



PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

OBJETO DEL LLAMADO:

Contratación de servicio de CATERING bajo Contratación Abreviada Modo II mediante Solicitud de Pedido con modalidad de Orden de Compra Abierta.

REGLON	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO REGLON	DESCRIPCION
1	Cubierto	100	\$ -	\$ -	Coffe Breack Opción 1
2	Cubierto	200	\$ -	\$ -	Coffe Breack Opción 2
3	Cubierto	100	\$ -	\$ -	Coffe Breack Opción 3
4	Cubierto	200	\$ -	\$ -	Coffe Breack Opción 4
5	Cubierto	150	\$ -	\$ -	Almuerzo Opción 1
6	Cubierto	300	\$ -	\$ -	Almuerzo Opción 2
7	Cubierto	200	\$ -	\$ -	Almuerzo Opción 3
8	Cubierto	300	\$ -	\$ -	Almuerzo Opción 4
9	Cubierto	1000	\$ -	\$ -	Almuerzo Opción 5
TOTAL				\$ -	



Reglón N°1: Coffe Breack Opción 1

-Cantidad mínima a requerir del servicio: 25 cubiertos

-Cantidad máxima a requerir del servicio: 100 cubiertos

Detalle:

Comida:

- Medialunas de manteca - Budines artesanales (limón, inglés, chocolate) o propuesta similar que contenga al menos dos de los tres sabores – criollitos de grasa.

Infusiones y bebidas:

- Café – Leche - Te surtidos, al menos cinco sabores diferentes - Mate cocido - Agua mineral - Jugo de naranja.

Servicios incluidos:

- Mesa de apoyo de acuerdo a las necesidades de cada evento - Vajilla completa de porcelana – Cristalería – Mantelería - Hielo y enfriado de bebidas - 1 mozo/a y/o camarero/a cada 20 personas - Traslado dentro de CABA y AMBA – Protocolo COVID 19 y medidas de higiene sanitarias correspondientes

Se podrá solicitar en el momento de realizar la orden del servicio correspondiente que el 5% del total de menú sea libre de gluten y/o vegetariano y/o apto diabético.

Reglón N°2: Coffe Breack Opción 2

-Cantidad mínima a requerir del servicio: 25 cubiertos

-Cantidad máxima a requerir del servicio: 200 cubiertos

Detalle:

Comida:

- Mini facturas tipo vienasas – Alfajores de maicena – criollitos de grasa – Sándwich de miga de jamón y queso – Ensalada de frutas de estación.



Infusiones y Bebidas:

- Café – Leche - Te surtidos, al menos cinco gustos diferentes - Mate cocido - Agua mineral - Jugo de naranja.

Servicios incluidos:

- Mesa de apoyo de acuerdo a las necesidades de cada evento - Vajilla completa de porcelana – Cristalería – Mantelería - Hielo y enfriado de bebidas - 1 mozo/a y/o camarero/a cada 20 personas - Traslado dentro de CABA y AMBA – Protocolo COVID 19 y medidas de higiene sanitarias correspondientes

Se podrá solicitar en el momento de realizar la orden del servicio correspondiente que el 5% del total de menú sea libre de gluten y/o vegetariano y/o apto diabético.

Renglón N°3: Coffe Breack Opción 3

-Cantidad mínima a requerir del servicio: 25 cubiertos

-Cantidad máxima a requerir del servicio: 100 cubiertos

Detalle:

Comida:

- Variedad de cookies – Masas secas – Bocaditos dulces. Al menos dos variedades de cada uno.

Infusiones y Bebidas:

- Café – Leche - Te surtidos, al menos cinco gustos diferentes - Mate cocido - Agua mineral - Jugo de naranja.

Servicios incluidos:

- Mesa de apoyo de acuerdo a las necesidades de cada evento - Vajilla completa de porcelana – Cristalería – Mantelería - Hielo y enfriado de bebidas - 1 mozo/a y/o camarero/a cada 20 personas - Traslado dentro de CABA y AMBA – Protocolo COVID 19 y medidas de higiene sanitarias correspondientes



Se podrá solicitar en el momento de realizar la orden del servicio correspondiente que el 5% del total de menú sea libre de gluten y/o vegetariano y/o apto diabético.

Renglón N°4: Coffe Breack Opción 4

Cantidad mínima a requerir del servicio: 25 cubiertos

Cantidad máxima a requerir del servicio: 200 cubiertos

Detalle:

Comida:

- Medialunas de manteca - Variedad de cookies – Bocaditos dulces. Al menos dos variedades de cada uno – Criollitos de grasa – Sándwich de miga de jamón y queso – Ensaladas de frutas de estación con al menos tres variedades de frutas diferentes.

Infusiones y Bebidas:

- Café – Leche - Te surtidos, al menos cinco gustos diferentes - Mate cocido - Agua mineral - Jugo de naranja.

Servicios incluidos:

- Mesa de apoyo de acuerdo a las necesidades de cada evento - Vajilla completa de porcelana – Cristalería – Mantelería - Hielo y enfriado de bebidas - 1 mozo/a y/o camarero/a cada 20 personas - Traslado dentro de CABA y AMBA – Protocolo COVID 19 y medidas de higiene sanitarias correspondientes

Se podrá solicitar en el momento de realizar la orden del servicio correspondiente que el 5% del total de menú sea libre de gluten y/o vegetariano y/o apto diabético.



Reglón N°5: Almuerzo Opción 1

-Cantidad mínima a requerir del servicio: 25 cubiertos

-Cantidad máxima a requerir del servicio: 150 cubiertos

Detalle:

Comida:

- Sándwiches artesanales de pollo y tomate, capresse, peceto y cebollas moradas, jamón crudo y tomate o propuesta similar que incluya al menos tres de las cuatro opciones.
- Ensaladas en shots: cesar, rúcula con parmesano y cherry.
- Fosforitos de jamón y queso
- -Pinchos de muzzarella con tomate cherry y pesto de albahaca

Postre:

- Variedad de masas secas

Bebida:

- Agua mineral – Jugo de naranja – Gaseosas de primera marca (común, zero, lima limón)

Servicios incluidos:

- Mesa de apoyo de acuerdo a las necesidades de cada evento - Vajilla completa de porcelana – Cristalería – Mantelería - Hielo y enfriado de bebidas - 1 mozo/a y/o camarero/a cada 20 personas - Traslado dentro de CABA y AMBA – Protocolo COVID 19 y medidas de higiene sanitarias correspondientes

Se podrá solicitar en el momento de realizar la orden del servicio correspondiente que el 5% del total de menú sea libre de gluten y/o vegetariano y/o apto diabético.



Renglón N°6: Almuerzo Opción 2

-Cantidad mínima a requerir del servicio: 25 cubiertos

-Cantidad máxima a requerir del servicio: 300 cubiertos

Detalle:

Comida:

- Sándwiches artesanales de pollo con rúcula y parmesano, capresse, peceto y cebollas moradas, jamón crudo y tomate o propuesta similar que incluya al menos tres de las cuatro opciones.
- Ensaladas en shots: cesar, rúcula con parmesano y cherry , lechuga con tomates asados, pollo y choclo.
- Fosforitos de jamón y queso
- Pinchos de muzzarella con tomate cherry y pesto de albahaca
- Localettis de pollo y tomate.
- Empanaditas de carne, jamon y queso y pollo o propuesta similar que incluya al menos dos de las tres opciones.
- Pinchos de pollo crispy y barbacoa.
- Quesadillas de muzzarella con panceta y verdeo.
- Quiche de espinaca y salsa blanca.
- Mini tortillitas de papa a la española.
- Cazuelas: (Una a elección)
 - (a) Fricasé de ave al verdeo con verdura salteada.
 - (b) Fricasé de ave al puerro con arroz azafranado.
 - (c) Fricasé de ave a la crema de hierbas con papas doré.
 - (d) Lomitos en fondo de mostaza con papas rusticas.
 - (e) Fricasé de ave en fondo de hierbas con arroz pilaf.
 - (f) Bondiola en salsa de miel con verdura salteada.
 - (g) Bondiola en salsa de cerveza con papas rusticas.

Postre: (Todos incluidos)

- Brownie con dulce de leche y merengue, Lemon pie y Cheesecake.

Bebida:

- Agua mineral – Jugo de naranja – Gaseosas de primera marca (común, zero, lima limón)



Servicios incluidos:

- Mesa de apoyo de acuerdo a las necesidades de cada evento - Vajilla completa de porcelana – Cristalería – Mantelería - Hielo y enfriado de bebidas - 1 mozo/a y/o camarero/a cada 20 personas - Traslado dentro de CABA y AMBA – Protocolo COVID 19 y medidas de higiene sanitarias correspondientes

Se podrá solicitar en el momento de realizar la orden del servicio correspondiente que el 5% del total de menú sea libre de gluten y/o vegetariano y/o apto diabético.

Renglón N°7: Almuerzo Opción 3

-Cantidad mínima a requerir del servicio: 25 cubiertos

-Cantidad máxima a requerir del servicio: 200 cubiertos

Detalle:

Comida:

- Chorizo y morcilla bombón.
- Vacío
- Asado
- Bondiola
- Pollo

Salsas:

- Criolla
- Chimichurri

Pan

- Dos ensaladas: (a la mesa a elección)

-Coles law

– Rúcula y tomates cherry

– Clásica mixta: lechuga, tomates y cebolla

– Zanahoria rallada, granos de choclo y huevo duro



- Espinaca, tomates cherry y brotes de soja
- Ensalada rusa
- Zanahoria rallada y huevo duro
- Tomates, juliana de cebollas y oregano
- Rúcula y escamas de parmesano
- Ensalada de papa al natural, huevo duro y perejil.

Postre: (uno a elección)

- Flan casero con dulce de leche y crema batida
- Ensalada de frutas naturales de estación con al menos tres variedades de frutas.

Bebida:

- Agua mineral – Jugo de naranja – Gaseosas de primera marca (común, zero, lima limón)

Servicios incluidos:

- Mesa de apoyo de acuerdo a las necesidades de cada evento - Vajilla completa de porcelana – Cristalería – Mantelería - Hielo y enfriado de bebidas - 1 mozo/a y/o camarero/a cada 20 personas – Parrillero y/o ayudantes - Traslado dentro de CABA y AMBA – Protocolo COVID 19 y medidas de higiene sanitarias correspondientes

Se podrá solicitar en el momento de realizar la orden del servicio correspondiente que el 5% del total de menú sea libre de gluten y/o vegetariano y/o apto diabético.

Renglón N°8: Almuerzo Opción 4

-Cantidad mínima a requerir del servicio: 25 cubiertos

-Cantidad máxima a requerir del servicio: 3000 cubiertos



Detalle:

Comida:

Sándwiches de:

- Chorizo
- Colita de Cuadril
- Bondiola
- Pollo

Mesa con acompañamientos:

- Lechuga
- Rúcula
- Tomates
- Cebolla y morrones asados
- Huevo duro

Salsas

- Criolla
- Chimichurri
- Mayonesa
- Mostaza

Pan

Postre: (uno a elección)

- Flan casero con dulce de leche y crema batida
- Ensalada de frutas naturales de estación con al menos tres variedades de frutas.

Bebida:

- Agua mineral – Jugo de naranja – Gaseosas de primera marca (común, zero, lima limón)

Servicios incluidos:



- Mesa de apoyo de acuerdo a las necesidades de cada evento - Vajilla completa de porcelana – Cristalería – Mantelería - Hielo y enfriado de bebidas - 1 mozo/a y/o camarero/a cada 20 personas – Parrillero y/o ayudantes - Traslado dentro de CABA y AMBA – Protocolo COVID 19 y medidas de higiene sanitarias correspondientes

Se podrá solicitar en el momento de realizar la orden del servicio correspondiente que el 5% del total de menú sea libre de gluten y/o vegetariano y/o apto diabético.

Renglón N°9: Almuerzo Opción 5

-Cantidad mínima a requerir del servicio: 25 cubiertos

-Cantidad máxima a requerir del servicio: 1000 cubiertos

Detalle:

Comida:

- Sándwiches artesanales de pollo con rúcula y parmesano, capresse, peceto y cebollas moradas, jamón crudo y tomate o propuesta similar que incluya al menos tres de las cuatro opciones.
- Ensaladas en shots: cesar, rúcula con parmesano y cherry , lechuga con tomates asados, pollo y choclo.
- Fosforitos de jamón y queso
- Pinchos de muzzarella con tomate cherry y pesto de albahaca
- Locallettis de pollo y tomate.
- Empanaditas de carne, jamon y queso y pollo o propuesta similar que incluya al menos dos de las tres opciones.
- Pinchos de pollo crispy y barbacoa.
- Quesadillas de muzzarella con panceta y verdeo.
- Quiche de espinaca y salsa blanca.
- Mini tortillitas de papa a la española.
- Cazuelas: (Una a elección)
 - (a) Fricasé de ave al verdeo con verdura salteada.
 - (b) Fricasé de ave al puerro con arroz azafranado.
 - (c) Fricasé de ave a la crema de hierbas con papas doré.
 - (d) Lomitos en fondo de mostaza con papas rusticas.
 - (e) Fricasé de ave en fondo de hierbas con arroz pilaf.
 - (f) Bondiola en salsa de miel con verdura salteada.
 - (g) Bondiola en salsa de cerveza con papas rusticas.



Postre: (Todos incluidos)

- Brownie con dulce de leche y merengue, Lemon pie y Cheesecake.

Bebida:

- Agua mineral – Jugo de naranja – Gaseosas de primera marca (común, zero, lima limón)
- Barra de tragos sin alcohol:
 - a) Daikiris frutales (frutilla, ananá, durazno)
 - b) Jugos y licuados varios (naranja, frutilla, durazno, ananá, banana)

Servicios incluidos:

- Mesa de apoyo de acuerdo a las necesidades de cada evento - Vajilla completa de porcelana – Cristalería – Mantelería - Hielo y enfriado de bebidas - 1 mozo/a y/o camarero/a cada 20 personas - barman - Traslado dentro de CABA y AMBA – Protocolo COVID 19 y medidas de higiene sanitarias correspondientes

Se podrá solicitar en el momento de realizar la orden del servicio correspondiente que el 5% del total de menú sea libre de gluten y/o vegetariano y/o apto diabético.

Vigencia

La Orden de Compra tendrá una vigencia de Seis (6) meses contados desde la notificación al proveedor de la misma. Las Solicitudes de Pedido se emitirán según necesidades de la Empresa Argentina de Navegación Aérea Sociedad del Estado.

La no emisión de Solicitudes de Pedido durante el lapso de vigencia del contrato, o la emisión de dichas solicitudes por una cantidad inferior a la establecida como máxima en la orden de compra, no generará ninguna obligación para la Empresa Argentina De Navegación Aérea Sociedad Del Estado y no dará lugar a reclamo ni indemnización alguna a favor de los adjudicatarios.

Pedido



Los renglones 1, 2, 3 y 4 podrán ser solicitados al Proveedor con 48hs de antelación como mínimo.

Los renglones 5, 6, 7, 8 y 9 podrán ser solicitados al Proveedor con 96hs de antelación como mínimo.

La Empresa Argentina de Navegación Aérea puede retener lo que no sea consumido durante el servicio

Muestra

El proveedor deberá presentar muestras para degustación al momento de la apertura de ofertas.

Del servicio de Coffe Breack podrá optar por traer muestra de la Opción dos (2) u Opción cuatro (4).

Del servicio de Almuerzo podrá optar por traer muestra de la Opción cinco (5) u Opción seis (6).

En total deberá presentar dos muestras: una de Coffe Breack y una de Almuerzo.

Cancelación

Los pedidos al Proveedor que incluyan los renglones 1, 2, 3 y 4 podrán ser cancelados hasta con cinco (5) días hábiles de antelación al evento, sin generar costo para la Empresa Argentina de Navegación Aérea.

Los pedidos al Proveedor que incluyan los renglones 5, 6, 7,8 y 9 podrán ser cancelados hasta con siete (7) días hábiles de antelación al evento, sin generar costo para la Empresa Argentina de Navegación Aérea.

Los pedidos al Proveedor que incluyan los renglones que fuesen cancelados sin anticipación deberán ser abonados en su totalidad y el proveedor estará en la obligación de entregar los insumos de igual manera, aunque el servicio no se lleve a cabo



Productos

El Proveedor se compromete a utilizar productos de primeras marcas para cada renglón del presente contrato, y a respetar las condiciones detalladas en la presente Especificación Técnica.

Proveedor

El proveedor deberá poder cotizar todos los renglones solicitados, sin excepción.

La Empresa Argentina de Navegación Aérea Sociedad del Estado rechazará a aquellos proveedores que no puedan cumplir con todos los renglones de la presente Orden de Compra.

El proveedor deberá contar con experiencia comprobada de al menos diez (10) años en la prestación de servicio de catering en eventos corporativos. Se valorará la experiencia dentro del sector público nacional, provincial o municipal.

Valores

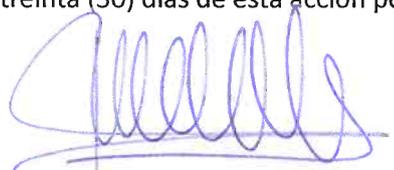
El precio de cada servicio no puede modificarse durante la duración de la presente Orden de Compra.

Pago

Una vez finalizado el servicio el proveedor deberá subir la Factura electrónica al portal de Cobranzas.com.

El administrador de la Orden de Compra será notificado de esta acción y deberá realizar el Conforme para la autorización del Pago.

El Pago se realizará a los treinta (30) días de esta acción por transferencia bancaria.



ERNESTO JOSE TRICARICO
Gerente Ejecutivo de RR.HH. y RR.LL.
EANA S.E.

ANEXO SEGUROS
OBRA: SERVICIO DE CATERING

CIRCUITO DE FIRMAS		
AUTOR	Pablo Miguel Miranda	ASC
REVISOR	María Candelaria Poggio	ASC
APROBADOR	Cristian Javier Arnau	GEALYF

INDICE DE CONTENIDOS

1. OBJETO	3
2. SEGUROS	3
a. Seguro de Vida Obligatorio.....	3
b. Seguro de Accidentes del Trabajo (ART).....	3
c. Seguro de Accidentes Personales.....	4
d. Seguro de Responsabilidad Civil Comprensiva. Cobertura Adicional RC Suministro de Alimentos	5
3. CONSIDERACIONES GENERALES	6
4. SINIESTROS	6
5. MODIFICACION, CADUCIDAD, PERDIDA DE COBERTURA	7

ANEXO SEGUROS

1. OBJETO

La presente especificación técnica está destinada a la descripción de los seguros a presentar por la Contratista una vez adjudicada la Orden de Compra para la ejecución del Servicio de Catering para eventos organizados por EANA S.E.

2. SEGUROS

La Contratista queda obligado a la contratación de los seguros que amparen los riesgos que surjan como consecuencia de la prestación del servicio, sin perjuicio de los que se requieran de acuerdo a lo establecido en el presente PCP durante el tiempo de vigencia de la prestación o de sus renovaciones o prórrogas. Será responsabilidad exclusiva del Contratista que se mantenga la vigencia de las pólizas respectivas durante todo el período de cumplimiento del contrato. La no vigencia de alguna póliza, sea por la causa que fuere, no invalidará las responsabilidades asumidas por el Contratista.

Sin perjuicio de lo mencionado anteriormente, en todos los casos, la Empresa deberá contratar los seguros que se especifican en el PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TECNICAS y los siguientes seguros, sumado a las pólizas y comprobantes de pago, al momento de inicio del servicio y durante cada periodo que fuera solicitado por EANA S.E.

a. Seguro de Vida Obligatorio.

Todas las personas afectadas al servicio deberán encontrarse cubiertas por este seguro. Según Decreto 1567/74 incluyendo la nómina detallada y actualizada del personal cubierto por este seguro, debidamente sellada y firmada por la Aseguradora, debiendo estar comprendida la totalidad del personal del CONTRATISTA PRINCIPAL que preste servicios en el lugar de trabajo. El seguro de vida obligatorio (Ley 1567/74), se validará mediante la presentación y pago del F.931 que con el recibo de pago y la nómina del personal incluido en la correspondiente declaración jurada mensual a la AFIP (mensual) debe ser presentado. *Se deberá incluir la siguiente CLAUSULA DE NO REPETICION (No Subrogación), a favor de EMPRESA DE NAVEGACION AEREA ARGENTINA S.E. CUIT 30-71515195.9, sus socios directivos, agentes, representantes, personal, empresas vinculadas (o cualquier otro organismo que lo requiera); estableciendo lo siguiente: Esta Aseguradora se obliga a mantener indemne a las personas o empresas que se mencionan; dentro de los alcances previstos en la presente póliza, renunciando a ejercer la acción de repetición y en consecuencia no se subrogará en los derechos del asegurado y/o tercero reclamante y no accionará contra las mismas, y/o sus directores, y/o empleados.-*

b. Seguro de Accidentes del Trabajo (ART).

En el caso que la Contratista posea empleados bajo relación de dependencia se deberá solicitar el correspondiente Seguro de Riesgos del Trabajo: Leyes 26.773 y 24.557 y sus modificatorias, Decreto 1694/09, sus normas complementarias y reglamentarias, y las que en el futuro las

modifiquen o sustituyan, para todo el personal en relación de dependencia afectado al servicio incluyendo la siguiente cláusula:

"[Denominación de la ART] renuncia en forma expresa a reclamar o iniciar toda acción de repetición o de regreso contra *Se deberá incluir la siguiente CLAUSULA DE NO REPETICION (No Subrogación), a favor de EANA S.E. sus socios directivos, agentes, representantes, personal, empresas vinculadas; (o cualquier otro organismo que lo requiera),* sus funcionarios, empleados, bien sea con fundamento en el artículo 39.5 de la ley N° 24.557 (o la que en el futuro la reemplace) o en cualquiera otra norma jurídica, con motivo de las prestaciones en especie o dinerarias que se vea obligada a otorgar, contratar o abonar al personal dependiente o ex-dependiente de [denominación del Contratista] alcanzados por la cobertura de la presente póliza, por accidentes de trabajo o enfermedades profesionales sufridos o contraídos por el hecho o en ocasión del trabajo o en el trayecto entre el domicilio del trabajador y el lugar de trabajo y viceversa, como así también mantener indemne a la Empresa ante una acción judicial que pudiera plantearse en forma conjunta y en invocación de una supuesta responsabilidad solidaria.

Deberán presentar Certificado de Cobertura de la ART con la nómina del personal amparado por la Ley 24.557, conteniendo Apellido, Nombre y N° de C.U.I.L, incluyendo el periodo de vigencia, y actualizarlo mensualmente según la fecha de vencimiento consignada en el documento

Además, se deberá presentar:

- Programa de Seguridad, aprobado por la ART (en caso de obras o servicios que lo requieran, deberá presentarse en forma previa al inicio de los trabajos).
- Aviso de Inicio de Obra, aprobado por la ART (en caso de obras o servicios que lo requieran, deberá presentarse en forma previa al inicio de los trabajos)
- Entrega de Elementos de Protección Personal adecuados para la tarea a realizar descripta en el plan de seguridad e higiene.
- Inicio de Obra (Res. 51/97)
- Programa de Seguridad (Res. 51/97)
- Programa de Seguridad Único (Res. 35/98)
- Constancias de capacitación del personal afectado a la obra acorde a los riesgos existentes.
- Constancias de entrega de Elementos de protección personal (Res. 299/11)
- Visitas periódicas del asesor responsable en Higiene y Seguridad durante el tiempo que se desarrolle la obra o el servicio.

Es obligación de la Contratista Principal o SubContratistas contratar el servicio de Higiene y Seguridad que le garantice la presencia en obra de un técnico en Higiene y Seguridad, según carga horaria establecida en decreto 911/96

- Acreditación de Responsable de Higiene y Seguridad (N° Matrícula Profesional; Reg. de Prof. Univ. en Hig. y Seg. del Trab.; Seguro de accidentes personales).

c. Seguro de Accidentes Personales.

Cuando la Contratista utilizare personal que no esté en condiciones de contar con un seguro de riesgos de trabajo bajo las normas especificadas ut-supra, en lugar de los seguros antes

mencionados, la Contratista deberá contratar un seguro de accidentes personales. Esta disposición también es aplicable a los Directores y/o Accionistas de la CONTRATISTA, cuando estén afectados directamente al servicio. La cobertura, en todos los casos deberá comprender los riesgos de muerte e incapacidad total y/o parcial permanente –incluyendo los accidentes laborales- y la cobertura de asistencia médico farmacéutica. La póliza deberá designar a EANA S.E. como primer beneficiario por las obligaciones legales y/o convencionales de las que sea responsable; y como segundo beneficiario el personal asegurado y/o sus herederos legales según corresponda.

La cobertura, en todos los casos, deberá comprender:

- Muerte: \$ 3.000.000
- Invalidez total y/o parcial permanente: \$ 3.000.000
- Asistencia médico farmacéutica: \$ 100.000
- Gastos de Sepelio: \$ 100.000
- Cobertura: Ámbito Laboral más In Itinere

Se deberá incluir la siguiente CLAUSULA DE NO REPETICION (No Subrogación), a favor de EANA S.E. sus socios directivos, agentes, representantes, personal, empresas vinculadas (o cualquier otro organismo que lo requiera); emitida por la Aseguradora incluyendo el periodo de vigencia.

d. Seguro de Responsabilidad Civil Comprensiva. Adicional RC Suministro de Alimentos.

La Contratista deberá presentar un seguro de Responsabilidad Civil frente a terceros como consecuencia directa de la ejecución de los trabajos a realizarse en el lugar donde se realiza el servicio (ubicación del riesgo), por una suma asegurada de \$ 10.000.000 por evento. La póliza emitida deberá contar con la siguiente cláusula: "En caso de que un tercero reclame directa o indirectamente a la EANA S.E. (u otro organismo que así lo requiera), por un siniestro indemnizable por la presente póliza, EANA S.E. (u otro organismo que así lo requiera) serán considerados Asegurados para la presente póliza".

Asimismo, se deberá contratar la cobertura adicional de Responsabilidad Civil Suministro de Alimentos, debiéndose contemplar si la elaboración de los alimentos es propia o no, entendiéndose que el mismo se realiza a título oneroso.

Se detallan de manera enunciativa y no taxativa las coberturas adicionales a incluirse de corresponder en cada caso:

- A) Responsabilidad Civil emergente de escapes de gas, incendio, rayo y /o explosión, descargas eléctricas.
- B) Daños por caída de carteles y/o letreros y/u objetos afines (de corresponder).
- C) Daños por hechos maliciosos.
- D) Grúas, Guinches, auto elevadores (de corresponder)
- E) Bienes de terceros bajo control y/o custodia del asegurado.

F) Carga y descarga de bienes fuera del local del asegurado.

A su vez la póliza deberá contar con una cláusula de No Repetición, en donde quede expresamente aclarado que la aseguradora renuncia en forma expresa a iniciar toda acción de repetición o de regreso contra EANA S.E., sus socios directivos, agentes, representantes, personal, empresas vinculadas (u otro organismo que así lo requiera) con motivo de las prestaciones dinerarias que se vea obligada a indemnizar por la cobertura de esta póliza contratada.

Se deberá incluir la Responsabilidad Civil Cruzada por subcontrataciones de la contratista y en el que, EANA S.E., sus socios directivos, agentes, representantes, personal, empresas vinculadas (u otro organismo que así lo requiera) y sus empleados deberán ser considerados terceros en la póliza.

A efectos de la comprobación de la contratación se deberá presentar la póliza con el correspondiente pago.

Ubicación del riesgo: Se deberá detallar el lugar donde se realiza el Servicio.

3. CONSIDERACIONES GENERALES

Todos los seguros serán contratados en compañías de primera línea y a entera satisfacción del Comitente. En caso de verificarse el incumplimiento de alguno de los requisitos precedentemente descriptos, no podrá la Contratista dar inicio a las tareas, siendo de su exclusiva responsabilidad las consecuencias que esta situación genere. En caso de que tal circunstancia se configure con posterioridad al inicio del servicio, se procederá a la suspensión de éste, con cargo al Contratista, no abonándose ningún importe en concepto de certificados; pudiéndose inclusive llegar a la rescisión del Contrato. la Contratista deberá acompañar al expediente informes semestrales de la Superintendencia de Seguros de la Nación, donde se determine el estado patrimonial y de solvencia de la compañía con la que haya contratado el seguro. EANA, luego de la evaluación de dichos informes, podrá requerir el cambio de aseguradora, que deberá efectuarse en el plazo de setenta y dos (72) horas de notificada esa decisión.

4. SINIESTROS

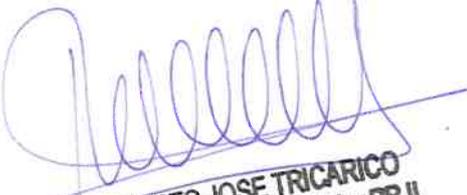
Ante un siniestro es obligación de la Contratista la realización de los trámites y gestiones necesarias hasta obtener la oportuna indemnización.

5. MODIFICACIÓN, CADUCIDAD Y PERDIDA DE COBERTURA

Queda entendido y convenido por la presente cláusula que las pólizas de seguro no podrán ser modificadas (salvo que la modificación le confiera cláusulas más favorables que las originalmente contratadas o anulada sin aviso previo por EANA S.E, con una antelación mínima de 15 (quince) días corridos a la fecha en que tal modificación o anulación surtan efecto.

Las pólizas de los seguros mencionados se deberán presentar ante la dependencia que EANA S.E designe y sus respectivos comprobantes de pago para su verificación y control, antes de cumplirse los diez (10) días corridos posteriores a la firma del Contrato y previo al inicio de la prestación del servicio.

En el caso del pago de los premios de los seguros en cuotas, se deberán presentar los comprobantes del pago de los mismos dentro de los cinco (5) días corridos posteriores a la fecha de vencimiento de cada cuota. En caso de prórroga del Contrato, deberá presentarse la documentación antedicha debidamente actualizada a ese momento.


ERNESTO JOSE TRICARICO
Gerente Ejecutivo de RR.HH. y RR.LL.
EANA S.E.