontratantes se efectuarán a la dirección de correo electrónico constituida a esos fines, la que deberán declarar, sin excepción, en la planilla o formulario de cotización al momento de constituir de su oferta.

Las notificaciones y comunicaciones cursadas por la H.C.D.N. a la dirección de correo electrónico constituida se tendrán por notificadas el día en que fueron enviadas, sirviendo de prueba suficiente las constancias que tales medios generen para el emisor.

Para el caso de que se informara una dirección de correo electrónico errónea o se detectara algún inconveniente con la misma, se tendrán por válidas, si las hubiera, las informadas en registros o bases de datos administradas por la H.C.D.N.

Artículo 6º. VISITA PREVIA

Los interesados deberán llevar a cabo una visita previa de las instalaciones, con la finalidad de reconocer las distintas áreas de trabajo y el equipamiento disponible, hasta el plazo límite establecido en la carátula del presente pliego.

La visita deberá acordarse previamente con el personal técnico de la Dirección de Servicios Generales, en el horario de 10:00 a 17:00 horas, en los siguientes teléfonos: (011) 6075-7100, Interno 5254, o vía correo electrónico: arubbo@hcdn.gob.ar. Al finalizar la misma los interesados recibirán una "CONSTANCIA DE VISITA" que será completada y firmada por autoridad competente o persona designada a tal efecto, a fin de su acreditación.

Se considerará que en su visita al lugar el oferente ha podido conocer el estado en que se encuentran las instalaciones, efectuado averiguaciones, solicitado aclaraciones necesarias y que por lo tanto su oferta incluye todas las tareas necesarias para la correcta ejecución del objeto de la contratación, de acuerdo con

R.P. Nº: 0719/22

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TÉCNICA
DIRECCION LEGAL Y TECNICA
SECRETARIA ADMINISTRATIVA
H. CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION

las reglas del buen arte, aunque éstas no se mencionen expresamente en la documentación del presente concurso. En la visita el Oferente deberá recorrer las instalaciones para realizar el primer relevamiento que chequee las unidades descriptas y corroborar si existieran faltantes a ser considerados en la oferta para la correcta confección de la misma.

La "Constancia de Visita" deberá ser presentada conjuntamente con la oferta.

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

Artículo 7º. TRATAMIENTO DE CONSULTAS Y CIRCULARES AL PLIEGO DE BASES DEL LLAMADO

A los fines del tratamiento de consultas y circulares al Pliego de Bases y Condiciones del llamado se estará a lo dispuesto en los puntos 9 y 10 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

El plazo límite para recibir consultas se encuentra establecido en la carátula del presente Pliego.

Artículo 8º. GARANTÍAS

Para afianzar el cumplimiento de todas sus obligaciones, los oferentes, cocontratantes y adjudicatarios deberán constituir garantías, conforme corresponda:

a) Garantía de mantenimiento de oferta:

Los oferentes deberán presentar una garantía por el CINCO POR CIENTO (5%), calculada sobre el monto total de la oferta presentada por el Renglón Nº 2 y constituida bajo alguna de las formas previstas en el artículo 72 del Reglamento. En el caso de cotizar con descuentos, alternativas o variantes, la garantía se calculará sobre el mayor valor propuesto.

b) Garantía de adjudicación o cumplimiento de contrato:

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

c) Garantía por los Bienes afectados a la concesión:

En virtud de lo establecido en el artículo 92 inciso g) del Reglamento, el adjudicatario/concesionario deberá presentar una garantía adicional por los bienes afectados a la concesión, por todo el lapso que dure la contratación y sus respectivas prórrogas, por la suma de PESOS CUATRO MILLONES (\$ 4.000.000).

Consideraciones generales:

- Se estará exceptuado de la presentación de garantías cuando el monto resultante para su constitución no fuere superior a PESOS TREINTA Y TRES MIL (\$ 33.000) conforme lo indicado en el artículo 74, inciso c) del citado Reglamento.

- En caso de optar por una Póliza de Seguro de Caucción, la misma deberá encontrarse legalizada por Escribano Público, conforme lo indicado en el artículo 72, inciso e) del citado Reglamento.

Sólo se podrá presentar pagaré a la vista cuando el monto de la garantía no supere la suma de CIENTO TREINTA Y DOS MIL PESOS (\$ 132.000). Esta forma de garantía no podrá combinarse con las restantes formas admitidas.

No obstante lo previsto en las consideraciones anteriores, todos los oferentes, adjudicatarios y cocontratantes contraen la obligación de responder por el importe de las garantías no constituidas, de

R.P. N°: 0719/22

SECRETARÍA ADMINISTRATIVA
SUBDIRECCIÓN DE LEGAL Y TÉCNICA
DIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICA
SECRETARÍA ADMINISTRATIVA
CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN

acuerdo al orden de afectación de penalidades establecido en el Reglamento, a requerimiento de la H.C.D.N., sin que puedan interponer reclamo alguno sino después de obtenido el cobro o de efectuado el pago.

Devolución de las garantías / renuncia tácita:

La Dirección de Compras deberá notificar a los oferentes, adjudicatarios o cocontratantes dentro de los plazos fijados para que retiren las garantías de acuerdo al siguiente detalle:

- a) Las garantías de mantenimiento de oferta, dentro de los DIEZ (10) días de notificado el acto administrativo de adjudicación o el acto por el cual se ponga fin al procedimiento de selección.
- b) Las garantías de cumplimiento del contrato o las contragarantías, dentro de los DIEZ (10) días de producida la recepción definitiva por parte de la Comisión de Recepción, cuando no quede pendiente la aplicación de multa o penalidad alguna.

Si los oferentes, adjudicatarios o cocontratantes, no retirasen las garantías dentro del plazo de CIENTO OCHENTA (180) días corridos a contar desde la fecha de la comunicación que lo informe, implicará la renuncia tácita a favor de la H.C.D.N. de lo que constituya la garantía, procediendo la tesorería del organismo a efectuar las acciones detalladas en el artículo 75 del Reglamento aprobado por Resolución Presidencial N° 1073/18, según corresponda.

Artículo 9º. ALCANCE DE LAS PROPUESTAS

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 la correcta ejecución 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.

Marcas

Para el caso en que se mencionaren marcas y tipos en el presente pliego, tendrán por finalidad determinar las características y el nivel de calidad de los materiales a utilizar. Deberá entenderse que es al sólo efecto de señalar las características generales de lo solicitado. Si la oferta no especifica marca, se entenderá que es la requerida. El oferente podrá proponer otros equivalentes, cargando, oportunamente, con la responsabilidad de demostrar dicha equivalencia y quedando a criterio del organismo su aceptación o rechazo.

Artículo 10º. PLAZO DE MANTENIMIENTO DE LAS OFERTAS

En virtud de lo dispuesto en el punto 15 del Pliego de Bases y Condiciones Generales, los oferentes deberán mantener las ofertas por el término de SESENTA (60) días corridos contados a partir de la fecha del acto de apertura. Si el oferente no manifestara en forma fehaciente su voluntad de no renovar su oferta con una antelación mínima de DIEZ (10) días corridos a contar desde el día del vencimiento efectivo del plazo, aquella se considerará prorrogada automáticamente por el término de TREINTA (30) días corridos y así sucesivamente.

R.P. N°: 0719/22

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TÉCNICA
DIRECCION LEGAL Y TECNICA
SECRETARIA ADMINISTRATIVA
CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION

Artículo 11º. FORMA DE COTIZACIÓN

Los oferentes deberán volcar sus ofertas económicas, en las planillas de cotización anexadas al presente pliego (Anexo IV). Se entenderán todos los importes ofertados como finales, en pesos, con IVA incluido. Para los casos en que se detectan errores de cotización, se estará a lo dispuesto por el artículo 50 del Reglamento de Contrataciones.

Artículo 12º. DOCUMENTACIÓN REQUERIDA PARA LA PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Los oferentes deberán presentar junto con su oferta la documentación indicada en el *Anexo I – “Datos básicos de los oferentes”* y en el *Anexo II – “Documentación específica de la contratación”*, como así también cualquier otro requisito tratado expresamente en el pliego del llamado.

Artículo 13º. DE LOS OFERENTES

- No podrán contratar con la H.C.D.N. las personas humanas 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) y lo dispuesto en el artículo 34, inciso f) del Reglamento de Contrataciones de la HCDN, aprobado por RP N° 1073/18. A tales efectos, se procederá a verificar la existencia o no de incumplimientos de acuerdo al procedimiento dictado por la citada Administración Federal en su Resolución N° 4164/2017, correspondiendo oportunamente la desestimación de aquellas ofertas que posean deudas.
- Aquellos oferentes que reúnan las condiciones establecidas en la Ley N° 27.437, modificatorias y complementarias, deberán manifestar dicha circunstancia mediante la presentación de una declaración jurada.
- Aquellos oferentes que invoquen la condición de Micro, Pequeña o Mediana Empresa o Cooperativa, deberán acompañar el certificado que lo acredite junto con su oferta.

Artículo 14º. PLAN DE TRABAJO

Los oferentes deberán presentar un Plan de Trabajo que dé cuenta del modo en que pretenden 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.


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

- Menú para el comedor de personal: proyecto de menús diarios, con tres opciones diferentes para cada día, durante dos semanas consecutivas.

La composición y rotación de los platos deberán ajustarse a lo dispuesto en el punto 3 del apartado A1) del Pliego de Especificaciones Técnicas.

- Propuesta de servicio integral: valor agregado en el servicio a ofrecer en el comedor y cafetería además de las estipuladas en el pliego.

R.P. N°: 07/19/22 ...


ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TÉCNICA
DIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICA
SECRETARÍA ADMINISTRATIVA
CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION

- Fotografías de la presentación de los servicios: deberá contemplarse la presentación del menú del día del comedor de personal, como también todos los ítems correspondientes al servicio de catering.
- Características de productos a utilizar: demostración de la procedencia y calidad de los insumos utilizados en la elaboración de los alimentos.
- Capacitación y experiencia del personal: los antecedentes y experiencia en el rubro gastronómico del personal y/o socios de la empresa oferente.

El plan de trabajo es un requisito no subsanable. La no presentación del mismo será causal de desestimación de la oferta.

Artículo 15º. CRITERIO DE EVALUACIÓN Y SELECCIÓN DE OFERTAS

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 parámetros establecidos en el Anexo VII y su ponderación se realizará mediante la asignación de puntajes dentro de una escala cuyo puntaje ideal es de CIEN (100) puntos.

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.

Serán sometidos a evaluación aquellos oferentes que cumplan con los requisitos de admisibilidad y con la documentación requerida en el Anexo I – “Datos básicos de los oferentes” y en el Anexo II – “Documentación específica de la contratación”, como así también cualquier otro requisito tratado expresamente en el pliego del llamado.

Artículo 16º. COMUNICACIÓN DEL DICTAMEN DE EVALUACIÓN:

El dictamen de evaluación de las ofertas deberá ser notificado a los oferentes dentro de los TRES (3) días a contar desde su firma. Asimismo, será exhibido, difundido y comunicado fehacientemente por alguno de los medios habilitados a tal fin conforme lo dispuesto en el artículo 116 del Reglamento.

Los interesados podrán formular impugnaciones al dictamen dentro del plazo fijado en el artículo 55 del citado Reglamento.

Artículo 17º. OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO

Además de las obligaciones previstas en el art. 98 del Reglamento, en el presente pliego y en el pliego de especificaciones técnicas, el concesionario estará obligado a:

- a) Prestar el servicio conforme las disposiciones establecidas en los artículos 138 a 143 inclusive del Código Alimentario Argentino, COCINAS Y COMEDORES. Normas que también deberán ser respetadas en el caso de que el concesionario tuviera que elaborar alimentos en un establecimiento distinto al cedido en uso, en los supuestos de excepción que pudieran ocurrir.

R.P. N°: 0719/22 -

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TÉCNICA
DIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICA
SECRETARÍA ADMINISTRATIVA
LA CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN

- b) Colocar en los locales otorgados a la concesión los afiches, infografía e individuales que la HCDN oportunamente indique.
- c) Instalar carteleras que indiquen las opciones de menú del día y los precios de la totalidad de los productos que se ofrezcan.
- d) Satisfacer las multas por infracciones dentro de los tres (3) días hábiles de notificado.
- e) Deberá ejecutar todo lo no previsto en el presente pliego y en las especificaciones técnicas, y todo aquello que esté implícito en el objeto de la contratación, para así permitir el completo, correcto y óptimo cumplimiento de las prestaciones encomendadas.
- f) Deberá cumplir con las normas en materia de higiene y seguridad alimentaria establecidas en el Código Alimentario Argentino y sus normas modificatorias y complementarias.
- g) A su vez, en caso 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.

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 artículo 98 inciso h) del Reglamento, se lo intimará para que desaloje el lugar en un plazo máximo de DIEZ (10) días. 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.

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 resolverlos, incluidos los gastos causídicos si los hubiere.

También mantendrá indemne al Organismo contratante y a su personal, de cualquier responsabilidad emergente por reclamos ante el incumplimiento de leyes laborales y previsionales, pago de cualquier tipo de indemnizaciones, independientemente de su naturaleza, incluyendo aquellas motivadas por enfermedades o accidentes de trabajo. En ese sentido, el Cocontratante se encuentra obligado a contratar los seguros que en este Pliego se mencionan, sin perjuicio de contratar otros que estime indispensables o

R.P. N°: 0719/22

ES COPIA DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TÉCNICA
DIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICA
SECRETARÍA ADMINISTRATIVA
CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION

necesarios para cumplir con esta cláusula de indemnidad, y haciéndose responsable por los riesgos o costos que los seguros no cubran, así como también por todos los gastos y costos de cualquier naturaleza que resultaren necesarios para resolverlos y solventarlos.

Por lo tanto, el Cocontratante será responsable por los daños y perjuicios que ocasionen al Organismo contratante y a su personal el incumplimiento de cualquiera de las obligaciones a su cargo, sin perjuicio de las responsabilidades emergentes del régimen de penalidades y/o sanciones previstas en el presente Pliego.

Sistemas patentados: El pago de los derechos para el empleo de artículos y dispositivos patentados, se considerarán incluidos en la cotización de la oferta. La Adjudicataria será la única responsable por los reclamos que se promuevan por el uso indebido de patentes, debiendo mantener indemne a la H.C.D.N respecto de cualquier reclamo que pudieran iniciar los titulares de las mismas, incluidos gastos causídicos, si los hubiere.

Artículo 20º. SEGUROS / LEGISLACIÓN LABORAL / RESPONSABILIDAD

El Adjudicatario deberá cumplir con los siguientes requisitos:

SEGUROS:

a) Accidentes de trabajo (ART)

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 fijado por la legislación vigente. Si el Adjudicatario afectara personal que no se encontrare bajo relación de dependencia, éste deberá contar con una cobertura por Accidentes Personales, por un monto individual según las normativas vigentes. Este seguro reviste el carácter de principal, cualquier seguro contratado por la HCDN será en exceso y no contribuirá a la cobertura aquí requerida. Finalmente deberá presentar copia del alta temprana del personal contratado (AFIP).

b) Seguro de Vida Obligatorio

En un todo de acuerdo a lo normado por el Decreto N° 1567/74 y sus modificatorias

En caso de no contar con la póliza, por estar en emisión, deberá presentar certificado de cobertura con la nómina del personal asegurado.

c) Seguro de Vehículos

Deberá presentar en la Dirección de Higiene y Seguridad en el Trabajo, con TRES (3) días hábiles administrativos de anticipación a la fecha prevista de ingreso, un inventario de vehículos u otro medio de locomoción a utilizar, con la descripción de cada uno de ellos, acompañando la documentación que avale la titularidad sobre los mismos, verificación técnica, habilitación y seguro correspondiente.

La cobertura deberá ser no menor a CINCO MILLONES DE PESOS (\$5.000.000)

R.P. N°: 0718/22

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TÉCNICA
DIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICA
SECRETARÍA ADMINISTRATIVA
CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION

d) Seguro Responsabilidad Civil / Régimen de Responsabilidad Frente a Terceros y Personal

La HCDN no asumirá responsabilidad alguna y quedará desligada respecto de todo conflicto o litigio que eventualmente se generase por cuestiones de índole laboral entre el Adjudicatario y el personal que éste ocupare a los fines de cumplir con sus obligaciones contractuales y que, en consecuencia, pudiera implicar o no la intervención del gremio que los nuclea y/o de aquellos organismos estatales vinculados con el contralor de transgresiones a normas establecidas para el orden laboral, o del cumplimiento de convenios colectivos de trabajo en vigencia. Igual criterio se hace extensivo a las obligaciones previsionales e impositivas que recaigan sobre el Adjudicatario.

Asimismo, la HCDN no asumirá responsabilidad alguna por reclamos de terceros con los que el Adjudicatario hubiere contratado a los fines de cumplir con las obligaciones emergentes de la normativa vigente, los Pliegos de Bases y Condiciones Generales, Particulares y de Especificaciones Técnicas correspondientes. En el caso de que la contratista recurra a empresas subcontratistas, las mismas deberán cumplir con todas las obligaciones previstas en los pliegos licitatorios para el contratista de la Administración.

De la misma forma, el Adjudicatario es exclusivamente responsable de toda reclamación o acción de terceros que pudiere establecerse por razón de cualquier daño o perjuicio ocasionado a personas o cosas o sus anexos; ya sea por cualquier material, maquinaria o implementos usados o por negligencia, culpa, omisión o imprudencia de él y de sus empleados afectados a las tareas a su cargo. En ese sentido, el Adjudicatario deberá tomar seguro por las responsabilidades civiles por daños y perjuicios a terceros o de propiedad de terceros, incendio y siniestro; en caso de que el monto de dicho seguro no alcanzare a cubrir los daños provocados, la diferencia resultante correrá por parte del Adjudicatario.

En caso de subcontratación, con carácter previo y por escrito, el adjudicatario deberá solicitar autorización a la HCDN respecto de la incorporación de un subcontratista. La HCDN se reserva el derecho de revocar la autorización concedida cuando lo considerare conveniente para la realización de la obra y sin que esto genere responsabilidad alguna a su cargo. Autorizada una subcontratación, el subcontratista se compromete a respetar todas las exigencias establecidas en la normativa vigente y en los Pliegos que rigen la presente contratación. Al mismo tiempo, el adjudicatario se compromete a mantener indemne a la HCDN respecto de cualquier reclamo que la subcontratista pudiere efectuarle, incluidos los gastos causídicos que pudieren derivar de aquél. La subcontratación no liberará al adjudicatario de las obligaciones asumidas con motivo de la adjudicación, siendo éste responsable del cumplimiento del contrato en todos y cada uno de sus términos, con independencia de que el incumplimiento sea directamente imputable a su subcontratista, en cuyo caso éste último será solidariamente responsable con aquél.

La cobertura del Seguro de Responsabilidad Civil deberá ser no menor a CINCO MILLONES DE PESOS (\$5.000.000).

e) 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

R.P. N°: 0719/22

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TÉCNICA
DIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICA
SECRETARÍA ADMINISTRATIVA
CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN

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.

El adjudicatario deberá contemplar en todos los seguros contratados la cláusula de no repetición a favor de la H.C.D.N.

LEGISLACIÓN LABORAL:

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 el 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.

RESPONSABILIDAD DEL ADJUDICATARIO

a) Higiene y Seguridad:

El Adjudicatario asumirá la total y exclusiva responsabilidad por las obligaciones emergentes de las Normas de Higiene y Seguridad Laboral dispuestas por la Ley Nº 19.587 y sus decretos reglamentarios, debiendo adoptar toda medida conducente a la seguridad del personal afectado a la ejecución del Contrato, a fin de evitar daños a terceros. Asimismo, deberá dar cumplimiento a lo dispuesto por las "Normas de Higiene y Seguridad a cumplir por Adjudicataria" incorporadas en el Anexo V del presente pliego y a lo dispuesto por el "Protocolo Complementario para la Actuación para la Prevención de la Transmisión del COVID-19 en el ámbito de la H.C.D.N." obrante en Anexo VI del presente pliego.

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.

R.P. N°: 0719/22

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TÉCNICA
DIRECCION LEGAL Y TECNICA
SECRETARIA ADMINISTRATIVA
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN

a) Fiscalización Administrativa:

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.

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

b) Fiscalización de la Concesión:

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.

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; distribución y cumplimiento de menús, horarios y cantidades.
- 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.

Asimismo, la Dirección de Higiene y Seguridad en el Trabajo de la HCDN estará facultada para llevar a cabo auditorias de higiene y seguridad en el trabajo a la empresa adjudicataria sin previo aviso, mediante

R.P. N°: 0719/22 -

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TÉCNICA
DIRECCION LEGAL Y TÉCNICA
SECRETARIA ADMINISTRATIVA
CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION

inspecciones, a los fines de verificar el cumplimiento por parte de la adjudicataria y/o subcontratista de todas las normas, indicaciones y recomendaciones establecidas en el presente pliego.

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 y otro en la cafetería, que serán objeto de fiscalización por parte de la HCDN. Deberán estar numerados correlativamente. La falta de una o varias hojas o pedazos de alguna de estas será objeto de sanción.

LIBRO DE COMUNICACIONES

Deberá habilitarse un "Libro de Comunicaciones" por cada uno de los Sectores "Comedor" y "Cafetería", a los efectos de asentar las observaciones que la HCDN estime corresponden, o bien, toda información de importancia técnica, operativa o legal. Servirá para establecer comunicación fehaciente entre la Firma adjudicataria y la HCDN como así también para asentar incumplimientos en la prestación. Estos Libros permanecerán en la Dirección de Servicios Generales. La adjudicataria designará al Responsable del Servicio con concurrencia diaria, a los efectos de recibir o asentar tales comunicaciones.

Los mismos serán provistos por el adjudicatario el día previo al comienzo del servicio, siendo reemplazado a su término hasta que finalice la prestación.

Todas las observaciones asentadas revestirán carácter de notificación para el adjudicatario, obligándose a subsanar de inmediato los hechos denunciados, sin perjuicio de la aplicación de penalidades correspondientes en el caso de no cumplirlas.

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

La negativa por parte de la concesionaria o su representante a suscribir el asiento de observaciones, 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) funcionarios de la HCDN.

Artículo 22º. SUSPENSIÓN DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

La H.C.D.N. podrá suspender la ejecución del contrato ante cualquier incumplimiento, por parte de la adjudicataria, de las obligaciones a su cargo. Dicha suspensión deberá ser debidamente certificada por la inspección correspondiente con expresa mención del incumplimiento que la genere. En ningún caso, la mencionada suspensión dará lugar a responsabilidad patrimonial a cargo de la comitente (H.C.D.N.), no pudiendo la adjudicataria reclamar el resarcimiento de consecuencia económica alguna, derivada de la suspensión ordenada en los términos antedichos.

R.P. N°: 0719/22

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TECNICA
DIRECCION LEGAL Y TECNICA
SECRETARIA ADMINISTRATIVA
CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION

Artículo 23º. PENALIDADES Y SANCIONES

PENALIDADES

El NO CUMPLIMIENTO o CUMPLIMIENTO DEFECTUOSO de las obligaciones y prestaciones a cargo del adjudicatario establecidas en el presente pliego de cláusulas particulares, en los pliegos generales, anexos, especificaciones técnicas y normativa de aplicación, sin perjuicio de las demás sanciones previstas en el Reglamento de Contrataciones de la H. Cámara de Diputados de la Nación, darán lugar a la aplicación de PENALIDADES, de acuerdo al siguiente detalle:

a) Observaciones/ Apercibimiento: Todas las observaciones que realice el personal que designe la Dirección de Servicios Generales para supervisar el servicio, deberán ser subsanadas de inmediato en forma adecuada y ser tenidas en consideración a efectos de que no se reiteren. De no subsanarse en el sentido indicado por la supervisión en forma inmediata, ello dará lugar a un apercibimiento. Con posterioridad a la notificación del apercibimiento, la adjudicataria dispondrá de un plazo de 24 horas para brindar una solución a la objeción planteada. De tratarse de una falta grave, y poner la misma en riesgo la seguridad o la salud de los empleados de la H. Cámara o de la concesionaria, o de los visitantes, o bien la continuidad del servicio, no será necesario recurrir a esta sanción.

b) Multa: en caso de no satisfacer lo requerido luego de aplicado el apercibimiento a que refiere el apartado anterior, el adjudicatario será pasible de multas, conforme se detalla a continuación, sin perjuicio de las demás sanciones previstas en el título XV del Reglamento de Contrataciones aprobado por RP 1073/18.

Las multas serán graduadas según la gravedad de los hechos. Para las faltas graves, hasta un 40 % de la facturación mensual. Para las faltas leves, hasta un 15% de la facturación mensual. Se entenderá por facturación mensual, a la emisión de ticket o factura que el Concesionario otorgue a los comensales, visitantes o personal de la H. Cámara en el mes en curso en que se haya cometido la falta.

b.1) Se considerarán faltas leves:

- La falta de comportamiento adecuado del personal, cuando no llegue a configurar un supuesto de falta grave – se las detalla en el apartado siguiente-.
- El incumplimiento de los requisitos de vestimenta o calzado establecidos para el personal.
- No contar con un libro de quejas en el comedor y otro en la cafetería. Los mismos deberán estar numerados correlativamente. La falta de una o varias hojas o pedazos de alguna de estas será también objeto de sanción.
- Pequeños descuidos en la conservación de las instalaciones, sea en el aseo o en el mantenimiento
- Falta de colocación en los locales otorgados a la concesión de los afiches, infografía e individuales que la HCDN oportunamente indique.
- Falta de Instalación de carteleros que indiquen las opciones de menú del día y los precios de la totalidad de los productos que se ofrezcan.

R.P. N°: 0719/22

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TECNICA
DIRECCION LEGAL Y TECNICA
SECRETARIA ADMINISTRATIVA
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION

b.2) Se considerarán faltas graves:

- Destinar los bienes cuya concesión se otorga a otro uso o goce que el aquí estipulado o hacer uso indebido de los mismos.
- Suspender, retardar y/o discontinuar la prestación del servicio.
- Prestar el servicio en contravención a las disposiciones establecidas en los artículos 138 a 143 inclusive del Código Alimentario Argentino, COCINAS Y COMEDORES. Normas que también deberán ser respetadas en el caso de que el concesionario tuviera que elaborar alimentos en un establecimiento distinto al cedido en uso, en los supuestos de excepción que pudieran ocurrir.
- No cumplir con las normas en materia de higiene y seguridad alimentaria establecidas en el Código Alimentario Argentino y sus normas modificatorias y complementarias.
- No presentar en debido tiempo y forma, tanto al inicio de la concesión como durante su ejecución, las pólizas y sus respectivas renovaciones, de los seguros exigidos en los presentes pliegos y por la legislación vigente.
- No permitir que el personal de la H.C.D.N. que tiene a su cargo la fiscalización administrativa y de la ejecución de la concesión pueda realizar las tareas que le competen.
- No realizar o realizar de modo ineficiente las tareas de higiene y limpieza en las instalaciones, equipamiento y demás bienes cedidos en uso, tal como se requiere en los pliegos.
- No cumplir con las exigencias establecidas en cuanto a la provisión y estado de los utensilios de cocina, vajilla y cubertería
- 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 manipulación de alimentos.
- La falta de higiene en los utensilios, vajilla o elementos de cocina.
- La presencia de un vector/plaga en la comida, cocina, comedor o cafetería.
- La existencia de casos de Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETA) debidamente confirmados por las autoridades sanitarias competentes que sean atribuibles directamente al adjudicatario.
- La falta de dotación de personal, según los mínimos requeridos en el presente pliego.
- La no presentación, actualización, falsedad o incorrección de la nómina de personal
- No contar o encontrarse vencidas las libretas sanitarias del personal afectado a la prestación del servicio.
- Las malas prácticas en la manipulación y conservación de los alimentos, contrarias a lo dispuesto en las especificaciones técnicas y legislación vigente.
- No mantener en condiciones óptimas para su correcta utilización la totalidad de los bienes cedidos en uso, incumpliendo con el deber de conservación y mantenimiento correctivo, preventivo y predictivo de los mismos.
- Toda conducta que como consecuencia provoque injustificadamente algún tipo de desabastecimiento o peligro en la salubridad.
- La falta de pago de las multas en el plazo establecido.
- Presentar gramaje inferior al indicado para cada menü

R.P. N°: 0719/22

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TECNICA
DIRECCION LEGAL Y TECNICA
SECRETARIA ADMINISTRATIVA
CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION

- No contar con la cantidad mínima de menús diarios.
- No respetar el precio de los menús económicos fijados por pliego.
- No cumplir con los horarios mínimos establecidos para la atención de los servicios.
- No restituir los bienes cedidos en el plazo establecido.
- Incumplir el plan de trabajo presentado con la oferta
- No encontrarse el representante responsable del servicio en las instalaciones cedidas durante el período de prestación.
- No realizar el profesional técnico como mínimo una visita mensual a las instalaciones, o no asistir cuando su presencia sea requerida por la Dirección de Servicios Generales.
- No designar un responsable de higiene y seguridad o no presentar constancia de vinculación la empresa de dicho profesional y copia de la matrícula profesional habilitante.
- No realizar responsable de higiene y seguridad designado por la empresa una visita semanal a las instalaciones y dejar constancia de ello ante la Dirección de Higiene y Seguridad del Trabajo. De darse el caso de que por indicación de esa Dirección, atento a las características del trabajo, se requiera más tiempo de presencia del responsable de higiene de la adjudicataria, será también considerada falta grave su no concurrencia con la frecuencia asignada como asimismo la falta de constancia de la misma.
- Falta de entrega de Libro de órdenes de servicio y pedidos de empresa y falta de concurrencia en más de dos oportunidades a tomar vista del mismo sin causa justificada.
- Falta de cumplimiento de la normativa en vigencia en materia de higiene y seguridad, impositiva, y cualquier otra normativa legal que alcance al servicio.
- La existencia de deudas con el fisco.
- Falta de pago del canon en tiempo y forma
- Maltrato o trato discriminatorio, abusivo o descortés hacia los comensales, visitantes o personal de la H. Cámara.
- Cesión o transferencia total y/o parcial y/o subcontratación de servicios.
- No ejecutar todo lo no previsto en el presente pliego y en las especificaciones técnicas, y todo aquello que esté implícito en el objeto de la contratación, que sea necesario para permitir el completo, correcto y óptimo cumplimiento de las prestaciones encomendadas.

b.3) Afectación de penalidades

Efectuada la pertinente comunicación de la multa impuesta, será de aplicación el artículo 111 inc. b) del Reglamento de Contrataciones aprobado por RP 1073/18.

b.4) Rescisión

A partir de la tercera penalidad para el caso de faltas graves o de la quinta penalidad en el caso que hubiere alguna o todas faltas leves, dentro del mismo año de ejecución contractual, sin perjuicio de los demás supuestos de rescisión previstos en el art. 99 del Reglamento aprobado por RP 1073/18, la H. Cámara podrá declarar rescindido el contrato.

R.P. N°: 0719/22

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TÉCNICA
DIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICA
SECRETARÍA ADMINISTRATIVA
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN

Incumplimientos no imputables al adjudicatario

Cuando debido a situaciones ajenas a EL ADJUDICATARIO no pudieran realizarse las tareas que son objeto del presente pliego, se procederá a la confección de un comprobante/acta que sirva para documentar formalmente dicha situación el que deberá estar rubricado por el adjudicatario y la supervisión del servicio en el Libro de órdenes de Servicio y pedidos de Empresa.

Además de los incumplimientos en que pudiera incurrir de acuerdo a las obligaciones estipuladas precedentemente, el concesionario será responsable:

Higiene

- 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
- 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 manipulación de alimentos.
- Por manejo inadecuado de residuos
- Por falta de higiene en los utensilios, vajilla o elementos de cocina.
- 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.

Personal

- Por estar incompleta la dotación de personal, según los mínimos requeridos en el presente pliego.
- Por no presentar o actualizar la nómina de personal.
- Por la ausencia del representante designado.
- Por el incumplimiento por parte del responsable técnico con las visitas estipuladas a las instalaciones.
- Por no contar o encontrarse vencidas las libretas sanitarias del personal afectado a la prestación del servicio.
- Por el incumplimiento de los requisitos de vestimenta o calzado establecidos para el personal.
- Por malas prácticas en la manipulación de los alimentos.
- Por falta de comportamiento adecuado del personal

Bienes cedidos en uso

- Por no mantener en condiciones óptimas para su correcta utilización la totalidad de los bienes cedidos en uso.

R.P. N°: 0719/22

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

MARIO ALBERTO ALVAREZ
DIR. DIRECCION DE LEGAL Y TECNICA
DIRECCION LEGAL Y TECNICA
SECRETARIA ADMINISTRATIVA
CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION

- Por el incumplimiento del deber de conservación y mantenimiento correctivo, preventivo y predictivo de los bienes, instalaciones, equipamiento e infraestructura de la HCDN.

Varios

- 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 cualquier otro motivo que como consecuencia provoque injustificadamente algún tipo de desabastecimiento o peligro en la salubridad.
- Cuando por la magnitud, trascendencia o consecuencia de una infracción cometida, la HCDN razonablemente considerará 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 correspondientes.
- Por la falta de pago de las multas en el plazo establecido.
- Por el incumplimiento con la constitución de la garantía de adjudicación o de cumplimiento de contrato, u otro requisito que deba cumplir a los fines del perfeccionamiento de la concesión y que de acuerdo con la naturaleza de la contratación sea condición previa para la ejecución de la misma.
- Por presentar gramaje inferior al indicado para cada menú.
- Por no contar con la cantidad mínima de menús diarios.
- Por no iniciar el servicio en la fecha establecida para ello, o iniciada la prestación la suspenda, interrumpa o abandone, sea total o parcialmente.
- Por no cumplir con los horarios mínimos establecidos para la atención de los servicios.
- Por no restituir los bienes cedidos en el plazo establecido.

Artículo 24º. PRECIOS MENÚ/ CANON/ REDETERMINACIÓN

Precios menú

- Precio único del menú. Menú económico.

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

El mismo deberá ser único e IGUAL o INFERIOR al fijado como máximo por la HCDN que es de PESOS SETECIENTOS CINCUENTA (\$ 750.-)

Todos los precios deberán ser expresados a través de valores unitarios y ciertos, en números, volcados correctamente en Planilla de Cotización que como Anexo IV forma parte del presente Pliego.

Menú económico: El personal de la HCDN podrá acceder al precio del menú económico, es decir el del precio ofertado por la adjudicataria, mediante su "credencial personal". En caso de no poseerla dicho menú tendrá un recargo del 25%. Por lo tanto, el personal del CONCESIONARIO deberá solicitarla, previo al cobro del menú.

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

R.P. N°: 0719/22

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TÉCNICA
DIRECCION LEGAL Y TECNICA
SECRETARIA ADMINISTRATIVA
CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION

personales”.

- **Forma de pago**

El pago del menú del día por cada comensal podrá realizarse con dinero en efectivo o a través del registro de huella dactilar acompañado de firma ológrafa. En ese último caso, el importe será descontado de sus haberes en la liquidación correspondiente al mes posterior al del consumo.

El concesionario deberá presentar en la en la Dirección General de Recursos Humanos, o donde esta disponga, con frecuencia mensual, una planilla con indicación de todos los consumos efectuados a través del registro de huella dactilar, acompañada de la documentación respaldatoria.

- **Canon - (Base)**

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

El CANON ofertado deberá ser igual o superior al fijado como base mínima por la HCDN que es de PESOS CIEN MIL (\$ 100.000)

El canon será reajustado de acuerdo a lo estipulado a continuación sobre la redeterminación de precios.

- **Plazo y forma de pago del canon.**

El pago del canon será mensual y deberá cancelarse por mes adelantado, entre el 1º y el 10 de cada mes a partir del día siguiente al retiro de la firma del acta de inicio. La falta de pago en la oportunidad prevista, será considerada una falta grave, ocasionando las penalidades correspondientes. Deberá efectuarse mediante transferencia bancaria a la cuenta que indique la Dirección de Tesorería.

- **Redeterminación**

Se encuentra contemplada para la presente contratación la redeterminación de precios, de acuerdo a las disposiciones establecidas en el REGLAMENTO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA COMISIÓN DE REDETERMINACION DE PRECIOS DE LA HONORABLE CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN, aprobado mediante Resolución Presidencial Nº 1586/18.

Las verificaciones de las variaciones sufridas por los factores principales que conforman el precio del contrato se realizarán considerando el Índice de Precios al consumidor del INDEC, así como los acuerdos salariales de la Unión de Trabajadores del Turismo, Hoteleros y Gastronómicos de la República Argentina (UTHGRA); la documentación entregada para acreditar las circunstancias aducidas y la planilla “Estructura de Costos” (Anexo VIII) presentada por el Adjudicatario junto a su propuesta económica.

Cuando proceda la redeterminación de precios, el canon previsto será reajustado en igual porcentaje.

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

El adjudicatario no podrá vender, ceder o de cualquier forma transferir parte alguna o la totalidad de la Orden de Compra, si así lo hiciere, se podrá dar por rescindido de pleno derecho con culpa del proveedor.

R.P. Nº: 0719/22

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TÉCNICA
DIRECCION LEGAL Y TECNICA
SECRETARIA ADMINISTRATIVA
LA CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN

Asimismo, tampoco podrá efectuar ningún tipo de publicidad en cualquier medio de difusión, sin contar con la 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.

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 1073/18, sus modificatorios y complementarios, por lo establecido en el "Reglamento para el funcionamiento de la Comisión de Redeterminación de Precios de la HONORABLE CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN", aprobado mediante Resolución Presidencial Nº 1586/18, por la D SAD Nº 354/18 que aprueba el Pliego de Bases y Condiciones Generales y por los Pliegos de Bases y Condiciones Particulares y de Especificaciones Técnicas del presente llamado.

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

En razón de la emergencia sanitaria decretada, la presente contratación se registrará, además, por las disposiciones y resoluciones dictadas por esta H. Cámara y por aquellos Protocolos de Prevención COVID-19 que sean de aplicación.

La normativa citada se encuentra disponible en el siguiente link:
<https://www.hcdn.gob.ar/institucional/infGestion/covid19/index.html>

Asimismo, en virtud del dinamismo de las normas dictadas en el actual contexto de pandemia, se hace saber que toda normativa aclaratoria o modificatoria, que tuviese lugar durante la tramitación del procedimiento, será publicada en el citado enlace al sitio web de esta H.C.D.N.

R. P. N.º: 0719/22


ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TÉCNICA
DIRECCION LEGAL Y TÉCNICA
SECRETARÍA ADMINISTRATIVA
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN

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

R.P. N°: 0719/22

Mario Alberto Alvarez
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TECNICA
DIRECCION LEGAL Y TECNICA
SECRETARIA ADMINISTRATIVA
CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

A) RENGLON 1. CONCESIÓN DE USO Y EXPLOTACIÓN DEL COMEDOR DE PERSONAL Y CAFETERÍA.

A.1) SERVICIO DE COMEDOR

1. Días de prestación

El servicio se prestará los días hábiles de lunes a viernes desde las 11 hasta las 16 horas, 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.

La HCDN se reserva la potestad de solicitar al concesionario la utilización del local para la realización de algún evento fuera del horario de prestación del servicio. En ese caso, se notificará al concesionario con 48 horas de anticipación.

2. Modalidad del servicio

El expendio de comidas deberá realizarse de manera tal que los alimentos queden exhibidos en mostrador, manteniendo la temperatura ideal para su consumo y su inmediata entrega, evitando hasta ese momento el contacto del cliente con éstos.

El concesionario deberá asegurar la limpieza y acondicionamiento permanente de las mesas, sillas y bandejas.

Junto con los alimentos, el concesionario deberá en todo momento poner a disposición de los comensales servilletas; vasos descartables; queso rallado; condimentos y aderezos en sobres individuales. Cada mesa deberá contar con servilletteros y condimentos básicos, en constante reposición.

3. Menú del día

El concesionario propondrá a la Dirección de Servicios Generales una carta que contemple al menos tres menús diferentes para cada día, durante dos semanas consecutivas. La rotación de menús debe ser tal que un mismo plato no se ofrezca más de una vez por semana.

La carta de mención será modificada con una frecuencia trimestral o menor y estará siempre sujeta a la aprobación de la Dirección de Servicios Generales. La HCDN se reserva la facultad de solicitar el cambio de aquellas preparaciones cuya cualidad nutricional o aceptación del público no sea satisfactoria.

Cada día se deberá ofrecer por lo menos tres (3) opciones de menú:

- 1) Plato caliente (opción 1)
- 2) Plato caliente (opción 2)
- 3) Ensalada

De los platos calientes (1 y 2) al menos uno deberá contener carne.

Asimismo, entre todas las opciones de mención (1, 2 o 3) por lo menos una deberá ser apta para vegetarianos.

Finalmente, el Adjudicatario deberá ofrecer al menos un plato apto para el consumo de celíacos. Este requisito podrá ser cumplido por cualquiera de los menús del día, o por una oferta alternativa de precio igual o menor.

Cada menú deberá estar compuesto, por lo menos, por un plato principal, un postre, un pan y una bebida (a elegir entre agua mineral envasada y vaso o botella de gaseosa de primera marca, con opciones light). Los usuarios, a su vez, podrán elegir la opción de menú sin bebida ni postre.

El peso neto y bruto de los ingredientes deberán ajustarse a los necesarios para los requerimientos de calorías de la dieta de un adulto promedio. En ese sentido, los platos principales de los menús deberán ajustarse a las indicaciones nutricionales establecidas en el Anexo XI.

El concesionario deberá garantizar la reposición permanente de los menús del día para una concurrencia de hasta 250 comensales por día.

No se permitirá el consumo de bebidas alcohólicas en el interior del local comedor.

R.P. N°: 0719722

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TECNICA
DIRECCION LEGAL Y TECNICA
SECRETARIA ADMINISTRATIVA
H. CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION

4. Atención al público

El comedor deberá contar con un mínimo de dos (2) personas para la atención en mostrador, una (1) persona encargada de la caja, dos (2) encargados de la limpieza y un (1) encargado del salón.

El adjudicatario 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. Dichas tareas deberán ser encomendadas por el concesionario al personal que de él dependa encargado de limpieza.

A.2) SERVICIO DE CAFETERIA

1. Días de prestación

El servicio se prestará los días hábiles de lunes a viernes desde las 7 hasta las 20 horas, 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.

2. Modalidad del servicio

La cafetería deberá contar con servicio de mesa en forma permanente, con menú a la carta. El adjudicatario podrá añadir servicio de barra.

3. Atención al público

La cafetería deberá contar con un personal mínimo de tres (3) personas: un (1) camarero, un (1) cajero y un (1) encargado de salón.

Cada mesa deberá contar con servilleteros y condimentos básicos, en constante reposición. A su vez, a requerimiento de los comensales se deberá proveer sal, queso rallado, condimentos y aderezos en sobres individuales.

4. Carta menú

El concesionario deberá ofrecer bebidas varias y comidas pertenecientes a los momentos de desayuno y merienda. Como mínimo, deberá incluir los siguientes productos:

Gaseosas de primera línea;

Agua mineral envasada;

Café y té;

Medialunas de grasa y de manteca;

Sándwiches de sabores varios;

Tostados;

Tostadas de pan blanco e integral, con mermelada y queso crema para untar;

Budines, muffins, cookies o polvorones;

Adicionalmente, el adjudicatario podrá ofrecer platos tales como tartas o ensaladas a elección de los comensales, con precios libres. Tales opciones de alimentos deberán ser autorizadas expresamente por la Dirección de Servicios Generales con anterioridad a su comercialización.

5. Modo de pago

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

A.3 LOCALES, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO. OBRAS Y MEJORAS.

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

R.P. N°: 0719/22

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIANA ALBERTO
SINDIRECTOR DE LEGAL Y TECNICA
DIRECCION LEGAL Y TECNICA
SECRETARIA ADMINISTRATIVA
LA CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION

b) Al presentar sus propuestas los oferentes tienen conocimiento certero del estado en que se encuentran los bienes inventariados sirviendo de constancia para ello el correspondiente Constancia de Visita.

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

Los locales donde funcionen los comedores y la cafetería deberán ser entregados, al finalizar la adjudicación, en igual estado que al momento en que se inició la concesión.

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

d) El concesionario deberá permitir el ingreso de personal de la Dirección de Servicios Generales y/o de la Dirección de Obras, toda vez que las circunstancias exijan su intervención para subsanar en forma inmediata problemas que afecten instalaciones o infraestructura común del edificio.

e) 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.

f) El concesionario deberá solicitar autorización para realizar mejoras. La HCDN podrá aceptarlas o rechazarlas a su único y exclusivo criterio.

g) Los trabajos, en todos los aspectos, se realizarán bajo la exclusiva responsabilidad del concesionario con intervención de profesionales que designe. El concesionario, deberá cumplir con el ordenamiento legal vigente en materia de seguridad, incendio y/o evacuación, tanto del público consumidor como del personal del concesionario durante la ejecución de las obras. A su vez, la adecuación de los locales y todo cuanto se realice deberá seguir las características arquitectónicas del edificio, sin disminuir ni ampliar el espacio asignado a cada local.

A.3.1) Bienes, instalaciones y equipamiento

La concesión de uso comprenderá los bienes, instalaciones y equipamiento existentes en los ámbitos destinados al uso del adjudicatario, cuyo detalle figura como Anexo X.

La cesión de bienes se realizará bajo inventario y en las condiciones que se encuentren, y todo deberá ser restituído al finalizar la contratación en el mismo estado en que haya sido recibido, salvo por el desgaste producido por el normal uso.

El adjudicatario deberá tomar pleno conocimiento del estado y calidad de las instalaciones y elementos objeto 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 del adjudicatario. 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.

A.3.2) Conservación y acondicionamiento de los bienes cedidos en uso

El adjudicatario tendrá a su cargo la guarda, conservación y mantenimiento (correctivo, preventivo y predictivo, 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, el adjudicatario deberá informar a la HCDN.

A.3. 3) Mantenimiento edilicio

Alcance:

Consistirá en la reposición de elementos agotados o defectuosos, sustitución de productos o piezas consumidos o desgastados en su normal funcionamiento, inspección de los elementos constructivos y de las instalaciones, limpiezas necesarias para hacer operativas las canalizaciones y conductos expuestos a un ensuciamiento persistente o temporal.

Se entenderá por mantenimiento el conjunto de operaciones necesarias para asegurar el funcionamiento

R.P. N°: 0719/22 -

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TÉCNICA
DIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICA
SECRETARÍA ADMINISTRATIVA
CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION

de las instalaciones de manera constante, conservando permanentemente la seguridad del edificio, de las personas y la defensa del medio ambiente. El servicio de mantenimiento tendrá alcance preventivo, correctivo y de urgencias.

Mantenimiento preventivo:

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

Mantenimiento correctivo:

Se entenderá por mantenimiento correctivo todas aquellas acciones destinadas a la resolución de roturas y deterioros que surjan diariamente por el uso de las instalaciones.

A.3.4) Equipamiento

El concesionario deberá proveer vajilla, cubertería, utensilios, bandejas, procesadora de alimentos y todo otro elemento necesario para la correcta prestación del servicio. Todos estos elementos deberán estar libres de porosidades, rayaduras, rajaduras y toda otra imperfección que contribuya a la retención de cuerpos extraños o residuos de alimentos.

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.

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 HCDN no se responsabiliza por la pérdida o deterioro parcial o total de las máquinas y demás enseres de propiedad del adjudicatario.

A.3.5) Provisión de vajilla

La Adjudicataria deberá proveer la totalidad de la vajilla para el servicio de la cafetería y comedor de personal. Deberá tener un stock permanente de, como mínimo, los utensilios que se detallan a continuación:

- Platos platos de 26 cm de diam. de porcelana
- Platos de postre de 20 cm de diam. de porcelana
- Platos hondos de 22 cm de diam. de porcelana
- Tenedores de acero inoxidable
- Cuchillos de acero inoxidable
- Cucharas de mesa de acero
- Cucharas de postre de acero
- Cucharas de café de acero
- Vasos con capacidad de 300 ml de vidrio
- Copas para vino de 350 ml de vidrio
- Copas para agua de 450 ml de vidrio
- Jarras de vidrio con capacidad de 1 lt.
- Compoteras de vidrio o acero con capacidad 200 a 250 cc.
- Tazas de té de porcelana con plato
- Jarros de café chico de porcelana con plato
- Jarros de café doble de porcelana con plato

R.P. N°: 0719/22

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TÉCNICA
DIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICA
SECRETARÍA ADMINISTRATIVA
CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION

- Ensaladeras de porcelana
- Servilleteros de acero inoxidable
- Vajilla y utensilios plásticos necesarios para el caso que el comensal solicite llevar consigo el menú para ser consumido fuera del salón. Los envases deberán ser térmicos y deberán separar las preparaciones frías de las calientes.

Los elementos de mención deberán mantener uniformidad en modelos, calidad y tamaños. El adjudicatario deberá presentar las muestras respectivas antes del inicio de sus actividades, dependiendo exclusivamente de la H.C.D.N. la conformidad con las mismas o la solicitud de una muestra alternativa, hasta extender su conformidad.

A.3.6) Guarda de productos y equipamiento

La HCDN proveerá el espacio físico necesario para la guarda de productos y equipamiento, los cuales quedarán exclusivamente bajo la custodia del concesionario, que asume la entera responsabilidad respecto a su resguardo y cuidado. El lugar deberá permanecer limpio y ordenado y podrá ser inspeccionado por personal que designe la HCDN.

A su vez, se proveerá un espacio con armarios metálicos individuales para el uso del personal de la adjudicataria, a fin de que guarde sus pertenencias durante el turno de trabajo. El adjudicatario deberá proveer los candados para el cierre y seguridad de los mismos.

La HCDN no se responsabilizará por la rotura o falta de productos, elementos y/o equipamiento guardados en los espacios de mención.

A.3.7) Equipos y utensilios

El concesionario deberá mantener las instalaciones en óptimas condiciones de higiene y perfecto estado de conservación, realizándose las tareas necesarias para lograr el cometido. 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.

Luego de cada jornada de trabajo, o cuantas veces sea conveniente, deberán limpiarse minuciosamente los suelos, las estructuras auxiliares y las paredes de la zona de manipulación de alimentos.

El proceso de limpieza y desinfección de los utensilios comprenderá su raspado, lavado, enjuague, desinfección y secado por escurrimiento.

A.3.8) Almacenamiento

En la zona de manipulación de alimentos no podrán guardarse ni tenerse otras cosas que los utensilios, enseres de trabajo y los artículos necesarios para la confección de las comidas diarias.

Los víveres secos se almacenarán a resguardo de la humedad. Las papas y otros tubérculos se guardarán separados del resto de los alimentos, con escasa luz y humedad. Los víveres frescos se conservarán en cámaras frigoríficas o heladeras, teniendo en cuenta la temperatura adecuada según la índole de estos.

Los productos elaborados, así como las materias primas y los envases, deberán tenerse en soportes o estantes adecuados.

R.P. N°: 0719/22 -

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIA ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TÉCNICA
DIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICA
SECRETARÍA ADMINISTRATIVA
CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION

A.4) HIGIENE DE LOS LOCALES E INSTALACIONES - MERCADERIAS Y COMIDAS.

A.4.1) Higiene de los locales:

- a). Es responsabilidad del concesionario mantener en perfecto estado de conservación, limpieza, higiene y desinfección, todos los locales, instalaciones, muebles, enseres, etc...antes, durante y después del funcionamiento del servicio.
- b) Deberá mantener en perfecto estado de limpieza, tanto en ambos comedores como en la cafetería, la totalidad de las mesas, sillas, pisos, mesadas, etc. como así también se deberá cumplir con lo reglado, en el presente articulado, en relación al tratamiento de los residuos.
- c) El adjudicatario deberá realizar la limpieza de todos los locales y bienes de uso necesario para el cumplimiento de la prestación del servicio, quedando a su exclusivo cargo la afectación del personal, el aprovisionamiento y los gastos que demande la adquisición de los elementos destinados para el logro de tal fin. Dará estricto cumplimiento a lo establecido en la Ley Nº 19.587 (de Higiene y Seguridad en el Trabajo), su Decreto reglamentario Nº 351/79, resoluciones, normas y complementarias.
- d) El personal que se afecte para la realización de los trabajos de limpieza deberá cumplir con lo prescrito en el Código Alimentario Argentino (Conf. Art. 138 Inc. 11) que dice: "...el personal que sirve al público o manipula alimentos no podrá ser utilizado para la higienización del local, inodoros, pisos, equipos, muebles, etc., tarea que deberá encomendarse exclusivamente a los peones de limpieza". Queda prohibido a la Adjudicataria, ceder o subcontratar el cumplimiento de estas obligaciones o tercerizarlos de modo alguno.
- e) La higiene deberá realizarse en forma constante. Todos los sectores afectados al servicio, y de los cuales se sirva la Concesionaria, deberán permanecer en perfectas condiciones sanitarias. No se almacenarán alimentos en el piso.
- f) El concesionario deberá tomar los recaudos y previsiones necesarios para evitar el ingreso de basura, trapos y otros elementos extraños que pudieran provocar la obstrucción de desagües cloacales y/o pluviales. Deberá colocar interceptores de grasas, quedando terminantemente prohibido el aseo de elementos y/o equipamiento de cocina fuera de los lugares habilitados al efecto, dado que ello provocaría el desagüe de grasas y aceites a la vía pública.
- g) Para llevar a cabo la higiene de los locales se deberá documentar Procedimientos Operativos Estándares de Saneamiento (POES) según NORMA IRAM 14.203

A.4.2) Limpieza Diaria:

El personal de limpieza del CONCESIONARIO deberá:

- a) Repasar permanentemente las mesas y diariamente las sillas.
- b) Repasar mesas de apoyo y estaciones.
- c) Repasar diariamente las heladeras, exhibidores y cualquier otro elemento de los salones.
- d) Limpiar diariamente los pisos y revestimientos.
- e) Repasar terrazas, muros, toldos y vidrios.
- f) Desobstruir y limpiar los desagües de los cuales se sirva.
- g) Repasar los artefactos de iluminación, maceteros y carteles.
- h) Limpiar y desinfectar utensilios, maquinaria, equipos, mesadas, piletas, etc.
- i) Limpiar y ordenar el o los depósitos.

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

El adjudicatario 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.

R.P. Nº: 07 19/22

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TÉCNICA
DIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICA
SECRETARÍA ADMINISTRATIVA
CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN

Deberá realizar diariamente la limpieza de la cocina, el comedor, sanitarios, el depósito de víveres y el resto de 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.

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 del adjudicatario, 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, cada local 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.

A.3) Desinfección, desratización y desinsectización

El adjudicatario deberá efectuar la desinfección, desratización y desinsectización de todos los locales, ajustándose estrictamente a las leyes vigentes. La misma se realizará con una frecuencia mínima de una vez por semana con productos no tóxicos para los alimentos y se deberá presentar las correspondientes certificaciones ante la Dirección de Servicios Generales. La frecuencia podrá ser mayor a requerimiento de la HCDN si las circunstancias así lo demandasen. El día que se efectúe dicho proceder deberá ser coordinado con la mencionada Dirección.

A.5) Traslado de la mercadería: El traslado de la mercadería hasta el sector destinado a su elaboración deberá realizarse con un medio de transporte propio del adjudicatario o contratado por el mismo; en ambos casos, debidamente habilitado. Cabe destacar que el ingreso de las mercaderías deberá realizarse en el horario de 7 a 9 hs. por el acceso de la calle Rivadavia. El adjudicatario deberá emplear personal propio o contratado para el traslado de la mercadería, y en ningún caso se utilizarán agentes de la HCDN.

A.6) Las comidas: Durante la totalidad del servicio el ADJUDICATARIO deberá cumplir con

la Ley 18.284 "Código Alimentario Argentino" y la Norma IRAM 14201 "Buenas Prácticas de Manufactura". El profesional a cargo deberá velar por su estricto cumplimiento y generará los registros que sean necesarios, los que serán controlados por la Dirección de Servicios Generales.

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

Todos los alimentos comercializados, deberán cumplir con la nomenclatura correspondiente según el Código Alimentario Argentino, respetando la calidad ofrecida vs. la suministrada. Asimismo, todos los alimentos elaborados adquiridos por el ADJUDICATARIO para su posterior venta deberán poseer los requisitos legales correspondientes.

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

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

Para casos de dificultades en el abastecimiento o aumentos considerables de los precios, el ADJUDICATARIO podrá presentar a la Dirección de Servicios Generales sugerencias alternativas de menú, cuyo análisis se llevará a cabo en el transcurso de DOS (2) días hábiles y se expedirá formalmente su

R.P. N°: 0719/22

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TÉCNICA
DIRECCION LEGAL Y TECNICA
SECRETARIA ADMINISTRATIVA
CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION

aprobación o desaprobación. El cambio deberá revertirse cuando la situación de desabastecimiento o suba de precio haya cesado.

Manipulación de los alimentos:

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

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

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

A.7) Manejo de Residuos:

La concesionaria deberá cumplir estrictamente con el plan de tratamiento de residuos que el indique la Dirección de Servicios Generales.

PERSONAL AFECTADO A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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.

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 de

R.P. N°: 0719/22 -

ES CONFORME
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TÉCNICA
DIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICA
SECRETARÍA ADMINISTRATIVA
CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION

DIPUTADOS
ARGENTINA

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.

La nómina del personal deberá ser actualizada cada vez que se produzca alguna variante en su dotación y notificada fehacientemente a la Dirección 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.

Cuando el personal afectado no pueda prestar servicio por enfermedad, vacaciones o fuerza mayor, el Adjudicatario deberá comunicar dicho extremo a la HCDN y dispondrá de un plazo de 24 horas para proceder a su reemplazo. De igual modo deberá proceder cuando se verifiquen cambios en el personal (altas o bajas).

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.

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 Servicios Generales con anterioridad a la entrada en vigencia del contrato suscripto.

Sin perjuicio de ello, la HCDN estará facultada a iniciar acción de repetición o regreso contra el Adjudicatario con motivo de las prestaciones en especie o dinerarias que se vea obligada a abonar, contratar u otorgar al personal dependiente o ex dependiente de éste.

Vestimenta

El adjudicatario proveerá a su personal de todas las prendas de vestir y accesorios necesarios para la función que desempeñen, ajustada a las condiciones que exige la reglamentación vigente. El personal deberá presentarse con su vestimenta completa y en perfectas condiciones de prestación e higiene.

Los cocineros deberán utilizar delantal semi impermeable y gorro cubriendo la totalidad del cabello.

Todo el personal deberá vestir calzado con suela antideslizante, de taco bajo y colores claros. A su vez, deberá utilizar guantes descartables cada vez que manipule alimentos listos para el consumo.

Todos estos elementos deberán ser lavables, a menos que sean desechables, de acuerdo a la naturaleza del trabajo que se desempeñe.

R.P. N°: 0719/22 -

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SECRETARÍA DE LEGAL Y TÉCNICA
SECRETARÍA ADMINISTRATIVA
CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION

El concesionario, a su vez, deberá proveer cofias descartables para el personal de control que ingrese a la cocina.

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.

Representante responsable del servicio

El adjudicatario deberá designar a un representante responsable del servicio, que deberá permanecer en las instalaciones cedidas durante el período de prestación y poseer facultades de decisión, a los efectos de coordinar y asegurar el correcto cumplimiento del servicio.

Asimismo, previo al inicio de los servicios, el adjudicatario deberá proponer a la HCDN los representantes con facultad para obligarlo

Personal Técnico.

El concesionario deberá contar con un profesional Dietista, Licenciado en Nutrición, Ingeniero de Alimentos, Licenciado en Tecnología de los Alimentos o profesional con incumbencias afines con título universitario habilitante.

El profesional técnico deberá realizar como mínimo una visita mensual a las instalaciones, y deberá asistir cada vez que su presencia sea requerida por la Dirección de Servicios Generales.

Su función será observar la disponibilidad del equipamiento mínimo adecuado para realizar correctamente las tareas de preparación y servicio de alimentos; capacitar al personal de cocina y comedor; controlar el cumplimiento de las normas de higiene, y proveer a la adecuada conservación de las materias primas, aditivos y productos elaborados.

A su vez, deberá analizar la comida ofrecida mediante un estudio biológico de la misma, para conocer sus propiedades y proponer las modificaciones necesarias, y ensayar y comprobar las materias primas utilizadas para determinar su aptitud.

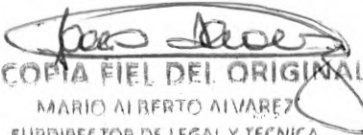
El profesional técnico será responsable de que los productos elaborados se ajusten física, química y microbiológicamente a la composición declarada y autorizada.

Finalmente, en su carácter de responsable técnico, el profesional deberá suscribir las actas de fiscalización referidas a la provisión del servicio.

Responsable de higiene y seguridad

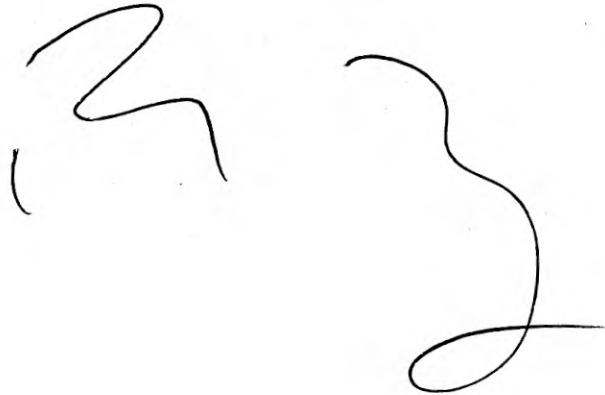
El adjudicatario deberá designar un responsable de higiene y seguridad, que por su parte deberá presentar ante la Dirección de Higiene y Seguridad en el Trabajo de la HCDN una constancia de visita realizada por lo menos una vez por semana; salvo que, por indicación de esa Dirección, atento a las características del trabajo, se requiera más tiempo de presencia en los trabajos a realizar del responsable de higiene de la adjudicataria. El adjudicatario deberá presentar constancia de vinculación la empresa de dicho profesional y copia de la matrícula profesional habilitante.

R.P. N°: 0719/22


ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TÉCNICA
DIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICA
SECRETARÍA ADMINISTRATIVA
IN CAMBIO DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN

ANEXO I

DATOS BÁSICOS DEL OFERENTE



R.P. N°: 0719/22 -


ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TÉCNICA
DIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICA
SECRETARÍA ADMINISTRATIVA
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



DIPUTADOS
ARGENTINA

Aquellos oferentes que se encuentren Inscriptos en el **Registro de Proveedores de la HCDN con estado vigente**, se encontrarán exceptuados de la presentación de la documentación que a continuación se detalla. Los oferentes que no revistan tal calidad deberán cumplir con su presentación:

A tener en cuenta: Todas las menciones sobre escrituras, actas, poderes y similares deberán ser presentadas en copias legalizadas por escribano público.

Datos básicos según el tipo de personería

a) Personas humanas:

- I) Copia del Documento Nacional de Identidad o Pasaporte del titular.
- II) En caso de acreditar apoderado, poder suficiente vigente y copia del Documento Nacional de Identidad o Pasaporte del Apoderado.

b) Personas jurídicas:

- I) Contrato social o estatuto, inscripto en la Inspección General de Justicia o Registro Público pertinente.
- II) Ampliaciones estatutarias y/o actualizaciones, en caso de corresponder, inscriptos en la Inspección General de Justicia o Registro Público correspondiente.
- III) Última acta de designación de autoridades y distribución de cargos y/o designación de gerente de SRL, inscripta en la Inspección General de Justicia o Registro Público correspondiente.
- IV) En caso de acreditar apoderados, poder suficiente vigente y copia del Documento Nacional de Identidad o Pasaporte del Apoderado.

c) Cooperativas, mutuales y otros:

- I) Acta de asamblea constitutiva, estatutos u otros y sus actualizaciones.
- II) Copia del Documento Nacional de Identidad o Pasaporte de los socios.
- III) En caso de acreditar apoderados, poder suficiente vigente y copia del Documento Nacional de Identidad o Pasaporte del o los apoderados.

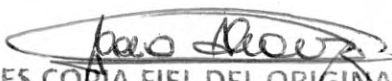
d) Uniones Transitorias (UT):

Las personas que se presenten agrupadas asumiendo, en caso de resultar adjudicatarias, el compromiso de constituirse en una UT deberán presentar lo siguiente:

Con la presentación de la oferta:

- I) Poder emitido por las personas que conformarán la UT o sus representantes legales en favor de uno de ellos, mediante el cual se acrediten sus facultades para suscribir la oferta y actuar en su representación desde el momento de la presentación de la propuesta hasta el dictado del acto de finalización del procedimiento.
- II) Declaración jurada suscripta por las personas que conformarán la UT o sus representantes legales, en la que conste lo siguiente:
 - II.1) El compromiso de constituirse legalmente como tal, en caso de resultar adjudicatarias, y de modo previo a la notificación de la orden de compra o firma del contrato respectivo.
 - II.2) El compromiso expreso de responsabilidad principal, solidaria e ilimitada de todas y cada una de las personas agrupadas, por el cumplimiento de todas las obligaciones emergentes del procedimiento de selección y del contrato.
 - II.3) El compromiso de mantener la vigencia de la UT por un plazo no menor al fijado para el cumplimiento de todas las obligaciones emergentes del contrato.
 - II.4) El compromiso de no introducir modificaciones en el estatuto de la UT, ni en el de las personas jurídicas que la integren, que importe una alteración de la responsabilidad, sin la aprobación previa del organismo contratante.
 - II.5) El compromiso de actuar exclusivamente bajo la representación unificada en todos los aspectos concernientes al contrato.

R.P. N°: 0719/22


ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TÉCNICA
DIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICA
SECRETARÍA ADMINISTRATIVA
CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION

III) La documentación solicitada para acreditar los requisitos en el apartado de los Datos básicos según el tipo de personería del presente anexo, deberá ser presentada individualmente por cada uno de los integrantes de la UT, sin perjuicio de otros que oportunamente se establezcan.

Una vez presentada la oferta, las UT no podrán modificar su integración, es decir, cambiar, aumentar y/o disminuir el número de personas que las compondrán, y en caso de ser contratadas no podrán hacerlo hasta el cumplimiento total de las obligaciones emergentes del contrato, excepto conformidad expresa del organismo.

Las personas que se presentasen en los términos previstos en el presente apartado no podrán presentarse como parte de otra oferta, ni constituirse como oferentes individuales, bajo apercibimiento de desestimarse la totalidad de las ofertas.

Cada una de las personas que se presenten agrupadas asumiendo, en caso de resultar adjudicatarias, el compromiso de constituirse en una UT, deberá cumplir en forma individual con los requisitos de habilidad para contratar establecidos.

Toda la documentación emitida en el exterior deberá constar con las certificaciones requeridas por la legislación vigente a los efectos de su reconocimiento en el país. Al mismo tiempo, de ser el caso, deberá encontrarse traducida al idioma español.

En caso de resultar adjudicataria:

I) Contrato de constitución de la UT debidamente inscripto en la Inspección General de Justicia o Registro Público correspondiente.

II) Instrumento donde conste la designación de representantes legales de la UT, inscripto en la Inspección General de Justicia o Registro Público correspondiente.

III) En caso de acreditar apoderados, poder suficiente vigente y copia del Documento Nacional de Identidad o Pasaporte del Apoderado.

INCORPORACIÓN AL REGISTRO DE PROVEEDORES DE LA HCDN:

La Honorable Cámara de Diputados de la Nación ha lanzado su nuevo Sistema de Proveedores, una plataforma digital a través de la cual se realiza el alta como proveedores de la HCDN.

BENEFICIOS DE LA INCORPORACIÓN AL REGISTRO:

- Simplificación de los procesos de contratación;
- Carga de documentación más ágil y dinámica;
- Menor documentación a presentar en ofertas;

Para acceder al sistema y **crear un usuario** deberá ingresar a:

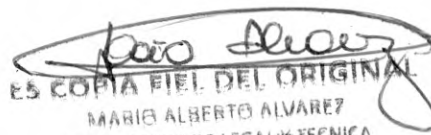
<https://proveedores.hcdn.gob.ar/cliente/>

Para acceder al **manual de uso del sistema** deberá ingresar a:

https://www4.hcdn.gob.ar/newsletter/img/20190415/Guia_Proveedores.pdf

Importante: Se aceptarán copias certificadas y legalizadas (de corresponder) digitalmente por escribano público con firma digital con el fin de constatar la identidad de los firmantes y la autenticidad de la documentación a presentar. No será necesario certificar toda aquella documentación que puede constatar online en los sitios web de los organismos emisores mediante códigos QR o accesos directos.

R.P. N°: 0719/22


ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TECNICA
DIRECCION LEGAL Y TECNICA
SECRETARIA ADMINISTRATIVA
CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION

ANEXO II

DOCUMENTACIÓN ESPECÍFICA DE LA CONTRATACIÓN

1 R 3

R.P. N°: 0719/22

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TECNICA
DIRECCION LEGAL Y TECNICA
SECRETARIA ADMINISTRATIVA
LA CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION

Documentación relativa a la Propuesta Económica del Oferente:

- Planilla de Cotización que figura en el Anexo IV.

Documentación relativa a la contratación que se trata:

- Constancia de Visita.
- Estructura de Costos – Anexo VIII
- Plan de Trabajo – (artículo 14 – Pliego de Bases y Condiciones Particulares)

IMPORTANTE: se evaluarán aquellos planes de trabajo presentados al momento de apertura de ofertas, no admitiéndose modificaciones de los mismos en forma posterior.

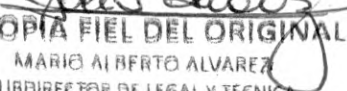
Declaraciones Juradas y otros:

- Garantía de Mantenimiento de Oferta.
- 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 (Anexo III).
- Constancia de inscripción de la AFIP.
- Constitución de Domicilio: Los oferentes deberán constituir, a todos los efectos relacionados con el presente llamado, domicilio en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, en el cual serán válidas todas las notificaciones y diligencias que se practiquen. En el caso de Consorcios o Uniones Transitorias, deberán constituir un domicilio unificado.

Documentación relativa a la idoneidad técnica del oferente:

- Acreditación de Antecedentes en el rubro: Los oferentes deberán completar con carácter de Declaración Jurada los datos que se solicitan en el Anexo IX, "ANTECEDENTES".

R.P. N°: 0719/22 -


ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TÉCNICA
DIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICA
SECRETARÍA ADMINISTRATIVA
LA CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN

ANEXO III

DD JJ HABILIDAD PARA CONTRATAR

133

R.P. N°: 0719/22

f


ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TÉCNICA
DIRECCION LEGAL Y TÉCNICA
SECRETARIA ADMINISTRATIVA
CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN

Ciudad de Buenos Aires, ____ de ____ de

Sres.

H. Cámara de Diputados de la Nación

Presente

De mi consideración:

Por medio de la presente dejo constancia en carácter de DECLARACION JURADA que la firma..... y los integrantes de los órganos de administración y fiscalización en su caso, **no se encuentran incursos en ninguna de las causales de inhabilidad** para contratar con la H. Cámara de Diputados de la Nación.

Artículo 34: Personas No Habilitadas

No podrán contratar con la HCDN:

- a) Las personas humanas 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 N° 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 N° 24.759.
- f) Las personas humanas 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:

ACLARACIÓN/ SELLO:

R.P. N°: 0719/22

Mario Alvarez
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TÉCNICA
DIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICA
SECRETARÍA ADMINISTRATIVA
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN

DIPUTADOS
ARGENTINA



ANEXO IV

PLANILLA DE COTIZACIÓN

R 3

R.P. N°: 0719/22


ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TECNICA
DIRECCION LEGAL Y TECNICA
SECRETARIA ADMINISTRATIVA
LA CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION

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:

REGLÓN N° 1 - CONCESIÓN DE USO Y EXPLOTACIÓN DEL COMEDOR DEL PERSONAL Y LA CAFETERÍA DE LA HONORABLE CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN

CANON						
REGLÓN	ITEM	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION	VALOR MENSUAL (IVA INCLUIDO)	VALOR TOTAL (IVA INCLUIDO)
1	1	12	MES	CANON POR CONCESIÓN	\$	\$
Monto total ofertado			SON PESOS		\$	

Valor de Menú.

MENÚ		
DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO
Menú Económico (Normal/Vegetariano/Apto Celíacos)	Unidad	\$

EL PRESENTE FORMULARIO SE TRATA DE SU OFERTA: BASE _____ / ALTERNATIVA _____ (*)

(*) indicar con una cruz a cuál corresponde. Téngase presente que para ofertar con alternativas deberán indefectiblemente haber presentado oferta base.

Condiciones de la oferta:

Plazo y forma de pago: De conformidad con lo dispuesto por el artículo 24 del Pliego de Bases y Condiciones Particulares

Plazo y lugar de ejecución: De conformidad con lo dispuesto por el artículo 3° del Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

Plazo de Mantenimiento de oferta: De conformidad con lo dispuesto por el artículo 10 del Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

[Handwritten Signature]

R.P. N°: 0719/22 -

FIRMA Y ACLARACIÓN DEL OFERENTE

[Handwritten Signature]

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TÉCNICA
DIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICA
SECRETARÍA ADMINISTRATIVA
HONORABLE CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN

ANEXO V

NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD A CUMPLIR POR LA ADJUDICATARIA



R.P. N°: 0719/22 -


ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TÉCNICA
DIRECCION LEGAL Y TÉCNICA
SECRETARIA ADMINISTRATIVA
CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION

NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD A CUMPLIR POR LA EMPRESA ADJUDICATARIA

1.- OBJETIVO.

- Establecer las normativas, reglas y condiciones que deben cumplir los contratistas de la HCDN, referente a la Higiene y Seguridad en el Trabajo, las cuales son de cumplimiento obligatorio.

2.- ALCANCE.

- En el ámbito de todas las dependencias de la HCDN; desde los requisitos previos a la contratación, hasta la determinación y control de las obligaciones a cumplir, el adjudicatario antes, durante y al finalizar las tareas objeto de la contratación.
- El incumplimiento de lo establecido, dará motivo a la suspensión de los trabajos que estuviera realizando la adjudicataria hasta que sea corregida y regularizada la situación, sin que se reconozcan precios adicionales o mayores costos por la situación planteada.

3.- DISPOSICIONES GENERALES.

3.1 Orden y Limpieza (condición indispensable para evitar accidentes)

- Es una actividad fundamental y muy necesaria, convirtiéndose en una responsabilidad individual de cada persona que realiza trabajos en el ámbito de la HCDN.
- La empresa adjudicataria deberá mantener las áreas del trabajo, zonas de circulación, almacenamiento de materiales, etc., libre de toda suciedad, desechos o residuos.
- Los residuos y todos los restos generados por las actividades diarias del adjudicatario deberán ser depositados en recipientes especiales para tal fin y dispuestos de acuerdo a lo indicado por el área que tiene el control de la ejecución de la obra.
- No está permitida la quema general de residuos.
- Los materiales y elementos de trabajo serán almacenados o ubicados de una manera ordenada, en forma tal que no represente un peligro potencial para el personal o daño a equipos a causa del desarrollo de la actividad.
- Los cables eléctricos, las mangueras y las tuberías extendidas en forma temporal y tienen que respetar la normativa vigente.

3.2 Lugar para almuerzo/comidas

- La H.C.D.N. indicará al adjudicatario las áreas adecuadas para comer, las que deberán mantenerse siempre en buenas condiciones de higiene y orden.
- Asimismo, deberán colocarse contenedores apropiados para el retiro de los restos de comida y envases.

3.3 Accidentes

- El adjudicatario es responsable de todos los accidentes de trabajo que ocurran a su personal, con motivo de las obligaciones que asume en cada contratación y de sus consecuencias, debiendo mantener indemne a la HCDN respecto de cualquier reclamo que pudiera iniciar el personal afectado, incluidos gastos causídicos. Es también responsable de toda comunicación, confección de la documentación y presentación ante los entes de regulación, sin que puedan trasladarse estas obligaciones a la HCDN.

R.P. N°: 0719/22 -

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TÉCNICA
DIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICA
SECRETARÍA ADMINISTRATIVA
HONORABLES DIPUTADOS DE LA NACIÓN

- Además, deberán hacerse cargo de la atención médica de su personal, internación, rehabilitación e indemnización, según corresponda.

3.4 Elementos de protección de personal

El adjudicatario tiene la obligación de proveer a su personal de los elementos de protección adecuados, de acuerdo a las tareas a realizar. Los mismos contarán con la correspondiente certificación IRAM cuando ésta sea de carácter obligatoria.

4.- DISPOSICIONES PARTICULARES.

4.1 Designación de un responsable de higiene y seguridad en el trabajo por parte del adjudicatario

- La empresa adjudicataria tendrá que cumplir con 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.
- El adjudicatario deberá presentar una nota de vinculación con la firma del apoderado de la empresa adjudicataria 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.
- El responsable en higiene y seguridad en el trabajo de la adjudicataria deberá presentar ante la Dirección de Higiene y Seguridad en el Trabajo de la HCDN, constancia de visita realizada, por lo menos una vez por semana; salvo por indicación de esta última Dirección, atento a las características del trabajo, se requiera más tiempo de presencia en los trabajos a realizar del responsable de higiene de la adjudicataria.

4.2 Registro de entrega de los Elementos de Protección Personal (EPP) y de ropa de trabajo

- El adjudicatario deberá proveer a su personal de ropa de trabajo y de los elementos de protección personal según el tipo de actividades que desarrolle y de acuerdo a lo descrito en el Plan de Tareas Seguras que deberá presentar ante la Dirección de Higiene y Seguridad en el Trabajo, firmado por el apoderado de la adjudicataria 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).
- Es obligación del adjudicatario exigir a su personal el uso de los elementos de protección personal según corresponda de acuerdo a las tareas que realiza y en concordancia con el Plan de Tareas Seguras
- Son de uso obligatorio en el ámbito de la HCDN la ropa de trabajo y el calzado de seguridad con puntera de acero.
- Adjuntar copia de la Planilla de Registro de entrega de los EPP con la firma del trabajador, según lo que exige la Resolución 299/11, Ley 19.587.
- En las áreas donde convivan trabajadores y vehículos, se exigirá el uso obligatorio de ropa de alta visibilidad (casaca, chaleco, bandoleras, etc. de material fluorescente y con bandas reflectivas) para circular y/o trabajar.

R.P. N°: 0719/22

Mario Alberto Alvarez
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TÉCNICA
DIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICA
SECRETARÍA ADMINISTRATIVA
14 CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN

- En el caso de los trabajos que se requiera el uso de protección visual, los trabajadores con anteojos recetados deberán utilizar sobrelentes de seguridad o antiparras, también es aceptable anteojos recetados de seguridad.
- La HCDN se reserva el derecho de exigir el uso de otros elementos de protección personal que no hayan sido considerados por el adjudicatario al momento de analizar los riesgos de la tarea.

4.3 Registro de capacitaciones realizadas

- Copia de las planillas de todas las capacitaciones realizadas según el cronograma que figura en el plan de trabajo (con sello y firma original del responsable de higiene y seguridad en el trabajo de la firma adjudicataria).

4.4 Seguros del personal de la adjudicataria

- Deberá presentar en la Dirección de Higiene y Seguridad en el Trabajo, en un plazo como mínimo de tres días hábiles administrativos antes de comenzar los trabajos encomendados, los certificados y pólizas con sus respectivas constancias de pago de las primas de los siguientes seguros:

4.4.1) Seguro de vida obligatorio de cada trabajador

- En caso de no contar con la póliza, por estar en emisión, deberá presentar certificado de cobertura con la nómina del personal asegurado.

4.4.2) Seguro de accidentes de trabajo ART.

- Este seguro debe ser contratado por el periodo de trabajo objeto de la adjudicación, como mínimo.
- Debe presentar copia de las altas temprana del personal contratado (AFIP).


4.4.3) Seguro de accidentes personales

- Antes del inicio de los trabajos, solamente, para el caso de trabajador autónomo, empresa unipersonal, etc., deberá presentar la Póliza de accidentes personales y el certificado de cobertura vigente que cubrirá: muerte e incapacidad total o parcial por un monto no menor de \$ 500.000; y gastos médicos e internaciones, por un monto no inferior a \$ 50.000.
- Contrato de locación de servicios con firma del apoderado de la firma adjudicataria, y del trabajo contratado.
- Copia del último pago de monotributo, etc.

4.4.4) Altas nuevas de trabajadores, reemplazos, etc, deben ser comunicadas con la debida anticipación (3 días hábiles administrativos como mínimo) y ser autorizada por la Dirección de Higiene y Seguridad en el Trabajo de la HCDN la documentación requerida precedentemente (certificado de ART, planilla de capacitación, planilla de entrega de elementos de protección personal, altas tempranas, etc).

4.4.5) La adjudicataria deberá presentar de forma mensual y durante el plazo de tiempo que dure la contratación y/o ampliaciones de la misma, los correspondientes Certificados de cobertura descriptos en los puntos anteriores.

R.P. N°: 0719/22


ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TÉCNICA
DIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICA
SECRETARÍA ADMINISTRATIVA
CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION

5.- POLIZA DE SEGURO CON CLÁUSULA DE NO REPETICIÓN A FAVOR DE LA HONORABLE CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN (aplicable tanto para los seguros de accidentes personales/ART).

6.- SEGUROS AUTOMOTORES/VEHÍCULOS.

Seguro de responsabilidad civil de automotores y equipos no menor a \$ 5.000.000

- El contratista debe presentar los recibos de pago de las cuotas del seguro al día de los seguros contratados.
- Falta de presentación del Seguro:
 - Efectuado el control correspondiente a la prestación de las pólizas, y verificada la falta de la misma o de comprobante que acrediten el pago, se procederá en la inhabilitación de ingreso a la HCDN.
 - Regularizados los cumplimientos pendientes, cesarán las inhabilitaciones dispuestas por la empresa.
- El adjudicatario deberá presentar en la Dirección de Higiene y Seguridad en el Trabajo, con 3 días hábiles administrativos de anticipación a la fecha prevista de ingreso, un inventario de vehículos u otro medio de locomoción a utilizar, con la descripción de cada uno de ellos, acompañando la documentación que avale la titularidad sobre los mismo y verificación técnica, certificación de habilitación correspondientes.

7.- SUBCONTRATISTAS.

- Deberán presentar antes de iniciar los trabajos ante la Dirección de Higiene y Seguridad en el Trabajo, nota de vinculación con la adjudicataria, y toda la documentación requerida al adjudicatario en materia de higiene y seguridad en el trabajo, detallada anteriormente. Como así también cumplir con todo lo recomendado, normado y / o dispuesto para el adjudicatario.

8.- SRT 801/2015 – SGA.

La adjudicataria deberá cumplir con lo normado por la resolución SRT 801/2015 y el libro de sistema globalmente armonizado de clasificación y etiquetado de productos químicos (SGA).

9.- PLAZOS Y LUGAR DE ENTREGA DE DOCUMENTACIÓN SOLICITADA.

- Plazo: mínimo 3 días hábiles administrativos, antes del inicio del trabajo.
- Lugar: Dirección de Higiene y Seguridad en el trabajo de la HCDN, Piso 2, Of. 218. Edificio Anexo "A". Teléfono.: 4127-7550.
- Mail.: higiene.dhst@hcdn.gob.ar

10.- TRABAJO EN ALTURA.

- No está permitido el uso de las escaleras como lugar de trabajo o punto de apoyo para realizar las tareas.
- Solamente se deben utilizar para ascenso y descenso, hacia y desde los puestos de trabajo (Decreto 911/96)
- Todo trabajo que supere los dos metros de altura, deberá realizarse con los elementos de protección personal correspondientes a la tarea (arnés de seguridad, cuerda salvavidas amarrada a una estructura o punto de sujeción independiente al que se está utilizando, etc.)

R.P. N°: 0719/22 -

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TÉCNICA
DIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICA
SECRETARÍA ADMINISTRATIVA
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN

Es obligatorio:

- Usar tablonces para andamios y plataformas, de 5 cm de espesor y 30 cm de ancho, que se encuentre en buenas condiciones y sin pintar ni nudos.
- La superficie de apoyo no podrá ser menor a 60 cm.
- Las plataformas situadas a más de dos metros de altura, deberán tener una protección en el sector que da al vacío con una baranda superior a un metro de altura, una baranda intermedia a cincuenta centímetros y zócalo en contacto con la plataforma.
- El espacio máximo entre muro y plataforma debe ser de veinte centímetros. Si esta distancia fuera mayor debe colocarse una baranda de protección a setenta centímetros de altura de la plataforma.
- Amarrar el andamio cuando corresponda, por la altura a una estructura firme mediante el uso de anclajes adecuados.
- Los andamios que posean ruedas, se la deberán trabar eficazmente con el fin de evitar su movimiento.
- Se prohíbe el uso de tambores, baldes, cajones, bloques, u otros objetos inestables y tablas comunes para improvisar un andamio o plataforma
- El trabajo que se realice en altura tienen que ser debidamente señalizado y vallado a nivel de piso, para prevenir accidentes a terceros.
- Todos los elementos y estructuras utilizados para el trabajo deberán ser aprobados por el responsable en higiene y seguridad en el trabajo del adjudicatario; quien deberá verificar que el andamio y sus componentes se encuentren en buenas condiciones de seguridad, conforme al uso y a la carga máxima a soportar, como así también que el personal que lo utilice cuente con los elementos de protección personal necesarios para prevenir un accidente por trabajo en altura.
- Al finalizar los trabajos diarios, se tienen que retirar de los andamios todo material suelto y herramientas para evitar su caída.
- Está prohibido mover o desplazar el andamio con personas, herramientas u otros materiales en sus plataformas.
- Presentación del cálculo de estructura de andamio firmado por el profesional correspondiente ante la Dirección de Higiene y Seguridad en el Trabajo de la HCDN en los casos requeridos por las normas vigentes, de acuerdo a las características del trabajo y altura de los trabajos a realizar.
- Todo trabajo de limpieza con riesgo de caída por la altura, tiene que realizarse como mínimo por dos personas (una como ayuda/apoyo al trabajador que efectuó las tareas en altura), y haber recibido por parte del responsable de Higiene y Seguridad de la adjudicataria la correspondiente capacitación en trabajos en altura y cuente con las herramientas y elementos de protección personal de acuerdo a la normativa vigente

11. ELEMENTOS / MAQUINAS, ETC DE TRABAJO ELECTRICAS.

- Los cables de conexión deben estar en perfectas condiciones de aislamiento, desechándose aquellos que presenten cortaduras o deterioros en sus conexiones.
- No se deben modificar los enchufes que presenten toma de tierra (tres espigas), sino agregar una conexión a tierra en aquellas instalaciones antiguas que no lo posean.

R.P. N°: 0719/22 -

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ÁLVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TÉCNICA
DIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICA
SECRETARÍA ADMINISTRATIVA
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



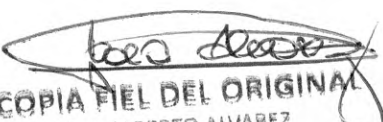
- Los cables de prolongación deben tener fichas y aislaciones reglamentarias, permitiendo además el pasaje de corriente que demande la potencia de la herramienta.
- Las herramientas deberán contar con mango y carcasa de material aislante.
- Las protecciones tienen que estar siempre colocadas y no se las debe modificar, a los fines de cubrir las partes móviles, impidiéndose la proyección de partículas o fragmentos ante la rotura del elemento en movimiento.

12.- INCUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD, POR PARTE DEL ADJUDICATARIO.

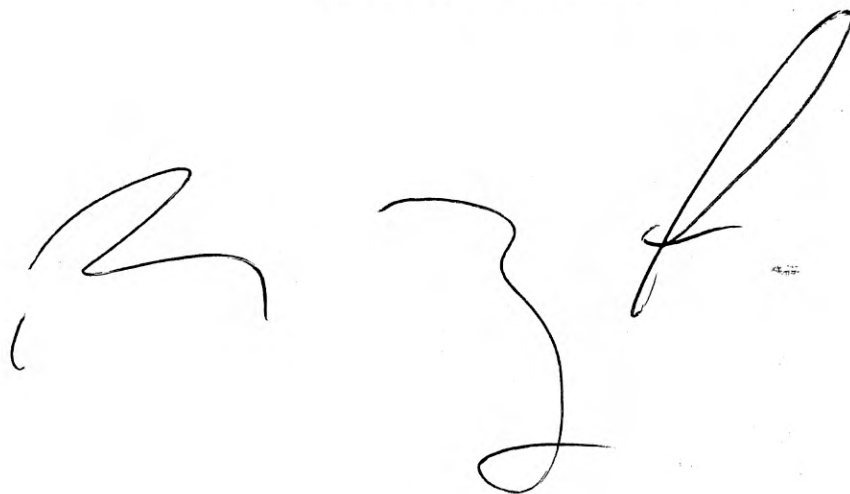
1. La empresa adjudicataria será responsable ante la HCDN de todos los daños provocados por el incumplimiento de las normas legales de Higiene y Seguridad.
2. También será responsable directa y exclusivamente de todos los daños provocados a su personal derivado de las leyes laborales, acciones civiles y/o de la Ley de Higiene y Seguridad en el Trabajo.
3. 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.

La Dirección de Higiene y Seguridad en el Trabajo de la HCDN estará facultada para llevar a cabo auditorias de higiene y seguridad en el trabajo a la empresa adjudicataria sin previo aviso, mediante inspecciones de obra, a los fines de verificar el cumplimiento por parte de la adjudicataria y/o subcontratista de todas las normas, indicaciones y recomendaciones efectuadas por esta H. Cámara.

R.P. N°: 0719/22 -


ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TECNICA
DIRECCION LEGAL Y TECNICA
SECRETARIA ADMINISTRATIVA
CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION

ANEXO VI
PROTOCOLO COMPLEMENTARIO DE
ACTUACION PARA LA PREVENCIÓN
DEL COVID-19 EN EL AMBITO DE LA
HONORABLE CÁMARA DE DIPUTADOS
DE LA NACIÓN



R.P. N°: 0719/22 -


ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TECNICA
DIRECCION LEGAL Y TECNICA
SECRETARIA ADMINISTRATIVA
CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION

PROTOCOLO COMPLEMENTARIO DE ACTUACION PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19 EN EL AMBITO DE LA HONORABLE CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN

VISTO la Ley 27.541; la Ley 24.600 y sus normas complementarias y reglamentarias; los Decretos de Necesidad y Urgencia N° 260/2020, 297/2020, 325/2020, 355/2020, 408/20, 459/20, 493/20 y 520/20 del Poder Ejecutivo Nacional, las Resoluciones Presidenciales N° 578/2020, 579/2020, 611/2020, 615/2020, 661/2020 y N° 040/2020, 052/2020, 053/2020, 616/20, 720/20, 763/20, 817/20, 860/20 y 867/20 de la H. Cámara; la Ley 19587/72 y su Decreto Reglamentario 351/79, que tienen como uno de sus objetivos principales establecer pautas para proteger la vida y la salud de los trabajadores y trabajadoras; la Ley N° 24.557 de Riesgos de Trabajo; la Resolución N° 29/2020 que aprueba el documento "SARS-Cov-2 Recomendaciones y medidas de prevención en ámbitos laborales de la Superintendencia de Riesgos del Trabajo, y el Comité Mixto de Higiene y Seguridad de esta H. Cámara de Diputados de la Nación integrado de acuerdo a las atribuciones referidas en los artículos 61 y 62 del Estatuto y Escalafón para el Personal del H. Congreso de la Nación, ante la situación actual del brote de un nuevo coronavirus (COVID-19) que la Organización Mundial de la Salud declaro como una pandemia, es necesario adoptar medidas complementarias tendientes a prevenir la transmisión del virus por el contacto entre las personas y por medio de superficies contaminadas, para reducir los riesgos en el ambiente laboral dentro del ámbito de la Honorable Cámara de Diputados de la Nación, y que es aplicable a todas la empresas adjudicatarias y subcontratistas que realicen trabajos o presten servicios.

RECOMENDACIONES GENERALES

Cumplimiento de las medidas preventivas establecidas a la fecha:

- Uso **obligatorio** de elementos de protección que cubran nariz, boca y menton para todo el personal de las firmas adjudicatarias y subcontratistas que ingresen a las dependencias de la Honorable Cámara de Diputados de la Nación.
- Cambiar el elemento de protección que cubra nariz, boca y menton reutilizable si durante la jornada laboral se humedece o se ensucia. Guardarlo en una bolsa y cerrar la misma para su lavado posterior en el domicilio
- Distancia social minima recomedada de 2 metros
- Higiene de manos:
 - Lavarse las manos frecuentemente con agua y jabón durante al menos 40-60 segundos
 - En aquellos casos en los que el acceso al lavado con agua y jabón sea dificultoso o no posible, se recomienda utilizar alcohol en gel con la misma secuencia de un lavado de manos y por un periodo no inferior a 20-30 segundos.
- Higiene respiratoria:
 - Después de toser o estornudar evitar tocarse los ojos, la nariz o la boca.
 - Cubrirse la nariz y la boca con el pliegue interno del codo o usar un pañuelo descartable al toser o estornudar. En caso de usar pañuelo debe descartarse de inmediato.

R.P. N°: 0719/22

Mario Alvarez
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TECNICA
DIRECCION LEGAL Y TECNICA
SECRETARIA ADMINISTRATIVA
H. CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION

- Dispones de un cesto para el desecho de los pañuelos usados que no requiera de manipulación para su uso, a los fines de evitar el contacto con la tapa.
- Limpieza y desinfección de superficies:
 - Limpieza húmeda: La forma sugerida es realizarla con trapeador o paño, en lugar de la limpieza seca (escobas, cepillos, etc). Un procedimiento sencillo es la técnica de doble balde y doble trapo: a. Preparar en un recipiente (balde 1) una solución con agua tibia y detergente de uso doméstico suficiente para producir espuma. b. Sumergir el trapo (trapo 1) en la solución preparada en balde 1, escurrir y friccionar las superficies a limpiar. Siempre desde la zona más limpia a la más sucia. Repetir el paso anterior hasta que quede visiblemente limpia. d. Enjuagar con un segundo trapo (trapo 2) sumergido en un segundo recipiente (balde 2) con solución de agua con detergente.
 - Desinfección de las superficies: Una vez realizada la limpieza de superficies se procederá a su desinfección, con el fin de inactivar los virus y otros microorganismos. El proceso requiere de elementos de uso corriente: agua, recipiente, trapeadores o paños, hipoclorito de sodio de uso doméstico (lavandina con concentración de 55 gr/litro):
 - Colocar 100 ml de lavandina de uso doméstico en 10 litros de agua.
 - Sumergir el trapeador o paño en la solución preparada, escurrir y friccionar las superficies a desinfectar.
 - Dejar secar la superficie.
- Ventilación de ambientes y/o áreas de trabajo cerradas: sobre todo en período invernal o de bajas temperaturas debe realizarse con regularidad para permitir el recambio de aire, y en la medida de las posibilidades, hacerse mediante la abertura de puertas y ventanas con el fin de que se produzca circulación cruzada.

INGRESO DEL PERSONAL DE LAS ADJUDICATARIAS A LAS DEPENDENCIAS DE LA HONORABLE CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN.

- En los accesos a las dependencias de esta H. Cámara se efectuará la medición de la temperatura a todas las personas que ingresen a través de termómetros infrarrojos o cámaras termográficas infrarrojas, que no impliquen contacto físico directo.
- Para el caso de las personas que accedan a la H. Cámara por el ingreso a las cocheras, se le realizará el control de la temperatura dentro de su vehículo.
- Podrán ingresar las personas cuya medición de la temperatura es menor a 37,5° C.
- Si el registro de la temperatura es igual o mayor a 37,5° C, no se le permitirá el ingreso a ninguna instalación de la HCDN, se informará de inmediato de la situación a la Dirección Médica a través del teléfono de emergencia (7911), quien evaluará si el agente se encuentra en condiciones de retornar nuevamente a su domicilio y contactarse con su obra social o comunicará las instrucciones a seguir de acuerdo a los protocolos vigentes recomendados por el Ministerio de Salud de la Nación

R.P. N°: 0719/22 -

Mario Alberto Alvarez
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TÉCNICA
DIRECCION LEGAL Y TECNICA
SECRETARIA ADMINISTRATIVA
H. CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION

PERSONAL QUE DESARROLLE TAREAS DE OBRAS, MANTENIMIENTO Y SERVICIOS

ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL.

La ley 19587/72, su decreto reglamentario 351/79, el decreto 911/96 y la resolución SRT 299/11 establecen procedimientos para la provisión, cantidad y tipos de elementos de protección personal (EPP) que deberá ofrecerse al trabajador de acuerdo al riesgo o riesgos acorde con la actividad laboral o profesional que realizan.

De forma general, se recomienda utilizar Elementos de Protección Personal (EPP) descartables, y en caso de ser reutilizables que puedan desinfectarse después del uso.

Se deberá capacitar al personal sobre la correcta colocación de los EPP para evitar posibles vías de ingreso del agente biológico; la forma de quitárselos para evitar el contacto con zonas contaminadas y/o dispersión del agente infeccioso.

ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL DE USO GENERAL:

PROTECCIÓN RESPIRATORIA

Es obligatorio el uso de elementos de protección que cubran nariz, boca y mentón para todo el personal que ingrese a la H. Cámara de Diputados de la Nación durante el desarrollo de su actividad laboral de carácter esencial.

GUANTES

En tareas de limpieza y desinfección de superficies deberán utilizarse guantes impermeables, tipo de goma o similares características.

En tareas de traslado de muebles, materiales, etc., puede optarse por guantes más gruesos y más resistentes a la rotura y reutilizables. En este caso, se deberá utilizar primeramente unos guantes descartables, y arriba de estos los guantes reutilizables.

Su material y tipo será de acuerdo a los agentes de riesgo presente en la tarea que realizan.

Si los guantes están dañados o presentan algún desperfecto, cualquiera sea la tarea a realizar, **NO DEBERÁN UTILIZARSE.**

Los guantes descartables una vez utilizados se deberán desechar inmediatamente en una bolsa cerrada.

PROTECCION OCULAR Y FACIAL

Se debe utilizar en casos de que haya riesgo de contaminación de los ojos a partir de salpicaduras o gotas, o material particulado en el ambiente, o proyección de mampostería, etc.

Los protectores oculares pueden ser anteojos de seguridad o pantallas faciales de cara completa, donde lo que se evalúa es el riesgo al que se encuentra expuesto el trabajador, para determinar la hermeticidad del protector (en el caso del antejo de seguridad) o la zona de cobertura del mismo (en el caso de la pantalla facial).

Se recomienda siempre protección ocular durante los procedimientos de generación de aerosoles. Cuando sea necesario el uso conjunto de más de un elemento de protección personal, debe asegurarse la compatibilidad entre ellos, lo cual es particularmente importante en el caso de la protección respiratoria y ocular simultánea, para que la hermeticidad de los mismos y por lo tanto su capacidad de proteger no se vea disminuida.

R.P. N°: 0719/22 -

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TÉCNICA
DIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICA
SECRETARÍA ADMINISTRATIVA
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN

COLOCACION Y RETIRO DE LOS EPP

Los elementos de protección personal deben seleccionarse para garantizar la protección adecuada en función de la forma de exposición y que ésta se mantenga durante la realización de la actividad laboral. Esto debe tenerse en cuenta cuando se colocan los distintos EPP de tal manera que no interfieran y alteren las funciones de protección específicas de cada equipo.

Después del uso, debe asumirse que los EPP y cualquier elemento de protección empleado pueden estar contaminados y convertirse en un nuevo foco de riesgo. Por lo tanto, un procedimiento inapropiado de retiro puede provocar la exposición del usuario.

Los EPP deben colocarse antes de iniciar cualquier actividad probable de causar exposición y ser retirados únicamente después de estar fuera de la zona de exposición.

Se debe evitar que los EPP sean una fuente de contaminación, por ejemplo, dejándolos sobre superficies del entorno una vez que han sido retirados.

Si no se puede evitar el uso de EPP reutilizables, estos se deben recoger en bolsas adecuadas y descontaminarse usándose preferentemente agua y jabón. Cualquier otro método que se utilice debe estar validado como efectivo contra el virus y ser compatible con los materiales del EPP, de manera que se garantice que no se dañe, y por lo tanto su efectividad y protección no resulten comprometidas.

Los elementos de protección facial al retirarlos hay que lavarlos con agua y jabón, y posteriormente guardarlos de manera segura para su ulterior uso.

Los mamelucos descartables hay que retirarlos de forma tal que arrastre a los guantes.

Los elementos de protección visual, también al retirarlos hay que lavarlos con agua y jabón, alcohol al 70% o amonio cuaternario en spray, guardándolo en forma segura para su posterior uso.

Al retirar cada elemento de protección personal hay que higienizarse las manos.

Para el desecho de los EPP se recomienda contar con un recipiente de basura, con bolsa en su interior, preferentemente con tapa y pedal para su apertura.

IMPORTANTE:

Los elementos de protección personal:

- 1) **SON PERSONALES**
- 2) **NO SE PUEDEN COMPARTIR**
- 3) Si son descartables **NO SE DEBEN REUTILIZAR**
- 4) Los EPP descartables se deben desechar en contenedores o bolsas adecuados y correctamente identificados.
- 5) Antes de colocarse y retirar cualquier EPP, deberán higienizarse las manos con agua y jabón o soluciones de alcohol.
- 6) Todo EPP que no esté en condiciones adecuadas de uso **NO PODRÁ UTILIZARSE.**

Señalar los espacios destinados a la disposición de los elementos de higiene, desinfección y de protección personal (EPP) descartados.

R.P. N°: 0719/22 -

Mario Alberto Alvarez
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TÉCNICA
DIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICA
SECRETARÍA ADMINISTRATIVA
CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION

**RECOMENDACIONES GENERALES PARA EL PERSONAL CONTRATADO POR LAS EMPRESAS
ADJUDICATARIAS Y SUBCONTRATISTAS PARA REALIZAR TRABAJOS DE OBRAS, REFACCIÓN,
MANTENIMIENTO, PINTURA Y SERVICIOS**

Medidas generales de prevención antes de ingresar al área de trabajo

Los trabajadores, técnicos y/o profesionales que no cuenten con los elementos de protección personal adecuados de acuerdo a las características del puesto de trabajo y/o tarea no podrán permanecer en la obra o área de trabajo.

La ropa de trabajo, calzado de seguridad y elementos de protección personal que deban ser retirados de la obra, deberán ser sacados de manera segura dentro de bolsas o contenedores para tal fin, para evitar correr el riesgo de trasladar el virus a los espacios de uso común.

Los elementos de protección personal que puedan reutilizarse se deben desinfectar antes y después del uso diario, y posteriormente se guardaran en un lugar aislado que no se encuentre expuesto a posibles contactos con terceros.

HERRAMIENTAS, MAQUINAS Y CUALQUIER OTRO EQUIPO DE TRABAJO:

- Limpiar y desinfectar las herramientas, máquinas de mano y cualquier otro dispositivo de trabajo antes y después de utilizarlos.
- Se destinará un lugar apartado para el acopio de herramientas que no han sido desinfectadas y un sitio para su desinfección. Una vez desinfectadas las herramientas podrán ser acopiadas en el pañol determinado para tal fin.
- Las herramientas se entregarán en forma particular para cada trabajador, evitándose compartir las mismas. En caso de que indefectiblemente deban compartirse las herramientas, no se podrá realizar el intercambio sin antes desinfectarlos adecuadamente.

**EMPRESAS ADJUDICATARIAS O CONTRATADAS PARA DESARROLLAR TRABAJOS DE OBRAS,
MANTENIMIENTO, REFACCIÓN, PINTURA Y SERVICIOS**

CONSIDERACIONES GENERALES:

- En el marco del Aislamiento Social Preventivo Obligatorio de acuerdo a las normativas dispuestas por las autoridades del Poder Ejecutivo Nacional y del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, solo podrán realizar trabajos en el ámbito de la H. Cámara aquellas empresas o firmas cuyos rubros se encuentren exceptuados del aislamiento por ser esenciales o autorizados a reactivar sus actividades.
- Las empresas adjudicatarias o contratadas con motivo que las medidas preventivas que se adoptan están modificando las formas de realizar los trabajos, y por ende adecuar a las nuevas conductas sociales los procedimientos, deberán:
 - Presentar ante la Dirección de Higiene y Seguridad en el Trabajo para su evaluación una planificación de las tareas a desarrollar, indicando cantidad de trabajadores, días y franja

R.P. N°: 0719/22

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TÉCNICA
DIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICA
SECRETARÍA ADMINISTRATIVA
LA CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION

horaria; lo que permitirá analizar y recomendar sobre el escalonamiento del ingreso de trabajadores y empresas por edificios de esta H. Cámara, para una distribución de los trabajos en días y horarios para que no se realicen en los momentos de mayor afluencia del personal de la H. Cámara.

- Antes del inicio o reactivación de los trabajos de obras, refacción, mantenimiento, provisión de equipamiento, pintura y servicios, el responsable de la firma adjudicataria o contratada deberá ante esta emergencia sanitaria capacitar al personal sobre medidas preventivas ante el COVID-19, haciendo especial referencia a la higiene de manos, higiene respiratoria, distancia social, desinfección de superficies, ventilación del área de trabajo, contagio y propagación del coronavirus, tanto de los protocolos propios establecidos por la empresa, como de los vigentes en el ámbito de la H. Cámara de Diputados de la Nación.
- Presentar para su evaluación y recomendación ante la Dirección de Higiene y Seguridad en el Trabajo de la H. Cámara de Diputados de la Nación el protocolo que confeccionaron e implementaran dentro del marco y evolución de la emergencia por la pandemia del COVID-19 junto con las correspondientes planillas de capacitación referidas al mismo, independientemente de toda la documentación exigida por la normativa vigente en higiene y seguridad para la autorización de la realización de los trabajos. Y la planilla de entrega de los elementos de protección personal (EPP - Res 299/11).
- Las medidas preventivas requeridas por la Dirección de Higiene y Seguridad en el Trabajo de la H. Cámara, dependerán de la evaluación que se realice de acuerdo a las especificidades de la clase de obra, tarea o actividad que lleven a cabo.
- El Adjudicatario debe proveer de insumos de limpieza en general e higiene personal a sus trabajadores (disponer de alcohol en gel en lugares comunes).
- Ante la presencia en el área de trabajo de un personal que presente síntomas compatibles con el COVID-19, deberán comunicarlo de inmediato al área que tiene el control de la ejecución de la obra en la H. Cámara de Diputados de la Nación a los fines de dar intervención a la Dirección Médica (teléfono de emergencia 7911), para que se proceda en caso de corresponder de acuerdo a los protocolos vigentes establecidos por el Ministerio de Salud de la Nación. Debiendo la adjudicataria antes de retomar los trabajos realizar la limpieza y desinfección de todas las áreas y superficies con las que tuvo contacto la persona sintomática, conforme a las recomendaciones e instrucciones establecidas por la autoridad sanitaria nacional.
- Los responsables de las tareas de mantenimiento y de Higiene y Seguridad de la Adjudicataria deberán hacer especial hincapié en los métodos de colocación y uso de los EPP para reducir el riesgo de transmisión del virus.
- El Adjudicatario y su responsable de Higiene y Seguridad, deberán definir qué tipo de EPP se deberá utilizar como medida de protección frente a este virus, teniendo en cuenta las resoluciones y recomendaciones del Ministerio de Salud, de la Superintendencia de Riesgo del Trabajo y de la Organización Mundial de la Salud. En caso de que estas medidas no sean suficientes y se considere que no presenten la efectividad requerida, la Dirección de Higiene y

R.P. N°: 0719/22

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TÉCNICA
DIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICA
SECRETARÍA ADMINISTRATIVA
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN

Seguridad de la H. Cámara, podrá solicitar y realizar las recomendaciones correspondientes para que se ajusten a dichas exigencias.

RECEPCIÓN Y ENTREGA DE MERCADERÍA

- Todo ingreso de materiales, mercaderías, insumos, equipamiento, etc. para la realización de las obras contratadas, se tendrá que realizar en las áreas determinadas para tal fin:
 - Edificio Anexo A: ingreso por Av. Rivadavia 1841, ala Callao (sector de ascensores de personal)
 - Edificio Anexo A: ingreso a las cocheras
 - Palacio: ingreso por Combate de los Pozos 50
- Los materiales, mercaderías, insumos, etc., deberán ser desinfectadas previamente a su ingreso a las dependencias de esta H. Cámara.
- En los casos del edificio Anexo A por Av. Rivadavia 1841 y en el Palacio por ingreso a Combate de los Pozos 50, las áreas definidas son en los patios exteriores de los respectivos edificios, que son zonas ventiladas, pudiéndose realizar la desinfección en dichos sectores, para lo cual es conveniente que la mercadería, materiales, etc., se recepcione embolsada o cubierta con plástico que facilitaría dicha tarea.
- El área establecida para la recepción de mercaderías tiene como fin focalizar todo el posible riesgo en un sector determinado, de modo que al finalizar la recepción se pueda efectuar la limpieza y desinfección de inmediato del lugar. Por lo cual, las áreas encargada del control de la ejecución de la obra, tendrá que coordinar con la Dirección de Servicios Generales la realización del servicio de limpieza y desinfección correspondiente.
- Se deberá coordinar con los proveedores días y horarios con el objeto de reducir el contacto y la cantidad de personas que asistan a las dependencias, y por ende la superposición de los mismos.
- Se tendrá que restringir en la medida de lo posible, de acuerdo a las características de a los elementos, materiales, etc., que se recepciona el acceso al edificio de los proveedores a los fines de garantizar la distancia social preventiva mínima y reducir el tránsito de personas dentro de la H. Cámara.
- Para la recepción de mercadería, insumos, materiales y elementos varios, se tendrá que realizar bajo una modalidad que implique no haya contacto directo entre quien entrega y quien la recibe. Como, por ejemplo, el proveedor descarga la mercadería en el ingreso al hall exterior del edificio Anexo A, y el personal de la adjudicataria lo recepciona, luego ingresa y lleva a destino la mercadería, materiales, etc.
- Para mercadería transportada en vehículos que por la altura puedan ingresar por el acceso a las cocheras del Anexo A y tenga como destino los depósitos ubicados en los subsuelos, se tendrá que coordinar el ingreso y egreso de los mismos para evitar congestiones y minimizar los tiempos de carga, descarga y espera. Se recomienda que la espera del chofer sea dentro del vehículo, requiriéndose para todos los intervinientes la obligatoriedad de utilización de los elementos de protección (protección que cubra nariz, boca y mentón, anteojos de

R.P. N°: 0719/22

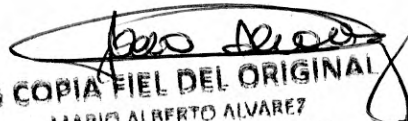
Mario Alvarez
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TÉCNICA
DIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICA
SECRETARÍA ADMINISTRATIVA
H. CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN

seguridad / pantallas faciales). Debiéndose delimitar las áreas de descargas con barreras físicas.

- Antes de ingresar las mercaderías a los depósitos, tendrán que encontrarse previamente desinfectadas por parte del proveedor.



R.P. N°: 0719/22



ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TÉCNICA
DIRECCION LEGAL Y TÉCNICA
SECRETARIA ADMINISTRATIVA
CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION



ANEXO VII

MATRIZ DE EVALUACIÓN

R.P. N°: 0719/22 -


ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TECNICA
DIRECCION LEGAL Y TECNICA
SECRETARIA ADMINISTRATIVA
LA CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION



PARÁMETROS DE EVALUACIÓN.

Factores	Ponderación
I Capacidad e idoneidad técnica	40
III Propuesta de Servicio / Valor Agregado	5
IV Factor económico (PRECIO)	30
V Factor económico (CANON)	25
TOTAL	100

Desagregación de los factores:

FACTOR I: Capacidad e idoneidad técnica		
I. a) Experiencia en Prestaciones similares (Cantidad de Comensales)	Puntaje	
Servicios equivalentes prestados para más de CUATROCIENTOS (400) cubiertos por día en las condiciones requeridas en el PET.	40	El cómputo de cantidad de servicios será considerado para aquellos servicios, debidamente acreditados mediante documentación respaldatoria que hayan sido brindados en un mismo predio, edificio o planta productiva, según la descripción de servicios de similares características.
Servicios equivalentes prestados para más de TRESCIENTOS CINCUENTA (350) cubiertos por día en las condiciones requeridas en el PET.	30	
Servicios equivalentes prestados para más de DOSCIENTOS (200) cubiertos por día en las condiciones requeridas en el PET.	20	
No posee antecedentes de Servicios equivalentes prestados, o los posee para menos de DOSCIENTOS (200) cubiertos por día en las condiciones requeridas en el PET.	No se admite la oferta.	
Puntaje subtotal obtenido:		
FACTOR II: Propuesta de Servicio / Valor Agregado		
I. a) Valoración de la Propuesta con mayor iniciativa y beneficios operativos para la HCDN.	Puntaje	Observaciones
Puntaje adicional para la oferta que sea considerada como la de mayor beneficio operativo y valor agregado en la propuesta de servicio ofrecida	De 1 a 5 fundamentándose la valoración.	Se considerará en este punto el nivel de profesionalismo de la propuesta, la oferta de servicios, las soluciones ofrecidas a las diferentes problemáticas y necesidades alimenticias de la HCDN. Los elementos de presentación; los uniformes del personal.

R.P. N°: 0719/22

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TECNICA
DIRECCION LEGAL Y TECNICA
SECRETARIA ADMINISTRATIVA
H. CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION

		Las inversiones previstas para mejorar el servicio.
Puntaje subtotal obtenido:		
FACTOR III: Propuesta Económica (Precio de menús)		
I. a) Precio único de los menús (normal, vegetariano y celíaco) establecidos en el presente pliego	Puntaje	Observaciones
Menor en un 15% o más del precio base	30	
Menor en un 10% del precio base	25	
Menor en un 5% del precio base	15	
Igual al precio base	10	
Puntaje subtotal obtenido:		
FACTOR IV: Propuesta Económica (Canon)		
I. a) Canon por la concesión del uso de los bienes del dominio del Estado Nacional para el destino exclusivo de prestación del servicio de Gastronomía en la Honorable Cámara de Diputados de la Nación	Puntaje	Observaciones
Superior a \$100.000 (PESOS CIEN MIL) en un 20% o más	25	
Superior a \$100.000 (PESOS CIEN MIL) en un 15% o más	15	
Superior a \$100.000 (PESOS CIEN MIL) en un 10% o más	10	
Igual a \$100.000 (PESOS CIEN MIL)	5	
Puntaje subtotal obtenido:		
PUNTAJE TOTAL OBTENIDO:		

Valoración de las ofertas y orden de prelación de las ofertas:

Las ofertas, sin perjuicio de poder obtener igual porcentaje de acuerdo a los parámetros establecidos en los cuadros precedentes, se ordenarán en orden ascendente de acuerdo a su monto real.

R.P. N°: 0719/22

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TÉCNICA
DIRECCION LEGAL Y TÉCNICA
SECRETARIA ADMINISTRATIVA
CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION

DIPUTADOS
ARGENTINA



ANEXO VIII

ESTRUCTURA DE COSTOS

R.P. N°: 0719/22 -


ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TECNICA
DIRECCION LEGAL Y TECNICA
SECRETARIA ADMINISTRATIVA
CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION

Estructura de Costos		
Insumos y productos alimenticios		%
Equipos y Maquinarias		%
Personal: Mano de Obra (incluye cargas sociales, etc.)		%
Seguros, ART		%
Gastos Generales (discriminar detalladamente los mismos)		%
Impuestos	IVA	%
	Ingresos Brutos	%
	Impuesto a las Ganancias	%
Beneficio empresario		%
TOTAL:		100,00 %
Estructura de Costos – Apertura del Personal – Mano de Obra		
Personal: Mano de Obra (incluye cargas sociales, etc.)	Valor en \$	Porcentaje
Sueldo Básico según normativa vigente.	\$	%
Viáticos	\$	%
Aportes y Contribuciones	\$	%
Asignaciones Familiares	\$	%
TOTAL:	\$	%

Firma y aclaración del oferente:

R.P. N°: 0719/22 ..

Mario Alvarez
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TECNICA
DIRECCION LEGAL Y TECNICA
SECRETARIA ADMINISTRATIVA
H. CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION



ANEXO IX ANTECEDENTES

R.P. N°: 0719/22


ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TECNICA
DIRECCION LEGAL Y TECNICA
SECRETARIA ADMINISTRATIVA
CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION

PLANILLA DE ANTECEDENTES PARA SU ACREDITACIÓN

Los oferentes deberán acreditar antecedentes en la gestión del servicio de comedor en al menos un (1) establecimiento similar al de la presente contratación para como mínimo 200 cubiertos, realizado en el período comprendido entre los años 2018 hasta el acto de apertura.

ORGANISMO U EMPRESA QUE REQUIRIÓ LOS SERVICIOS	DETALLE DEL SERVICIO PRESTADO	DURACIÓN	FECHA DE INICIO Y FINALIZACIÓN	MONTO DEL CONTRATO	CANTIDAD DE COMENSALES	PERSONA DE CONTACTO	TELÉFONO / E-MAIL

IMPORTANTE: 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.

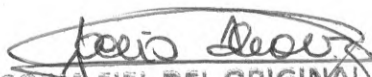
Para su acreditación se considerarán: órdenes de compra, órdenes de servicio, facturas o contratos emitidos por la firma u organismo que requirió los servicios.

La presente planilla tendrá carácter de Declaración Jurada.

Firma y aclaración del oferente:



R.P. N°: 0719/22


ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TÉCNICA
DIRECCIÓN LEGAL Y TÉCNICA
SECRETARÍA ADMINISTRATIVA
CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION



ANEXO X INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO EN CONCESIÓN

133

R.P. N°: 0719/22


ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TECNICA
DIRECCION LEGAL Y TECNICA
SECRETARIA ADMINISTRATIVA
LA CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION

A) INSTALACIONES

Local	Superficie aprox	Características
Comedor	275 m2	Equipado con sillas y mesas.
Cocina	203,2 m2	Equipado con los bienes que figuran en el Anexo I, apartado B)
Cafetería	48,5 m2	Posee un depósito de 4,6 m2 en las áreas de acceso privado; un local donde se ubica la cámara desengrasante y un sector en el cual se encuentra el montacargas y los tableros eléctricos.
Depósito	113,6 m2	Con acceso vehicular desde el exterior a través de rampas en la calle Riobamba.
Vestuarios de uso compartido	98,5 m2	Con locales separados para hombre y mujeres.
Depósito de residuos	46,7 m2	Con acceso vehicular desde el exterior a través de rampas en la calle Riobamba.

B) EQUIPAMIENTO

- 1 Armario
- 1 Armario de dos Puertas
- 1 Bascula de plataforma: Diseño extra chato y portátil para su traslado. Con indicador hermético en acero inoxidable a distancia. Apta para uso industrial intenso y ambiente agresivos. Con totalizador que informa en el momento que se desee: cantidad de pesadas, cantidad de Kg. acumulados y peso promedio.
- 2 Alacena
- 1 Freezer
- 6 Anafe
- 1 Duchador de mesa: Duchador de preenjuague/ pre-lavado de montaje sobre mesada con un agujero. Agua caliente y fría. Extremo flexible y comando de válvula con una mano.
- 7 Estanterías varias
- 3 Reja estantes: Dimensiones 1400x400mm realizada en caño cuadrado de acero inoxidable. Montados sobre ménsulas de acero inoxidable.
- 1 Tapa mesada inoxidable: Medidas 2500 x750x850
- 1 Tapa mesada inoxidable: Dimensiones 2300x750x850 mm
- 1 Tapa mesada inoxidable: Dimensiones 2500x750x850 mm
- 2 Tapa mesada inoxidable: Dimensiones 1700x750x850 mm
- 2 Tapa mesada inoxidable: Dimensiones 2000x750x850 mm
- 2 Tapa mesada inoxidable: Dimensiones de 1750x750x850 mm
- 2 Tapa mesada inoxidable: Dimensiones 1900x750x850mm
- 1 Tapa mesada inoxidable: Dimensiones 700x750x850 mm
- 1 Tapa mesada inoxidable: Dimensiones 2200x800x850mm.
- 5 Carro multiuso para limpieza: Con 6 recipientes p/residuos d: 500. Realizado totalmente en acero inoxidable. Dimensiones 500x600 mm de altura. Provisto con tapa y manijon de empuje.
- 1 Base cerrada p/anafe
- 3 Cámara Frigorífica
- 1 Campana central
- 1 Campana mural c/filtros
- 2 Cuccipasta serie 700

R.F. N°: 0719/22

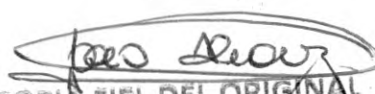
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TÉCNICA
DIRECCION LEGAL Y TÉCNICA
SECRETARIA ADMINISTRATIVA
CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION

- 3 Estanterías: Dimensiones 2000 x 400 mm realizado en acero inoxidable de primera calidad. Montado sobre ménsulas realizadas en acero inoxidable para fijar o amurar.
- 2 Fabricadora de hielo
- 2 Freidora
- 2 Horno
- 1 Lavadora de Vajilla
- 1 Lunchonettes: Baño maría realizado íntegramente en acero inoxidable formado en una sola pieza con mesada superior
- 1 Mesada coktelera
- 7 Mesadas de acero inoxidable
- 2 Mesada entrada y salida lavadora: Dimensiones 1600 x 750 x 850 mm. Y 1400 x 750 x 850 mm.
- 2 Modulo neutro
- 8 Mostrador Refrigerado
- 1 Parrilla al carbón
- 2 Rack alto con laterales
- 1 Refrigerador botellero
- 4 Refrigerador Gastronómico
- 16 Rejilla de piso inoxidable
- 21 Estantería: con estantes perforados de 900 x 600 mm. Y 900 x 400 mm. Poste realizado en acero inoxidable de primera calidad.
- 1 Tostador doble con plancha
- 2 Horno Microondas
- 1 Máquina de café
- 2 Mueble blanco de dos puertas
- 1 Tapa mesada inoxidable: Dimensiones 2500 x 800 x 850 mm
- 5 Tapa Mesada Inoxidable – Varias
- 1 Teléfono Líneas Internas y Externas
- 1 Tostador (Horno eléctrico)

R. J.



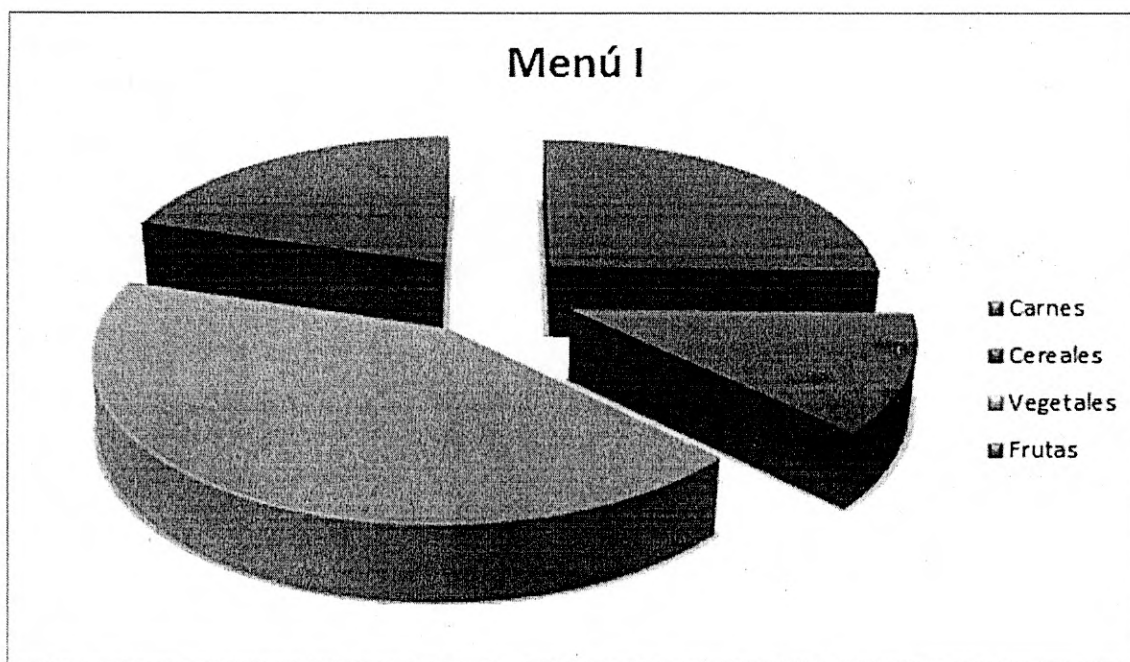
R.P. N°: 0719/22


ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TECNICA
DIRECCION LEGAL Y TECNICA
SECRETARIA ADMINISTRATIVA
CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION

ANEXO XI INDICACIONES NUTRICIONALES

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

I. 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, ravióles, semillas.

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.

R.P. N°: 0719/22

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TECNICA
DIRECCION LEGAL Y TECNICA
SECRETARIA ADMINISTRATIVA
CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION

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)

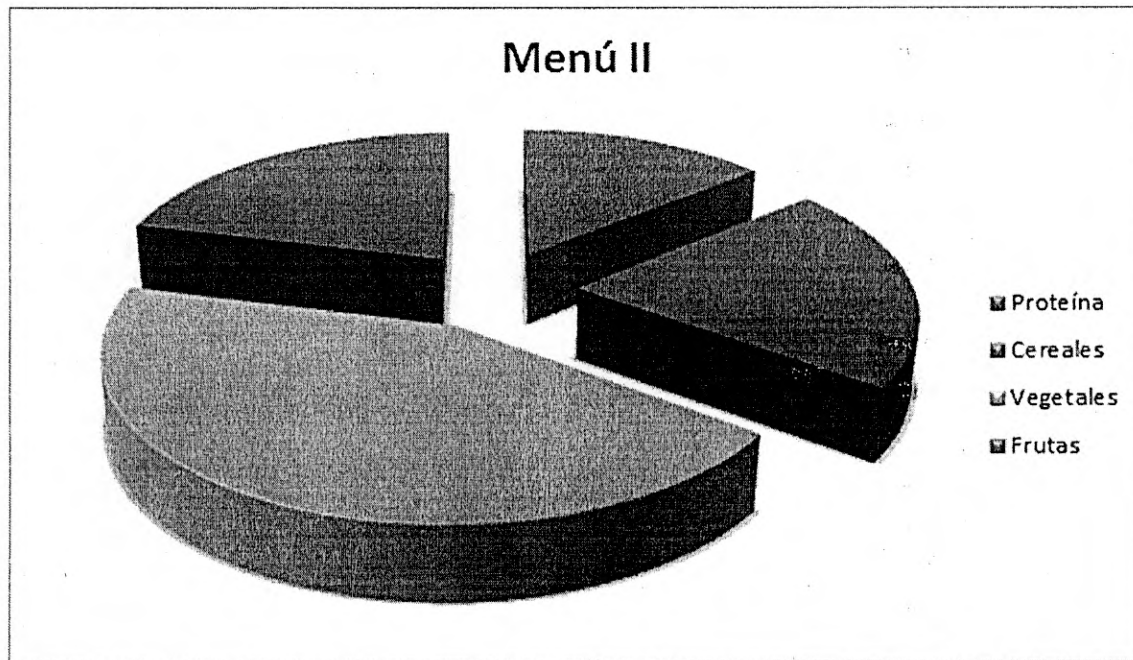
Bien maduras y lavadas, crudas, cocidas, en purés, licuados, compota, almíbar, al horno.

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.

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, semolas, avena, quinoa, amaranto, mijo, fideos, ñoquis, raviolos, semillas. Elegir cereales integrales.

R.P. N°: 0719/22

MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TECNICA
DIRECCION LEGAL Y TECNICA
SECRETARIA ADMINISTRATIVA
CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION

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)

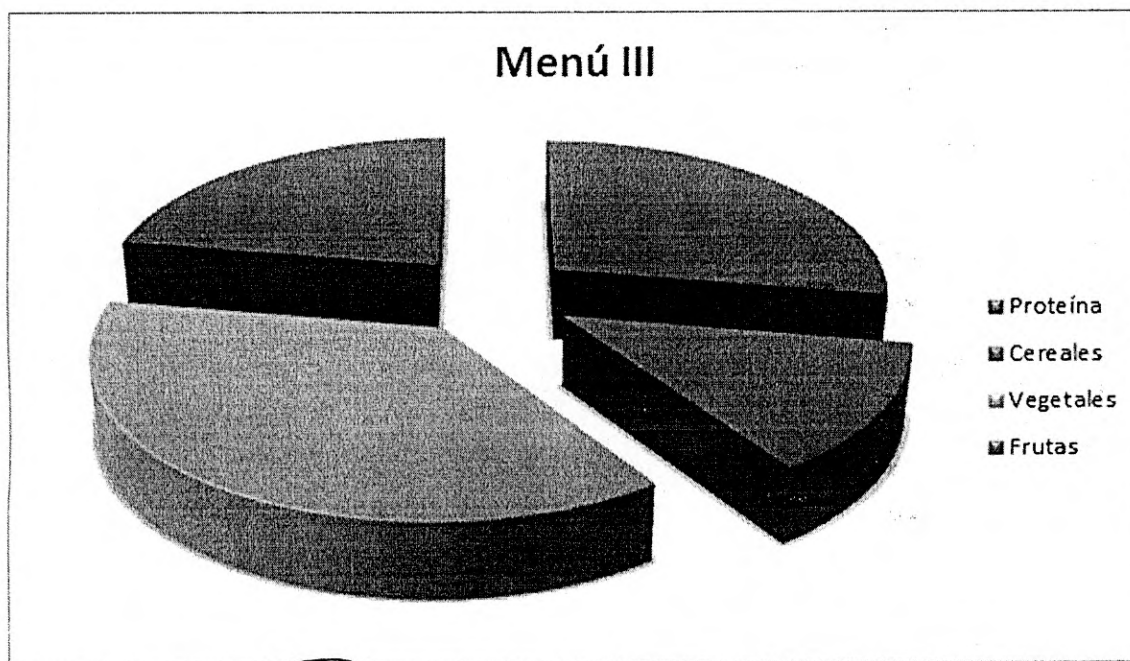
Bien maduras y lavadas, crudas, cocidas, en purés, licuados, compota, almibar, al horno.

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.

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.

R.P. N°: 0719/22

Mario Alberto Alvarez
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TECNICA
DIRECCION LEGAL Y TECNICA
SECRETARIA ADMINISTRATIVA
CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION

- 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.

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.

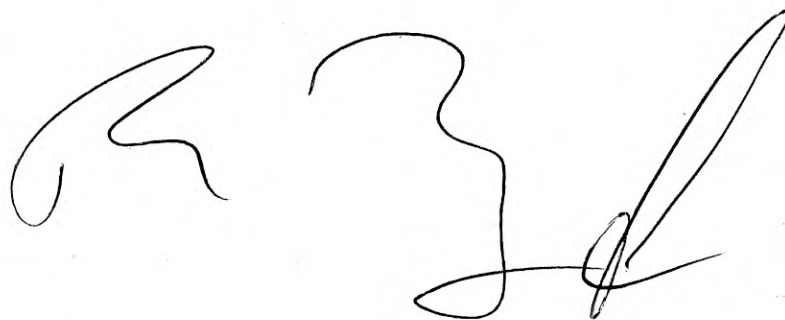
FRUTAS (120gr)

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

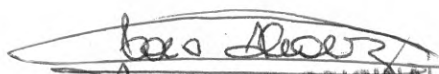
Banana, manzana, naranja, mandarina, pera, damasco, durazno, frutilla, ciruela, ananá, higo, melón, pomelo, sandía, papaya, kiwi, uvas, etc.

BEBIDAS (250cc)

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



R.P. N°: 0719/22


ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MARIO ALBERTO ALVAREZ
SUBDIRECTOR DE LEGAL Y TÉCNICA
DIRECCION LEGAL Y TECNICA
SECRETARIA ADMINISTRATIVA
CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION