



*Ministerio de Agroindustria
Instituto Nacional de Investigación
y Desarrollo Pesquero*



INFORME DE AUDITORIA N° 13/2016
SERVICIOS VARIOS



*Ministerio de Agroindustria
Instituto Nacional de Investigación
y Desarrollo Pesquero*



TABLA DE CONTENIDO

INFORME EJECUTIVO.....	3
I. OBJETO DE LA AUDITORÍA.....	4
II. ALCANCE DE LA TAREA	4
III. PERIODO DE AUDITORÍA.....	4
IV. ACLARACIONES PREVIAS	4
V. INFORME DE AUDITORÍA.....	5
a) Servicios relevados.....	5
b) Personal afectado a Servicios Generales.....	5
V.1 Medicina Laboral.....	6
V.2 Vigilancia	6
V.3 Limpieza del Edificio	7
V.4 Seguridad e Higiene	7
V.5 Servicio Postal y Bolsín Puerta a Puerta	8
V.6 Mantenimiento de Equipos Informáticos.....	9
V.7 Mantenimiento de Red Informática Interna.....	9
V.8 Servicio de Internet de Banda Ancha.....	10
V.9 Recolección y Disposición de Residuos Especiales.....	11
V.10 Recolección de Residuos Comunes	11
V.11 Servicio de Buffet	12
V.12 Servicio de Jardinería.....	13
VI. OPINIÓN DEL AUDITADO.....	14
VII. CONCLUSION.....	14
ANEXO.....	15



*Ministerio de Agroindustria
Instituto Nacional de Investigación
y Desarrollo Pesquero*



INFORME DE AUDITORIA N° 13/2016 SERVICIOS VARIOS

INFORME EJECUTIVO

El objeto de este informe es evaluar las prestaciones de distintos servicios contratados que son utilizados en el Instituto.


La labor de auditoría se centró en los servicios externos utilizados en el INIDEP y apuntó a relevar las prestaciones realizadas por servicios contratados y verificar su grado de cumplimiento en función de los compromisos asumidos en el contrato, así como a revisar los procedimientos de control implementados y evaluar su efectividad.

A tal efecto se han analizado distintas contrataciones vinculadas con todos aquellos servicios brindados de manera continua y regular, no evaluándose aquellos cuya prestación es discontinua.

Se analizaron los servicios de Medicina Laboral, Vigilancia, Limpieza del edificio, Seguridad e Higiene, Servicio Postal y Bolsín Puerta a Puerta, Mantenimiento de equipos de computación y de la red informática interna, Internet de Banda Ancha, Recolección y disposición de residuos comunes y especiales, Buffet y Mantenimiento de parques, jardines y plantas de interior. Se realizaron recomendaciones que consideramos pueden ser de utilidad para mejorar el control interno de los servicios recibidos.

En general se puede concluir que los proveedores muestran un adecuado cumplimiento de las condiciones convenidas en cada caso.

Mar del Plata, 10 de agosto de 2016


Lic. Carlos Alberto MARCHETTI
Auditor Operativo
INIDEP


CPN Ma. Soledad BOSCH
Auditor Interno INIDEP
Designación en Trámite



*Ministerio de Agroindustria
Instituto Nacional de Investigación
y Desarrollo Pesquero*



INFORME DE AUDITORIA N° 13/2016 SERVICIOS VARIOS

INFORME ANALÍTICO

I. OBJETO DE LA AUDITORÍA

El objeto de este informe es evaluar las prestaciones de distintos servicios contratados que son utilizados en el Instituto.

II. ALCANCE DE LA TAREA

La labor de auditoría abarcó los servicios utilizados en el INIDEP y consistió en relevar las prestaciones realizadas por los servicios contratados y verificar su grado de cumplimiento en función de los compromisos asumidos en el contrato. Asimismo, se procedió a revisar los procedimientos de control implementados, evaluando su efectividad.

III. PERIODO DE AUDITORIA

La auditoría se realizó durante los meses de junio y julio de 2016 y abarcó las actividades realizadas por los distintos prestadores durante el desarrollo del contrato vigente a la fecha de la verificación.

IV. ACLARACIONES PREVIAS

Se relevaron todos los expedientes a través de los cuales se tramitó la contratación de los distintos servicios de terceros de prestación continuada, se recabaron opiniones sobre el desempeño de éstos y se solicitaron informes a las áreas de control. No se evaluaron servicios cuya prestación es discontinua.



Ministerio de Agroindustria
Instituto Nacional de Investigación
y Desarrollo Pesquero



V. INFORME DE AUDITORIA

a) Servicios relevados

Para la elaboración del presente informe se analizaron los siguientes servicios, supervisados en su mayoría por el Departamento de Compras y Servicios (se indican entre paréntesis las excepciones):

1. Medicina Laboral (Dirección de RRHH y Organización)
2. Vigilancia
3. Limpieza del edificio
4. Seguridad e Higiene (Dirección de RRHH y Organización)
5. Servicio Postal y Bolsín (Mesa de Entradas, Despacho y Archivo)
6. Mantenimiento de equipos informáticos (Centro de Cómputos)
7. Mantenimiento de la red informática interna (Centro de Cómputos)
8. Servicio de Internet de banda ancha (Centro de Cómputos)
9. Recolección y disposición de residuos especiales
10. Recolección de residuos comunes de contenedores
11. Buffet
12. Mantenimiento de parques, jardines y plantas de interior

En cada contratación se analizaron fundamentalmente los aspectos formales del expediente, tipo y duración de la contratación, cumplimiento de los proveedores en función de los compromisos asumidos y la existencia y efectividad de los procedimientos de control implementados.

b) Personal afectado a Servicios Generales

Desde el año 2015 se viene desempeñando en el área de Servicios Generales del Departamento de Compras y Servicios del Instituto el agente contratado Ley Marco Sr. Juan Manuel Botto (Nivel C, Grado 1). Dentro de sus funciones se incluyen, entre otras tareas dentro del área de Servicios, las de supervisar todos los trabajos y servicios contratados con terceros y constituirse en el receptor de todos los requerimientos relacionados con el mantenimiento general del edificio, en conjunto con el responsable de la Unidad Operativa de Compras (UOC).



Ministerio de Agroindustria
Instituto Nacional de Investigación
y Desarrollo Pesquero



V.1 MEDICINA LABORAL¹

La contratación vigente del servicio externo de Medicina del Trabajo se cumple a partir de un Contrato de Locación de Obra, en el marco de la Carta Acuerdo N° 5 entre el INIDEP y la Fundación ArgenInta, entre el Instituto y el Dr. Diego San Pedro, Especialista Jerarquizado en Clínica Médica M.P. 93413. El costo del servicio se ha fijado en \$8.638.- mensuales, con renovaciones trimestrales.

En los Términos de Referencia del citado contrato (art. 6º) se incorpora un listado de 12 actividades (ver **Anexo**) a desarrollar por el proveedor del servicio en cumplimiento de la normativa vigente en materia de Medicina Laboral y Riesgos del Trabajo (Leyes Nacionales 19587 y 24557, Decreto 1338/96 y modificatorias).

El profesional a cargo del reconocimiento y justificación de inasistencias por motivos médicos concurre al Instituto con una periodicidad semanal, desarrollando sus actividades normalmente, dentro de las condiciones contratadas y sin tener observaciones mayores que formular, de acuerdo a lo informado por el personal de la Dirección de Recursos Humanos y Organización.

V.2 VIGILANCIA²

Este servicio es prestado por la empresa *Medinilla SEGCON SA* y su actual contratación fue gestionada a través de la Licitación Pública N° 01/2015 (Expte. 9912/15, Orden de Compra 39/15). Se trató de un único oferente (monto inferior al precio estimado) y fue adjudicado por Resolución INIDEP N° 106 del 8 de junio de 2015. La extensión de la vinculación con el INIDEP se ha fijado en un (1) año a partir del 01/06/15 y con opción a prórroga por un periodo similar. Las Especificaciones Técnicas se detallan en el **Anexo** del presente trabajo.

De acuerdo al monto y a la naturaleza del servicio contratado se le dio intervención al Sistema de Precios Testigo de la SIGEN³, cuya estimación resultó con una diferencia menor al 6 % del valor adjudicado: \$147.922,50/mes y \$1.775.070.- por año.

¹ Papeles de Trabajo, fs. 4-9

² P. T., archivo digital

³ Resolución SIGEN 122/2010 y modificatorias.



Ministerio de Agroindustria
Instituto Nacional de Investigación
y Desarrollo Pesquero



La prórroga por otros doce meses se aprobó por Resolución INIDEP 69/16 del 05/04/16 y OC 25/16, haciéndose efectiva a partir del mes de junio pasado.

Según lo manifestado por el personal de la UOC el servicio se presta normalmente, dentro de las condiciones contratadas y sin tener observaciones mayores que formular.

V.3 LIMPIEZA DEL EDIFICIO⁴

Este servicio es prestado en la actualidad por la firma *Quality Clean Solutions S.A.*, la cual resultó la mejor oferta de las cuatro presentadas en el marco de la Licitación Pública N° 3/2015 gestionada por Exp. N° 50142/15. La Resolución aprobatoria fue la N° 325/2015 del 30/12/2015, Orden de Compra 98/15.

La extensión de la vinculación con el INIDEP se ha fijado en un (1) año a partir del 01/12/15 y con opción a prórroga por un periodo similar. El monto de la contratación es de \$81.500.- por mes y \$978.000.- anuales (16% menos del valor estimado). Las Especificaciones Técnicas se detallan en el **Anexo** del presente trabajo.

Como en el caso anterior, el servicio se viene prestando con normalidad, sin haberse detectado incumplimientos mayores por parte de la empresa adjudicataria.

V.4 SEGURIDAD E HIGIENE⁵

La contratación vigente del servicio de Higiene y Seguridad en el Trabajo se cumple a partir del corriente año por medio de un Contrato de Locación de Obra, en el marco de la Carta Acuerdo N° 5 entre el INIDEP y la Fundación Argentina, entre el Instituto y la Ingeniera Ambiental Especializada en Higiene y Seguridad María Florencia CASTAGNARO. El costo del servicio se ha fijado en \$11.800.- mensuales, con renovaciones trimestrales.

En los Términos de Referencia del citado contrato (art. 12º) se incorpora un listado de 21 actividades (ver **Anexo**) a desarrollar por el proveedor del servicio en cumplimiento de la normativa vigente en la materia.

La profesional a cargo del servicio de Higiene y Seguridad en el Trabajo concurre al Instituto periódicamente, desarrollando sus actividades con

⁴ P.T., archivo digital

⁵ P.T., fs. 10-18



Ministerio de Agroindustria
Instituto Nacional de Investigación
y Desarrollo Pesquero



normalidad, dentro de las condiciones contratadas y sin tener observaciones mayores que formular, de acuerdo a lo informado por el personal de la Dirección de Recursos Humanos y Organización.

Para el mes de octubre del corriente está planificado un Informe de Auditoría sobre este Servicio en particular, oportunidad en que se profundizará sobre la ejecución de las actividades previstas.

Actualización Informe UAI N° 32/2010

Obs 4: El profesional contratado para el Servicio de Seguridad e Higiene informó a las autoridades del Instituto con fecha 12 de noviembre (2010) sobre una falencia grave de seguridad en el edificio del INIDEP, vinculada en este caso a la presencia de cielorrasos confeccionados con materiales inflamables.

Rec 4: Informar a la UAI sobre las acciones encaradas o por desarrollar sobre este particular, las que a juicio del ingeniero contratado para asesorar sobre estos temas debería contemplar el reemplazo total de los cielorrasos actuales por otros de material ignífugo.

Estado: En trámite. Se han instalado detectores de humo en sectores especialmente críticos, tanto por la naturaleza de los materiales almacenados como por la eventual ausencia de personal durante largos periodos de tiempo (archivo documental, biblioteca, sector nuevo de la Dirección Nacional de Investigación), conectándose a una central de alarmas que permitirá en el futuro incorporar nuevos sensores. Sin embargo, se debería considerar la extensión del sistema de detectores de humo e incendios a otros sectores potencialmente riesgosos del Instituto y que actualmente se encuentran sin cobertura: droguero, depósito general, generadores eléctricos, entre otros.

V.5 SERVICIO POSTAL Y BOLSÍN PUERTA A PUERTA⁶

Se encuentra vigente un Convenio Interadministrativo de Distribución N 293/2015 (Contratación Directa Interadministrativa) firmado el 3 de agosto de 2015 entre el entonces Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (hoy Agroindustria) y el CORREO OFICIAL DE LA REPÚBLICA ARGENTINA SA, con una vigencia de un año, y que a la fecha se encuentra en trámite de renovación.

El convenio vigente lleva el N° 293/2015 y fue tramitado por EXP-S05:0037605/2015. Las Especificaciones Técnicas se detallan en el **Anexo** del presente trabajo.

⁶ P.T., fs. 19-35



Ministerio de Agroindustria
Instituto Nacional de Investigación
y Desarrollo Pesquero



El precio anual total para el Ministerio de Agroindustria es de \$14.000.000.- facturándose cada servicio de manera individual de acuerdo al Tarifario incluido en el citado Convenio. De acuerdo a lo informado por la responsable del área de *Mesa de Entradas, Despacho y Archivo General*, el servicio prestado por esta empresa ha resultado satisfactorio hasta la fecha, viéndose afectado en escasas oportunidades por cortes de servicio originados en medidas de fuerza de alcance nacional dispuestas por el personal del Correo Oficial.

V.6 MANTENIMIENTO DE EQUIPOS INFORMÁTICOS⁷

Este servicio continúa siendo prestado por la firma *Trained Service* de Raúl Eduardo Tami (único oferente) y fue adjudicado por Resolución INIDEP N° 260 del 10 de diciembre de 2014 por un plazo de 12 meses con opción a prórroga por igual periodo (Exp. 50079/14; Contratación Directa 44/14; Orden de Compra 75/14). En este caso, el responsable primario de la contratación es el Centro de Cómputos del Organismo. Dicho servicio consiste básicamente en la asistencia técnica de la totalidad de los equipos informáticos existentes en el edificio del INIDEP y en los buques de investigación, con una permanencia efectiva de 4 horas diarias en la Institución, a cumplir tanto en horario matutino como vespertino. El costo del servicio es de \$7.400.- mensuales (\$88.000.- anuales) y no incluye repuestos ni ningún tipo de componente de los equipos. Las Especificaciones Técnicas detalladas se incluyen en el **Anexo**.

Por Resolución INIDEP N° 168/2015 se adjudicó la prórroga por el mismo tiempo y valor a la firma mencionada (Orden de Compra 62/15). De acuerdo a lo informado por el personal del Centro de Cómputos⁸ y de la UOC, las prestaciones que son motivo de la presente contratación se cumplen de acuerdo a lo requerido y dentro de las condiciones contratadas, sin observaciones mayores que formular.

V.7 MANTENIMIENTO RED INFORMÁTICA INTERNA⁹

Este servicio es prestado por el Sr. Hernán Mailluquet (único oferente) y fue adjudicado por Resolución INIDEP N° 214/2014 del 20/10/14 por el término de 12 meses a partir del 01/10/2014, con opción a prórroga por igual periodo (Exp. 29729/14, Contratación Directa 28/14 y Orden de Compra 62/14). Al igual que en el caso anterior, el responsable primario de la contratación es el Centro de Cómputos del Organismo.

⁷ P.T., archivo digital

⁸ P.T., fs. 36

⁹ P.T., archivo digital



Ministerio de Agroindustria
Instituto Nacional de Investigación
y Desarrollo Pesquero



Por Res. INIDEP N° 142/15 del 27/07/2015 y OC 50/15 se tramitó la prórroga prevista a partir del 01/10/2015.

El costo pactado es de \$6.500.- mensuales (\$78.000.- anuales) y no incluye repuestos ni ningún tipo de componente de los equipos. Las Especificaciones Técnicas detalladas se incluyen en el **Anexo**. Según lo manifestado por el personal del Centro de Cómputos y de la UOC el servicio se presta normalmente, dentro de las condiciones contratadas y sin tener observaciones mayores que formular.

En particular, el responsable de los servicios informáticos del Instituto informa que era necesario contar con un soporte técnico permanente en el área, que se forme en cuanto al equipamiento instalado, su configuración y servicios que se prestan. Por tal motivo, a partir de junio de 2015 se cuenta con los servicios del Ing. Enzo Mastroliberti, que desde su transferencia de la SSPyA al INIDEP se fue capacitando en el área de infraestructura de red instalada⁸. Cabe señalar que las actividades del citado profesional se desarrollan de forma complementaria del servicio prestado por el Sr. Mailluquet, no formando parte de la contratación analizada.

V.8 SERVICIO DE INTERNET DE BANDA ANCHA¹⁰

Por Res. INIDEP N° 43/2015 (16/04/16) se adjudicó a la empresa *Telefónica de Argentina SA* (única oferta) la provisión de un enlace nacional/internacional a Internet de 25 Mbps de ancho de banda (Exp. N° 77067/14; Lic. Priv. 02/15). La contratación establece una extensión de 12 meses con opción a prórroga por el mismo periodo. El servicio comenzó a brindarse de manera efectiva a partir del mes de junio de 2015 (Orden de Compra 16/15). El monto adjudicado resultó de \$24.079,15 mensuales y \$288.949,80 por año, resultando este valor un 9.45% superior al estimado originalmente por la UOC.

Recientemente se adjudicó la prórroga por Res. INIDEP N° 111/16 del 06/06/16, OC 33/16, la cual tuvo su inicio efectivo a partir del 1° de junio pasado.

En cuanto a la calidad del servicio proporcionado por la firma proveedora, el responsable del Centro de Cómputos del Instituto manifestó su conformidad al respecto, informando que no se producen cortes ni micro cortes y se cumple con el contrato en términos de ancho de banda y disponibilidad⁸.

¹⁰ P.T., archivo digital



Ministerio de Agroindustria
Instituto Nacional de Investigación
y Desarrollo Pesquero



V.9 RECOLECCIÓN Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS ESPECIALES¹¹

El Jefe del Departamento de Compras y Contrataciones informa que a la fecha no existe un servicio de este tipo contratado, sino que se solicitan recolecciones puntuales a demanda en la medida que el volumen de los residuos acumulados lo justifican. En el pasado el INIDEP ha trabajado con la empresa *Mar del Plata Transervice S.R.L.*, la que cuenta con las habilitaciones necesarias para el manejo y disposición de este tipo de residuos.

Las principales sustancias químicas descartadas son: formol 40% con partículas sólidas orgánicas, residuos de ácido sulfúrico con mezcla de sales, descartes de xileno, soda cáustica y ácidos, así como también otros descartes conteniendo solventes como alcohol etílico y cloroformo.

V.10 RECOLECCIÓN DE RESIDUOS COMUNES¹²

En este caso se trata del servicio de recolección por un (1) año (c/opción a prórroga por igual periodo) de residuos comunes desde contenedores ubicados fuera del establecimiento. Uno de ellos ubicado en la sede del INIDEP y el otro en la Escollera Norte, Apostadero Naval, de aprox. 6 m³ totales, el primero con recolección diaria y el segundo semanal.

Por Res. INIDEP N° 101/14 del 19/05/2014 (Expte. N° 3552/14; Licitación Privada N° 2/14; Orden de Compra 28/14) se adjudicó el servicio detallado previamente a la firma MARDELCONT S.A. de la ciudad de Mar del Plata, empresa que se venía encargando del trabajo en cuestión.

El costo pactado es de \$10.500.- mensuales (\$126.000.- anuales) por la provisión de tres contenedores, con un volumen total de aprox. 6m³, así como también la recolección de los mismos con una frecuencia diaria para los dos más pequeños y semanal para el de mayor tamaño. Las Especificaciones Técnicas detalladas se incluyen en el **Anexo**.

Luego de finalizado el primer año de contratación se tramitó la prórroga prevista, la que fue acordada por Res. INIDEP 48/15 del 16/04/15 y OC 14/15. Según lo manifestado por el personal de la UOC el servicio se presta normalmente desde el mes de junio de 2014, dentro de las condiciones contratadas y sin tener observaciones mayores que formular. Cabe señalar que la prórroga mencionada finalizó el pasado 31 de mayo, por lo cual se tramitó una nueva contratación con idénticas características (monto actualizado a \$240.000.- anuales) a través de la Licitación Privada 2/16, Exp. 8613/16,

¹¹ P.T., fs. 3

¹² P.T., archivo digital



Ministerio de Agroindustria
Instituto Nacional de Investigación
y Desarrollo Pesquero



Resolución INIDEP 124/16 y OC 35/16. La empresa seleccionada fue nuevamente MARDELCONT S.A.

V.11 SERVICIO DE BUFFET¹³

Por Res. INIDEP N° 249/12 del 15/10/12 (expte. 207/12, renumerado 72699/14; Contratación Directa 6/12; Orden de Compra 92/12) el INIDEP ha concesionado el servicio de cafetería y buffet a la firma *Elgart Luis Alberto* por el término de dos (2) años y con opción a prórroga por un año más, tratándose de un contrato en el que no se prevé el pago de canon por parte del adjudicatario. En el **Anexo** del presente Informe se incorpora un resumen de las especificaciones técnicas del servicio incluidas en el Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

Posteriormente, por Res. INIDEP N° 264/14 del 29/12/14 (OC 77/14) se prorrogó por un año más la contratación en los mismos términos convenidos originariamente. Una vez finalizada ésta, se acordó con el concesionario una prórroga extraordinaria por seis meses, en razón de que se encontraba "en etapa de decisión las nuevas condiciones por las cuales deberá regir la próxima Concesión". Esta segunda prórroga finalizó el pasado 31 de mayo pasado, la cual fue extendida nuevamente hasta el 30 de setiembre¹⁴, tiempo que se considera suficiente para gestionar una nueva concesión.

De acuerdo a lo expresado por el responsable de la UOC, el servicio se viene prestando con regularidad desde el mes de diciembre de 2012 sin observaciones mayores que mencionar. Sin embargo, en opinión de este Auditor Operativo -y en calidad de usuario cotidiano de este servicio- puedo decir que si bien la calidad de la atención en cuanto al trato dispensado a los clientes por el personal de la concesión puede catalogarse como muy bueno, la variedad y en algún caso la calidad o presentación de los platos ofrecidos se ha visto mermada con el paso del tiempo.

Observación N° 1: A lo largo de los años y de las sucesivas concesiones del servicio de buffet, se ha notado un progresivo deterioro de la oferta gastronómica, en particular en lo referente a la variedad de los menús ofrecidos.

Recomendación N° 1: En virtud de que la Comisión de Control conformada por personal voluntario y rotativo de los distintos escalafones del Instituto, creada en su oportunidad con el fin de realizar un seguimiento cercano del desempeño de la concesión del buffet, no ha demostrado ser el mejor instrumento para realizar dicha tarea, se sugiere que las funciones de control sean asumidas por agentes del área de Servicios de la Unidad Operativa de Compras.

¹³ P.T., archivo digital

¹⁴ P.T., fs. 37



Ministerio de Agricultura
Instituto Nacional de Investigación
y Desarrollo Pesquero



V.12 SERVICIO DE JARDINERÍA¹⁵

El servicio de jardinería en el edificio del INIDEP es prestado por la firma *Quality Clean Solutions SA*, según contratación aprobada por Resolución INIDEP N° 42/2015 del 16/04/15, por el término de un (1) año con opción a prórroga por el mismo periodo y montos mensuales y total anual de \$11.750.- y \$141.000.- respectivamente (Expte. 64175/14, Lic. Privada 14/14 y Orden de Compra 15/15).

De acuerdo al Dictamen de Evaluación N° 5/2015 emitido con fecha 03/03/2015, de las dos ofertas presentadas, una de ellas resultó inadmisibles por falta de presentación de la Garantía de Oferta, mientras que la otra firma que resultó finalmente adjudicada presentó la totalidad de la documentación en regla, además de que su oferta acreditó suficientes antecedentes en el rubro licitado y resultó ligeramente inferior al importe estimado.

Posteriormente, la Res. INIDEP N° 32/16 fechada el 07/03/16 adjudicó la prórroga a la firma mencionada por un término de cuatro meses, emitiéndose la Orden de Compra N° 17/16. Cabe señalar que este plazo, menor al previsto, fue acordado por solicitud de la empresa adjudicataria, en razón que el aumento de los costos en distintos rubros no le permitiría afrontar el periodo completo por el mismo precio convenido originalmente. En la actualidad se está gestionando una nueva contratación a fin de asegurar la continuidad del servicio a partir del mes de setiembre del corriente año.

En el **Anexo** del presente Informe se incorpora un detalle de las especificaciones técnicas del servicio incluidas en el Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

Desde el mes de mayo de 2015 y hasta la fecha el servicio se viene prestando con regularidad, pero de acuerdo a lo manifestado por el responsable de la UOC, ha merecido algunas críticas del personal sobre la calidad del trabajo desarrollado. En este rubro en particular existía hace algunos años en el INIDEP un Grupo Asesor que se encarga de controlar el desempeño de la empresa adjudicataria y eventualmente sugerir algunos criterios técnicos y estéticos a tener en cuenta por la misma. Dado que dicho grupo no se encuentra activo a la fecha, se sugiere asignar el control de este servicio al personal de la UOC, del mismo modo que lo recomendado en el punto V.11.

¹⁵ P.T., fs. archivo digital



*Ministerio de Agroindustria
Instituto Nacional de Investigación
y Desarrollo Pesquero*



VI. OPINIÓN DEL AUDITADO¹⁶

Por Nota UAI N° 102/16 del 29 de julio pasado se elevó copia del informe preliminar de auditoría a la Dirección de Administración, recibándose respuesta por mail el 9 de agosto sin objeciones.

VII. CONCLUSION

Se analizaron tanto los aspectos formales como los referidos al cumplimiento de las contrataciones de los servicios externos de prestación continuada. En general se puede concluir que los proveedores muestran un adecuado cumplimiento de las condiciones convenidas en cada caso.

Mar del Plata, 10 de agosto de 2016

Lic. Carlos Alberto MARCHETTI
Auditor Operativo
INIDEP

CPN Ma. Soledad BOSCH
Auditor Interno INIDEP
Designación en Trámite

¹⁶ P.T., fs. 38



*Ministerio de Agroindustria
Instituto Nacional de Investigación
y Desarrollo Pesquero*



Anexo



*Ministerio de Agroindustria
Instituto Nacional de Investigación
y Desarrollo Pesquero*

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SERVICIO DE MEDICINA LABORAL

- a) Fiscalizar las inasistencias por enfermedad de corto tratamiento, atención de familiar enfermo, accidentes laborales, enfermedades profesionales y extensión de las certificaciones de concesión de licencias en dichos casos.
- b) Control de ausentismo a realizar en el domicilio del paciente a requerimiento del Instituto, las visitas realizadas deberán quedar asentadas en el libro de Actas.
- c) Representación y asesoramiento en Juntas Médicas oficiales y privadas, participar como miembro en la Delegación de la Comisión y Medio Ambiente de Trabajo (CyMAT) del Instituto, prevista en el Decreto N° 214/2006.
- d) Asesoramiento legal al Instituto sobre la normativa vigente en la materia y sus aplicaciones.
- e) Responder los requerimientos por parte de las autoridades del Organismo en los temas de incumbencia al Servicio de Medicina del Trabajo.
- f) Registrar en un libro foliado las enfermedades profesionales y accidentes de trabajo, teniendo en cuenta los días perdidos para cada caso en particular y por separado, Efectuando un mapeo de agentes de riesgos.
- g) Efectuar investigación, análisis y seguimiento de los accidentes ocurridos y de afecciones por enfermedades profesionales en coordinación con el Servicio de Higiene y Seguridad en el Trabajo y la Aseguradora de Riesgos del Trabajo, elaborando en cada caso los informes respectivos.
- h) Presentar un Plan de acción y capacitación con metas, objetivos y destinatarios e informe anual de las actividades desarrolladas,
- i) Llevar estadísticas relacionadas con las tareas de su competencia, coordinadamente con el Servicio de Higiene y Seguridad en el Trabajo.
- j) Confeccionar el listado de stock de medicamentos necesarios e imprescindibles que deberán llevar a bordo los buques de investigación de este Instituto, y tomar vista de los registros de dispensación de los mismos.
- k) Efectuar acciones de educación sanitaria, socorrismo y vacunación.
- l) Realizar estudios de ausentismo por morbilidad (porcentaje de enfermos con relación a la totalidad de empleados, para orientación del programa médico para el establecimiento).



*Ministerio de Agroindustria
Instituto Nacional de Investigación
y Desarrollo Pesquero*



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SERVICIO DE VIGILANCIA (resumen)

CLAUSULAS PARTICULARES

A) CONDICIONES

Los oferentes deberán acreditar experiencia suficiente en el control de entrada y salida del personal, ingreso y egreso de las personas que asistan al Edificio, control de vehículos y carga.

El servicio a proveerse se establecerá en guardias externas e internas. Las internas abarcarán en turnos que cubran las veinticuatro (24) horas diarias, inclusive sábados, domingos y feriados, en el Edificio que figura como objeto del servicio en el presente pliego de bases y condiciones. Las externas abarcarán turnos que cubran el horario de 07:00 a 19:00 hs. todos los días inclusive sábados, domingos y feriados, en Edificio que figura como objeto del servicio en el presente pliego de bases y condiciones, más precisamente en la playa de estacionamiento y todo el sector lindero al Edificio.

B) NORMAS Y DIRECTIVAS

El personal desempeñará funciones cumpliendo directivas que imparte el INIDEP y que abarcaran los siguientes lineamientos:

- Servicio de monitoreo y/o seguridad electrónica de las diferentes instalaciones durante las 24 hs. Revisión y contralor de entrada y salida del personal fuera del horario de trabajo.
- Control de paquetes, bolsos y bultos, que ingresen y/o egresen transportados por personas o en vehículos, sean de empleados o personas ajenas a la Repartición.
- Fiscalización de entradas y salidas de personas ajenas a las dependencias, registrando las mismas en el libro de debida forma, no permitiendo el acceso a extraños a la Repartición, salvo en los casos de excepción y/o debidamente documentados.
- No deberá permitirse el ingreso por ningún motivo, de los vendedores, promotores, etc., que no se encuentren formalmente autorizados por la autoridad que corresponda. En caso de ser autorizados, deberán ser registrados en el libro de acta correspondiente.
- Fijación de rondas y controles a efectuar en horarios de actividad y fuera de ellos, siendo los mismos más estrictos en el segundo de los casos.
- Recorrer los pasillos de acceso a todas las oficinas en función de vigilancia en forma periódica; como así también el sector externo del Edificio, con asiento en un libro de novedades en donde se deja constancia del horario en que se realizan las rondas.
- Severo control de acceso de vehículos a la playa de estacionamiento. Se permitirá el acceso solamente a aquellos que sean propiedad de agentes de la institución o que estén autorizados por 1a autoridad competente.



*Ministerio de Agroindustria
Instituto Nacional de Investigación
y Desarrollo Pesquero*

ESPECIFICACIONES TECNICAS SERVICIO DE LIMPIEZA

1.- DETALLE DE LAS INSTALACIONES

1.1.- EDIFICIO CENTRAL:

- 36 Laboratorios de aproximadamente 1.600 m².
- 48 Oficinas de aproximadamente 1.100 m².
- 1 Depósito de libros de aproximadamente 880 m².
- 1 Salón de actos de aproximadamente 180 m².
- 1 Depósito de aproximadamente 80 m².
- 1 Cafetería de aproximadamente 60 m².
- 2 Patios interiores de aproximadamente 650 m².
- 4 Sanitarios grandes.
- 3 Sanitarios privados.
- 2 Duchas.
- 30 office.
- 1 Sanitario en muestreo.

1.2.- Edificio Anexo Estación Experimental de Maricultura.

- 3 Laboratorios de aproximadamente 150 m².
- 2 Sanitarios de aproximadamente 31m².
- 3 Oficinas de aproximadamente 116 m².
- 1 Sala de alimentación de aproximadamente 20 m².
- 1 cocina de aproximadamente 20 m².

1.3.- Parte exterior del edificio central:

- Vereda perimetral y playas de estacionamiento.

2.- DETALLE DEL SERVICIO REQUERIDO

2. 1.- BAÑOS:

Limpieza de pisos, paredes, puertas, azulejos, espejos, vidrios y artefactos sanitarios.

2.2.- OFICINAS:

Retiro de residuos, recambio de bolsas de residuos, limpieza de muebles, percheros, puertas, vidrios, alfombras, persianas e instalaciones en general.



*Ministerio de Agroindustria
Instituto Nacional de Investigación
y Desarrollo Pesquero*



2.3.- LABORATORIOS:

Limpieza de mesadas, mesas, piletas, grifería, muebles, estanterías, puertas, ventanas, vidrios mamparas, pisos, persianas e instalaciones en general.

2.4.- BIBLIOTECA:

Limpieza de vidrios, persianas, colecciones, estanterías, muebles, alfombras e instalaciones en general.

Deberá solicitarse autorización al personal, por tratarse de documentación.

2.5.- SALA DE MUESTRAS Y COLECCIONES:

Limpieza de vidrios, pisos y/o alfombras, muebles e instalaciones en general. Plumereo de frascos (se pedirá autorización al personal del área).

2.6.- CAMARA FRIGORIFICA:

Limpieza de la parte exterior de la misma, herrajes, piletas, pisos, mesadas, siempre que así lo indique el personal responsable del área.

Limpieza del interior, y enjuague con agua con bicarbonato de sodio de uso farmacológico, secado y ventilado de la misma.

3 - PLAN DE TRABAJO

El presente plan de trabajo será indicativo de la frecuencia del servicio y de los requerimientos mínimos a considerar.

3.1.- SERVICIO DIARIO:

- Retiro diario de las bolsas de residuos y reposición de las mismas.
- Depósito de dichas bolsas en los contenedores.
- Repaso de muebles de oficina y laboratorio con franela.
- Limpieza de ceniceros de mesa y de pie.
- Limpieza de instalaciones y sanitarios de los baños, utilizando productos desinfectantes (preferentemente con cloro). Reposición de papel higiénico, el que será provisto por el INIDEP (2 veces por día) y supervisión permanente.
- Repaso diario con franela de las barandas y pasamanos de la escalera.

3.2.- SERVICIO A PRESTAR TRES (3) VECES POR SEMANA:

- Limpieza de los pisos con trapo, escobillón y/o aspirado.



*Ministerio de Agroindustria
Instituto Nacional de Investigación
y Desarrollo Pesquero*

3.3.- SERVICIO A PRESTAR DOS (2) VECES POR SEMANA:

- Limpieza de aberturas que cumplen función de Mesa de Entradas o Recepción.
- Limpieza de mesas, mesadas, piletas de laboratorios y Sala de Muestreo.

3.4.- SERVICIO A PRESTAR UNA (1) VEZ POR SEMANA:

- Aspirado de alfombras, sillas y sillones.
- Pasar plumero en todos los rincones, techos, estanterías, colecciones, persianas, techos de moblaje, tuberías de calefacción y artefactos.
- Limpieza de vidrios externos, internos, visores de puertas y claraboyas (a realizarse por 2 personas).
- Lustrado de barandas y pasamanos de la escalera principal.
- Limpieza de las campanas extractoras de gases.
- Lavado de cámaras frigoríficas, enjuague y ventilado según lo indicado en el punto 2.6.
- Barrido y lavado de veredas perimetrales.

3.5.- SERVICIO MENSUAL:

- Limpieza de la carpintería de aluminio sin usar productos abrasivos como puloil ó similar.
- Limpieza de manchas en paredes, puertas y tapizados en sillas y sillones. En este último caso, mediante el uso de espuma seca.

3.6.- PLAYA DE ESTACIONAMIENTO:

- Limpieza de la misma cuando haya residuos, arena, etc.

3.7.- DIAS DE LLUVIA:

- En este caso, se deberá repasar los sectores de tránsito tantas veces como sea necesario.

4.- LIMPIEZA DE VIDRIOS

Todos los vidrios, incluyendo interiores, exteriores, visores de puertas y claraboyas serán limpiados por personal de limpieza. La empresa adjudicataria deberá proveer de las herramientas necesarias para tal fin, como así también los elementos de seguridad que se requieran para realizar tales trabajos.



*Ministerio de Agroindustria
Instituto Nacional de Investigación
y Desarrollo Pesquero*



5.- CONSTANCIA DE VISITA

Las firmas interesadas en cotizar deberán INDEFECTIBLEMENTE visitar las instalaciones objeto de la presente contratación. El INIDEP les extenderá una constancia de visita, la que deberá adjuntarse con la documentación presentada en la apertura de la propuesta.

6.- HORARIO Y CANTIDAD DE PERSONAS REQUERIDAS

El servicio será prestado de lunes a viernes, según la siguiente distribución horaria:

Ocho personas para la limpieza general, según detalle:

- 3 personas: en el horario de 07:30 a 13:00 hs.
- 5 personas: en el horario de 13:00 a 18:30 hs.
- Total de personas: 8 (ocho)

Una de estas personas cumplirá funciones de encargado o coordinador, quién deberá cumplir el horario completo, o en su defecto designar uno para cada turno. La dotación de personal requerida es la mínima en los horarios señalados.

7.- REQUISITOS DEL PERSONAL

El personal durante el horario de prestación del servicio, llevará uniforme o guardapolvo y deberá tener una adecuada presencia en cuanto a la vestimenta y aseo personal. Asimismo, estará obligada a guardar debida consideración y respeto en el trato con los agentes del Organismo y entre sí.

8.- COTIZACIÓN

Deberá especificarse el valor mensual y el total anual.



*Ministerio de Agroindustria
Instituto Nacional de Investigación
y Desarrollo Pesquero*

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SERVICIO DE SEGURIDAD e HIGIENE

1. Registrar todas las acciones ejecutadas en cumplimiento de la política de Higiene y Seguridad Laboral, llevando un libro foliado de actuaciones. También deberá presentar ante la Dirección de Recursos Humanos y Organización un Informe Resumen Mensual de las Actuaciones.
- 2 Auditar el registro de accidentes e incidentes registrados y recomendar medidas correctivas tendientes a su disminución.
3. Proponer medidas preventivas tendientes a mejorar la salud de los trabajadores y realizar su correspondiente seguimiento en forma periódica.
4. Proponer y actualizar el conjunto de normas de seguridad y destacar acciones inseguras o con potencial de riesgo para la integridad física y la salud del trabajador.
5. Proponer un plan de lucha contra incendios, realizar simulacros y prácticas.
6. Realizar la inspección visual periódica de matafuegos y llevar registro de su estado.
7. Capacitar al personal en materia de higiene y seguridad laboral, mediante la confección y ejecución de cursos de capacitación utilizando diversos materiales (oral, escrito, presentaciones y/o videos).
8. Establecer la obligación de uso de Elementos de Protección Personal (EPP) y rotulado de sustancias nocivas redactando manuales e instructivos y fiscalizar su utilización.
9. Auditar las Hojas de Riesgo de Productos Químicos (MSDS) y determinar los riesgos que involucran su uso y manipulación, recomendar precauciones y procedimientos ante una emergencia.
10. Asistir al Instituto ante inspecciones de la autoridad de aplicación, Superintendencia de Riesgos del Trabajo y visitas de control de la ART contratada.
11. Realizar los Relevamientos de Agentes de Riesgos y confeccionar anualmente los correspondiente Mapas de riesgo, analizando las MSDS de productos químicos y otras consideraciones del ambiente laboral, para la realización de los exámenes médicos periódicos por cuenta y orden de la Aseguradora de Riesgos del Trabajo que contrate el Instituto, según lo



*Ministerio de Agroindustria
Instituto Nacional de Investigación
y Desarrollo Pesquero*



establecido en la legislación vigente. El servicio de Higiene y Seguridad, deberá auditar la realización y cumplimiento en tiempo y forma de esta normativa.

12. Brindar asesoramiento respecto al cumplimiento de la normativa vigente de los contratistas y terceros que realizan tareas dentro del INIDEP.

13. Representar al INIDEP ante las reparticiones públicas y privadas en todos los temas de incumbencia del servicio de seguridad e higiene como así también participar como miembro en la Delegación de la Comisión y Medio Ambiente de Trabajo (CyMAT) del Instituto, prevista en el Decreto N° 214/2006.

14. Prestar el asesoramiento legal al Instituto sobre la normativa vigente en la materia y sus aplicaciones.


15. Responder a los requerimientos que efectúen las autoridades del Organismo en los temas de incumbencia al Servicio de Seguridad e Higiene.


16. Llevar estadísticas relacionadas con sus tareas en coordinación con el Servicio de Medicina del Trabajo.

17. Realizar las Mediciones de Nivel de Iluminación en el edificio del INIDEP y en los Buques de Investigación Pesquera, recomendando medidas tendientes a corregir los desvíos observados. Asesorar al Instituto sobre este tema.

18. Realizar Mediciones de Nivel de Ruido en los ambientes laborales del Instituto que así lo requieran y en los Buques de Investigación Pesquera. Recomendar medidas tendientes a mitigar o disminuir el riesgo y asignar los Elementos de Protección Personal (EPP) que contribuyan a ello.

19. Proponer Mediciones de Continuidad y Resistencia de Puesta a Tierra en el edificio. Recomendar medidas tendientes a mitigar o disminuir el riesgo de choque eléctrico.

 20. Control periódico de funcionamiento de las campanas y extracciones de laboratorios, realizando Estudios de Capacidad de Extracción de los equipos instalados realizando los protocolos correspondientes debidamente registrados.

 21. Atender las inquietudes del Personal del Instituto en temas de la incumbencia, dentro del horario laboral de los mismos, de acuerdo a las horas de trabajo a desarrollar conforme la normativa vigente.



*Ministerio de Agroindustria
Instituto Nacional de Investigación
y Desarrollo Pesquero*

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SERVICIO POSTAL Y PUERTA A PUERTA

A) Servicios Postales

1. Carta Simple
2. Carta Simple Internacional
3. Carta Certificada (con Aviso de Recibo opcional)
4. Carta Certificada Internacional
5. Carta Expreso
6. Confronte y Sellado
7. Carta Documento
8. Impreso Simple
9. Impreso Internacional (opciones Simple, Certificado y Expreso)
10. Encomienda Correo Clásica
11. Encomienda Correo Prioritaria (Expreso)
12. Encomienda Aérea
13. Express Mail Service (EMS)
14. Sobre Envío
15. Sobre Protector
16. Caja Encomienda Correo
17. Caja Botella
18. Caja Tubo
19. Aviso de Recibo (AR)

B) Servicio Postal Puerta a Puerta ("Bolsín").



*Ministerio de Agroindustria
Instituto Nacional de Investigación
y Desarrollo Pesquero*



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SERVICIO DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS INFORMÁTICOS (HARDWARE y SOFTWARE)

Servicio mensual de mantenimiento técnico, control y limpieza de los equipos informáticos que se encuentran distribuidos en los diversos sectores del edificio y en los buques de investigación pesquera, por el término de un (1) año con opción a prórroga por parte del INIDEP por igual periodo, según el siguiente detalle:

- Asistencia de servicio técnico de hardware y software en los equipos que se encuentran en el edificio del INIDEP y en los buques de investigación pesquera.
- Mano de obra en las reparaciones y/o cambio de componentes en los equipos.
- Instalación, actualización y mantenimiento de los sistemas operativos y software de base instalados en las PCs.
- Configuración de parámetros de red en las máquinas que conforman la red informática institucional.
- Permanencia efectiva de cuatro (4) horas diarias en la institución.
- No está incluido en el abono materiales de repuesto y/o componentes de los equipos.
- La cantidad de equipos que estarán incluidos en el abono son:
 - 250 computadoras PC de diversos tipos
 - 30 notebook's de distintas marcas y modelos
 - 60 impresoras que incluyen chorros de tinta, laser y matriciales.
 - . Periféricos varios, scanner, ups, monitores, etc.



*Ministerio de Agroindustria
Instituto Nacional de Investigación
y Desarrollo Pesquero*

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SERVICIO DE MANTENIMIENTO DE REDES INFORMÁTICAS

Por la contratación del servicio mensual de mantenimiento de la red informática de la institución por el término de un año con opción a prórroga por parte del INIDEP por igual periodo. Se deberá incluir en el abono lo siguiente:

- Asistencia de servicio técnico en los equipos de la red informática que se encuentran en el edificio del INIDEP y en la red en los buques de investigación.
- Configuración, mantenimiento y soporte técnico de puntos de acceso y clientes inalámbricos dentro del edificio del INIDEP.
- Monitoreo de disponibilidad y calidad de los enlaces de datos contratados por el instituto.
- Permanencia efectiva de 2 horas diarias en el INIDEP y disponibilidad horaria ante emergencias de conectividad o disponibilidad de servicios.

Las tareas a desarrollar serán:

- Administración bajo sistema operativo LINUX de los servidores de red.
- Configuración y mantenimiento de routers CISCO línea 2500 y 3600 con sistema operativo 10.5 11.x y 12.x configuración bajo TCP/IP de swiths, hubs, concentradores y cableado de red.
- Configuración y administración de grupos y cuentas de usuarios en red bajo entorno WINDOWS. Administración del acceso y servicios (ons, ftp, proxy, nfs, http, pop smtp) de internet y cuentas de correo electrónico.
- Asistencia técnica en el uso del software de red.
- Conexiones de equipos a la red, acceso a internet y gestión y configuración de cuentas de correo electrónico.



Ministerio de Agroindustria
Instituto Nacional de Investigación
y Desarrollo Pesquero



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SERVICIO DE CONEXIÓN A INTERNET

2.1. ACUERDO DE NIVEL DE SERVICIO

La velocidad de transmisión de datos del vínculo será de **25 mbps** simétricos (**veinticinco megabits por segundo**) o mayor. La transmisión será digital, no admitiéndose líneas analógicas. No se admitirá tecnología inalámbrica para última milla en frecuencias no licenciadas.

Se deberá proveer al mínimo una subred de 32 direcciones IP públicas ruteadas al router principal del INIDEP para su asignación en hosts de la red interna.

La conexión deberá realizarse sin filtros ni restricciones a niveles de protocolos de capa 3 y superiores. No se admitirán de utilización de proxys compulsivos ni el uso de ninguna herramienta que procese el tráfico de datos a través del enlace por encima de la capa 3 inclusive.

La conexión deberá permitir el uso de redes privadas virtuales sobre protocolo IP sin inconvenientes.

El ancho de banda total del vínculo se deberá distribuir entre acceso Nacional e Internacional, debiendo asignarse dinámicamente de modo que pueda asegurarse un "Committed Information Rate" para ambos casos.

En el caso de que el ancho de banda mínimo destinado a uso internacional no esté siendo usado por el organismo, dicho excedente deberá asignarse dinámicamente al ancho de banda de uso nacional, aumentando en consecuencia el CIR_{NAC}(%). Se deberá incluir un servicio de *hosting* de DNS público, el cual deberá cumplir los mismos niveles de servicio que los solicitados para el enlace. Se deberán cumplir además, las siguientes características de los servicios de telecomunicaciones, para otorgar un cierto nivel de conformidad:

La disponibilidad del enlace deberá ser del 99,7% horas medida en términos anuales y del 99,2% horas en términos mensuales, con una tasa de error de 1 bit errado cada 10^7 bit transmitidos.

- El Tiempo Mínimo Medio entre Fallas (MTmBF) por mes será de 30 horas.
- El Tiempo Mínimo entre Fallas (TmBF) por mes será de 15 horas.
- El Tiempo Máximo de Restauración del Servicio (TMRS) será menor a 3 horas.

Siendo:



*Ministerio de Agroindustria
Instituto Nacional de Investigación
y Desarrollo Pesquero*

Tiempo Mínimo Medio entre Fallas (MTmBF): es una constante que define el tiempo medio mínimo aceptable entre dos fallas consecutivas. Se deberá cumplir que "MTBF > MTmBF".

Tiempo mínimo entre Fallas (TmBF): es una constante que define el tiempo mínimo aceptable entre dos fallas consecutivas.

Tiempo Máximo de Restauración del Servicio (TMRS): es una constante que define el tiempo máximo de restauración del servicio.

2.2 REPORTE

A los efectos de lograr un efectivo control por parte del INIDEP de los niveles de calidad de servicio acordados con el proveedor, se deberá proveer un mecanismo de reportes e informes adecuados y en tiempo real para lograr este propósito. El sistema deberá reportar:

- Servicios: (gráficas de uso del servicio, tráfico).
- Fallas: listado de fallas, fecha y hora de inicio, fecha y hora de finalización, servicio afectado (enlace), fecha y hora de notificación de la falla, motivo de la falla, observación.
- Utilización de línea: porcentaje de uso de la línea en bps, frames, etc., tanto de tráfico entrante como saliente comparado con el ancho de banda total disponible.
- Disponibilidad: % de satisfacción desagregado por servicio.
- Distribución de protocolos: información acerca de qué protocolos están siendo usados en cada línea y consumo de ancho de banda a nivel aplicación, a nivel de red y de transporte.
- Monitoreo en tiempo real: para detectar las variaciones de tráfico en la red y permitir actuar en forma inmediata.





*Ministerio de Agroindustria
Instituto Nacional de Investigación
y Desarrollo Pesquero*



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SERVICIO DE RECOLECCIÓN DE RESIDUOS COMUNES

Servicio de contenedores para el INIDEP por el término de un (1) año a partir del 01/06/2014 con opción a prórroga por parte de este Instituto por igual periodo, según el siguiente detalle:

-  – Servicio mensual de dos (2) contenedores de aprox. 1 x 1,2 metros con retiro diario.
-  – Servicio mensual de un (1) contenedor de aprox. 1,87 x 3,25 x 1,07 (5 m³) ubicado en la Escollera Norte, apostadero Base Naval, lugar de amarre de los buques de investigación del INIDEP, con retiro semanal.



*Ministerio de Agroindustria
Instituto Nacional de Investigación
y Desarrollo Pesquero*

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SERVICIO DE BUFFET

Detalle de Oferta Básica (mínima)

Bebidas

Café o cortado
Té solo o con leche
Mate cocido
Gaseosas
Jugos
Agua mineral
Yogurts (enteros y descremados)

Colaciones

Facturas
Alfajor 1º marca
Galletitas dulces 1º marca
Galletitas saladas 1º marca
Línea Light (galletitas, alfajores, etc.)
Golosinas varias

Comidas

DOS (2) menús diarios (como mínimo)
Panchos
Empanadas
Tartas (porción 1/8 molde chico o grande)
Sándwiches varios
Hamburguesas
Milanesa de ternera
Milanesa de pollo
Pizzas (porción 1/8 pizzera grande o pizzeta)
Ensaladas (variedad de ingredientes).



Ministerio de Agroindustria
Instituto Nacional de Investigación
y Desarrollo Pesquero



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SERVICIO DE JARDINERÍA

1- Parque Exterior:

- . Césped: se deberá realizar el corte semanal de los aprox. 2500 m2 de parque y el bordeado y desmalezado de todos los canteros existentes.
- . Poda: salvo el cerco arbustivo de la calle de acceso a la escollera norte, la poda de árboles y arbustos se restringirá a un mínimo, de acuerdo a indicaciones del grupo asesor.
- . Riego: se realizara el riego periódico necesario para el correcto mantenimiento de las especies plantadas.

2- Jardines de Patios Interiores:

- . Césped: corte en otoño cada 15 días. Primavera y verano cada 10 días y en invierno cada 30 días.
- . Poda: la poda de árboles y arbustos se restringirá a un mínimo, de acuerdo a indicaciones del grupo asesor.
- . Riego: el riego periódico necesario para el correcto mantenimiento de las especies plantadas.

3- Plantas de Interior:

- Mantenimiento: se realizara el riego a maceteros con frecuencia de una vez a la semana en otoño-invierno y de 2 veces a la semana en primavera-verano. La fertilización y desinfección serán las necesarias para el correcto mantenimiento de las especies plantadas.

4- Sector Base Naval Mar del Plata:

- Césped: corte en otoño cada 15 días, primavera y verano cada 10 días y en invierno cada 30 días.

Nota: los insumos necesarios para la fertilización, desinfección y control de plagas serán provistos por el adjudicatario.