

  
**HONORABLE SENADO DE LA NACIÓN**

SUBDIRECCIÓN DE COMPRAS  
 H. Yrigoyen 1710 - 2° Piso Of. 228  
 TEL. 2822-3250/8 - FAX 2822-3253  
 CUIT: 30-62355199-3

	ORIGINAL AL PROVEEDOR
	DUPLICADO PARA EL EXPEDIENTE
X	TRIPLICADO PARA LA SUB. DE COMPRAS
	CUADRIPLICADO PARA DA

**ORDEN DE COMPRA N° 88/2019**

EXP-HSN:0000715/2019  
**CONTRATACIÓN DIRECTA**  
 TS.  
 N° 26/2019  
 DA 0053/2019

Fecha de Entrega: **07 AGO 2019**  
 Señor/es : **SOLITO ANA MARIA**  
 CUIT: 23-11396463-4  
 Calle: Solis 1056 C.P (1078) CABA  
 Tel/Fax: 54-011-4304-3142  
 Mail: laboratorio@cacyr.com.ar

<b>Dependencia solicitante:</b> <b>DEPARTAMENTO DE HIGIENE Y SEGURIDAD</b> <b>DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS HUMANOS</b>	<b>Lugar de prestación:</b>  Ver Anexo II (Especificaciones Técnicas) Art. 1
---	--

SIRVASE PROVEER POR CUENTA DE ESTA CAMARA LOS ARTICULOS/SERVICIOS QUE A CONTINUACION SE DETALLAN:

Renglón N°	CANTIDAD	ARTICULO	Precio unitario PESOS	Precio TOTAL PESOS
1	12	<b>SERVICIO DE AUDITORIA HIGIENICO SANITARIAS. CONTROL BROMATOLOGICO Y ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE BEBIDAS Y ALIMENTOS PRODUCIDOS EN LAS COCINAS DEL H. SENADO DE LA NACIÓN</b>  Todo de acuerdo al Anexo II, el cual se adjunta y forma parte integrante de la presente Orden de Compra.	\$ 39.690,00	\$ 476.280,00
<b>Total .....</b>				<b>\$ 476.280,00</b>
SON PESOS CUATOCIENTOS SETENTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS OCHENTA CON 00/100				

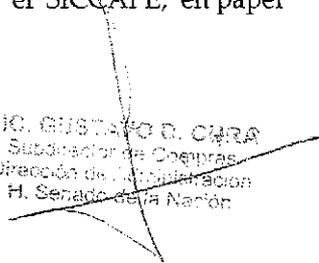
**PLAZO DE PRESTACIÓN:** 12 (doce) meses contados a partir del acta de inicio, con opción a prórroga por un periodo igual a favor del HSN

**CONDICIONES DE PAGO:** Dentro de los 30 (treinta) días a partir de producidad la Facturación Correspondiente.

**RESPONSABILIDAD:** La adjudicataria será la única y exclusiva responsable y se obligará a reparar la totalidad de los daños y perjuicios de cualquier naturaleza que se produzcan con motivo o en ocasión del servicio, o trabajo o suministro que se realice, ya sea por su culpa, dolo o negligencia, delitos y/o cuasidelitos, actos y/o hechos del personal bajo su dependencia, o por las cosas de su propiedad y/o que se encuentren bajo su guarda o custodia.-

**EN EL CASO DE QUE PERSONAL DEL ADJUDICATARIO INGRESE AL HSN:**

Deberá presentar ante el Departamento de Higiene y Seguridad los certificados de cobertura de Riesgos del Trabajo (ART o Seguro de Accidentes Personales) de su personal y toda otra documentación requerida por la normativa vigente. La documentación deberá ser actualizada según corresponda, para que sea cargada, previa verificación por parte del Departamento de Higiene y Seguridad, en el SICCAPE, en papel (personalmente o por fax) o digitalizado a través de correo electrónico.

  
**LIC. GUSTAVO D. CHIRA**  
 Subdirector de Compras  
 Dirección de Administración  
 H. Senado de la Nación

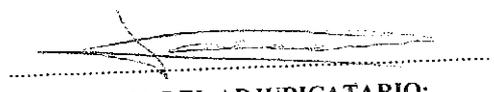
**CONDICIONES DE LA CONTRATACIÓN**  
**SUMINISTROS DE BIENES**

PLAZO DE ENTREGA
FECHA DE VENCIMIENTO:
OBRAS Y/O SERVICIOS
PLAZO DE INICIO:
PLAZO DE PRESTACIÓN:
FECHA DE INICIO 08/08/2019
FECHA DE VENCIMIENTO: 07/08/2020

FACTURACIÓN: La misma se deberá remitir a la SUBDIRECCIÓN DE PRESUPUESTO y LIQUIDACIONES, sita en H. Yrigoyen 1710 Piso 2° Of. 230 C.A.B.A. de 11:00 A 19:00 Hs:-

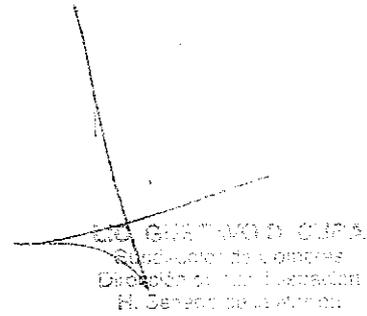
INSTRUCCIONES: REQUISITOS PARA LA TRAMITACION DEL COBRO : EL PROVEEDOR DEBERÁ PRESENTAR LOS SIGUIENTES ELEMENTOS:

- a) Remito/s original/es si correspondiere
- b) Facturas: original y duplicado. La presentación será según el ARTICULO 101° del DP 368/16, el cual se adjunta.-
- c) Original de la respectiva Orden de Compra.



FIRMA DEL ADJUDICATARIO:

ACLARACIÓN: LATA DAMIAN  
TIPO Y NRO. DE DOC.: 31025952

  
SUBDIRECCIÓN DE COMPRAS  
Dirección de Compras  
H. Yrigoyen 1710



**H. SENADO DE LA NACIÓN**  
**DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS HUMANOS**  
**DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN DE PERSONAL**  
**DEPTO. HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO**

**ANEXO II**

**PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES**

**“Auditorías Higienico-Sanitarias, Control Bromatológico y Análisis Microbiológico de las Bebidas y los Alimentos Elaborados en las Cocinas del Comedor de Senadores, Guardería y Jardín Maternal y del piso 4º Anexo “Alfredo Palacios” del H.S.N”**

**ÍNDICE:**

**ARTÍCULO 1º: OBJETO DEL SERVICIO**

**ARTÍCULO 2º: DESCRIPCIÓN DE LOS TRABAJOS**

**ARTÍCULO 3º: FRECUENCIAS**

**ARTÍCULO 4º: PLAZO DE CONTRATACIÓN**

**ARTÍCULO 5º: MATERIALES**

**ARTÍCULO 6º: MANO DE OBRA**

**ARTÍCULO 7º: SEGURIDAD E HIGIENE**

**ARTÍCULO 8º: PLANILLA COTIZACIÓN**

**LIC. GUSTAVO D. CURA**  
Subdirector de Compras  
Dirección de Administración  
H. Senado de la Nación





## ART. 1º) OBJETO DEL SERVICIO

El presente Pliego tiene por objeto la contratación de "Auditorías Higienico-Sanitarias, Control Bromatológico y Análisis Microbiológico de las bebidas y los alimentos elaborados en las cocinas del Comedor de Senadores, de la Guardería y Jardín Maternal, y del piso 4º Anexo "Alfredo Palacios" del H.S.N", cuyas dependencias se encuentran en:

- a. Hipólito Yrigoyen 1849, Subsuelo y piso 1º, Palacio.
- b. Moreno 2010, Guardería y Jardín Maternal "Jardín del Bosque"
- c. Hipólito Yrigoyen 1710, piso 4º, Edificio "Alfredo Palacios"

Debiéndose considerar, a tal fin:

- 1) Cocinas
- 2) Comedores
- 3) Cámaras, depósitos
- 4) Equipos
- 5) Utensilios
- 6) Materias Primas
- 7) Productos en Proceso
- 8) Productos Terminados
- 9) Personal
- 10) Ambiente Laboral
- 11) Otros.

## ART. 2º) DESCRIPCIÓN DE LOS TRABAJOS:

Se realizarán auditorías higiénico-sanitarias mediante relevamientos exhaustivos en cocinas, comedores y depósitos que se encuentran en las dependencias indicadas en a), b) y c) del artículo 1º) del presente Pliego.

Dichas auditorías y toma de muestras serán realizadas por personal profesional especializado, el que será acompañado por el personal del Departamento de Higiene y Seguridad.

Las muestras se tomarán con material estéril descartable, diseñado para ese propósito, suministrado por la Contratista.

La auditoría higiénico-sanitaria incluirá:

Elaboración de una listado de control ("check list") basado en los principios del método HACCP (Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control) de uso extendido en las empresas de alimentos a nivel internacional, cuyo objetivo principal es el control de factores de riesgo que pueden provocar enfermedades de transmisión alimentaria.

Se deberá controlar:

- El abastecimiento de víveres que intervienen en la composición de las comidas, los que deben ser primera calidad, ajustándose en un todo a las determinaciones del Código de Alimentación Argentino; así como a las normas de preservación según calidades, cualidades organolépticas de

DEL GOBIERNO DE LA CIUDA  
E. S. M. S. N.  
Dpto. de Higiene y Seguridad  
Al. Senador Yrigoyen



los mismos, siendo los productos alimenticios inspeccionados por el servicio contratado.

- El almacenamiento de víveres y productos destinados a la preparación de las comidas, los que deben depositarse en locales separados y adecuados: las hortalizas, frutas, verduras legumbres, deben depositarse en estantes protegidos, de preferencias plástico lavables, aireado; los productos cárnicos depositados en cámaras frigoríficas hasta uso. El fiambre en estantes refrigerado exclusivo con la fecha de compra recepción y uso (Art.138 del CAA).
- El almacenamiento de los insumos nutricionales se efectuara en área limpia, seca y fresca , exclusiva para tal fin, estibados a no menos de 20 cm. del suelo y protegidos de la radiación solar o de alguna fuente de calor conforme a las recomendaciones del fabricante y los recaudos de rotación de existencias, así como su conservación reglamentaria según el CAA.
- Los recipientes de almacenamiento deben ser los establecidos por norma.
- Al personal que deberá atender todas las áreas concernientes a provisión de víveres, almacenaje, elaboración y cocimiento de comidas, y la correspondiente distribución, como así también a la limpieza, satinización de locales y enseres para el cumplimiento de su cometido; asimismo debe efectuar la limpieza de vajilla y mantelería.
- El correcto manejo y dispensación de residuos en el área, verificando que los deshechos se realicen en forma adecuada a normas higiénicas, con un correcto aislamiento de los dispensadores finales (recipientes), a fin de evitar la contaminación del área, debiendo ser impermeables, lavables diariamente. El área debe quedar en condiciones con la finalidad de evitar plagas/contaminación ambiental.
- El adecuado uso de los locales, instalaciones, muebles, artefactos y enseres existentes.

Comprenderá entre otros:

- a.1) Higiene de las instalaciones y del personal, especialmente en áreas de elaboración, y otras donde se manipulan los alimentos.
- a.2) Revisión de los procedimientos de recepción y almacenamiento de mercaderías.
- a.3) Evaluación de materias primas, productos en proceso y productos listos para consumo.
- a.4) Verificación de la continuidad de la cadena de frío, donde corresponda, y de las temperaturas mínimas de cocción y conservación.
- a.5) Controles de temperatura ambiente, cámaras refrigeradas y freezers.
- a.6) Control de la carga microbiana ambiental mediante placas de exposición.
- a.7) Verificación de la carga microbiana de manos de operadores mediante placas de contacto.
- a.8) Verificación de la carga microbiana de utensilios y superficies de trabajo mediante hisopados.

b) Exámenes microbiológicos

Se deberá realizar los análisis microbiológicos de los materiales muestreados, los que incluirán, las determinaciones que corresponda según el tipo de alimento, bebida o hisopado de superficies o manos y placas de ambiente, según las normativas del Código Alimentario Argentino,

LIC. GUSTAVO E. CURA  
Instituto de Comercio  
Director de Inspección  
y Control de la Calidad



Resoluciones del SENASA y Resoluciones u otra normativa aplicable del MERCOSUR.

Se indicará en cada caso la metodología analítica utilizada o la metodología analítica de referencia.

- c) Se elaborarán informes confidenciales de cada visita, con resultados, sugerencias y recomendaciones, incluyendo:
  - c.1) Resultados de la auditoría higiénico-sanitaria
  - c.2) Especificaciones de las muestras
  - c.3) Resultados de los análisis microbiológicos de las muestras
  - c.4) Conclusiones basadas en los resultados de ambos estudios realizados.

**ART. 3º) FRECUENCIAS**

Los servicios de Auditoria Higiénico-Sanitaria y el Control Bromatológico que son objeto de la presente licitación se realizarán con una las siguientes frecuencias:

- a) AUDITORÍAS HIGIÉNICO – SANITARIAS con cada control.
- b) CONTROL BROMATOLOGICO de comidas, cocinas y áreas relacionadas del Comedor del Senado y Guardería, efectuándose en cada visita la evaluación higiénico - sanitaria de las áreas de trabajo, cámaras, depósitos, equipos y utensilios: QUINCENAL
- c) ANALISIS MICROBIOLOGICOS de las muestras elegidas entre materias primas, productos en proceso, productos terminados, bebidas embotelladas, dispenser de agua potable y bidones, hisopados de equipos y/o utensilios, control de manos de operadores y placas de ambiente, etc.  
Se tomarán cinco muestras (5) de cada una de las cocinas (según artículo 1º) con una frecuencia quincenal, según el detalle que sigue: 4 muestras de alimentos elaborados y un hisopado o una placa de ambiente alternadamente cada quince días(de forma tal que al mes se cuente en cada cocina con 8 muestras de alimentos elaborados una placa y un hisopado)
- d) ELABORACIÓN DE INFORMES: MENSUAL  
En el mismo constarán todos los análisis e inspecciones realizadas durante el mes vencido.

**ART. 4º) PLAZO DE CONTRATACIÓN:**

Se contratará el servicio por un plazo de doce (12) meses contados a partir del acta de inicio, con posibilidad de prórroga por doce (12) meses más a favor del Honorable Senado de la Nación.

**ART. 5º) MATERIALES**

Todos los materiales utilizados tanto para las auditorías, como para la toma de muestras, etc. serán provistos por la contratista, estén o no especificados en estas ETP.

LIC. GUSTAVO D. SUZA  
Subdirector de Contratación  
Dirección de Contratación  
H. Senado de la Nación

## ART. 6º) MANO DE OBRA.

La mano de obra será especializada, contará con libreta sanitaria y cumplirá con toda la normativa vigente. Estará provista de todos los elementos de protección necesarios los que correrán por cuenta y cargo de la contratista.

## ART. 7º) SEGURIDAD E HIGIENE.

Se deberá presentar ante el Departamento. de Higiene y Seguridad de este Honorable Senado, una vez firmado el contrato, toda la documentación del personal de la empresa, con DNI y cobertura de ART, según normativa vigente.

Se controlará el uso de los elementos de protección personal, como así también, la capacitación del personal frente a los riesgos en sus puestos de trabajo.

## ART. 8º) COTIZACIÓN.

Se deberá cotizar en un "todo de acuerdo con el pliego de bases y condiciones y con las especificaciones técnicas particulares (ETP)", según planilla adjunta.

### PLANILLA DE COTIZACION

EDIFICIO	CONTROL BROMATOLOGICO	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO (Por diez unidades)	POR MES
H. Yrigoyen 1849 (Palacio)			
Moreno 2010 (Jardín Materno Infantil)			
H. Yrigoyen 1710 (Piso 4º, Edificio "Alfredo Palacios")			
TOTAL abono mensual:			
TOTAL abono por 12 meses:			

Los interesados en la presente contratación deberán efectuar una visita a obra para evaluar con precisión las tareas y lugares a tratar.

Dicha visita a obra se realizará en compañía de personal del Departamento de Higiene y Seguridad, en la fecha que así se determine en el correspondiente llamado a concurso de precios.

El H. Senado extenderá un certificado de visita a obra el que deberá ser entregado junto con la oferta económica propuesta.

La falta de presentación de dicho certificado será causal de desestimación de la oferta a sólo juicio del H. Senado.

L. GUSTAVO D. CURA  
Inspector de Compras  
Dirección de Administración  
H. Senado de la Nación