

NO APTO PARA COTIZAR

ÍNDICE

- 1) OBJETO Y ALCANCE DE LA PRESTACION**
- 2) DOCUMENTACION ESPECÍFICA A PRESENTAR**
- 3) CRITERIOS DE SELECCIÓN**
- 4) PROPUESTA DE SERVICIO – VALOR AGREGADO**
- 5) OBLIGACION DE LAS PARTES**
- 6) SANCIONES**
- 7) REGIMEN DE MULTAS**
- 8) DESCRIPCION DE LOS SERVICIOS**
- 9) PLANILLA DE COTIZACION**

NO APTO PARA COTIZAR

ESPECIFICACIONES TECNICAS

SERVICIO DE COMIDAS PARA EL PERSONAL DE S.E.C.M.

1) OBJETO Y ALCANCE DE LA PRESTACION

Contratación del servicio de elaboración, provisión y distribución de alimentos y bebidas (almuerzos, cenas y refrigerios) para el personal de S.E.C.M. según el siguiente detalle:

COTIZACIÓN DE SERVICIOS

- **Menú Almuerzo/Cena diario (de lunes a viernes)**
Cantidad diaria aproximada: 900 (novecientos) comensales en horarios de almuerzo y 90 (noventa) comensales en horario nocturno, cenas.
Mensualmente y en fechas conmemorativas, se deberá realizar un menú mejorado: mesa dulce, Variedad de sabores de helados y acompañamientos, buffet froid, almuerzos y cenas temáticas, etc., el cual se consensuará en cada oportunidad con los responsables del Sector Comedor de esta S.E.C.M., conteniendo mercaderías del listado aquí incluido.
- **Menú Viandas (para personal que trabaja en horario extraordinario)**
Cantidad aproximada: 100 (cien) por día, los días sábados, domingos y feriados.
- **Menú para niños de Escuela Infantil**
Cantidad diaria aproximada: 80 (ochenta) comensales (almuerzo y/o cena)
- **Complemento Alimentario (Refrigerio diario para todo el personal presente en Planta Retiro, Planta Don Torcuato y Escuela infantil La Monedita)**
Cantidad diaria aproximada: 1300 (mil trecientos) raciones.
- **Agasajo de cumpleaños:**
Cantidad anual aproximada 1300(mil trescientas) tortas, de las cuales se deberán contemplar la opción de tortas para personas con cellaquía.
- **Servicio de catering para eventos especiales**
Se deberán cotizar y eventualmente brindar, servicios de lunch: para 25, 50, 100, 200 y 500 agentes. (individualizando el costo por persona).

La contratación del servicio se realizará por el término de un (1) año a contar a partir del día del inicio de la prestación o hasta agotar las cantidades previstas, lo que ocurra primero.

La presente licitación se adjudicará a un único proveedor que deberá prestar la totalidad de servicios requeridos.

Se solicitará a los oferentes cotización por la provisión de la totalidad de los recursos humanos, materiales, insumos, materias primas, equipamiento gastronómico y mantenimiento necesarios para el cumplimiento de la totalidad de los servicios contratados.

Se manifiesta que actualmente concurren al comedor de esta Sociedad del Estado, aproximadamente 900 (novecientos) comensales, sobre un plantel de aproximadamente 1200 (mil doscientos) empleados, en caso de mayor asistencia, el servicio deberá ajustarse a la cantidad de personal que se incrementará.

La estimación y proyección diaria de servicios de refrigerio, es de 1200 (mil doscientos) de lunes a viernes y de 200 (doscientos) los sábados, domingos y eventualmente feriados, el cual es suministrado únicamente al personal presente.

deberá realizarse a los efectos de mantener el servicio en tiempo y forma. Dada la sensibilidad que tienen los servicios de alimentación en las personas que trabajan en S.E.C.M., cualquier demora o incumplimiento puede afectar gravemente la producción, por ende, Se Casa de moneda analizará la distancia, rutas directas y rutas alternativas por caso de piquetes o cortes, la modalidad de producción, la capacidad productiva y los recursos existentes para confirmar la factibilidad de poder entregar los alimentos en menos de una hora a S.E.C.M. La Planta Elaboradora deberá contar con espacio y equipamiento disponible para la elaboración integral del servicio (al menos 900 almuerzos-cenas y 1200 refrigerios) que será utilizado en casos de fuerza mayor.

NO APTO PARA COTIZAR

3.2) ANTECEDENTES

En atención a la importancia del servicio y la responsabilidad que implica para S.E.C.M. la alimentación de sus empleados y colaboradores, se considerarán aquellos oferentes que acrediten experiencia en servicios de similares características. Para ello deberá presentar los comprobantes que respalden la prestación de servicios con cantidades y especificaciones similares a las que surgen de la necesidad alimenticia de S.E.C.M. Cantidad no inferior a 600 (seiscientos) cubiertos diarios. No se tomarán como válidos para la Evaluación de Antecedentes los servicios prestados en Restaurantes, Bares y/o Servicios Penitenciarios.

La falta de los mencionados comprobantes, será causal de rechazo de la Oferta.

Acreditar antecedentes en Servicios de Alimentación con características de calidad similares en el Sector, con preferencia especial e ineludible, en Plantas Productivas, Empresas Públicas o Privadas, Edificios de la Administración Pública, Universidades; Colegios con más de 600 (seiscientos) almuerzos y atención simultánea de servicios de Almuerzos / Cenas, Desayunos, Refrigerios, Sistema de reparto en pisos u oficinas, eventos especiales para Funcionarios y Visitas, y provisión de máquinas expendedoras de infusiones calientes y alimentos envasados.

Adicionalmente será de relevancia demostrar experiencia en Servicio de Alimentación para Lactantes (de 45 días a 15 meses) y niños de hasta 5 años, tal como exige la prestación del Servicio en la Escuela Infantil. Para ello deberá presentar los comprobantes que respalden la prestación actual del servicio en dichas entidades.

Los oferentes deberán presentar listado de Clientes con los siguientes datos:

- Clientes Actuales (informando fecha de inicio del servicio)
- Clientes dados de baja en 2018
- Clientes dados de baja en 2017

El listado de Clientes debe incluir datos de contacto (Nombre y Apellido, Cargo, Teléfono), descripción del servicio, cantidad de comensales diarios, tipos de menú que brindan y procesos de calidad implementados.

Para el caso de Clientes dados de baja debe aclarar el motivo de la misma.

Asimismo, debe presentar certificados de prestación de servicio con características y cantidades similares a las solicitadas por el presente pliego

3.3) EXPERIENCIA EN PRESTACIONES SIMILARES (Satisfacción de Clientes)

Dados los niveles de sensibilidad que posee el beneficio de contar con una prestación de servicios de alimentación acorde a los parámetros de calidad exigidos en el presente pliego, el Comité de Evaluación realizará un análisis respecto de los antecedentes de los oferentes, quedando a su criterio un pedido aleatorio de referencias respecto de los niveles de satisfacción, cumplimiento contractual y operativo de los servicios prestados por los oferentes a otros Clientes.

Alcances de la oferta

Se considerará que las ofertas son completas, es decir que las mismas contemplan la totalidad de prestaciones necesarias para brindar el servicio objeto del presente.

2) DOCUMENTACION ESPECÍFICA A PRESENTAR

Previo a cotizar, las firmas oferentes deberán efectuar una visita a S.E.C.M. con el fin de conocer el lugar, instalaciones, equipamiento y funcionamiento del servicio. Ambas plantas productivas y la Escuela Infantil podrán visitarse, previa cita con la Jefatura a Cargo contactándose al 5776-3475/3575.

El Oferente **deberá presentar el Certificado de Visita**, que será extendido por S.E.C.M. Para ello, deberán concurrir a S.E.C.M. con el objeto de verificar el lugar y demás características del servicio requerido, en la fecha indicada en el pliego a tal fin, debiendo informar al Área de Beneficios al Personal, Sección Comedor: Nombre, Apellido y DNI de quien asistirá a la misma.

Al finalizar la visita de inspección, la concurrente recibirá el respectivo comprobante de asistencia, para ser presentado junto con su propuesta. La falta de realización de la visita será causal de inadmisibilidad de la oferta.

****La visita a las instalaciones es de carácter obligatorio.****

Los oferentes deberán acreditar mediante la presentación de los certificados pertinentes, las siguientes condiciones necesarias:

a) Haber prestado servicios semejantes a los exigidos en el objeto de esta contratación por un plazo no menor a 2 (dos) años; para una cantidad no inferior a 600 (seiscientos) cubiertos diarios.

No se tomarán en cuenta para estos fines los servicios prestados en restaurantes, bares, hospitales y/o penitenciarías.

3) CRITERIOS DE SELECCION

Deberán estar debidamente señalados en la propuesta.

CAPACIDAD E IDONEIDAD TECNICA

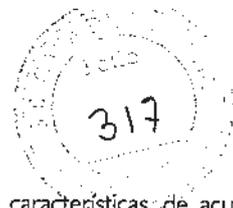
Se ponderarán aspectos relevantes y determinantes que permitan una adecuada valoración de la idoneidad de los proponentes.

En ese orden, y a efectos de evaluar la capacidad e idoneidad técnica, los oferentes deberán acreditar mediante la documentación pertinente la información detallada a continuación:

3.1) PLANTA ELABORADORA

Dada la importancia de las necesidades alimenticias del Personal de S.E.C.M., el oferente deberá poseer tanto como soporte operativo como parte de un plan de contingencia ante una probable inutilización del área de elaboración (inundación, corte de luz, agua, gas u obras de mejoramiento de comedor tal como la infraestructura actual) una Planta con Habilitación Definitiva a nombre del oferente, en el rubro específico de alimentación vigente al momento de la Licitación, o bien poner a disposición de esta Sociedad otros medios con las condiciones necesarias como para sostener en idénticas condiciones la prestación del servicio.

En el caso de poseer Planta Elaboradora, la misma deberá estar ubicada preferentemente a menos de 15 km de S.E.C.M., dado que en casos de emergencias y/o contingencias, en virtud de la fluctuación de los comensales, se podrían solicitar alimentos, tanto refrigerios como almuerzos o cenas, cuya entrega



Acreditar un Sistema de Gestión de la Calidad en servicios de alimentación de similares características, de acuerdo a los lineamientos establecidos por la Norma ISO 9001 y / o superior certificación y vigente a la fecha de apertura de las ofertas.

4) PROPUESTA DE SERVICIO – MEJORAS

NO APTO PARA COTIZAR

Los oferentes podrán alternativamente presentar propuestas que representen una mayor calidad del servicio que se desea realizar, las que serán tenidas en cuenta en el momento de seleccionar la propuesta más conveniente. Siempre y cuando hayan respondido la propuesta principal.

5) OBLIGACIONES DE LAS PARTES

- 1) La Contratista deberá contar con los servicios de un Profesional en Nutrición, quien deberá firmar los menús presentados y durante el período de duración del servicio coordinar los cambios y consultas referidas a las variables de los menús, con los responsables del Área y Sector Comedor de esta S.E.C.M.
- 2) La Contratista estará obligada a proporcionar el servicio de comida de horas extraordinarias, con entrega en el salón Comedor en los horarios establecidos. Cuando la cantidad de menús de personal en horas extraordinarias supere los 35 (treinta y cinco) servicios y/o a solicitud de S.E.C.M. estará obligado a la apertura del salón comedor y brindar el servicio correspondiente.
- 3) La Contratista deberá servir un menú especial en cuatro oportunidades anuales que se detallan a continuación:
 - Víspera del día del trabajador: (día hábil previo al 1° de mayo).
 - Aniversario de S.E.C.M. (septiembre), en esa fecha el almuerzo y la cena – especial - deberá ser acompañado por dos vasos de gaseosa de al menos 330 Cm3.- de primera calidad, Como así también un Refrigerio especial (que deberá constar de snacks salados, bombón de chocolate –tipo Cabsha-, galletitas dulces de variedad diferente a las habituales y una botella/lata de gaseosa de primera línea de 200ml. para dicho día. La entrega del mismo deberá ser en un envoltorio individual tipo bolsa de cartón con manijas.
 - Víspera de noche buena - navidad, además del menú especial, se deberá presentar una mesa navideña con productos tradicionales tales como Pan Dulce, turrone, Confites, Frutos secos, etc.
 - Fin de Año (diciembre), además del menú especial, se deberá presentar una mesa dulce con productos tales como variedad de tortas dulces, masas secas, Pan Dulce, turrone, Confites, Frutos secos y helados, etc.

El precio por este servicio no podrá ser superior al de Menú Almuerzo diario. Como así el menú deberá ser acordado con el responsable a cargo de S.E.C.M.

- 4) Será responsabilidad de la Contratista proveer el equipamiento gastronómico adicional necesario para un mejor desempeño de las tareas a realizar y el abastecimiento de los víveres y provisiones necesarios para la elaboración del servicio contratado y tratamiento de los residuos provenientes de la preparación del mismo. Estará a su cargo el acarreo de insumos y almacenamiento de éstos, como así también el acarreo de los residuos al lugar que S.E.C.M. indique, a tal fin la contratista deberá **proveer los contenedores de residuos de capacidad necesaria**, para el correcto traslado y depósito de los mismos, y manteniendo un estricto control de la higiene durante el procedimiento de traslado y depósito de residuos. También será responsable de la limpieza y mantenimiento de tales lugares e inmediaciones. De acuerdo a instrucciones de bromatología queda prohibido el uso de los mismos elementos para acarreo de insumos / residuos.
- 5) En el Salón Comedor de Planta Retiro se encontrará el "LIBRO DE SUGERENCIAS Y QUEJAS" en el cual los usuarios dejarán asentado todo comentario o sugerencia respecto del servicio brindado por la Contratista.
- 6) La Contratista designará por escrito un Representante Técnico que deberá hallarse en forma permanente en las instalaciones del comedor; el cual estará debidamente autorizado y facultado para actuar y obligarse en nombre de la Contratista. Este representante efectuará, junto con el responsable designado por S.E.C.M., controles periódicos de calidad, gramaje de las porciones servidas, atención a los comensales e higiene en el servicio prestado.

- 7) La correspondencia oficial entre las partes se llevará a cabo exclusivamente a través del "LIBRO DE ORDENES Y SERVICIOS" donde quedarán asentados todos los requerimientos y solicitudes de las partes. Se labrará un acta de inicio del servicio en este libro.
- 8) S.E.C.M. se reserva el derecho de realizar auditorías de salud y seguridad, extrayendo muestras de alimentos y agua para proceder a efectuar análisis bromatológicos de los mismos en Instituciones especializadas, a tal efecto cuando las auditorías se realicen serán entregadas muestras de idénticas características al servicio, para realizar las contrapruebas que se consideren necesarias, cuyos resultados deben ser comunicados dentro de los tiempos que correspondan a los reactivos para realizar el control por oposición de los alimentos y utensilios correspondientes.
- 9) S.E.C.M. pondrá a disposición de la Contratista sin cargo: - Agua corriente, conexión a desagües, gas y electricidad de red.
- 10) S.E.C.M. proveerá las instalaciones del comedor, el cual se encuentra ubicado en el segundo piso del edificio sito en Av. Antártida Argentina 2085, de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, con acceso por escalera principal y de servicio, además de un montacargas de capacidad apropiada.
- 11) El mobiliario y equipamiento, conforme inventario (adjunto), será firmado de conformidad por las partes resultando la Contratista enteramente responsable del buen estado de conservación, funcionamiento, limpieza y presentación de los bienes inventariados, debiendo prever el correspondiente servicio para su adecuado mantenimiento
- 12) S.E.C.M. no aceptará cambios de menú, que no hayan sido aclarados en el proceso licitatorio, los cuáles se atribuyan a incompatibilidad con el equipamiento existente o falta del mismo.

A la finalización del plazo contractual, la Contratista deberá devolver los elementos entregados en condiciones de calidad y funcionalidad, sólo aceptando S.E.C.M. el razonable desgaste por el uso normal de los mismos. En caso de roturas, la Contratista deberá efectuar la reposición de los elementos, aceptando S.E.C.M., artículos de distinta marca, pero de igual formato y calidad los cuales quedarán como propiedad de esta Casa.

S.E.C.M. se reserva el derecho de realizar verificaciones periódicas de los elementos entregados en presencia del Representante Técnico designado y de verificarse faltantes, los mismos deberán ser repuestos dentro de los quince (15) días corridos de efectuada la verificación; de lo contrario le será descontado su valor, del importe que la Contratista tenga a percibir por facturación del servicio.

La Contratista podrá incorporar el equipamiento que considere necesario para el mejor cumplimiento de sus obligaciones, previa conformidad de S.E.C.M.

La Contratista será facultada para ingresar los elementos de su propiedad que le sean necesarios para la ejecución del servicio, a los que les dará entrada a S.E.C.M. por medio de un remito inventario que será firmado de conformidad por las partes previa autorización de S.E.C.M. Este inventario deberá ser tenido en cuenta al término de la relación contractual para permitirle a la Contratista la salida de los elementos ingresados oportunamente.

La Contratista deberá proveer e instalar el equipamiento de refrigeración de capacidad necesaria y temperatura adecuada para la conservación constante de ensaladas, entradas y postres, durante todos los horarios de servicio de comedor. El mismo será propiedad de la Contratista y formará parte de su inventario inicial. La instalación y adecuación de este equipo deberá estar operativa al comienzo de la contratación, sin interrumpir el normal funcionamiento del servicio.

- 13) Será responsabilidad de la Contratista la inclusión de adecuaciones que no hayan sido contempladas en el presente, indispensables para el correcto funcionamiento de las instalaciones y la cobertura de las normativas vigentes. Todas las tareas a desarrollar estarán supeditadas a no afectar la operatividad del Servicio.
- 14) La Contratista deberá proveer: la vajilla en excelente estado; platos de loza de 25 cm de diámetro, platos de loza para entrada – de menor diámetro-, computeras plásticas o de acero inoxidable para postre, cubiertos de metal tipo Tramontina, saleros, pimenteros, aceiteras y/o vinagreras de vidrio incoloro; vasos de vidrio ó acrílico transparente de grosor similar a vidrio, vasos y platos plásticos – exclusivos para niños de la Escuela Infantil-, bandejas individuales para el traslado de la comida y servilletas de papel Tissúe de 20 x 20 cm. con servilleteros cada 4 comensales. Asimismo, la limpieza y reposición de la vajilla en cuestión en todos los establecimientos de SE Casa de Moneda, estará a cargo del contratista.

- 15) La Contratista no podrá hacer reformas, modificaciones y/o agregados a los sistemas de cocina y comedor, sin la previa aprobación por escrito de S.E.C.M.
- 16) S.E.C.M. pondrá a disposición instalaciones para vestuarios y sanitarios de ambos sexos, obligándose a mantenerlos en buen estado de conservación y limpieza.
- 17) La Contratista deberá contar con todo el personal necesario para la normal ejecución del servicio que se solicita. El personal será contratado por la Contratista y por lo tanto quedará a su cargo el pago de las remuneraciones y el cumplimiento de todas las cargas sociales y seguros vigentes durante la prestación del servicio a brindar.
- 18) La contratista deberá cumplir con las obligaciones derivadas del plexo normativo laboral. La Contratista deberá pagar puntualmente los haberes y/o beneficios sociales de acuerdo a las leyes vigentes durante la prestación del servicio a brindar. La Contratista se obliga a mantener indemne a S.E.C.M. de toda responsabilidad, cualquiera fuera el alcance de ésta, ante cualquier reclamo y/o requerimiento administrativo y/o judicial, por el pago de todo importe que se reclamase por falta de cumplimiento de las obligaciones que asuma en virtud del presente contrato, y en particular, las que fueran objeto de reclamo. Está prohibido a la Contratista emplear en tareas que surjan de la presente licitación, a personal de S.E.C.M. que se encuentre en actividad, aún cuando el desarrollo de la actividad se efectúe fuera del horario en el que cumpla tareas en esta Sociedad.
- 19) La Contratista solo podrá facturar por la cantidad de comensales a los que hubiese brindado el servicio en forma efectiva y fehaciente. Para ello la SECM pone a disposición un sistema informático que emite un ticket por cada comensal que ingresa al salón comedor. El mismo para que tenga efecto en la facturación deberá ser validado en el mostrador al entregar la ración correspondiente (almuerzo, cena o vianda). En caso de duda sobre las cifras de comensales, se tendrá por válido la cantidad que indique él o la encargada de control asignada/do por S.E.C.M.
- 20) Será obligación de la Contratista, la presentación de la nómina completa del personal afectado al servicio, con las modificaciones, en el caso de que la hubiera, MENSUALMENTE.
- 21) Con antelación a la incorporación de personal al equipo de trabajo, la Contratista deberá gestionar ante el Área de Seguridad de S.E.C.M. la tarjeta de ingreso. En el caso de no contar con la misma el personal en cuestión no podrá ingresar a S.E.C.M.
- 22) Al inicio de la prestación de los servicios la Contratista deberá presentar la siguiente documentación:
- Listado del personal, incluyendo nombre/s y apellido/s, N° del CUIL, domicilio real, fecha de ingreso a la empresa y tarea asignada, dicho listado deberá estar refrendado por la A.R.T. contratada por la empresa.
 - Certificado de capacitación efectuada al personal para prevenir accidentes laborales y enfermedades profesionales por los riesgos emergentes del servicio.
 - Certificado de asistencia al curso de capacitación como Manipuladores de Alimentos de todos los empleados que realicen tareas relacionadas con el servicio.
 - Libretas sanitarias vigente de todos los empleados de la Contratista afectados al servicio.
 - Constancia de pago ante la AFIP de las cargas sociales y ART del último período.
 - SEGURO DE ACCIDENTES DE TRABAJO o ACCIDENTES PERSONALES SEGÚN CORRESPONDA Y VIDA OBLIGATORIO**
 - Exámenes médicos pre-ocupacionales del personal afectado al servicio.
 - Todo personal de la Contratista, deberá presentar certificado de reincidencia, a fin de ser autorizado a ingresar y prestar tareas en SECM.
 - Nota de la A.R.T. de la Contratista con cláusula adicional de "No Subrogación"
Se transcribe como ejemplo el texto de la Cláusula Adicional de "No Subrogación": "(Nombre de la A.R.T. de la Contratista), renuncia en forma expresa a iniciar toda acción de repetición o de regreso contra SOCIEDAD DEL ESTADO S.E.C.M., sus funcionarios, empleados u obreros, bien sea con fundamento en el Art. 39, 5 de la

Ley 24557 o en cualquier otra norma jurídica, con motivo de las prestaciones en especie o dinerarias que se vea obligada a otorgar o abonar al personal dependiente o ex dependiente de (Nombre de la Contratista), por accidentes de trabajo o enfermedades profesionales sufridas o contraídas por el hecho o en ocasión del trabajo o in itinere.

Nombre de la A.R.T. de la Contratista, se obliga a comunicar a S.E.C.M. en forma fehaciente, los incumplimientos en que incurra el asegurado, y especialmente la falta de pago en término." El certificado de cobertura de ART. deberá constar con la cláusula de no repetición a favor de S.E.C.M.

Respecto a personal de cooperativas:

- o Póliza de Seguro de Accidentes Personales, conforme lo dispuesto por la normativa correspondiente.
- o Por las coberturas de seguro detalladas se aceptará un Certificado de Cobertura expedido por la Compañía Aseguradora para ser entregada, donde conste:
 - o Asegurado
 - o Número de Póliza
 - o Vigencia,
 - o Listado del Personal cubierto,
 - o Riesgo Cubierto
 - o Existencia o no de deuda.

- 23) Todo el personal de la Contratista estará identificado mediante tarjeta colocada en lugar bien visible en la ropa de trabajo. Los datos mínimos a incluir son:
- a) Razón Social o Logotipo de la empresa contratista
 - b) Apellido y nombre del trabajador
 - c) Función
 - d) Foto
- 24) La Contratista será directa y totalmente responsable de la buena conducta y moralidad de todo su personal. S.E.C.M. tendrá facultades para exigir a la Contratista, el retiro inmediato de cualquier persona, que a su juicio observará mala conducta, incompetencia, negligencia o que por cualquier otra causa fuera considerada inconveniente su permanencia en la Casa, debiendo la Contratista encontrar un reemplazo dentro de las 48 horas e informar a S.E.C.M. el nuevo ingreso.
- 25) La Contratista deberá dar cumplimiento estricto establecido en el Código Alimentario Argentino.
- 26) Todo el personal de la Contratista, cualquiera fuese la función que desempeñe, deberá vestir uniforme adecuado a sus tareas incluyendo el gorro cubre cabeza y barbijo. Tanto los uniformes como el personal deberán estar en impecables condiciones de aseo y presentación con el cabello recogido.
- 27) S.E.C.M. exigirá el máximo de orden y limpieza en el comedor, cocinas, depósitos, cámaras frigoríficas, utilizados por la Contratista, que deberá extremar las medidas preventivas necesarias para evitar la obstrucción de los sistemas de desagües de los servicios que utilice y estarán a su cargo los gastos que ocasione su falta de acción.
- 28) S.E.C.M. se reserva el derecho de realizar cuantas inspecciones considere necesarias y convenientes, en los horarios y en la totalidad de los locales y dependencias ocupadas por la Contratista. S.E.C.M. podrá realizar visitas a establecimientos o recintos ubicados fuera del ámbito de ésta, donde se elaboren alimentos destinados al consumo en esta Sociedad.
- 29) S.E.C.M. no será responsable por la pérdida de mercaderías o materias primas que puedan producirse en las heladeras, conservadoras o cámaras frigoríficas debidas a cortes en el suministro de energía eléctrica, rotura o desperfecto de las mismas.
- 30) S.E.C.M. asignará a la Contratista un número telefónico con salida por operadora, para uso comercial.



- 31) La Contratista deberá utilizar los locales, equipos y dependencias que le facilitará S.E.C.M., únicamente para el objeto de la presente licitación.
- 32) S.E.C.M. se reserva el derecho de solicitar al oferente/proveedor el certificado de marca del/ los producto/s y/o verificar la autenticidad de la misma.

6) SANCIONES

Se consideran faltas y/o incumplimientos pasibles de sanción las siguientes:

6.1) Faltas leves:

- a) Tratar con imprudencia, negligencia, o impericia el equipamiento o elementos puestos a disposición por S.E.C.M. para la prestación del servicio.
- b) Mantener en deficientes condiciones de higiene, limpieza y/o de uso los elementos de servicios (cubiertos, platos, cocina, ollas, etc.) así como los ambientes, pisos, ventanas, paredes, mesas del comedor a cargo de la contratista.
- c) Modificación de los horarios y menús establecidos sin autorización expresa de S.E.C.M.
- d) Servir raciones con diferencias respecto a los gramajes aprobados, en detrimento de S.E.C.M.
- e) Permitir que el personal a su cargo, cualquiera fuese la función que desempeñe, no esté correctamente aseado y con el uniforme reglamentario.

6.2) Faltas graves:

- a) Falta a la moral o buenas costumbres del personal a su cargo.
- b) Emplear para su consumo productos vencidos o que no se encuentren en condiciones.
- c) La utilización de alimentos considerados "**NO APTOS PARA EL CONSUMO, ALTERADOS, ADULTERADOS, FALSIFICADOS O CONTAMINADOS**", de acuerdo con lo estipulado en el Capítulo I, puntos 1.8 a 1.12 del Decreto N° 179/00 del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, sin perjuicio de las medidas legales que puedan generar las consecuencias derivadas de la consumición de tales productos y de la responsabilidad civil y penal que pudiera corresponderle al adjudicatario. Así como el suministro de raciones de comida elaborada con deficiencias en la cocción/preparación y/o contaminación
- d) El uso inadecuado de las instalaciones o dependencias.
- e) Falta de suministro de: Menús, Viandas o Refrigerios para Horario Ordinario y Horario Extraordinario, considerando la cantidad máxima de 1200 agentes.

6.3) Faltas muy graves:

- a) Intoxicación del personal de S.E.C.M. atribuible al servicio de la Contratista
- b) 3 (tres) faltas leves representan una falta muy grave
- c) 2 (dos) faltas graves, representan una falta muy grave

C
R

NO APTO PARA COTIZAR

7) REGIMEN DE MULTAS

Las sanciones a aplicar por las faltas y/o incumplimientos tipificados en los puntos precedentes, son las siguientes:

7.1) FALTAS LEVES: Multa del 3% del valor de la facturación del mes inmediato anterior.

7.2) FALTAS GRAVES: Multa del 5% al 10% del valor de la facturación del mes inmediato anterior de acuerdo con los antecedentes sobre faltas anteriores de la contratista.

7.3) FALTAS MUY GRAVES: Multa del 20% del valor de la facturación del mes inmediato anterior hasta la rescisión del contrato por exclusiva culpa de la Contratista. Es decir que una falta muy grave podrá ser considerada causal de resolución del contrato por exclusiva culpa del contratista.

7.4) Reincidencia: El incumplimiento reiterado de las obligaciones por parte de la Contratista, será considerado como causal de resolución del contrato por su culpa, sin perjuicio de la multa que le corresponda según el tipo de falta.

7.5) Procedimiento de Sanción: será conforme el reglamento de compras vigente, publicado en nuestra WEB. Determinada la existencia de una infracción se notificará a la Contratista quien tendrá 48 horas para hacer su descargo ante la Gerencia de la cual depende el servicio de comedor. Evaluada la presentación, la Gerencia emitirá opinión respecto de la procedencia de la sanción. La resolución que aplique sanción o absuelva será notificada a la Contratista.

No se aceptará como defensa, la producción de un hecho fortuito o fuerza mayor alegando que haya sido denunciado ante S.E.C.M. con posterioridad a las 24 horas de ocurrido.

De la sanción impuesta se informará a la Gerencia de Compras a fin que se asiente la misma en el legajo de proveedor y a la Coordinación de Compras y Finanzas a fin que haga efectiva la sanción pecuniaria impuesta.

Asimismo, la Gerencia de la que dependa el servicio elevará un informe de todo lo actuado a la Gerencia General para su conocimiento.

Notificaciones: Todas las notificaciones que deban practicarse se harán mediante alguno de los siguientes medios: Carta documento, carta certificada, notificación personal firmada por el dueño o representante legal de la empresa.

8) DESCRIPCION DE LOS SERVICIOS:

8.1) Requisitos y Características del Servicios Almuerzo/Cena diarios

Cada comida debe constar de: Primer plato / Entrada, Plato principal y Postre; todo según el menú.

Cada menú deberá incluir como adicional diariamente: sopa, agua potable apta para consumo y pan en sus variedades francés y de salvado, helado de varios sabores, fruta de estación, té y café.

Cuando el menú del día así lo requiera se deberá ofrecer en forma individual a cada comensal, el aderezo correspondiente: queso rallado, limón, etc.

Los menús deberán ajustarse estrictamente a las planillas adjuntas ratificadas por el Profesional en Nutrición.

Durante el transcurso del contrato y en caso de modificaciones y cambio de menús, éstos deberán ser consensuados y coordinados con el personal a cargo del control del servicio de comedor designado por S.E.C.M.

Los productos a utilizar deberán ser de primera calidad y de marcas reconocidas.

Con referencia a los aceites, los de uso como condimento deben ser aceite puro 100% (Girasol, Maíz, Soja, etc.), para la cocción y frituras aceite mezcla; debiendo efectuar una descripción del procedimiento utilizado, métodos de filtrado, criterios de reutilización y/o uso de aditivos si los hubiera.



Todos los víveres estarán perfectamente identificados con rótulos a efectos de evitar su mal uso. S.E.C.M. se reserva el derecho de introducir en el menú aquellas modificaciones que las circunstancias aconsejen, dentro de los niveles de calidad que figuran en el presente pliego. La Contratista no podrá modificar sin la autorización de S.E.C.M. los menús.

Se podrán solicitar diariamente menús de almuerzo diario u optativo para áreas gerenciales, los mismos serán requeridos por el personal autorizado de cafetería de S.E.C.M., quienes, al retirar el servicio, deberán presentar la tarjeta de ingreso de la persona que solicita el servicio o firmarán el ticket indicando número de legajo y la gerencia solicitante.

Además, deberá contemplarse tres menús diarios opcionales: vegetariano*, carne, ¼ de pollo o deshuesado a la parrilla con guarnición (verduras hervidas, arroz blanco, zapallo hervido, ensaladas varias del día).

Cabe aclarar que, con la opción de plato principal del día, el comensal podría sustituir la guarnición por las mencionadas para el menú de parrilla.

Durante el servicio de provisión de almuerzos y cenas se deberá poner a disposición de los comensales una mesa de aderezos, que incluya: Mayonesa, Mostaza, Ketchup, Aceite de Oliva y de Maiz, salsa de soja, Vinagre, Aceto balsámico, jugo de limón, etc...

8.2) Requisitos y Características del Servicio Agasajo de cumpleaños al personal (Tortas)

Se comunicará la cantidad diaria a raíz de los cumpleaños de los empleados, cantidad aproximada anual 1200 unidades.

Las mismas deberán tener un peso aproximado de 1,5 kg y su elaboración deberá ser en el día solicitado con productos de primera calidad. (variedades: Bizcochuelo de vainilla con relleno de dulce de leche y cobertura de chocolate; tarta de ricota con dulce de leche, Pasta Froia de dulce de batata/membrillo, Torta Havanette, tarta de manzana, tarta de coco y dulce de leche). La variedad deberá validarse con el referente designado por parte de SE Casa de Moneda, con una rotación por periodo trimestral durante los cuales se entregará siempre la misma especialidad, excepto para personas con celiaquía.

8.3) Requisitos y Características del Servicio Menú para Niños de Escuela Infantil

S.E.C.M. cuenta con una Escuela Infantil para hijos de empleados de la empresa a la cuál asisten aproximadamente 75 niños desde los 45 días a los 5 años.

Se deberá contemplar en este servicio, el alimento diario para los niños que asistan a la Escuela Infantil, la cantidad de niños presentes, por edades serán informadas por la Directora de la Escuela Infantil, para proceder a la confección de los menús.

Cada menú diario deberá constar de: Desayuno, Almuerzo y Merienda. Se detalla variedad en ANEXO 3.

Los alimentos que se suministren a los niños deberán elaborarse in situ y en el día, en las instalaciones de la misma, a tal fin la Contratista deberá contemplar el personal afectado para la elaboración de los mismos (desayunos, almuerzos y meriendas)

En la cotización del Rubro "Menú para niños de Escuela Infantil" se deberá contemplar la prestación de, al menos, 2 (dos) cocineros/as (en el horario de 07:00 a 19:00 horas) que deberán realizar las tareas de cocina y servicio de mesa, en las instalaciones de la escuela infantil de S.E.C.M.

Los menús de guardería deberán ser confeccionados de acuerdo al Menú Homologado por el GBCA, los cuales tiene variación cuatrimestral. Toda modificación excepcional del mismo, deberán ser previamente consensuada con el personal a cargo del Servicio de Comedor de S.E.C.M. Los mismos deberán contemplar la cantidad, variedad y calidad de los productos utilizados para la debida alimentación de los niños.

Los productos a utilizar en la elaboración de los menús deberán ser de primera marca y calidad. El servicio diario para niños de guardería deberá contemplar:

- **Menú para lactantes (hasta los 12 meses de vida)**
Se adjunta Menú Homologado de acuerdo al GCBA

La Contratista presentará todos los meses el menú de los niños efectuado y rubricado por el Profesional responsable en Nutrición de la firma contratista, el cuál será aprobado por el personal responsable del servicio de comedor de la empresa y consensuados con el servicio médico.

Asimismo, la contratista deberá disponer de un 15% de la cantidad de menús solicitados habitualmente, de un menú alternativo que será requerido de acuerdo a la necesidad (Ej: Fideos con manteca y queso).

Los productos para las preparaciones deben ser:

- o Lomo o cuadril sin grasa procesado

NO APTO PARA COTIZAR

- o Carne de cerdo
- o Pechuga de pollo sin piel procesada
- o Huevo duro procesado con puré
- o Puré de zapallo
- o Puré de zanahoria
- o Puré de zapallo, zanahoria y papa
- o Budín de zanahoria o zapallo (pisado y mezclado con salsa blanca)
- o Caldo de verduras colado
- o Fideos con manteca
- o Arroz blanco con queso blanco

Menú para niños (a partir del año de vida) Almuerzo
Se adjunta Menú Homologado de acuerdo al GCBA

Se deberá contemplar una dieta constipante según indicación médica.

Desayuno y merienda para niños de la escuela infantil:

Se contemplará la provisión de bizcochuelo de vainilla, galletitas, galletitas de agua, alfajores de maicena, amolladito de dulce de leche, tostadas y pan con dulce de leche. Deberán ser de primera marca y calidad. Los gramajes por colación deberán respetar los indicados en el Menú Homologado adjunto.

Bebidas para niños de la escuela infantil:

Se deberá contemplar la provisión de agua mineral envasada en cantidad necesaria para el consumo diario y en las comidas de los niños. Consumo promedio: 1 litro por lactante/niño.

La contratista deberá proveer yogurt -200ml por colación- y/o chocolatada envasada de primeras marcas x 200ml., para los 2 (dos) refrigerios diarios de los niños. Esta variedad deberá validarse con el referente que la Escuela Infantil designe. Cabe aclarar que el personal adulto- aproximadamente 30 comensales- que almuerce en la Escuela Infantil, deberá recibir idéntico servicio que el provisto en el Comedor de la empresa, para el cual se solicita considerar el personal necesario para dicho servicio.

8.4) Requisitos y características del servicio complementario (REFRIGERIO) diario para el personal presente

Se entregará al personal presente diariamente y en horarios a establecer, el complemento alimentario el que consta de un (1) sólido y un (1) líquido a elección del empleado, dentro de las posibilidades y estipulando poseer un mínimo de 10 (diez) variedades de productos diarios. Se deberá contemplar la posibilidad de igualdad de elección para todos los sectores y horarios de refrigerios:

- Líquido: Jugo, café, té ó mate cocido 250 cc. Con agregado de leche descremada líquida o en polvo, azúcar o edulcorante a solicitud del usuario, yogur descremado; chocolatada. Los jugos deberán ser en envase individual y deberá haber una opción de jugo Light bajo en azúcar (ej. Citric, Cepita Light, Baggio, Ades, etc.).

- Sólidos: dentro de las opciones deberán ser: 2 alfajores triples; 3 turrone de mani, 2 barritas de cereal, 2 paquetes de snacks; 1 paquete de galletitas dulces – saladas. Todas las variedades deben tener entre 120 y 200 gr.

Semanalmente ofrecer: 1 Sandwich tipo pebete de Jamón Cocido y Queso (2 fetas de cada fiambre); 1 sandwich tipo pebete de salame y Queso (2 fetas de cada fiambre) y una opción vegetariana de Pan integral y sólo Queso (4 fetas).

La variedad de 10 opciones de Refrigerio sólido deberá ser rotada en forma bimestral a los fines de ofrecer 60 variedades anuales. No obstante lo mencionado, el referente designado por SECM podrá solicitar la repetición de alguna variedad en particular por preferencia, en base al consumo histórico de los empleados.



También se debe contar con la opción para celíacos. Según el siguiente detalle:

<i>Alimento sólido</i>	<i>Marcas/fabricantes de referencia</i>
Alfajores triples	Terrabusi – bagley – kraft
Turrónes Mani	Arcor
Snacks	Pepsico – Bagley - Kellogg's, -Arcor
Barritas de cereal	Granix, quacker, Felfort, Ser, cerealmix
Galletitas dulces	Bagley, terrabusi, granix, Arcor, pepsico, Kraft; mondelez
Galletitas Saladas	Bagley, terrabusi, mondelez, granix, arcor
Fiambres y embutidos	Jamón: campo austral, sadia, paladini – Queso: Barraza, la paulina, sancor y la serenísima – Salame: calchaquí, paladini, Frigorífico "42"
Productos para Celíacos	Gallo;

<i>Alimento Líquido</i>	<i>Marcas/fabricantes de referencia</i>
Jugos	Peñaflor, Arcor, Citric
Chocolatada	Danone, Sancor, Milkaut
Bebidas para celíacos	Arcor BC, Natufresh

8.5) Requisitos y características del servicio menú para personal que realiza horas extraordinarias

A solicitud de S.E.C.M., la Contratista proveerá el menú correspondiente a horas extraordinarias que realice el personal. El personal designado por S.E.C.M. informará con la debida anticipación la cantidad de servicios necesarios. La contratista será responsable de la entrega en forma de viandas en los sectores correspondientes. La comida se servirá en bandejas individuales descartables correctamente cerradas con papel film, cubiertos, servilletas, pan, jugo y aderezos. Cuando las necesidades de S.E.C.M. así lo requieran o cuando el personal que realice horas extraordinarias supere la cantidad de 40 personas se deberá contemplar la apertura del salón comedor. Se indican opciones de menús para horario extraordinario en **ANEXO I - Menú Viandas -** Este menú se refiere a comidas de fines de semanas, feriados o días hábiles en horario nocturno en caso de que S.E.C.M. no requiera la apertura del salón comedor. Los menús a prepararse como viandas de días feriados, fines de semana ó días hábiles en que no se requiera la apertura del salón comedor serán consensuados con anticipación con los responsables designados por S.E.C.M. La cantidad estimativa de viandas para fin de semanas o días feriados será informada con 24hs. de antelación a la Contratista.

8.6) Bebidas

La Contratista proveerá agua apta para consumo, química y bacteriológicamente potable, suministrada por medio de sistema de dispensar a conexión de red. El agua deberá estar refrigerada. Está estrictamente prohibido el ingreso, expendio y/o consumo de bebidas alcohólicas de cualquier tipo, inclusive en la preparación y/o condimento en las comidas, a excepción de que integren algún tipo de servicio especial debidamente solicitado por S.E.C.M., o para alguna celebración en particular. Las bebidas que sobran de ese servicio deberán ser sacadas del recinto de S.E.C.M. a la mayor brevedad posible, no pudiendo quedar en el depósito de la misma.

8.7) Regímenes médicos

La Contratista deberá prever en los menús y refrigerios las siguientes dietas:

- GÁSTRICA – BILIAR – INTESTINAL
- HIPOCALÓRICA
- HIPOSÓDICA
- CELIACOS

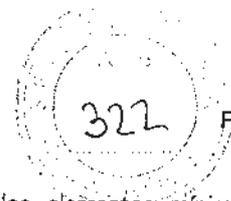
Estas dietas serán solicitadas por el personal que lo requiera, siempre y cuando la misma sea avalada por RR.HH. a través de su Servicio Médico. La Contratista deberá proveer los menús y refrigerios respectivos según las indicaciones profesionales. Se acompaña **ANEXO 2** con Menús por regímenes médicos.

8.8) Servicio de catering para eventos especiales

10, 25, 50, 100, 200 y 500 (quinientos cientos) agentes.

Lunch: Cada servicio deberá contemplar la inclusión de todo lo necesario para la realización de los mismos, a saber:

- **Servicio Especial**
Tablas fiambre y queso
Empanadas de carne, pollo y jamón y queso
Pizzas
- **Bebidas**
Gaseosa Línea Coca 2 vasos por persona (330cc) o Agua Mineral x 500 cc
- **Mesa Dulce**
Torta de Ricota
Tarta Combinada
Tarta Havanna
Selva Negra
Tarta Frutal
Tarta de Coco
Brownie
Tarta de Manzana
Torta de Coco
Masas secas
- **Descartables**
Servilletas
Escarbadientes
- **Servicios Adicionales de Materia Prima**
Gaseosa Línea Coca Cola 1 vasos extras
Hielo
- **Mano de obra**
Personal de Cocina
Mozos
- **Mantelería y vajilla**



Los oferentes deberán realizar una propuesta innovadora teniendo en cuenta los elementos mínimos descriptos anteriormente, informando tipo y marca del producto cotizado.

8.9) Horarios de Funcionamiento

Almuerzo Diario

Días hábiles, de lunes a viernes desde las 11.30 hs. a 15:00 hs.

El primer turno será a partir de las 11.30 hs, siendo el último horario de ingreso al comedor a las 15.00 hs. De acuerdo a nuestros horarios de ingreso/egreso de nuestro personal (turno mañana de 6hs. a 14hs. y tarde de 14hs. a 22hs) deberá existir un intervalo desde las 13.45 hs a las 14 hs., lapso en el cual se procederá al reacondicionamiento de las mesas (reposición de aceite, vinagre, servilletas, etc.) y limpieza de las mismas.

Cena Diaria:

Días hábiles, de lunes a viernes desde las 20:00 hs. a 23:00 hs.

MENÚ Viandas para personal en horario extraordinario

Sábados: 12:00 hs (entrega en comedor) PARA LOS TURNOS MAÑANA Y TARDE
20:00 hs. (entrega en comedor) PARA EL TURNO NOCHE

Domingos: 12:00 hs (entrega en comedor) PARA LOS TURNOS MAÑANA Y TARDE
20:00 hs (entrega en comedor) PARA EL TURNO NOCHE

Si las necesidades de S.E.C.M. así lo requiera o cuando el personal que realice horas extraordinarias supere la cantidad de 35 personas, S.E.C.M. solicitará al concesionario la apertura del salón comedor en horarios extraordinarios, los mismos serán aproximadamente y en casos eventuales los siguientes:

Sábados, Domingos ó feriados: de 12:00 a 14:00 hs y/o de 20:00 a 23:00 hs.

El precio a contemplar por el servicio de apertura de comedor en horas extraordinarias a efectos de la facturación, será el del Menú almuerzo diario.

De existir la necesidad de la apertura del comedor en horas extraordinarias, se coordinará con el proveedor, con la antelación necesaria, el menú que se deberá suministrar en estas ocasiones, debiendo los mismos reunir las condiciones y características del menú Almuerzo / Cena diario.

Horarios de comidas de la Escuela Infantil:

Desayuno: 9 hs

Almuerzo turno mañana: 11:30/ 13 hs

Merienda / Refrigerio: 15:30 hs a 16:30hs

Complemento alimentario (Refrigerios)

Por la mañana: de 8:30 a 10:00 hs (entrega en los sectores)

Por la tarde: de 16:00 a 17:00 hs (entrega en los sectores)

8.10) Medios, elementos y materiales para el servicio.

- El ingreso de mercaderías a las instalaciones de S.E.C.M. por cuenta de la Contratista, deberá realizarse de manera que no origine inconvenientes al desarrollo de las tareas, ajustándose a las directivas que sobre horarios, lugares y formas impartirán funcionarios de S.E.C.M..
- La Contratista garantizará la provisión diaria en calidad y cantidad de materia prima, utensilios y elementos, en general, indispensables para cumplir con el servicio diario, teniendo en cuenta capacidad de almacenamiento. El menaje estará compuesto por todos los elementos necesarios para preparar los alimentos.
- La Contratista, mantendrá los locales en buen estado de higiene y conservación, especialmente azulejos, campanas, vidrios, cocinas, hornos, depósito de residuos, etc.
- Será tarea del personal de la Contratista descongelar heladeras y cámaras para su limpieza.
- No podrán permanecer utensilios sucios o restos de alimentos al finalizar la jornada de servicio diario. Los productos de limpieza se almacenarán perfectamente identificados en sitios alejados de los alimentos. Cada quince días y fuera del horario de comidas, se procederá a la limpieza profunda del área baldeando con desengrasantes y desinfectantes. Los detergentes a utilizar serán biodegradables.
- En las instalaciones de cocina y depósitos de mercadería deberán encontrarse en forma visible los cronogramas de limpieza que deberán indicar claramente, las tareas que se realicen, la frecuencia correspondiente de las mismas y la firma de la persona que realizó la tarea de limpieza. La frecuencia de limpieza, así como los métodos a utilizar serán los indicados por el servicio de bromatología según la reglamentación vigente en la materia.
- Los alimentos o preparaciones que se guarden en cámaras o heladeras no permanecerán en depósito más de 48 horas, previas a su consumición.
- Diariamente deberán retirarse los residuos en los contenedores correspondientes y los mismos no podrán permanecer en los sectores de depósitos de alimentos, o inmediaciones de los mismos. Deberá contemplarse esta tarea en los fines de semana a efectos de no dejar residuos o contenedores de basura en las instalaciones del salón comedor y sin perjudicar el funcionamiento de S.E.C.M.
- Todos los alimentos que permanezcan en estado de conservación y/o depósito para su posterior elaboración deberán estar guardados de forma correcta y ordenada, presentando cada uno de ellos, el rótulo identificatorio, indicando fecha de elaboración, envasado, vencimiento, procedencia, información nutricional y forma de conservación.
- Una vez adjudicado, el oferente deberá presentar su manual de normas y procedimientos y dará estricto cumplimiento al mismo.
- El servicio bromatológico presentará a S.E.C.M., luego de cada inspección un informe sobre las condiciones del servicio de cocina, como así también los protocolos de análisis químicos de las muestras de alimentos, agua o hisopados tomados, dichos informes serán presentados a la Contratista para su conocimiento debiendo ésta hacer las modificaciones y mejoras necesarias para cumplir con las observaciones efectuadas.
- Estará a cargo de la Contratista realizar el control integral de plagas, desinfección y desratización de acuerdo a la normativa vigente, contratando para ello a empresas habilitadas para tal tarea y establecerá en su Manual de Buenas Prácticas, el procedimiento y frecuencia de las tareas de fumigación.

8.11) Requisitos de calidad, cantidad, marcas, guarda y conservación de los productos y materias primas.

Todos los víveres que se empleen para la preparación de los menús y refrigerios, como así también los condimentos deberán ser de primera calidad y marcas reconocidas, ajustándose en todos los casos a las determinaciones del Código Alimentario Argentino y a las especificaciones de este pliego.

El control en estos aspectos estará a cargo del servicio de comedor mediante inspecciones de rutina bromatológicas.

En el caso de los víveres frescos, deberá tenerse especial cuidado en la conservación y continuidad de la cadena de frío. Se realizarán las distintas provisiones parciales de los alimentos, para su uso diario, evitándose estrictamente volver a congelar productos ya descongelados.

S.E.C.M. verificará si las marcas enunciadas en esta especificación técnica, son las utilizadas durante la vigencia del contrato. Aquellos productos que puedan ser elaborados por el Proveedor, podrán ser parte integrante de los productos sugeridos por S.E.C.M. siempre y cuando respondan a las normas de seguridad establecidas en el C.A.A., respeten las normas de sanidad y calidad y hayan recibido la entera satisfacción del cliente.

S.E.C.M. podrá rechazar, cuando las circunstancias así lo aconsejen, uno o varios productos utilizados, debiendo la Contratista realizar los cambios por otras marcas, sin que ello signifique ninguna modificación en los precios estipulados.

8.12) Detalle de insumos

Aceites: Puro o mezcla, según las calidades especificadas en el listado de víveres y marcas, fluido y limpio a 25 grados centígrados. Envasados reglamentariamente con fechas de vencimiento. Almacenados en lugares oscuros.
Aceite Light tipo cocinero



Aceite en spray tipo fritolin para cocinar

Azúcar: Blanco de primera calidad, seca. Libre de dextrinas, materias amiláceas y sustancias extrañas. Envasada bajo normas, con fecha de vencimiento.

Cacao en polvo: Dulce, desgrasado, no más del 8% de grasas, 6% de azúcares. No se admite cascarilla de cacao.

Carnes: apta para el consumo, fresca, oreada, en buen estado de conservación. Se aceptarán solamente carnes con bajo contenido de grasas de animales jóvenes.

Pollos, de primera calidad, de mediana gordura, frescos, sanos, pelados y eviscerados sin patas ni cabeza.

Los pescados deberán ser frescos y de primera calidad.

Frutas y Verduras: deberán ser de estación, frescas y de primera calidad, libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas o parásitos.

Cereales: Libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas o parásitos. Aspecto Uniforme. Los granos enteros, sanos, sin puntos negros, en sus envases correspondientes con fecha de envasado y vencimiento.

Arroz, tipo Doble Carolina, "que no se pasa" podrá solicitarse arroz integral para dietas especiales.

Fideos, elaborados con harina de trigo duro o de sémola o semolin de primera calidad, no más del 14% de agua, sin colorantes. Variedad: al huevo o espinaca.

Avena, arrollada, limpia. En envase original.

Pan, tipo francés, sin grasa, fresco del día en piezas de aproximadamente 50 gramos

Harinas: de trigo, tipo 4 ceros sin humedad. Con envase reglamentario. De maíz, granulada, sin harina de otros cereales. Se admite de cocción rápida.

Galletitas: tostaditas tipo riera

Condimentos: De primera calidad, libre de parásitos u otros elementos extraños, con envases herméticos y fecha de vencimiento.

Dulce de batata/ membrillo: pasta homogénea, consistente y brillante, no menos del 50% en peso de sólidos solubles. Envasado con fecha de vencimiento.

Frutas o coctel de frutas en lata: Amarillos, sin piel, con almíbar, y/o Light. Latas limpias con fechas de vencimiento.

Lácteos: Leche fluida, fresca, no menos del 1,5% de grasa, sin el agregado de azúcar, no materias amiláceas. En sachet o cartón, refrigeradas a no más de 8 grados centígrados, sin perder la cadena de frío. No se admiten congelados. Se admite para preparaciones únicamente, leche en polvo en una dilución no menor al 12%, en agua previamente hervida. Envasada correctamente, humedad no superior al 3%, los lípidos totales no inferior al 26%, los proteínas no inferiores al 25%, glúcidos mínimos 36. Conservadas en envase original. Con fecha de vencimiento a la vista.

Quesos: de rallar de pasta dura, homogénea, sin manchas extrañas al color, con sabor propio del tipo. Maduración mínima 3 a 6 meses.

De pasta semi- dura, tipo Fynbo o de postre en envase original con fecha de vencimiento.

Queso blanco descremado, port salud light o de rayas en hebras con bajo contenido en grasa

Legumbres: Granos seleccionados, tamaño uniforme. Libres de sustancia extrañas o parásitos. Última cosecha. Con fecha de vencimiento. Hasta 13% de humedad.

Manteca: De calidad extra o primera. Con envoltorios reglamentarios. Fecha de envase y vencimiento a la vista.

Mermeladas: De durazno, damasco o frutilla, sin agregado de harinas, en buen estado de conservación. Sólidos solubles no menos de 65%. En envases originales con fecha de vencimiento a la vista. Y su versión light

Polvo para flan: Homogéneo con aromas naturales o artificiales, en buen estado de conservación. Con fecha de vencimiento.

Polvo de gelatina: Reconstituida, debe mantener su forma a temperatura ambiente. Envases reglamentarios con fecha de vencimiento, y su versión light

Polvo para mousse de chocolate: tipo royal, homogéneo, en buen estado de conservación. Con fecha de vencimiento.

Tomate al natural: Pelados, envasados en debido estado de madurez, enteros o en trozos. El triturado no debe contener más del 13% del peso en piel, fibras y semillas en conjunto. Con fecha de vencimiento.

Los productos enunciados deberán adecuarse a las calidades especificadas en el listado de víveres y marcas.

8.13) Gramajes y cantidades

- Los Menús propuestos por el proveedor podrán ser controlados y autorizados, mensualmente, por un especialista en Nutrición y/o referente del Sector que determinare S.E. Casa de Moneda.
- El peso total de servicio que incluye entrada, PP con guarnición y postre deberá cumplir el peso de 730grs. Dependiendo del producto terminado: Siendo:

Entrada: 150gr

PP + guarnición 400gr

Postre: 180grs

- El proveedor deberá adaptar los menús mensuales a las estaciones de verano e invierno, proponiendo alimentos y preparaciones estivales acordes y la elaboración debe ser con poca sal agregada.
- Se establecen los criterios de aceptación para la combinación de platos según su gramaje y su aporte calórico.
- Se presentarán dos modalidades de menús mensuales en su versión verano e invierno.
- Los menús diarios compuestos de entrada + PP + postre no debe pasar del gramaje indicado y se confeccionara en base a la lista que integra el presente documento.

8.14) Envases o contenedores

La Contratista dispondrá de contenedores suficientes y aptos para conservar y preservar los víveres frescos durante su transporte a S.E.C.M. de características y dimensiones que faciliten su manipuleo y/o maniobras de carga/descarga desde la entrada a la empresa hasta las instalaciones del comedor. Los víveres deberán transportarse en envases adecuados acorde a sus características, asegurando su refrigeración y óptimo estado para su uso. Asimismo, deberán contemplar la provisión de los contenedores necesarios y de capacidad adecuada para el traslado y depósito de residuos provenientes del servicio de comidas.

8.15) Suministro de mercaderías

El suministro de mercaderías deberá contemplar la provisión necesaria para atender los menús programados diariamente, más un porcentaje por cualquier incremento eventual en el número de comensales.

Se deberá calcular de manera que estén asegurados los diferentes platos en todo el período, incluyendo todas las raciones fuera de hora que serán servidas cuando razones operativas así lo indique

La Contratista deberá contar con las balanzas apropiadas en gramos y kilos que permitan realizar el pesaje de las mercaderías, por pieza, por porciones o de cualquier otro control de peso, que considere necesario realizar S.E.C.M.

Las entregas de mercaderías serán en días hábiles administrativos en el horario de 06.00 a 15.00 hs, en caso de ser necesario realizar entregas fuera de lo establecido se deberá acordar fecha y hora con el Sector Comedor.

8.16) Stock permanente

Como stock obligatorio y fuera de la provisión diaria, la Contratista deberá prever un Stock de víveres, para atender la totalidad del personal de la dotación, como medida preventiva para los casos de condiciones adversas y/o razones de orden operativo, que no permitan cumplir con el servicio programado. Dicho Stock será rotado y renovado permanentemente, debiendo guardarse separado del resto de las mercaderías.

8.17) Guarda y Conservación

Una vez depositado el material de uso y las provisiones en los depósitos correspondientes, será responsabilidad de la Contratista el traslado, guarda y conservación de los mismos.

8.18) Detalle de cortes de carne vacuna

PARA PREPARACIONES AL HORNO

- TAPA DE NALGA
- CUADRIL
- COLITA DE CUADRIL
- LOMO (Para Directorio)

PARA PREPARACIONES DE ESTOFADOS

- PALETA
- PALOMITA



- CUADRADA
- BOLA DE LOMO
- LOMO (PARA PREPARACIONES DE GUARDERÍA INFANTIL "exclusivamente")

PARA PREPARACIONES CON CARNE PICADA

- PALETA
- BOLA DE LOMO
- NALGA

PARA MILANESAS

- NALGA
- BOLA DE LOMO
- PECETO

PARA ENTRADAS FRÍAS

- PECETO
- CUADRADA

PARA CHURRASCO

- BIFE DE CUADRIL, DE CHORIZO O LOMO
- Exclusivamente: LOMO (PARA PREPARACIONES DE GUARDERÍA INFANTIL y DIRECTORIO)

8.19) Detalle de cafetería

CAFÉ MOLIDO, TÉ NEGRO EN SAQUITOS / HEBRAS, MATE COCIDO EN SAQUITOS, LECHE LIQUIDA TIPO LARGA VIDA, DESCREMADA AZÚCAR BLANCA EN SOBRES INDIVIDUALES, EDULCORANTES EN SOBRES INDIVIDUALES.

8.20) Detalle de condimentos y aderezos

KETCHUP, MOSTAZA, SALSA GOLF, MAYONESA, MAYONESA LIGHT, ACEITE DE OLIVA, ACEITE TIPO COCINERO LIGHT, LIMÓN, ACETO BALSAMICO, SALSA DE SOJA CON BAJO CONTENIDO EN SODIO, VINAGRE, SAL, SAL CON MENOS CONTENIDO EN SODIO, PIMIENTA BLANCA EN POLVO, ETC.

Handwritten signature or initials in black ink, located at the bottom left of the page.

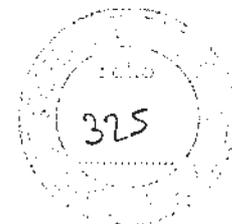
NO APTO PARA COTIZAR

8.2.1) LISTADO DE VIVERES Y MARCAS ALTERNATIVAS SUGERIDAS LACTEOS

CREMA DE LECHE	LA SERENISIMA	SANCOR	LA PAULINA	TREGAR
LECHE FLUIDA	LA SERENISIMA	SANCOR	ILOLAY	ARMONIA
LEVADURA VIRGEN	CALSA	VIRGEN	-	-
MANTECA	LA SERENISIMA	SANCOR	VERONICA	LA PAULINA
MARGARINA	SANCOR	DANICA	DELICIA	LA PAULINA
MUZZARELLA	LA SERENISIMA	SANCOR	BARRAZA	VACALIN
QUESO BARRA	LA SERENISIMA	SANCOR	LA PAULINA	BARRAZA
QUESO POR SALUD	LA SERENISIMA	SANCOR	LA PAULINA	BARRAZA
QUESO SARDO	LA SERENISIMA	LA PAULINA	SANCOR	VIDAL
HAMBURGUESA COMERCIAL	SWIFT	GOOD MARK	PATY	-

PRODUCTOS DE ALMACÉN

ACEITE PURO DE MAIZ	NATURA	CAÑUELA	COCINERO	MAZOLA
ACEITE MEZCLA	COCINERO	MAZOLA	LIRA	CANUELAS
ACEITE DE GIRASOL CONDIMENTO LIGHT	NATURA	COCINERO	LIRA	CANUELAS
ARROZ DOBLE CAROLINA	GALLO	MAXIMO	DOS HERMANOS	MOLINOS ALA
AVENA	MOLINOS	QUAKER	GRANDX	--
AZUCAR POR KILO	LEDESMA	CHANGO	MOLINOS	--
CAFÉ	HISPANO	BONAFIDE	LA MORENITA	CABRALES
TE / DIGESTIVO	LA VIRGINIA	UNION	CACHAMAI	GREEN HILLS
MATÉ COCIDO	CRUZ MALTA	UNION	TARAGUI	LA VIRGINIA
CALDO CONCENTRADO	KNORR	MAGGI	TIBALDI	
CHOCLO CREMOSO	LA CAMPAÑOLA	CANALE	ARCOR	ARISCO
CONDIMENTOS	SI	ALUCANTE	DOS ANCLAS	POO
DULCE DE BATATA	LA GIOCONDA	ENMET	ARCOR	-



NO APTO PARA COTIZAR

DULCE DE MEMBRILLO	LA GIOCONDA	ENMET	ARCOR	--
DURAZNOS EN ALMIBAR FRUTAS AL NATURAL LIGHT	INCA	ARCOR	CANALE	CAMPAGNOLA

VÍVERES SECOS

FIDEOS TALLARINES	DON VICENTE	MATARAZZO	LUCHETTI	KNORR
FIDEOS GUISEOS	DON VICENTE	MATARAZZO	LUCHETTI	KNORR
FLAN	EXQUISITA	ROYAL	ARCOR	RAVANA
GALLETITAS DULCES	TERRABUSSI	ARCOR	BAGLEY	GRANIX
ALFAJORES	TERRABUSSI	BAGLEY	KRAFT	ARCOR
GELATINA GELATINA LIGHT	ROYAL	EXQUISITA	RAVANA	MOGUL
HARINA COMUN 0000	MOLINOS	FAVORITA	MORIXE	CASERITA
JUGO DE NARANJA JUGO DE NARANJA LIGHT	BAGGIO	CEPITA	CITRIC	ADES
MAYONESA MAYONESA LIGHT	NATURA	HELLMANS	HEINZ	ARCOR
ANAÑA EN ALMIBAR	INCA	CANALE	ARCOR	LA CAMPAGNOLA
SAL FINA / GRUESA SAL BAJO CONTENIDO EN SODIO	CELUSAL	DOS ANCLAS		
TOMATE TRITURADO	MOLTO	CICA	ARCOR	ARISCO
VINAGRE SALSA DE SOJA BAJO CONT SODIO	COCINERO	DOS ANCLAS	MENOYO	PRESTIGIO
ATUN EN LOMOS (No desmenuzado)	LA CAMPAGNOLA	GOMES DA COSTA		

NO APTO PARA COTIZAR

JAMON COCIDO DESGRASADO NATURAL	PALADINI	CAMPO AUSTRAL	BOCATTI	SADIA
JAMON CRUDO	PALADINI	CAMPO AUSTRAL	42 CALVOS	-

AVES, HUEVOS:

POLLOS, PECHUGAS DE POLLO/ HUEVOS	GRANJA DEL SOL	TRES ARROYOS	SOYCHU	CRESTA ROJA
--------------------------------------	----------------	--------------	--------	-------------

NO APTO PARA COTIZAR

8.22) Comidas especiales

La contratista deberá especificar con dos opciones el menú a servir en las fechas previstas en el punto 8.8), los cuales serán definidos treinta días antes de cada evento.

Los productos a proveer en estas comidas especiales, se elaborarán luego de consensuar el menú con el Sector Comedor, con mercaderías de primera calidad.

8.23) Inventario

A continuación se detalla el equipamiento y mobiliario propiedad de S.E.C.M. que pondrá a disposición de la Contratista para el desarrollo del servicio.

- 1 Campana extractora en acero inoxidable con filtros
- Cámara frigorífica
- 2 Freidora industrial automática 40 lts de capacidad con 2 (dos canastos)
- 1 anafe industrial banquetero bajo de 2 (dos) homallas
- 1 cortadora de fiambre Modelo 330
- 1 picadora de carne Modelo 32 de acero inoxidable 1.5 hp
- 1 horno convector industrial capacidad 5 bandejas
- 1 heladera exhibidora vertical de 2 (dos) puertas con 4 rejillas estantes
- 1 heladera exhibidora vertical de 1 (una) puerta con 7 rejillas estantes
- 1 horno industrial pizzero capacidad 12 moldes
- 1 cocina industrial de 8 (ocho) homallas
- 1 anafe industrial todo panilla
- 4 estanterías metálicas de 4 estantes
- 5 estanterías metálicas de 5 estantes
- 1 mesada de trabajo de acero inoxidable de 2,10 x 1,15 x 0,80 mts
- 1 mesada de trabajo de acero inoxidable de 2,00 x 0,80 x 0,80 mts
- 1 mesada de trabajo de acero inoxidable de 2,55 x 1,15 x 0,80 mts
- 1 mesada de trabajo de acero inoxidable de 2,00 x 0,60 x 0,80 mts
- 2 termotanques de alta recuperación
- 12 Mesas de 8 butacas (70 asientos)
- 12 Mesas de 4 butacas (42 asientos)
- sillas para comedor metálicas con respaldo y asiento de madera
- 2 Escritorio

En Escuela Infantil:

- 1 Anafe eléctrico 4 bocas potencia 7000 w (Gourmaq)
- 1 Horno convector eléctrico 4 bandejas potencia 2700 w (Pauna)
- 2 Heladeras con freezer
- 1 Microonda

Tabla calórica y gramajes:

En el transcurso de la última semana de cada mes, las partes se reunirán y organizarán el menú de cada día del mes próximo. Elaborado el mismo se imprimirá y se guardará en el libro de actas. La composición de cada menú será el que resulte (calórico / menos calórico) de las entradas, platos principales y postres que a continuación se enumeran.

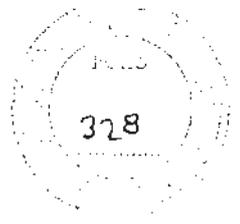
Sugerencias Calóricas	Gramos peso cocido	Sugerencias menos calóricas	Gramos peso cocido
Entrada		Entrada	
	150gr		150gr
2 Empanadas carne o pollo o JyQ	150gr	Lengua/Carne a la vinagreta	150gr
Croquetas de papas o arroz	150gr	Bastones de Mozzarella	150gr
Pizzas varias	150gr	Croquetas de acelga	150gr
Quiche capresse	150gr	Tortilla de acelga, zapallitos	150gr
Tortilla de papas	150gr	Milhojas de calabaza	150gr
Canastitas varias	150gr	Pollo escabeche	150gr
Berenjenas napolitanas	150gr	Fiambres surtidos	150gr
Tartas varias	150gr	Salad bar	150gr
Timbal de arroz con atún	150gr	Berenjenas gratinadas	150gr
Bomba de papas	150gr	Huevo relleno	150gr
Arrollado Parisien	150gr	Brochettes capresse	150gr
Jamón cocido con rusa	150gr	Souffle de zapallito, queso,	150gr
Torta de panqueques	150gr	Tomate relleno	150gr
Mayonesa de ave	150gr	Matambre casero	150gr
Vitel Thonne	150gr	Mayonesa de Atun	150gr
Jamon crudo con rusa	150gr	Rabas	150gr
Bruschettas	150grs	Dados de pollo con Barbacoa	150grs
Plato Principal		Plato Principal	
Empanada Gallega	250	Pollo al horno	200

NO APTO PARA COTIZAR



Milanesa a la Napolitana	200	Suprema de pollo	250
Bondiola a la mostaza	200	Pollo al champignon	250
Pollo relleno	250	Pollo Portuguesa	250
Pastas rellenas	250	Hamburguesas	150
Escalope de ternera	200	Carne estofada	150
Tallarines con salsa	200	Carne al horno (vacío, colita de cuadril)	200
Guiso de lentejas	300	Bife de cuadril	200
Temerita guisada con papas	300	Filet de merluza	200
Arroz con pollo	300	Milanesa	200
Locro	300	Matambre a la pizza	250
Polenta con bolognesa	300	Pastel de carne picada y calabaza	250
2 Brochete lomo	250	2 Brochete pollo	250
Arroz con calamares	300	Hamburguesa comercial, JyQ, lechuga, tomate con pan	300
Canelones varios	300	Arrollado de pescado con crema y vegetales	300
Pastel de papas	300		
Guamición		Guamición	
Puré de papas	150	Puré de mixto	150
Papas a la crema	150	Calabazas glaseadas	150
Papas al horno, provenzal o natural	180	Acelga con salsa blanca	180
Papas fritas bastón / noisette	150	Arroz Amarillo	150
Papas españolas con cebolla y Morrón	150	Panaché de verdura	200
Batatas doré	150	Fideos con aceite	150
Batatas al horno	150	Ensaladas varias	180
Fideos al Pesto	180	Jardinera	150
Arroz con manteca	180	Puré de manzanas	150
Ensalada Cesar	180		
Postre	150 a 180 gr	Postre	150 a 180 gr
Gelatina		Gelatina diet	
Flan casero		Flan diet	
Tiramisú		Ensalada de frutas	
Tarantela		Áspic	
Tarta de manzana		Frutas varia de Estación	
Cheese Cake		Duraznos en almíbar	
Chocotorta		Peras en almíbar	
Duraznos en almíbar con crema		Queso y dulce	
Havanette		Souffle de ricota	
Sopa Inglesa		Manzana asada	

Budín de pan mixto		Mousse de chocolate	
Helado		Flan de chocolate	
Milhojas de DDL		Pastelitos de batata/membrillo	
Brownie con helado		Eventos especiales (5.3)	
Pasta Frola		Mesa navideña	150 gr
Postre de vainilla		Vaso de Gaseosa	330 c.c
Arrollado de dulce de leche		Copa de sidra	300 c.c
Merengue con DDL/Crema			
Tortas Varias			
MENU VEGETARIANO			
Calabazas/zapallitos rellenos	300grs	Pascualina de verduras	300grs
Budín de acelga y calabaza	300grs	Souffle de zapallitos	300grs
Pizza vegetariana	300grs	Chop suey de verdura	300grs
Milanesa de soja con queso	300grs	Ensalada protéica	300grs
Budín tricolor	300grs	Tallarines carbonara	250grs
Ensalada Proteica	300grs	Milanesa de calabaza con queso	300grs
Calzón relleno vegetariano	300grs.	Chow fan con vegetales	300grs
Milanesa de berenjena a la Napolitana	300grs.	4 Empanadas de espinaca y queso/choclo/calabaza/puerros	300grs



NO APTO PARA COTIZAR

Foja N° 30

ANEXO 1

Menús Para Viandas Fin de Semana y/o Días Feriados

TARTA INDIVIDUAL (Variedades: Jamón y queso, Cebolla y queso, Caprese, Pascualina)

EMPANADAS (5 unid.) (Variedades: Jamón y queso, Carne, Pollo, Choclo, Caprese)

PIZZETA INDIVIDUAL

SANDWICH DE MILANESA COMPLETO

SANDWICH DE SUPREMA DE POLLO COMPLETO

SANWICH DE PECHUGA DESHUESADA COMPLETO

El gramaje de tales menús de Vianda deberá ser de un peso mínimo de 400grs.

ANEXO 2

Regímen por Prescripción médica

*GRAL: GENERAL – GASTR: ADECUADO GASTROINTESTINAL-HIPC: HIPOCALORICO-CEL: ADAPTADO ENFERMEDAD CELIACA

5 MENUES DE VIANDAS DE INVIERNO ADECUADO GASTRICO

TAPA DE NALGA AL HORNO CON BUDIN DE ACELGA Y FRUTA (3
TOSTADAS DE GLUTEN /JUGO)

POLLO AL HORNO CON PAPAS AL HORNO Y FRUTA (3
TOSTADAS DE GLUTEN /JUGO)

CAZUELA DE VERDURA CON CARNE Y FRUTA (3
TOSTADAS DE GLUTEN /JUGO)

CUADRIL MECHADO AL HORNO CON SOUFLE DE VERDURAS Y FRUTA (3
TOSTADAS DE GLUTEN /JUGO)

ESCALOPES DE CARNE AL HORNO CON SOUFLE DE ZAPALLITO (3
TOSTADAS DE GLUTEN /JUGO)

NO APTO PARA COTIZAR

Foja N° 31

5 MENUES DE VIANDAS VERANO ADECUADO GÁSTRICO

PECHUGA DE POLLO HERVIDA SIN PIEL CON PAPAS AL NATURAL, FRUTA, (3
TOSTADAS DE GLUTEN /JUGO)

LOMO A LA PLANCHA CON PURE DE CALABAZA Y ZANAHORIA, MANAZANA ASADA (3
TOSTADAS DE GLUTEN /JUGO)

ENSALADA DE ATUN ARROZ HUEVO DURO ARVEJAS ACEITUNAS, FRUTA, (3
TOSTADAS DE GLUTEN /JUGO)

MILANESA AL HORNO GRATINADA CON TOMATE Y QUESO CON ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA, FRUTA (3
TOSTADAS DE GLUTEN /JUGO)

COLITA DE CUADRIL AL HORNO BUDÍN DE VERDURAS (CON CLARA DE HUEVO Y QUESO BLANCO) , FRUTA (3
TOSTADAS DE GLUTEN /JUGO)

5 MENUES DE VIANDAS VERANO HIPOCALORICO

PECHUGAS SIN PIEL HERVIDA CON PANACHÉ DE VERDURAS SIN PAPAS, FRUTA, 3
TOSTADAS CHICAS TIPO RIERA Y JUGO 0% AZUCAR

LOMO A LA PLANCHA CON PURE DE CALABAZA Y ZANAHORIA, MANZANA ASADA, 3
TOSTADITAS RIERA, JUGO 0 %

ENSALADA DE ATÚN HUEVO DURO TOMATE LECHUGA, FRUTA, 3
TOSTADAS CHICAS TIPO RIERA Y JUGO 0%

MILANESA AL HORNO GRATINADA CON TOMATE Y QUESO CON ENSALADA DE TOMATE, GELATINA LIGHT, 3
TOSTADITAS TIPO RIERA Y JUGO 0 %

COLITA DE CUADRIL AL HORNO BUDÍN DE VERDURAS (CON CLARA DE HUEVO Y QUESO BLANCO) FRUTA,
3 TOSTADITAS TIPO RIERA Y JUGO 0 %



NO APTO PARA COTIZAR

Foja N° 32

5 MENUES DE VIANDAS INVIERNO HIPOCALÓRICO

POLLO A LA PORTUGUESA CON PURE DE CALABAZA Y FRUTA,
TOSTADITAS TIPO RIERA Y JUGO 0 %

TAPA DE NALGA AL HORNO BUDIN DE ACELGA Y FRUTA, 3
TOSTADITAS TIPO RIERA Y JUGO 0 %

POLLO AL HORNO CON PANACHE DE VERDURAS Y FRUTA 3
TOSTADITAS TIPO RIERA Y JUGO 0 %

5 MENUES DE VIANDAS INVIERNO CELIACO

TAPA DE NALGA AL HORNO CON BUDIN DE ACELGA Y FRUTA (3
GALLETAS DE ARROZ /JUGO)

POLLO AL HORNO CON PAPAS AL HORNO Y FRUTA (3
GALLETAS DE ARROZ /JUGO)

CAZUELA DE VERDURA CON CARNE Y FRUTA (3
TOSTADAS DE GLUTEN /JUGO)

CUADRIL MECHADO AL HORNO CON SOUFLE DE VERDURAS Y FRUTA (3
GALLETAS DE ARROZ /JUGO)

BIFE DE CUADRIL CON PURE DE CALABAZA FRUTA (3
GALLETAS DE ARROZ /JUGO)

5 MENUES DE VIANDAS VERANO CELIACO

PECHUGA DE POLLO HERVIDA SIN PIEL CON PAPAS AL NATURAL, FRUTA, (3
GALLETAS DE ARROZ /JUGO)

LOMO A LA PLANCHA CON PURE DE CALABAZA Y ZANAHORIA, MANAZANA ASADA, (3
GALLETAS DE ARROZ /JUGO)