



**1) DEBERÁ FIRMAR Y ACLARAR TODAS LAS HOJAS QUE CONFORMAN LA OFERTA ECONÓMICA, INCLUIDA LA PRESENTE, NO SERÁ NECESARIO ACOMPAÑAR LAS CLAUSULAS GENERALES DEL PLIEGO, TODA VEZ QUE LA PRESENTACIÓN DE LA OFERTA IMPLICA LA ACEPTACIÓN TOTAL Y LA ABSOLUTA CONFORMIDAD CON EL CONTENIDO DEL PLIEGO.**

**2) DEBERÁ COMPLETAR TODOS LOS CAMPOS EN BLANCO EN EL CUADRO A CONTINUACIÓN:**

a. Si ofrece CANTIDAD distinta a la solicitada, tachar e indicar.

**Modulo A – Planta Retiro:**

**EL SERVICIO PARA TODOS LOS RENGLONES, DE ESTE MODULO SE ENCUENTRAN COMPRENDIDOS EN LA EXCEPCIÓN PUESTA POR EL SEGUNDO PÁRRAFO DEL PUNTO 1 INC. E) ART. 3° DE LA LEY DE IMPUESTO AL VALOR AGREGADO.**

R	R/C	COD. ART.	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	EXC.	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL
1)	372910	51300000	MENU ALMUERZO/CENA DIARIO DE LUNES A VIERNES - SEGUN ESPECIFICACIONES TECNICAS ADJUNTAS.	Servicio	283000	15		
2)	372911	51300115	COMPLEMENTO ALIMENTARIO PARA EL PERSONAL PRESENTE (REFRIGERIO) - SEGUN ESPECIFICACIONES TECNICAS ADJUNTAS.	Servicio	260000	20		
3)	372912	51300018	MENU PARA NIÑOS DE ESCUELA INFANTIL - SEGUN ESPECIFICACIONES TECNICAS ADJUNTAS.	Servicio	21000	15		
4)	372913	51300140	MENU PARA PERSONAL QUE REALIZA HORARIO EXTRAORDINARIO (VIANDAS) - SEGUN ESPECIFICACIONES TECNICAS ADJUNTAS.	Servicio	10500	15		
5)	372914	46200274	TORTA DE CUMPLEAÑOS DE 1,5 KG. LAS MISMAS DEBERÁN TENER UN PESO APROXIMADO DE 1,5 KG Y SU ELABORACIÓN DEBERÁ SER EN EL DÍA SOLICITADO CON PRODUCTOS NATURALES.	Servicio	1000	0		
6)	372915	51312527	SERVICIO DE LUNCH O ADICIONALES	Servicio	2400	0		
7)	372916	51300255	MENU EJECUTIVO PARA ALMUERZO DE PRESIDENCIA, DIRECTORIO, GCIA GRAL. Y SECRETARIA GENERAL EL CUAL CONSTA DE: • ENTRADA • PLATO PRINCIPAL CON GUARNICION. • POSTRE. • BEBIDA INDIVIDUAL x 500/600ml, AGUA O GASEOSA DE PRIMERA MARCA. SEGÚN PLIEGO ADJUNTO.	Servicio	15600	0		
8)	372917	51314641	SERVICIO DE CONTRATACION MENSUAL DE MOZO PARA COCINA DE PRESIDENCIA	Servicio	12	0		
9)	372918	51302230	SERVICIO DE SANITIZACION COMEDOR RETIRO	Servicio	254916	0		
11)	372920	51303537	SERVICIO DE CAFETERIA PLANTA RETIRO. SEGUN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Servicio	480	0		
					<b>TOTAL</b>			

**Modulo B – Planta Don Torcuato:**

R	R/C	COD. ART.	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	EXC.	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL
10)	372919	51300247	VIANDAS PRE-ELABORADAS PLANTA DON TORCUATO, CADA VIANDA COMPRENDE DE: ENTRADA, PLATO PRINCIPAL, POSTRE Y PAN, SEGÚN ESPECIFICACION TECNICA ADJUNTA.	Servicio	125000	0		
12)	372921	51303511	REFRIGERIO ALIMENTARIO PARA EL PERSONAL PRESENTE, PLANTA DON TORCUATO. SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADJUNTAS	Servicio	104000	0		
13)	372922	46200771	TORTA DE CUMPLEAÑOS DE 1,5 KG. PARA PLANTA DON TORCUATO. LAS MISMAS DEBERÁN TENER UN PESO APROXIMADO DE 1,5 KG Y SU ELABORACIÓN DEBERÁ SER EN EL DÍA SOLICITADO CON PRODUCTOS NATURALES.	Servicio	400	0		
14)	372923	51315035	SERVICIO DE CATERING PARA EVENTOS ESPECIALES PLANTA DON TORCUATO. LUNCH	Servicio	1200	0		
15)	372924	51303529	SERVICIO DE CAFETERÍA PLANTA DON TORCUATO. SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Servicio	480	0		
16)	372935	51300271	SERVICIO DE SANITIZACION COMEDOR DT	Servicio	272616	0		
							<b>Subtotal</b>	
							<b>IVA</b>	
							<b>TOTAL</b>	

**3) RESUMEN DEL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES**

- Es condición de validez de la oferta acompañar Garantía de Mantenimiento de Oferta (según detalle en Cláusulas Particulares).
- Deberá cumplir con lo requerido en las Especificaciones Técnicas (puede contener condiciones de validez de la oferta).
- La presente contratación se encuentra alcanzada por sus Cláusulas Generales y Cláusulas Particulares.
- Deberá completar el Formulario del Decreto 202/2017 adjunto, con una vigencia de 1 año, por lo que se eximirá de presentarlo quien lo haya hecho dentro de ese plazo, excepto que hayan cambiado los datos suministrados, en cuyo caso deberá actualizarlos.
- Deberá completar el Modelo de Carta de Presentación.
- Deberá acompañar la documentación solicitada en Aspectos Legales. Se tendrá por cumplida si la misma hubiese sido debidamente presentada con anterioridad; siempre y cuando se encontrare vigente y actualizada.



- g. Deberá acompañar la documentación solicitada en Aspectos Económicos/Financieros.
- h. Deberá acompañar la documentación solicitada en Aspectos Técnicos.
- i. La oferta deberá ser presentada en sobre cerrado (según detalle en Cláusulas Particulares).

#### **REQUISITOS COMPLEMENTARIOS**

LOS OFERENTES DEBERÁN REALIZAR UNA VISITA A LAS INSTALACIONES SEGÚN LO ESTABLECIDO EN EL PUNTO 2) DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO SE REALIZARÁ POR EL TERMINO 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.

S.E. CASA DE MONEDA SE RESERVA EL DERECHO DE ADJUDICAR POR MODULOS (MODULO A y B).

SE PERMITIRÁ UN EXCEDENTE DE HASTA EL 15% DE LAS CANTIDADES SOLICITADAS PARA LOS RENGLONES 1, 3 Y 4 Y DEL 20% PARA EL RENGLÓN 2.

#### **INFORMACIÓN PARA EL CASO DE RESULTAR ADJUDICATARIO:**

Lugar de entrega: Ambas plantas.

Condición de pago: según lo establecido en Cláusulas Generales.

Deberá abonar el impuesto a los sellos sobre el valor neto de la orden, a la alícuota del 1% y soportarlo a su cargo, presentando fotocopia del pago junto con el original como condición de pago de facturas.

A los efectos de poder realizar el pago, las facturas deberán emitirse en la misma unidad de medida solicitada por Renglón.

A los efectos de realizar el pago, deberá emitir Factura Electrónica en la misma unidad de medida y moneda establecida por Renglón en la Orden de Compra.

A los efectos de poder generar las conformidades para el pago, deberá indefectiblemente presentar en Mesa de Entradas remito del servicio/producto contratado a nombre de administración de Almacenes.

---

Firma y aclaración del oferente





## 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

De acuerdo a lo establecido en el Poder Ejecutivo Nacional - Decreto DNU N° 777/2003, donde se establece, que la Sociedad del Estado Casa de Moneda, provee a su personal desde el año 1944, un servicio de comedor y refrigerio que se justifica plenamente por razones de organización de la producción y de seguridad empresaria, habida cuenta de la especial naturaleza de las impresiones que constituyen su objeto principal y de los procedimientos y recaudos adoptados para su protección.

**ESPECIFICACIONES TECNICAS - SERVICIO DE COMIDAS PARA EL PERSONAL  
DE S.E. CASA DE MONEDA.**

**1) OBJETO Y ALCANCE DE LA PRESTACION**

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

**COTIZACIÓN DE SERVICIOS**

**A - MODULO RETIRO**

- **Menú Almuerzo/Cena diario (de lunes a viernes) Planta Retiro**  
Cantidad diaria aproximada: 1000 (mil) 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) Planta Retiro**  
Cantidad aproximada: 100 (cien) por día, los días sábados, domingos y feriados
- **Menú para niños de Escuela Infantil La Monedita**  
Cantidad diaria aproximada: 80 (ochenta) comensales (almuerzo y/o cena)
- **Complemento Alimentario (Refrigerio diario para todo el personal presente en Planta Retiro y Escuela infantil La Monedita)** Cantidad diaria aproximada: 1000 (mil raciones).
- **Agasajo de cumpleaños:**  
Cantidad Anual aproximada 1000 (mil) tortas, de las cuales se deberán contemplar la opción de tortas para los trabajadores/trabajadoras con celiaquía.
- **Servicio de Catering para eventos especiales:**  
Se deberán cotizar y eventualmente brindar, servicios de lunch: para 25, 50, 100, 200 y 500 trabajadores. (Individualizando el costo por persona).
- **Menú Ejecutivo para Directorio/Presidencia/Secretaria General y Gerencia Grales.:**  
Cantidad diaria aproximada 60 (sesenta) comensales en horario de almuerzo, dicho menú deberá constar de: Entrada - Plato Principal - postre y bebida individual por 500/600ml agua o gaseosa de primeras marcas.
- **Sanitización preventiva COVID: por m2**
- **Servicio de mozo:** A prestar servicio entre las 9 y 18 hs de lunes a viernes en cocina Presidencia cuando por pandemia los propios de la Casa no puedan concurrir o durante periodo de vacaciones de los mismos.
- **Servicio de Cafetería Adicional:** A prestar para cuando se necesiten realizar capacitaciones o reuniones. Este deberá contemplar, café, té, agua con y sin gas, como también solidos tipo galletitas o panificados. Leche en polvo o líquida, azúcar, edulcorante, servilletas y cucharas. Vajilla de porcelana, vasos de vidrio, para 40 personas máximo. El precio deberá contemplarse por persona.

**B - MODULO DON TORCUATO**

- **Menú Viandas (pre elaboradas) Planta Don Torcuato**  
Cantidad diaria aproximada: 400 (cuatrocientas) por día, incluyendo una cantidad de 200 (doscientas) aproximadamente, para los días sábados, domingos y feriados.
- **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.**
- **Complemento Alimentario (Refrigerio diario para todo el personal presente en Planta Don Torcuato)**  
Cantidad diaria aproximada: 400 (cuatrocientas raciones).
- **Agasajo de cumpleaños:**



- Cantidad Anual aproximada 400 (cuatrocientas) tortas, de las cuales se deberán contemplar la opción de tortas para los trabajadores/trabajadoras con celiacía.
- ✓ **Servicio de Catering para eventos especiales:**  
Se deberán cotizar y eventualmente brindar, servicios de lunch: para 25, 50, 100, 200 y 500 trabajadores. (Individualizando el costo por persona).
  - ✓ **Sanitización preventiva COVID.**
  - ✓ **Servicio de Cafetería Adicional:** A prestar para cuando se necesiten realizar capacitaciones o reuniones. Este deberá contemplar, café, té, agua con y sin gas, como también solidos tipo galletitas o panificados. Leche en polvo o líquida, azúcar, edulcorante, servilletas y cucharas. Vajilla de porcelana, vasos de vidrio, para 40 personas máximo. El precio deberá contemplarse 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 podrá adjudicar a un proveedor por **Módulo** anteriormente detallado, debiendo prestar la totalidad de los servicios requeridos, discriminando tales prestaciones por cantidades de comensales y Plantas Productivas.

Se solicitará a los oferentes la 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 Casa de Moneda, alrededor de 900 (novecientos) comensales, sobre un plantel de aproximadamente 1400 (mil cuatrocientos) empleados de **SE Casa de Moneda**, 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 1400 (mil cuatrocientos) de lunes a viernes y de 200 (doscientos) los sábados, domingos y eventualmente feriados, el cual es suministrado únicamente al personal presente en las Plantas.

#### **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 de la presente Licitación.

### **2) DOCUMENTACION ESPECÍFICA A PRESENTAR.**

Previo a cotizar, las firmas oferentes se comprometerán a una visita a S.E.C.M., con el fin de conocer el lugar, las instalaciones, los equipamientos y funcionamiento del servicio. Ambas Plantas Productivas y la Escuela Infantil podrán visitarse, previa cita contactándose al teléfono 011-5776-3475/3575. **Será responsabilidad del Oferente la verificación de las instalaciones donde se prestará el servicio en forma previa a su cotización, no pudiendo alegar desconocimiento ni al momento de cotizar, ni en caso de resultar adjudicatario, durante la ejecución del contrato.**

**Los Interesados deberán presentar junto con su Oferta el certificado de visita de las instalaciones que integran los distintos ítems que será extendido por las autoridades del SE Casa de Moneda – o en su defecto, podrán ser suplidos por una Declaración Jurada (DDJJ) manifestando el conocimiento de las instalaciones.**

Si se presentan a conocer las instalaciones, deberán llamar e 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.**

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

- a) Haber prestado servicios similares a los pretendidos en el objeto de esta contratación; para una cantidad no inferior a 500 (quinientos) cubiertos diarios.

### **3) CRITERIOS DE SELECCION**

Deberán estar debidamente señalados en la propuesta.

#### **CAPACIDAD E IDONEIDAD TECNICA.**

Se ponderarán aspectos notables 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 a nombre del oferente, en el rubro específico de alimentación vigente al momento de la Licitación, o **bien poner a**

**disposición de esta Casa de Monedas otros medios con las condiciones necesarias como para sostener en idénticas condiciones la prestación del servicio.**



En el caso de poseer una Planta Elaboradora, la misma deberá estar ubicada preferentemente a menos de 30 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 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 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 500 almuerzos-cenas y 1200 refrigerios) que será utilizado en casos de fuerza mayor.

### 3.2) ANTECEDENTES

En atención a la importancia del servicio y la responsabilidad que implica para S.E.C.M. la alimentación de sus trabajadores 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 500 (quinientos) cubiertos diarios. **La falta de los mencionados comprobantes o declaración jurada en la Apertura de la Licitación, será causal de Rechazo de la Oferta.**

**Acreditar antecedentes en Servicios de Alimentación** con características de calidad similares en el Sector, con preferencia, en Plantas Productivas, Organismos y Empresas Públicas o Privadas, Edificios de la Administración Pública, Provincial, Universidades; Hospitales Nacionales, Provinciales, Municipales, Colegios Privados, Colonias de Vacaciones, Eventos Institucionales, con un mínimo de 500 (quinientos) almuerzos y atención simultánea de servicios de Almuerzos / Cenas, Desayunos, Refrigerios, establecer un Sistema de reparto en pisos u oficinas, eventos especiales para Funcionarios y Visitas. **La Provisión de Máquinas expendedoras de infusiones calientes (café, té, chocolate) y alimentos envasados (dulces, salados, etc).**

**Adicionalmente será de relevancia demostrar experiencia en Servicio de Alimentación – Hospitales con Sectores Pediátricos, Colegios y Jardines Privados 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 2019.

El listado de Clientes debe incluir datos de contacto (Nombre y Apellido, cargo que representa, teléfonos de consulta), descripción del servicio prestado, cantidad de comensales diarios, tipos de menú que brindan. Para el caso de Clientes dados de baja debe aclarar el motivo de la misma.

### 3.3) EXPERIENCIA EN PRESTACIONES SIMILARES

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** de SE Casa de Moneda, 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 detallados .

### 3.4) ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

Los oferentes deberán acreditar un sistema de gestión de la calidad en servicios de alimentación de similares características, de acuerdo a los lineamientos estrictos establecidos en el Código Alimentario Argentino – y / o certificación superior, vigente a la fecha de apertura de las ofertas.

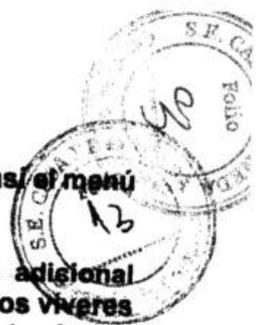
#### 4) PROPUESTA DE SERVICIO – MEJORAS

Los oferentes podrán presentar varias propuestas alternativamente, 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 todos los menús presentados y durante el período de duración del servicio. Este deberá coordinar los cambios y consultas referidas a las variables de los menús elaborados, 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) El contratista estará obligado a proporcionar el servicio solamente a los trabajadores y trabajadoras con legajo de Sociedad del Estado Casa de Moneda.
- 4) Los invitados del Directorio/Presidencia/Secretaria General y Gerencia Grales, serán **acreditados de forma individual, por una Planilla Detalle, donde se acreditará la cantidad de invitado/s, nombre y apellido, tipo de menú y por quien fue invitado.**
- 5) La Contratista deberá servir un menú especial en **4 (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 2 (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 en el servicio norma. Contemplar productos similares en calidad en la opción Saludable 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.



- 6) 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 y seguridad 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.
- 7) En ambos salones comedor (Planta Retiro y Planta DT) 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.
- 8) La Contratista designará por escrito un Representante Técnico que deberá hallarse en forma permanente en las instalaciones de cada comedor; el cual estará debidamente autorizado y facultado para actuar y obligarse en nombre de la Contratista. Este representante efectuará, junto con el responsable del comedor designado por S.E.C.M., controles periódicos de calidad, gramaje de las porciones servidas, atención a los comensales e higiene y seguridad en el servicio prestado.
- 9) 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.
- 10) S.E.C.M. se reserva el derecho de realizar auditorías de salud y seguridad e higiene, extrayendo muestras de alimentos y agua para proceder a efectuar análisis bromatológicos de los mismos en Instituciones especializadas, a tal efecto cuando las auditorias 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.
- 11) S.E.C.M. pondrá a disposición de la Contratista sin cargo: - Agua corriente, conexión a desagües, gas y electricidad de red.
- 12) 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. Y también estará a disposición el sector Comedor en el primer piso de la Planta Don Torcuato, Ruta Panamericana KM 24.900 Colectora Norte, Don Torcuato.
- 13) 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
- 14) 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. Asimismo el 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.

15) 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.

16) 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 o 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, sanitización y reposición de la vajilla en cuestión en todos los establecimientos de SE Casa de Moneda, estará a cargo del contratista. Para Planta Don Torcuato se deberá proveer todo el material descartable necesario, tales como cubiertos, servilletas y vasos, etc. Estos deberán ser biodegradables, compostables o reciclables. Debe estar previsto de acuerdo al proceso, el descarte de los mismos.

17) 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.

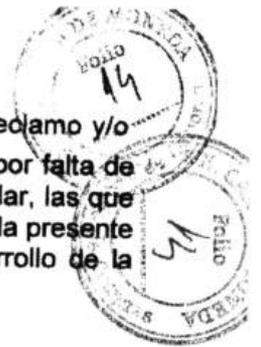
18) S.E.C.M. pondrá a disposición instalaciones para vestuarios y sanitarios de ambos sexos, obligándose a mantenerlos en buen estado de conservación y limpieza del mismo.

19) La Contratista deberá contar con todo el personal necesario para la normal ejecución del servicio que se solicita, Planta Don Torcuato, Planta Retiro y La Monedita. 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.

20) La contratista deberá incorporar el uso de tecnologías que nos permita la planificación semanal y diaria de las preferencias de los trabajadores y trabajadoras, con respecto a los menús y refrigerios.

21) 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, aun cuando el desarrollo de la actividad se efectúe fuera del horario en el que cumpla tareas en esta Sociedad.



22) La Contratista solo podrá facturar por la cantidad de comensales a los que hubiese brindado el servicio en forma efectiva y fehaciente de la Casa de la Moneda. Para ello la SECM pone a disposición un sistema informático que emite un ticket por cada comensal que ingresa al salón comedor (N° de legajo e identificación). 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/do del control asignada/do al efecto por S.E.C.M.

23) 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**.

24) 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.

25) Al inicio de la prestación de los servicios la Contratista deberá presentar la siguiente documentación:

a) 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.

b) Certificado de capacitación efectuada al personal para prevenir accidentes laborales y enfermedades profesionales por los riesgos emergentes del servicio.

c) Certificado de asistencia al curso de capacitación como Manipuladores de Alimentos de todos los empleados que realicen tareas relacionadas con el servicio.

d) Libretas sanitarias vigente de todos los empleados de la Contratista afectados al servicio.

e) Constancia de pago ante la AFIP de las cargas sociales y ART del último período.

**f) SEGURO DE ACCIDENTES DE TRABAJO o ACCIDENTES PERSONALES SEGÚN CORRESPONDA Y VIDA OBLIGATORIO**

g) Exámenes médicos pre-ocupacionales del personal afectado al servicio.

h) Todo personal de la Contratista, deberá presentar certificado de reincidencia, a fin de ser autorizado a ingresar y prestar tareas en SECM.

i) 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 24.557 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.

26) 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

27) 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.

28) La Contratista deberá dar cumplimiento estricto **establecido en el Código Alimentario Argentino.**

29) 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.

**30) 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. Asimismo, el salón comedor, deberá ser higienizado por el personal de servicio de la contratista, cada vez que una mesa se desocupe, manteniendo su correcta sanitización, si esto no ocurriera, será causal de penalidades por parte de la S.E.C.M.**

31) 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.

32) 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.

33) S.E.C.M. asignará a la Contratista un número telefónico con salida por operadora, para uso comercial.

34) La Contratista deberá utilizar los locales, equipos y dependencias que le facilitará S.E.C.M., únicamente para el objeto de la presente licitación.

35) S.E.C.M. se reserva el derecho de solicitar al oferente/proveedor el certificado de marca del/ los productos/s y/o verificar la autenticidad de la misma.

## **6) SANCIONES POR INCUMPLIMIENTOS:**

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 1, 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. **Falta o deficiencia en la sanitización del salón comedor.**

e) Falta de suministro de: Menués, Viandas o Refrigerios para Horario Ordinario y Horario Extraordinario, considerando la cantidad máxima de 1300 trabajadores.

**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

**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 pecuniaria del 3% del valor de la facturación del mes inmediato anterior.

**7.2) FALTAS GRAVES:** Multa pecuniaria 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 pecuniaria 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 Página Oficial. Determinada la existencia de una infracción se notificará al Contratista quien tendrá 48 (cuarenta y ocho) horas para hacer su descargo ante la Gerencia de la cual dependa el servicio de comedor. Evaluada la presentación, la Gerencia emitirá opinión respecto de la procedencia de la sanción. La resolución que aplique tanto sea, sanción o absolución será notificada de manera fehaciente 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 en simultáneo a la Gerencia de 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 en el domicilio denunciado, 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 Planta Retiro**

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 y 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, Oliva, 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 4 (cuatro) menús diarios opcionales: **celiaco, 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 Maíz, salsa de soja, Vinagre, Aceto balsámico, jugo de limón, etc...**

## **8. 2) Requisitos y Características del Servicios de Viandas Preelaboradas - Planta Don Torcuato.**

**Cada vianda debe constar de: Entrada - Plato principal, Postre y pan, todo según el menú y variedad.** Los gramajes y la calidad de los productos deberán ser idénticos al menú que se ofrece en el Comedor Planta Retiro. Asimismo, deberá incluir como adicional diariamente: agua potable apta para consumo e infusiones, tales como té y café.

Cuando la vianda del día así lo requiera se deberá incluir en forma individual a cada comensal, el aderezo correspondiente: queso rallado, limón, etc. Los menús deberán ajustarse estrictamente a las planillas adjuntas y 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.

Además, deberá contemplarse **4 (cuatro) variedades de viandas opcionales: vegetariano\*, carne, ¼ de pollo o deshuesado a la parrilla con guarnición (verduras hervidas, arroz blanco, zapallo hervido, ensaladas varias del día).**

### **8.3) Requisitos y Características del Servicio Agasajo de cumpleaños al personal (Tortas).**

Se comunicará la cantidad diaria a raíz de los cumpleaños de los trabajadores y trabajadoras.

Las mismas deberán tener un peso aproximado de 1,5 kg y su elaboración deberá ser en el día, elaborada 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 Frola 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.

### **8.4) 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 tanto para los niños que asistan a la Escuela Infantil como los docentes y personal de conducción. La cantidad de niños presentes, por edades serán informadas por la Directora de la Escuela Infantil, para proceder a la confección de los menús. Al igual que el personal adulto.

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

Los alimentos que se suministren tanto a los niños como a los adultos, 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). El menú adultos es el mismo que el ofrecido en Comedor de Retiro.

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**

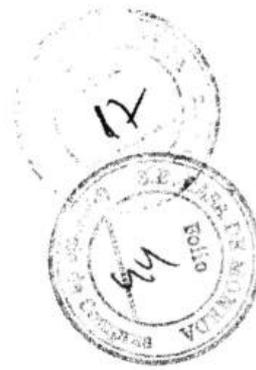
La Contratista presentará todos los meses el menú de los niños efectuado y rubricado por el Profesional responsable en Nutrición de la firma contratista, el cuál será aprobado por el personal responsable del servicio de comedor de la empresa y consensuados con el servicio médico.

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:

- Lomo o cuadril sin grasa procesado

- 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, arrolladito 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.

**8.5) 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, y estipulando poseer un mínimo de 10 (diez) variedades de productos diarios. **Deberá la contratista mantener la variedad de 10 (diez) productos para todos los trabajadores de S.E.C.M, tomando en cuenta Refrigerio Normal mas la opción de Refrigerio Saludable y realizar todas las reposiciones necesarias de las mismas a fin de lograr igualdad de posibilidades de elección.**

**La Contratista se deberá abastecer del personal necesario para el armado de las distintas viandas de refrigerio como así también de los materiales descartables (bolsas transparentes y bandejas), necesarios para el embalaje y distribución de refrigerio.**

**La contratista deberá de proveer de una Plataforma tecnológica que permita la planificación diaria/semanal, para atender las preferencias de los trabajadores y trabajadoras, estableciendo tres o más opciones en bandeja descartables (Viandas) con gustos dulces, salados o mixtos, pudiendo el trabajador elegir uno y solo uno de estas opciones.**

Variedades de productos que deberá de poner a disposición el contratista, a saber:

- 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 con y sin cereales; chocolatada. Los jugos deberán ser en envase individual y deberá haber una opción de jugo sin azúcar y sin T.A.C.C. (ej.Pura Fruta, Citric, Cepita Light, Baggio, Ades, etc.).

- **Sólidos:** dentro de las opciones deberán ser: 2 alfajores triples; 4 turrone de mani, 2 barras de cereal, 2 paquetes de snacks; 1 paquete de galletitas dulces – saladas. Todas las variedades deben tener entre 120 y 200 gr. Contemplar Refrigerio Normal y Saludable.

Diariamente ofrecer: 1 Sándwich tipo pebete de Jamón Cocido y Queso (2 fetas de cada fiambre); 1 sándwich tipo pebete de salame y Queso (2 fetas de cada fiambre), 1 opción vegetariana de Pan integral y sólo Queso (4 fetas), y **1 opción para Celiacos.**

La variedad de 10 opciones de Refrigerio sólido deberá ser rotada en forma bimestral a los fines de ofrecer 60 variedades anuales. No obstante, el referente designado por SECM podrá solicitar la repetición de alguna variedad en particular por preferencia, en base al consumo histórico de los empleados. **Además, se debera contar con la opción para celíacos. A continuación de detallan algunos productos:**

<b>Alimento sólido</b>	<b>Marcas/fabricantes de referencia</b>
Alfajores triples	Terrabusi – Bagley – Cachafaz // Guolis- Nutri Raw o similar
Turrone Maní // Frutos Secos	Arcor // Fraccionados distintas marcas
Snacks	Pepsico – Bagley - Kellogg's // Nuestros Sabores- Boutique Chips o similar.
Barritas de cereal	Granix, Quacker, Cerealmix - // Integra- Zafran o similar.
Galletitas dulces	Bagley, Terrabusi, Granix, Arcor // Integra - Smams Smams o similar.
Galletitas Saladas	Bagley, Terrabusi, Granix, Arcor, Twistos // Smams Smams o similar.
Sándwiches.  Facturas  Fiambres y embutidos	Jamón y Queso, Salame y Queso y opción vegetariano. Pan Blanco / Pan negro.  Con y sin relleno.  <b>Jamón:</b> Campo Austral, Sadia, Paladini – <b>Queso:</b> Barraza, La Paulina, Sancor y La Serenisima – <b>Salame:</b> Calchaquí, Paladini, Frigorifico "42"
Productos para Celiacos	Nutri Raw- Integra- Gallo
Frutas	Frutas de estación variada

<b>Alimento Líquido</b>	<b>Marcas/fabricantes de referencia</b>
Jugos	Pura Frutta, Arcor, Citric, La Campañola
Chocolatada	Danone, Sancor, Milkaut
Bebidas para celíacos y Refrigerio Saludable	Pura Frutta, Natufresh

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



### A-PLANTA RETIRO

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 1 - 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.

### B-PLANTA DON TORCUATO

A solicitud de S.E.C.M., la Contratista proveerá **VIANDAS PREELABORADAS, CON IDENTICAS CARACTERÍSTICAS A LAS DETALLADAS EN EL PUNTO 8.2** 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.

## 8.7) Bebidas

La Contratista proveerá vasos térmicos de 300 cc y agua apta para consumo, química y bacteriológicamente potable, suministrada por medio de sistema de dispenser con bidones. 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 rebasan 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. **Para ambos comedores y Cocina de Presidencia, el contratista deberá poner a disposición Heladeras exhibidoras con un stock de variedad de bebidas no alcohólicas, para que los agentes puedan adquirir a precio de mercado, exceptuando el consumo de Directorio, Presidencia, Secretaria General y Gerencias Generales, las cuales serán facturadas adicionalmente, durante el horario de Comedor. Opcionalmente, fuera de este, el contratista puede disponer opción de Máquinas Expendedoras, tipo Vending, con variedad de productos sólidos y líquidos, para ser adquiridos igualmente a precio de mercado, previa presentación de especificación técnica.**

**Las variedades de bebidas deberán ser: Gaseosas de primeras marcas (Con y sin azúcar) Agua mineral con y sin gas, y Aguas saborizadas en presentación de 500/600ml y 1.5lts.**

## 8.8) Regímenes Médicos

La Contratista deberá prever en los menús, viandas pre elaboradas 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 la Gerencia de 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.

#### **8.9) Servicio de catering para eventos especiales**

10, 25, 50, 100, 200 y 500 trabajadores.

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

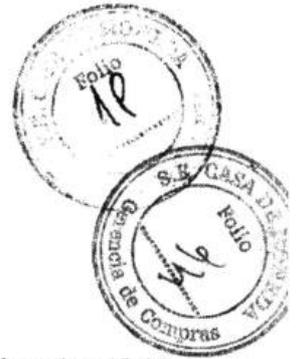
- **Mano de obra**

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.

#### **8.10) Horarios de Funcionamiento del Comedor.**



## **A- PLANTA RETIRO:**

### **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 y sanitización de las mismas (Punto 5 Obligaciones de las partes Apartado 29)**

Para Directorio, Presidencia, Secretaria General y Gerencia Generales, deberá ofrecerse para el almuerzo, un **Menú Ejecutivo (Ver Anexo 5)** en los horarios que los funcionarios lo soliciten, dentro de un rango horario de 12 a 16hs.

### **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 serían 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.

## **B- PLANTA DON TORCUATO:**

### **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 y sanitización de las mismas (Punto 5 Obligaciones de las partes Apartado 29).**

Cena Diaria:

Días hábiles, de lunes a viernes desde las 21:00 hs. a 0:40 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

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)

**8.11) 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, seguridad y conservación, especialmente azulejos, campanas, vidrios, cocinas, hornos, depósito de residuos, etc. Asimismo, y en consideración con la Pandemia Covid-19, la contratista deberá proveer un servicio diario de Sanitización en los sectores de comedor, y cocina de ambas Plantas Productivas, a los efectos de asegurar las condiciones de higiene adecuadas para la prevención del Covid-19, mediante la utilización de los productos desinfectantes que corresponda utilizar para tal fin.**
- 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 diaria. 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 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 identifica torio, 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.

### 8.12) 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.

### 8.13) 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 prótidos 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:** Reconstituída, 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.

#### **8.14) 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

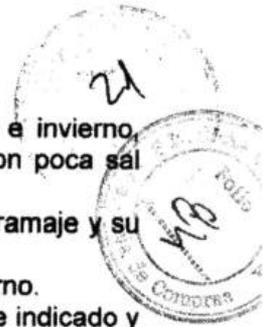
PP + guarnición 400gr

Postre: 180grs

- El peso total de servicio de MENU EJECUTIVO como así también el servicio del VIANDA PREELABORADA, que incluye Entrada, Plato principal con guarnición y postre deberá cumplir el mismo peso que el menú que se ofrece en Planta Retiro. En el caso del Menú Ejecutivo se

### **incluirá bebida individual.**

- 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.



### **8.15) 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.

### **8.16) 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.

### **8.17) 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.

### **8.18) 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.

### **8.19) Detalle de cortes de carne vacuna**

#### **PARA PREPARACIONES AL HORNO**

- TAPA DE NALGA

- CUADRIL
- COLITA DE CUADRIL
- LOMO (Para Guardería y Menú Ejecutivo)

**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)

**8.20) Detalle de cafetería**

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

**8.21) Detalle de condimentos y aderezos**

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

**8.22) 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	CAÑUELAS
ACEITE DE GIRASOL CONDIMENTO LIGHT	NATURA	COCINERO	LIRA	CAÑUELAS
ARROZ DOBLE CAROLINA	GALLO	MAXIMO	DOS HERMANOS	MOLINOS ALA
AVENA	MOLINOS	QUAKER	GRANIX	--
AZUCAR POR KILO	LEDESMA	CHANGO	MOLINOS	--
CAFÉ	HISPANO	BONAFIDE	LA MORENITA	CABRALES
TE / DIGESTIVO	LA VIRGINIA	UNION	CACHAMAI	GREEN HILLS
MATE COCIDO	CRUZ MALTA	UNION	TARAGUI	LA VIRGINIA
CALDO CONCENTRADO	KNORR	MAGGI	TIBALDI	
CHOCLO CREMOSO	LA CAMPAÑOLA	CANALE	ARCOR	ARISCO
CONDIMENTOS	51	ALICANTE	DOS ANCLAS	POO
DULCE DE BATATA	LA GIOCONDA	ENMET	ARCOR	--
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 GUISEROS	DON VICENTE	MATARAZZO	LUCHETTI	KNORR
FLAN	EXQUISITA	ROYAL	ARCOR	RAVANA
GALLETITAS DULCES	TERRABUSSI	ARCOR	BAGLEY	GRANIX
ALFAJORES	TERRABUSSI	BAGLEY	KRAFT	ARCOR
GELATINA	ROYAL	EXQUISITA	RAVANA	MOGUL
GELATINA LIGHT				
HARINA COMUN 0000	MOLINOS	FAVORITA	MORIXE	CASERITA
JUGO DE NARANJA	BAGGIO	CEPITA	CITRIC	ADES
JUGO DE NARANJA SIN AZUCAR	PURA FRUTTA			
MAYONESA	NATURA	HELLMANS	HEINZ	ARCOR
MAYONESA LIGHT				
ANANA EN ALMIBAR	INCA	CANALE	ARCOR	LA CAMPAGNOLA
SAL FINA / GRUESA	CELUSAL	DOS ANCLAS		
SAL BAJO CONTENIDO EN SODIO				
TOMATE TRITURADO	MOLTO	CICA	ARCOR	ARISCO
VINAGRE	COCINERO	DOS ANCLAS	MENOYO	PRESTIGIO
SALSA DE SOJA BAJO CONT SODIO/ACETO BALSAMICO				
ATUN EN LOMOS (No desmenuzado)	LA CAMPAGNOLA	GOMES DA COSTA		
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
-----------------------------------	----------------	--------------	--------	-------------



### 8.23) 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 y de acuerdo al plan alimentario establecido por el profesional en nutrición.

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

### 8.24) Inventario - Mobiliario

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.

#### - PLANTA RETIRO

- 1 Campana extractora en acero inoxidable con filtros
- 1 Cámara frigorífica
- 2 Freidora industrial automática 40 lts de capacidad con 2 (dos canastos)
- 1 anafe industrial banquetero bajo de 2 (dos) hornallas
- 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) hornallas
- 1 anafe industrial todo parrilla
- 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

#### -PLANTA DON TORCUATO.

- Contenedor de residuos comunes -120 litros color verde-, con 2 ruedas, sin pedal

- Dispenser de agua fría/caliente p/bidón de 20 lts., marca Ivess. 9
- Equipo Aire Acondicionado -Split- marca Surrey 9000 frío/calor, modelo 665EZQ072P-SA. 3
- Escritorio de madera, 2 cajones (mano derecha), medidas: 60 cm ancho x 121 cm largo x 75 cm alto. 1
- Heladera exhibidora vertical Marca Briket M-5000, modelo BK LS CI, 500 lts., medidas: 70 cm ancho x 205 cm alto x 62 cm profundidad 3
- Heladera exhibidora vertical Marca Teora, modelo TEV-500, 450 lts., medidas: 60 cm ancho x 190 cm alto x 64 cm profundidad 2
- Horno microondas marca Atma, modelo MD-930-GXN, de 30 lts. 5
- Horno Microondas marca BGH Quick Chef, modelo B223D, de 23 lts. 1
- Horno microondas marca Kelvinator, modelo KM-30DGX, de 30 lts. 1
- Horno microondas marca Oster, modelo D90-D25AL-Q6, de 30 lts. 1
- Mesa, estructura metálica, mesada de madera, medidas: 108 cm ancho x 310 cm largo x 94 cm alto. 1
- Mesa, estructura metálica, mesada de madera, medidas: 108 cm ancho x 310 cm largo x 94 cm alto. 2
- Mesa, estructura metálica, mesada de madera, medidas: 108 cm ancho x 310 cm largo x 94 cm alto. 1
- Mesa, estructura metálica, mesada de madera, medidas: 91 cm ancho x 210 cm largo x 91 cm alto. 1
- Mesa, estructura metálica, mesada de madera, medidas: 94 cm ancho x 310 cm largo x 78 cm alto. 5
- Mesa, estructura metálica, mesada de madera, medidas: 94 cm de ancho x 310 cm largo x 78 cm alto. 5
- Sillas 4 patas -color blanco- base metálica, asiento y respaldo de polipropileno, de hasta 140 kg, setiembre/2013 (uso recomendado: 5 años) 4
- Sillas 4 patas -color gris- base metálica, asiento y respaldo de polipropileno, de hasta 140 kg, noviembre/2013 (uso recomendado: 5 años) 12
- Sillas 4 patas -color verde- base metálica, asiento y respaldo de polipropileno, de hasta 140 kg, diciembre/2013 (uso recomendado: 5 años) 9

- Sillas 4 patas -color verde- base metálica, asiento y respaldo de polipropileno, de hasta 140 kg, diciembre/2013 (uso recomendado: 5 años) 4
- Sillas 4 patas -color verde- base metálica, asiento y respaldo de polipropileno, de hasta 140 kg, setiembre/2009 (uso recomendado: 5 años) 13
- Televisor LCD de 55" , marca Pioneer, modelo: PLE 55 FZP2. 1



**- Escuela Infantil:**

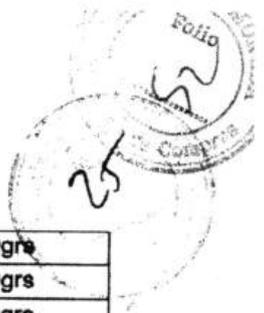
- 1 Anafe eléctrico 4 bocas potencia 7000 w (Gourmaq)
- 1 Horno convector eléctrico 4 bandejas potencia 2700 w (Pauna)
- 2 Heladeras con freezer
- 1 Microonda

**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
<b>Entrada</b>		<b>Entrada</b>	
2 Empanadas carne o pollo o JyQ	150grs	Lengua/Carne a la vinagreta	150grs
Croquetas de papas o arroz	150grs	Bastones de Mozzarella	150grs
Pizzas varias	150grs	Croquetas de acelga	150grs
Quiche capresse	150grs	Tortilla de acelga, zapallitos	150grs
Tortilla de papas	150grs	Milhojas de calabaza	150grs
Canastitas varias	150grs	Pollo escabeche	150grs
Berenjenas napolitanas	150grs	Fiambres surtidos	150grs
Tartas varias	150grs	Salad bar	150grs
Timbal de arroz con atún	150grs	Berenjenas gratinadas	150grs
Bomba de papas	150grs	Huevo relleno	150grs
Arrollado Parisien	150grs	Brochettes capresse	150grs
Jamón cocido con rusa	150grs	Souffle de zapallito, queso,	150grs
Torta de panqueques	150grs	Tomate relleno	150grs
Mayonesa de ave	150grs	Matambre casero	150grs
Vitel Thonne	150grs	Mayonesa de Atun	150grs
Jamon crudo con rusa	150grs	Rabas	150grs
Bruschettas	150grs	Dados de pollo con Barbacoa	150grs
<b>Plato Principal</b>		<b>Plato Principal</b>	
Empanada Gallega	250grs	Pollo al horno	200grs
Milanesa a la Napolitana	200grs	Suprema de pollo	250grs
Bondiola a la mostaza	200grs	Pollo al champignon	250grs
Pollo relleno	250grs	Pollo Portuguesa	250grs
Pastas rellenas	250grs	Hamburguesas	150
Escalope de ternera	200grs	Carne estofada	150
Tallarines con salsa	200grs	Carne al horno (vacío, colita de cuadril)	200grs

Guiso de lentejas	300grs	Bife de cuadril	200grs
Ternerita guisada con papas	300grs	Filet de merluza	200grs
Arroz con pollo	300grs	Milanesa	200grs
Locro	300grs	Matambre a la pizza	250grs
Polenta con bolognesa	300grs	Pastel de carne picada y calabaza	250grs
2 Brochete lomo	250grs	2 Brochete pollo	250grs
Arroz con calamares	300grs	Hamburguesa comercial, JyQ, lechuga, tomate con pan	300grs
Canelones varios	300grs	Arrollado de pescado con crema y vegetales	300grs
Pastel de papas	300grs		
<b>Guarnición</b>		<b>Guarnición</b>	
Puré de papas	150grs	Puré de mixto	150grs
Papas a la crema	150grs	Calabazas glaseadas	150
Papas al horno, provenzal o natural	180grs	Acelga con salsa blanca	180
Papas fritas bastón / noisette	150grs	Arroz Amarillo	150
Papas españolas con cebolla y Morrón	150grs	Panaché de verdura	200
Batatas doré	150grs	Fideos con aceite	150
Batatas al horno	150grs	Ensaladas varias	180
Fideos al Pesto	180grs	Jardinera	150
Arroz con manteca	180grs	Puré de manzanas	150
Ensalada Cesar	180grs		
<b>Postre</b>	<b>Gramos 150 a 180</b>	<b>Postre</b>	<b>Gramos 150 a 180</b>
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 grs
Postre de vainilla		Vaso de Gaseosa	330 c.c
Arrollado de dulce de leche		Copa de sidra o espumante	300 c.c
Merengue con DDL/Crema			
Tortas Varias			
<b>MENU VEGETARIANO</b>	<b>Gramos peso cocido</b>		<b>Gramos peso cocido</b>
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
Caizón 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

**ANEXO 1 - Menús Para Viandas Fin de Semana v/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  
SANDWICH DE PECHUGA DESHUESADA COMPLETO  
El gramaje de tales menús de Vianda deberá ser de un peso mínimo de 400grs.

**ANEXO 2 - Régimen 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)

**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 %

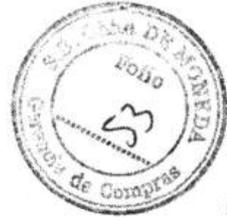
COLITA DE CUADRIL AL HORNO BUDÍN DE VERDURAS (CON CLARA DE HUEVO Y QUESO  
BLANCO) FRUTA, 3 TOSTADITAS TIPO RIERA Y JUGO 0 %

**5 MENUES DE VIANDAS INVIERNO HIPOCALORICO**

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 Y FRUTA (3 GALLETAS DE ARROZ /JUGO)

**5 MENUES DE VIANDAS VERANO CELIACO**

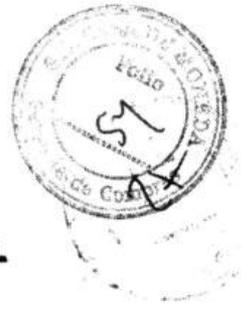
PECHUGA DE POLLO HERVIDA SIN PIEL CON PAPAS AL NATURAL, FRUTA, (3 GALLETAS DE ARROZ /JUGO)

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

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

HAMBURGUESA CASERA AL HORNO GRATINADA CON TOMATE Y QUESO CON ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA, FRUTA (3 GALLETAS DE ARROZ /JUGO)

COLITA DE CUADRIL AL HORNO BUDIN DE VERDURAS (CON CLARA DE HUEVO Y QUESO BLANCO) , FRUTA (3 GALLETAS DE ARROZ /JUGO).



**ANEXO 3 - DESAYUNO, MERIENDA Y COLACIONES PARA ESCUELA INFANTIL**

**OPCIONES DE DESAYUNO "LA MONEDITA"**

LECHE CHOCOLATADA –ENVASADA- 200ml.

YOGUR BEBIBLE Y/O SÓLIDO –VAINILLA O FRUTILLA- 170/ 200ml.-grs.

LECHE

PAN/TOSTADO CON DULCE DE LECHE

GALLETITAS/VAINILLAS

BISCOCHUELO DE VAINILLA

BAY BISCUIT

**OPCIONES DE MERIENDA "LA MONEDITA"**

LECHE CHOCOLATADA –ENVASADA- 200ml.

YOGURT BEBIBLE O SÓLIDO –VAINILLA O FRUTILLA- 170/200ml.- Grs.

LECHE

PAN/TOSTADO CON DULCE DE LECHE

GALLETITAS/VAINILLAS

BISCOCHUELO DE VAINILLA

MANZANA ASADA

FRUTA

**OPCIONES DE COLACION "LA MONEDITA"**

LECHE CHOCOLATADA ENVASADA 200ml.

YOGURT BEBIBLE O SOLIDO –VAINILLA O FRUTILLA- 170/200ml.grs.

LECHE

PAN/TOSTADO CON DULCE DE LECHE

GALLETITAS/VAINILLAS

BISCOCHUELO DE VAINILLA

FRUTA

#### **ANEXO 4 - LISTADO DE VARIEDADES DE ENSALADAS**

Capresse (cherry, queso y albahaca)  
Rúcula con parmesano, ajo y almendras  
Remolacha, zanahoria y huevo  
Ensalada Rusa  
Ensalada de Papa, huevo y cebolla  
Tomate, choclo y ajo  
Brocoli y Tirabuzones  
Ensalada Griega (Arroz, aceituna negra, tomate cherry, queso en barra)  
Repollito de Bruselas  
Arroz, atún, choclo y arveja  
Tirabuzon, tomate cherry, apio, queso y aceitunas  
Radicheta, parmesano, semillas (chia, sesamo, quinoa)  
Brote de soja, chauchas, lonja de zanahoria  
Rabanito, zanahoria, cherry, repollo morado  
Lechuga morada, ajo, cebolla morada, tomate y pepino  
Tomate, huevo y cebolla

#### **VARIEDADES PARA BUFFET FROID**

Vittel Tone  
Carne al escabeche  
Lengua a la vinagreta  
Bandeja de longaniza, Jamon crudo, Jamon cocido, Lomo y queso  
(Queso Azul, gruyere, parmesano, mar del plata)  
Ensalada Rusa  
Ensalada Waldorf  
Berenjenas al escabeche (Variedad de Escabeches)  
Huevo relleno  
Matambre casero de carne  
Matambre de pollo

#### **ANEXO 5 - MENÚ EJECUTIVO**

**ENTRADA**

**PLATOS PRINCIPALES**

**POSTRES**

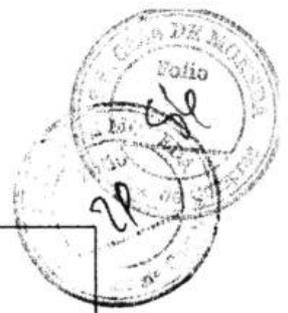
**PLANILLA DE COTIZACION**



<b>MÓDULO RETIRO</b>			
<b>1</b>	<b>Menú Almuerzo/Cena diario (de lunes a viernes).</b>  <b>Cantidad 283.000</b>  Cantidad diaria aproximada: 1000 (mil) comensales en horarios de almuerzo y 90 (noventa) comensales en horario nocturno, cenas.		
<b>2</b>	<b>Complemento Alimentario (Refrigerio diario al personal presente)</b>  <b>Cantidad 260.000</b>  Cantidad diaria aproximada: 1000 (mil) refrigerios.		
<b>3</b>	<b>Menú para niños de Escuela Infantil</b>  <b>Cantidad 21.000</b>  Cantidad diaria aproximada: 80 (ochenta) comensales (almuerzo y/o cena).		
<b>4</b>	<b>Menú Viandas (para personal que trabaja en horario extraordinario)</b>  <b>Cantidad 10.500</b>  Cantidad aproximada: 100 (cien) por día, para los días sábados, domingos y feriados.		
<b>5</b>	<b>Agasajo de cumpleaños</b>  <b>Cantidad anual aproximada 1000 (mil) tortas</b>		
<b>6</b>	<b>Servicio de catering para eventos especiales</b>  <b>Cantidad anual aproximada: 2400</b> Cantidad mensual aproximada de comensales 200.		
<b>7</b>	<b>Menú Ejecutivo para Directorio/ Presidencia/ Secretaria Gral. y Gcias Grales.</b>  <b>Cantidad anual aproximada: 15.600</b> Cantidad diaria aproximada: 60 (sesenta) comensales		

	para Almuerzo.		
8	<b>Servicio de mozo</b>  Cantidad: 12 Un mozo mensual a prestar servicio entre las 9 y 18 hs de lunes a viernes.		
9	<b>Sanitización preventiva COVID</b>  Para cubrir 21.243 m2 mensualmente. Se deberá cotizar por m2.		
10	<b>Servicio de Cafetería Adicional</b>  Cantidad: 480 A prestar para cuando se necesiten realizar capacitaciones o reuniones. Este deberá contemplar, café, té, agua con y sin gas, como también solidos tipo galletitas o panificados. Leche en polvo o liquida, azúcar, edulcorante, servilletas y cucharas. Vajilla de porcelana, vasos de vidrio, para 40 personas máximo mensuales.		

<b>MÓDULO PLANTA DON TORCUATO</b>			
1	<b>Viandas Preelaboradas para Planta DT</b>  Cantidad: 125.000  Cantidad aproximada 400 viandas diarias de lunes a viernes ( Almuerzo y/o cena) y 200 días no laborales.		
2	<b>Complemento Alimentario (Refrigerio diario al personal presente)</b>  Cantidad 104.000 Cantidad diaria aproximada: 400 (cuatrocientos) refrigerios.		
3	<b>Agasajo de cumpleaños</b>  Cantidad anual aproximada 400 (cuatrocientas) tortas		
4	<b>Servicio de catering para eventos especiales</b>  Cantidad anual aproximada: 1200 Cantidad mensual aproximada de comensales: 100		
5	<b>Sanitización preventiva COVID</b>  Para cubrir 22.718 m2 mensualmente. Se deberá cotizar por m2.		
6	<b>Servicio de Cafetería Adicional</b> Cantidad: 480 A prestar para cuando se necesiten realizar		



	<p>capacitaciones o reuniones. Este deberá contemplar, café, té, agua con y sin gas, como también solidos tipo galletitas o panificados. Leche en polvo o liquida, azúcar, edulcorante, servilletas y cucharas. Vajilla de porcelana, vasos de vidrio, para 40 personas máximo mensuales.</p>		
--	---	--	--





## CLAUSULAS PARTICULARES

**Licitación Pública N° 607**

**Expediente N° 31916**

**Objeto: SERVICIO DE COMEDOR**

**Presentación de ofertas:** Las ofertas deberán presentarse en Mesa de Entradas en sobre cerrado, detallando solamente el N° de Expediente y Fecha de Apertura, antes de la fecha y hora indicada para la apertura.

Se recomienda que el sobre con la oferta sea presentado con 24 hs. de antelación a la fecha de apertura, el cual permanecerá cerrado hasta el Acto de la Apertura, pudiendo el oferente presenciar la misma.

**Apertura:** el acto de apertura se celebrará el día 27 de septiembre de 2021 a las 11:30 Hs.

### **Cronograma:**

	Inicio	Fin	Hora	Lugar
Retiro de Pliegos	Desde la publicación y/o invitación	Hasta el momento de la apertura	9:30 a 17:00	Área de Compras
Consultas	Hasta 3 (tres) días antes de la apertura		9:30 a 17:00	Área de Compras
Presentación de Ofertas	Hasta el momento de la apertura		11:30	Área de Compras Nacionales
Apertura	27/09/2021	27/09/2021	11:30	Sala de aperturas Área de Compras

**Mantenimiento de la Oferta:** las ofertas tendrán validez por el término de sesenta (60) días corridos, contados a partir de la fecha del Acto de Apertura, de acuerdo a lo establecido en el punto 4 de las Clausulas Generales.

AV. ANTARTIDA ARGENTINA 2085  
( C 1104 ACH ) CIUDAD AUTONOMA DE BUENOS AIRES

TEL: ( 0541 ) 5776 - 3400 y líneas rotativas  
TEL-FAX: ( 0541 ) 5776 - 3400

**PABLO ALVAREZ** [pras@casademoneda.gob.ar](mailto:pras@casademoneda.gob.ar)  
JEFE DE SECCION SERVICIOS [www.casademoneda.gob.ar](http://www.casademoneda.gob.ar)  
COMPRAS NACIONALES  
S.E. CASA DE MONEDA

**ANA LAPADULA**  
Gerente de Compras  
S.E. CASA DE MONEDA

**Garantías**

Las garantías a consignar para la presente licitación son las siguientes:

**Garantía de mantenimiento de oferta:** El oferente deberá constituir una Garantía por un importe no inferior al 5% (cinco por ciento) del monto total cotizado debiendo acompañar la misma en su propuesta. En el caso de cotizar con alternativas, la garantía se calculará sobre el mayor valor propuesto.

**Garantía de adjudicación:** El adjudicatario deberá constituir dentro de los 10 (diez) días subsiguientes a la notificación de la adjudicación una garantía por un importe total del 15% (quince por ciento) del monto total adjudicado. En caso de firma del exterior el plazo para la presentación de la garantía se extiende a 10 (diez) días de recibida la orden de compra.

**Plazo de entrega para todos los renglones:**

*Plazo de inicio: inmediato a la adjudicación.*

*Plazo de ejecución: por el termino de DOCE (12) MESES desde la firma del acta de inicio de prestación del servicio, la cual se suscribirá entre las partes o hasta consumir las cantidades previstas lo que ocurra primero.*

**Lugar de Entrega:** Retiro Sito en Pedro Zanni 370 C.A.B.A. de 09,30 a 18 hs. y Planta Don Torcuato Sito en Ruta Panamericana Km. 25,500 DON TORCUATO

**Criterio de evaluación y selección de ofertas:** la adjudicación deberá realizarse a favor de la oferta más conveniente para la S.E.C.M., teniendo en cuenta el precio, la calidad, la idoneidad del oferente y demás condiciones de la oferta.

AV. ANTARTIDA ARGENTINA 2085  
( C 1104 ACH ) CIUDAD AUTONOMA DE BUENOS AIRES

TEL: ( 0541 ) 5776 - 3400 y líneas rotativas  
TEL-FAX: ( 0541 ) 5776 - 3400  
cmcompras@casademoneda.gob.ar  
www.casademoneda.gob.ar

**PABLO ALVAREZ**  
JEFE DE SECCION SERVICIOS  
COMPRAS NACIONALES  
S.E. CASA DE MONEDA

**Dra. ANDREA LAPADULA**  
Gerente de Compras  
S.E. CASA DE MONEDA

**ANEXO N° I**

**MODELO DE CARTA DE PRESENTACION**

Buenos Aires, .....

Señores

S.E. CASA DE MONEDA

Av. Antártida Argentina 2085

Buenos Aires

República Argentina

La Empresa. ....  
en adelante el Oferente, representada legalmente por el Señor .....  
..... presenta su oferta de conformidad con lo establecido en el PLIEGO DE  
BASES Y CONDICIONES denominado SERVICIO DE COMEDOR que es objeto de la  
Licitación Pública N° 607 .

El Oferente declara expresamente que:

La oferta se ajusta íntegramente a los documentos de la contratación y que la  
presentación no está impedida o afectada por ninguna de las incompatibilidades que allí se  
establecen.

Que no tiene relación de dependencia ni vinculación directa o indirecta con S.E.C.M.,  
ni con el Estado Nacional, ni con sus directivos o funcionarios.

Que la Oferta es válida y permanecerá vigente por el lapso y en los términos  
establecidos en el Pliego de Bases y Condiciones.

Declara que la presentación de la oferta significa el pleno conocimiento y aceptación  
de las normas y cláusulas establecidas en el pliego (Especificaciones Técnicas; Cláusulas  
Generales; Cláusulas Particulares y Anexos).

Que renuncia a cualquier reclamación o indemnización en caso de error en la  
interpretación de los Pliegos de Bases y Condiciones y demás documentos aplicables al  
presente llamado. S.E.C.M. no será responsable por cualquier error u omisión en la  
preparación de esta oferta.



CASA DE MONEDA ARGENTINA

Declara la veracidad y exactitud de toda la información proporcionada, y <sup>Foja N°</sup> autoriza mediante la presente, a que cualquier persona física o jurídica suministre a S.E.C.M. toda la información que se considere necesaria para verificar la documentación que se presenta.

Que se compromete a proporcionar cualquier información adicional que le fuera requerida o aclaraciones sobre la documentación presentada y en caso de no hacerlo será motivo suficiente para eliminar su oferta.

Que en el caso de resultar adjudicatario, se compromete a presentar la garantía de cumplimiento del Contrato, así como también a suscribir la Orden de Compra dentro del plazo fijado por S.E. C.M.

Que en el caso de que no mantuviera la oferta por el plazo indicado, que no presentase la garantía de cumplimiento del contrato a satisfacción de esta Sociedad, o que no suscribiese la Orden de Compra dentro del plazo fijado por S.E.C.M., se perderá la garantía de oferta.

Atentamente

Firma del Representante Legal .....

Nombre y Sello de la Empresa .....

Domicilio legal / especial .....

Correo electrónico .....

Teléfono .....

## ANEXO N° II

### ASPECTOS LEGALES

A los efectos de acreditar su capacidad legal, el oferente deberá presentar:

- a- Estatuto o Contrato Social, con todas las modificaciones, si las hubiere vigentes, y constancias de sus respectivas inscripciones en los Registros Públicos correspondientes.
- b- Acta de Asamblea y/o Acta de Directorio con la distribución de los cargos vigentes al momento de realizar la oferta o Acta de socios donde conste la designación de los socios gerentes vigentes.
- c- En caso de ser una empresa unipersonal deberá acompañar copia del D.N.I. del titular y copia de la constancia de Inscripción a Ingresos Brutos o Convenio Multilateral.
- d- Poder especial y/o General, otorgado ante Escribano Público, por el que se designa, a uno o más representantes con facultades amplias y suficientes para representar al oferente sin limitación alguna, y para obligar a los mandantes durante el proceso licitatorio, en el supuesto que la persona designada no fuere el representante legal de la oferente. Si se tratare del representante legal, bastará que el documento social que contenga, de manera expresa, las facultades requeridas anteriormente.

**NOTA: Toda la documentación solicitada en los ítems anteriores, con excepción del ítem c, deberá estar certificada por Escribano Público; indicando el notario que interviene de manera expresa, libro, folio, numero de acta y demás circunstancias identificatorias del documento original cuya copia certifica.**

- e- A los efectos del cumplimiento de sus obligaciones los oferentes deberán constituir domicilio legal y especial en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires de la República Argentina o en la Provincia de Buenos Aires, indicando número de teléfono/fax y dirección de e-mail, y quedarán sometidos a los TRIBUNALES FEDERALES con asiento en esta ciudad.

f- Para el supuesto de Sociedades constituidas en el extranjero:

- Acreditar la existencia de la sociedad con arreglo a las leyes de su país.
- Fijar un domicilio en la República Argentina donde le serán válidas todas las notificaciones judiciales y/o extrajudiciales.
- Designación de uno o más representantes con facultades amplias y suficientes para representar al oferente sin limitación alguna, y para obligar a los mandantes durante el proceso licitatorio, en el supuesto en que la persona designada no fuera el representante legal del oferente.
- Si se tratare del representante legal, bastará que el acta de directorio contenga, de manera expresa, las facultades requeridas anteriormente.

**NOTA:** Toda la documentación, procedente del extranjero, destinada a acreditar requisitos establecidos en este pliego, debe estar apostillada de acuerdo a la normas de la Convención de la Haya. En caso de que provengan de un país que no la hubiese suscrito, deberá respetar la reglamentación de la República Argentina en materia consular.

g- Para el supuesto de Uniones Transitorias de Empresas:

- Constitución o Compromiso U.T.E., su objeto y la constancia de su respectiva inscripción registral o constancia de iniciación del trámite respectivo.
- Identificación de las personas físicas o jurídicas que las integran e identificación de las personas físicas que integran cada empresa.
- Declaración de solidaridad de sus integrantes por todas las obligaciones emergentes de la presentación de la oferta, de la adjudicación y de la ejecución del contrato.

**Se entenderá cumplida la obligación de acompañar la documentación del Anexo II si la misma hubiese sido debidamente presentada con anterioridad; siempre y cuando se encontrare vigente y actualizada en caso de corresponder.**



### **ANEXO N° III**

#### **ASPECTOS ECONÓMICO – FINANCIEROS**

A los efectos de acreditar su capacidad económica financiera el oferente deberá presentar:

- a) Estados Contables de los dos (2) últimos ejercicios anuales con dictamen del profesional en Ciencias Económicas con certificación de firma por el Consejo Profesional, y copia certificada del Acta de Asamblea aprobatoria de dichos estados.

#### **ASPECTOS PREVISIONALES**

Deberán presentar:

- a) Comprobante de pago de los últimos tres (3) meses de aportes previsionales (F-931) de AFIP, Cooperativas Monotributo (F910 o F996) de AFIP.

#### **PARA LAS EMPRESAS DEL EXTERIOR:**

A los efectos de acreditar su capacidad económica financiera el oferente deberá presentar, de acuerdo a las leyes de su país:

- a) Documentación relativa a los dos últimos ejercicios económicos.

**Se entenderá cumplida la obligación de acompañar la documentación del Anexo III siempre que la misma haya sido presentada y cuya fecha de presentación no supere el año a partir de la fecha de apertura del presente llamado.**

**ANEXO N° IV**

Foja N°

**ASPECTOS TÉCNICOS**

A los efectos de acreditar su capacidad técnica el oferente deberá presentar:

- a) Nómina de las empresas a las que provean productos/servicios similares al solicitado en la presente, nombre y datos de las mismas y cualquier otro dato considerado importante para la mejor evaluación de la capacidad técnica de la empresa, adjuntando Certificados de satisfacción. (ver MODELO ADJUNTO).
- b) Declaración Jurada de habilidad para contratar con el Estado Nacional.
- c) Declaración Jurada de todos los juicios que mantengan con el Estado Argentino ó particulares (en caso de ser parte en algún un juicio se debe mencionar: carátula número de expediente, juzgado y secretaría).
- d) En caso de poseerlo podrán presentar copia del Certificado de Norma de Calidad ISO, igual o superior al N° 9000 o en su defecto documentación que acredite que la empresa se encuentra oficialmente en proceso de Certificación de esta Norma en relación con el proceso de producción del producto y/o servicio de que se trata.

**ANEXO N° 4 - MODELO REFERENCIAS COMERCIALES**

	EMPRESA/ ORGANISMO CONTRATANTE	DENOMINACIÓN DEL SERVICIO/ PRODUCTO	DURACIÓN /CANTIDAD	FECHA	OBSERVACIONES	CONTACTO
1						
2						
3						
4						
5						
6						



Foja N°

**OBLIGACIONES DE LA ADJUDICATARIA CUYO PERSONAL PRESTE SERVICIOS EN EL  
AMBITO DE CASA DE MONEDA:**

1. La adjudicataria deberá afectar el personal necesario y suficiente para un correcto y normal desarrollo de los servicios, debiendo éstos poseer buena presencia, y ser idóneos en las tareas que se le asignen.

2. Deberá proporcionar antes del inicio de su actividad una nómina de la dotación, detallando tipo y número del documento de identidad, fecha de nacimiento y domicilio, la que deberá ser actualizada con suficiente anticipación en caso de reemplazos y/o ampliaciones.

3. **IMPORTANTE:** Ante requerimiento de SECM, deberá presentar el Certificado de Reincidencia y/o de Antecedentes Penales, expedido por el Registro Nacional de Reincidencia y Estadística Criminal y Carcelaria, actualizado a la fecha de comienzo de la prestación, de todo el personal que prestará servicios en SECM, como así también, de aquellas personas que se efectuaren posibles reemplazos. Si requeridos los Certificados, no fueron presentados, SECM quedará facultada a impedir el ingreso del personal de la contratada.

Esta limitación no eximirá a la adjudicataria de la responsabilidad del cumplimiento del servicio contratado.

La adjudicataria procederá al inmediato relevo de aquellos agentes que no reúnan las condiciones exigidas, o bien que, por cualquier motivo incurriera en faltas, a juicio de Casa de Moneda y a su sola indicación. Aún en el caso de que, como consecuencia directa o indirecta de este relevo, la adjudicataria se viera obligada a indemnizar por despido o cualquier otro concepto al referido personal, Casa de Moneda no responderá ni estará obligado a hacerse cargo de ningún pago, total o parcial, efectuado por aquélla.

Queda entendido, no obstante, que el consentimiento para la actuación de su personal no libera a la adjudicataria de ninguna de sus responsabilidades contractuales.

**OBLIGACIONES DE LA ADJUDICATARIA CON SU PERSONAL:**

La firma adjudicataria estará obligada al cumplimiento de todas las disposiciones vigentes y las que se dicten en el futuro en materia previsional, laboral, de riesgos de trabajo y de seguridad social.

A esos efectos, la adjudicataria estará obligada a presentar junto con cada factura las constancias del cumplimiento mensual de las obligaciones laborales, previsionales e impositivas que se deriven del contrato, la que deberá estar acompañada de las copias de las boletas de depósito y la nómina y monto percibido en el mes que se declara del personal que cumple tareas en Casa de Moneda

En caso de no cumplirse tales requisitos, esta CECA se reserva el derecho de retener la totalidad de los importes que sean debidos con motivo del contrato hasta tanto sea presentada la documentación antes indicada.

El incumplimiento reiterado de la presentación de la documentación requerida dará lugar a la rescisión del contrato, sin perjuicio de denunciar ante los organismos de contralor pertinentes las anomalías registradas, de conformidad con lo previsto en la Ley N° 27430.

**CERTIFICADO DE COBERTURA:**

La adjudicataria presentará, en forma mensual y durante la extensión del contrato y/o ampliaciones, el Certificado de Cobertura emitido por la Aseguradora de Riesgos del Trabajo (ART) que tiene contratada para su personal en relación de dependencia o, en su defecto, el pago mensual de la Póliza de Accidentes Personales para el personal que reviste en otra modalidad de prestación.

Deberá informar de igual modo, el procedimiento a seguir en caso de accidente de trabajo de su personal.

La Gerencia usuaria no podrá librar el Acta de Iniciación sin la constancia de cumplimiento por parte de la adjudicataria, de la documentación

**IDENTIFICACION DEL PERSONAL:**

Toda persona que desarrolle tareas dentro de la CECA deberá contar con una credencial a la vista que lo identifique a él, a la empresa para quién trabaja y a la Aseguradora de Riesgo de Trabajo a la que está afiliado. Por otra parte, deberá portar su documento personal de identidad en todo momento. El uniforme de trabajo será de utilización obligatoria, en caso de corresponder.

**ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL:**

Todo personal deberá contar y utilizar los elementos de protección personal esta actividad requiere de acuerdo a la normativa que la rija. Se deberá llevar un registro de la entrega de estos elementos, como asimismo de las herramientas que vayan a utilizar e ingresar a la CASA.

**ORDEN Y LIMPIEZA:**

Los materiales de desecho de cualquier tipo que se generen como resultado del servicio que se preste, deberán ser retirados de inmediato por el generador y dispuestos de acuerdo a su procedencia teniendo en cuenta las reglamentaciones vigentes en la materia. En caso de residuos peligrosos se deberá entregar a Casa de Moneda el certificado de destrucción y/o tratamiento de los mismos.

Queda expresamente prohibida la dispersión de elementos, mercaderías, materiales, utensilios, herramientas y objetos que interfieran el paso u obstaculicen el libre tránsito.

**CLÁUSULA DE INDEMNIDAD:**

El adjudicatario deberá suscribir el Anexo Declaración Jurada de Indemnidad.

**COMPROMISO DE CONFIDENCIALIDAD:**

El adjudicatario que, por su relación con esta Casa de Moneda, pudiera tomar conocimiento de información confidencial, deberá suscribir el "Acta de Compromiso de Confidencialidad", en lo que respecta al tratamiento de la información de la Institución que se agrega como Anexo

**RESPONSABLE DE HIGIENE Y SEGURIDAD:**

Toda empresa adjudicataria de un servicio cuyo personal desarrolle tareas dentro de esta SECM debe designar un Responsable en Higiene y Seguridad.

El mismo deberá ser un profesional con especialización en la materia, presentado mediante una notificación formal de la empresa contratista.

El mismo tiene como misión, antes de la iniciación de las tareas, planificar e implementar el cumplimiento de la normativa vigente en materia de Seguridad e Higiene, así como las normas internas de la SECM.

La empresa contratista deberá, antes del inicio de las tareas, presentar ante CMSE el plan de seguridad vigente y actualizado.

Toda la documentación deberá ser entregada al Área de Seguridad e Higiene.



CASA DE MONEDA ARGENTINA

"2021-AÑO DE HOMENAJE AL PREMIO NOBEL DE MEDICINA DR. CÉSAR MILSTEIN"

La SECM podrá solicitar, de acuerdo al riesgo, la asistencia por mayor tiempo del profesional. Foja N°

A todos los efectos del presente, el teléfono de contacto de la Gerencia de Seguridad es 5776-3450 y del Área de Seguridad e Higiene es 5776-3474



**ANEXO DECLARACIÓN JURADA DE INDEMNIDAD**

La firma.....declara bajo juramento que en caso de resultar Adjudicataria las personas designadas para ejecutar las tareas objeto de la prestación del presente servicio contratado y sus posibles ampliaciones, no mantiene vínculo contractual alguno con ese SECM, no existiendo por parte de esa Entidad ningún tipo de responsabilidad, por lo que no responderá ni estará obligada a hacerse cargo de ningún pago, total o parcial a cualesquiera de las personas que intervengan por la firma.....en el cumplimiento del servicio que prestará la misma.

En caso que SECM debiera abonar suma alguna en virtud de algún reclamo, cualquiera sea su índole, que le efectuara cualquiera de las personas que esta firma .....designa en la prestación del servicio contratado y sus posibles ampliaciones, y siempre que el importe a pagar sea judicialmente determinado y con intervención en juicio de nuestra parte, a fin de garantizar la debida defensa, esta firma.....compromete a reembolsar los importes abonados por SECM.

En caso de reclamos como el referido, y a fin de tornar oponible esta cláusula de indemnidad, SECM deberá notificar fehacientemente a la firma .....dentro de los diez días de tomado conocimiento del mismo, adjuntando copia de la documentación que corresponda (correspondencia remitida por el reclamante, cédula con traslado de demanda, notificación de mediación, etc.).

- Empresa:
- Domicilio:
- Titular o apoderado:
- Firma:

**ACTA DE COMPROMISO DE CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN**

La firma.....declara bajo juramento que en caso de resultar Adjudicataria asegurará la estricta confidencialidad en el manejo de toda documentación y/o información que sea puesta a su disposición por Casa de Moneda o de la que tome conocimiento de cualquier otra manera, comprometiéndose a que la misma no será cedida, intercambiada, publicada o revelada de ningún otra forma a ningún tercero, sin el expreso consentimiento de Casa de Moneda, obligación que continuará vigente luego de la extinción del vínculo contractual.



**CLÁUSULAS GENERALES.**

**No será necesario firmar ni acompañar las presentes Cláusulas Generales. La presentación de la oferta implica la aceptación total y la absoluta conformidad con el contenido del pliego.**

Plazos	Se contarán en días hábiles administrativos, salvo en los casos en que se aclare expresamente lo contrario. Cuando se fije en semanas se contarán por períodos de 7 días corridos. Cuando se fije en meses o años, será conforme lo dispuesto en el Código Civil y Comercial de la Nación.
Oferente o Proponente	Persona humana o jurídica que presenta su oferta en un procedimiento de selección iniciado por SECM.
SECM	Sociedad del Estado Casa de Moneda

**1. Normativa aplicable – Orden de prelación:**

Todos los documentos que integran la contratación serán considerados como recíprocamente explicativos, según corresponda.

En caso de existir discrepancias, se seguirá el siguiente orden de prelación:

- a) El Reglamento de Contrataciones de SECM.
- b) El Pliego de Bases y Condiciones Generales.
- c) El Pliego de Bases y Condiciones Particulares.
- d) Las Circulares Con Consulta y/o Sin Consulta.
- e) La Oferta y las Muestras que se hubieren acompañado.
- f) La Adjudicación.
- g) La Orden de Compra o Contrato.

La presente contratación se encontrará alcanzada por las previsiones de la Ley Nacional N° 27.437 "LEY DE COMPRE ARGENTINO Y DESARROLLO DE PROVEEDORES", y su normativa complementaria y/o modificatoria", en los casos previstos en el artículo 2 de la citada norma.

**2. Requisitos para ser Proveedor:**

Podrán contratar con SECM todas las personas humanas o jurídicas con capacidad para obligarse, que acrediten su solvencia económica y financiera y su idoneidad técnica y profesional.

No podrán contratar con SECM ni inscribirse en el registro de proveedores:

- a) Las personas humanas o jurídicas que se encuentren suspendidas o inhabilitadas para contratar con SECM.
- b) Los agentes al servicio de SECM y hasta un año a partir de su desvinculación, como así tampoco las sociedades en las cuales aquellos tengan participación, ya sea como accionista, administrador, director, síndico o gerente.
- c) Los fallidos, interdictos y concursados, salvo que estos últimos presenten la correspondiente autorización judicial y se trate de contratos donde resulte intrascendente la capacidad económica del oferente.
- d) Los condenados por delitos dolosos.

- e) Las personas que se encontraren condenadas por delitos contra la propiedad, o contra la Administración Pública, o contra la fe pública o por delitos comprendidos en la Convención Interamericana contra la Corrupción, Ley N° 24.759.
- f) Los evasores y deudores morosos tributarios de orden Nacional o local, previsionales, alimentarios, declarados tales por autoridad competente.
- g) Las personas humanas o jurídicas que registren una sanción grave y vigente en cualquier repartición pública.

**3. Forma de Presentación de la Oferta:**

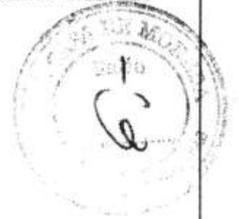
- a) Redactada en idioma nacional.
- b) Presentada por escrito en papel o en forma electrónica, según corresponda.
- c) Deberá contener la propuesta económica.
- d) El precio unitario y cierto, en números, con referencia a la unidad de medida establecida.
- e) El precio total del renglón, en números, y el total general de la oferta, expresado en letras y números.
- f) Deberá indicarse la moneda de cotización, a excepción de que el pedido de cotización establezca la misma.
- g) Si el precio fuese gravado con IVA, deberá discriminarse su monto y declararse su alícuota porcentual.
- h) Si se tratara de productos con envase y/o embalados, la cotización deberá efectuarse por cantidades netas y libres de envase y de gastos de embalaje, salvo que se previera lo contrario.
- i) Las muestras deberán presentarse acompañadas de remito, en el caso que hubieran sido solicitadas, indicando el procedimiento de selección al que corresponden, en un rótulo debidamente fechado, firmado y sellado por el oferente, ubicado en parte visible.
- j) La garantía pertinente, cuando corresponda.
- k) Descripción del bien o servicio ofertado y catálogo y/o folletos ilustrativos si así correspondiese.
- l) El recibo de la muestra cuando hubiese sido presentada por separado.
- m) El plazo de entrega, en el supuesto en que difiera del fijado en el Pliego de Bases y Condiciones Particulares.
- n) Estructura de costos en la que se detallen los componentes nacionales e importados del producto/servicio ofrecido.

El proponente podrá formular oferta por todos los renglones o por algunos de ellos, según se establezca en el Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

Como alternativa, después de haber cotizado por renglón, podrá efectuar un descuento en el precio, por el total de los renglones o por grupo de renglones, sobre la base de su adjudicación íntegra.

Cuando la cotización se hiciera en moneda extranjera, a todos los efectos de este Reglamento se calcularán los importes, sobre la base del tipo de cambio vendedor del Banco de la Nación Argentina vigente al cierre del día anterior a la fecha de:

1. La constitución de la garantía.
2. La apertura de ofertas, para la comparación de precios.



**Gastos por cuenta de los oferentes**

- a) Costo del despacho, derechos y servicios aduaneros y demás, por cualquier concepto en el caso de rechazo de las mercaderías importadas con cláusulas de entrega en el país.
- b) Gastos de protocolización del contrato cuando se previera en el Pliego de Bases y Condiciones Particulares.
- c) Reparación o reposición, según proceda, de los elementos destruidos total o parcialmente, a fin de determinar si se ajusta en su composición o construcción a lo contratado cuando por ese medio se comprueben defectos o vicios en los materiales o en su estructura. En caso contrario los gastos pertinentes estarán a cargo de la SECM.

**Cotizaciones por productos a importar**

Las cotizaciones por productos a importar, deberán hacerse bajo las siguientes condiciones:

- a) En moneda extranjera, cuando así se hubiera previsto en las Pliego de Bases y Condiciones Particulares, correspondiente al país de origen del bien ofrecido u otra usual en el comercio internacional.
- b) De no estipularse lo contrario las cotizaciones se establecerán en condiciones C.I.F. o C.I.P.
- c) En las cotizaciones en condiciones C.I.F. o C.I.P., se deberá discriminar el valor FOB y el costo de flete y seguros.
- d) En aquellos casos especiales en que se establezca la condición F.O.B. para las cotizaciones, la SECM deberá calcular el costo para los seguros y fletes a los fines de realizar la comparación de ofertas.
- e) En las cotizaciones será condición de preferencia consignar los gastos por los siguientes conceptos:
  - 1. Recargos y derechos aduaneros.
  - 2. Otros gastos o gravámenes, si los hubiere.
- f) Salvo convención en contrario, los plazos de entrega se entenderán cumplidos cuando la SECM reciba los bienes en el lugar que indique el Pliego de Bases y Condiciones Particulares.
- g) Cuando la mercadería adquirida deba ser entregada y se trate de elementos a instalar y recibir en funcionamiento, el oferente deberá consignar por separado los plazos para dar cumplimiento a esta última obligación. A tal efecto, los mismos comenzarán a computarse a partir de la comunicación por parte de la SECM del arribo de la mercadería a su destino definitivo.
- h) Se respetarán las normas del comercio internacional, las habituales establecidas y aceptadas por nuestro país.
- i) Las empresas del exterior deberán informar lo siguiente, para el total de la provisión:
  - Volumen
  - Peso neto en kilos
  - Peso bruto en kilos
  - Cantidad de cajones y dimensiones
  - Cobertura del seguro
  - Posición arancelaria en el NCM (Nomenclador Común del MERCOSUR)

- j) Toda materia prima, material o elemento, simple o compuesto, que constituya un reconocido riesgo a la salud o al medio ambiente, deberá ser provisto en sus respectivos envases con las debidas indicaciones en sus rótulos aclaratorios, y acompañados por la hoja de datos correspondiente, tal cual la exigencia de normas legales en vigencia. Esta restricción es de carácter obligatorio, en el caso de no cumplimiento de este requisito dará motivo al rechazo en la recepción de mercadería.

#### **4. Mantenimiento de la oferta:**

Las ofertas presentadas serán válidas para SECM por el término de 60 (sesenta) días corridos contados a partir de la fecha límite para presentarla. Si el oferente no manifestara en forma fehaciente su voluntad de no renovar la oferta con una antelación mínima de 10 (diez) días corridos al vencimiento del plazo, aquélla se considerará prorrogada automáticamente por un lapso de 30 (treinta) días corridos y así sucesivamente, salvo disposición en contrario, hasta un plazo máximo de 180 (ciento ochenta) días corridos.

#### **5. Muestras:**

- a) En caso de que se requieran muestras del producto ofertado, las mismas deberán individualizarse indicando el procedimiento de selección a la cual corresponden, en un rótulo debidamente fechado, firmado y sellado por el oferente, ubicado en parte visible.
- b) Si existiera muestra patrón, bastará al oferente manifestar en su propuesta que lo ofertado se ajusta a la misma.
- c) Las muestras presentadas por aquéllos oferentes que no hayan sido adjudicados y que no haya sido necesario someterlas a un proceso destructivo para su examen, serán retiradas por sus propietarios en el plazo de 2 (dos) meses de concluido el procedimiento. Transcurrido dicho plazo las muestras pasarán a ser propiedad de SECM, sin cargo.
- d) Las muestras correspondientes a los artículos adjudicados quedarán en poder de SECM para contralor de los que fuesen provistos, salvo que sus características no permitan su retención. Una vez cumplido el contrato las muestras serán devueltas conforme a lo previsto en el apartado anterior.

#### **6. Garantías:**

##### **6.1 Garantía de mantenimiento de oferta.**

Cuando sea exigida en las Cláusulas Particulares, deberá constituirse por un importe no inferior al 5% (cinco por ciento) del monto total cotizado incluyendo el IVA, debiendo acompañar la misma en su propuesta. En el caso de cotizar con alternativas, la garantía se calculará sobre el mayor valor propuesto. La garantía deberá tener plena vigencia por todo el término de mantenimiento de la propuesta.

La no presentación de la misma implicará la desestimación de la oferta

##### **6.2 Garantía de adjudicación.**

El adjudicatario deberá constituir dentro de los 10 (diez) días subsiguientes al perfeccionamiento del contrato, una garantía por un importe del 15% (quince por ciento) del monto total adjudicado, la que deberá cubrir el período que va desde la fecha de emisión de la Orden de Compra hasta la recepción definitiva y la totalidad de las obligaciones del adjudicatario.



### 6.3 Formas de las garantías

Las garantías podrán constituirse de las siguientes formas o combinaciones de ellas:

- a) Mediante depósito o transferencia bancaria efectuado en la cuenta que la SECM indique, u otro medio que ésta establezca, siempre con expresa indicación de la imputación a la contratación de que se trate.
- b) Con pagarés a la vista, suscriptos por quienes tengan el uso de la firma social o actúen con poderes suficientes, siempre y cuando, la garantía no supere los \$ 250.000 (Pesos doscientos cincuenta mil), pagaderos en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.
- c) Mediante aval u otra fianza bancaria a satisfacción de la SECM, constituyéndose el fiador en deudor solidario, liso y llano y principal pagador con renuncia a los beneficios de división y excusión en los términos de los Artículos 1584 y 1589 del Código Civil y Comercial de la Nación, así como al beneficio de interpelación judicial previa.
- d) Mediante seguro de caución a través de pólizas emitidas por compañías de seguros autorizadas por la Superintendencia de Seguros de la Nación, extendidas a favor de la SECM. Las mismas serán incondicionales, irrevocables y renovables.
- e) Cualquier otra garantía que la SECM considere satisfactoria.

La elección de la forma de garantía, en principio, queda a opción del oferente o adjudicatario, con excepción de lo establecido en el Artículo 18 inciso b), y si nada se expresa en el Pliego de Bases y Condiciones Particulares, Orden de Compra y/o Contrato, según corresponda, respecto de la presentación de algún tipo de garantía en especial.

Todas las garantías, deberán cubrir los plazos previstos en el Pliego de Bases y Condiciones Particulares, garantizarán el total cumplimiento de las obligaciones contraídas, debiendo constituirse en forma independiente para cada contratación.

Las garantías constituidas podrán ser sustituidas por otras de igual magnitud, a pedido del oferente o adjudicatario, previa aprobación por parte de la SECM.

La SECM no abonará intereses por los depósitos en garantía.

### 7. Recepción y Apertura de ofertas:

El Acto de Apertura de Ofertas ocurrirá en el lugar, día y hora determinados en el Pliego de Bases y Condiciones, que será el límite para la presentación de ofertas. Se procederá a abrir las ofertas en presencia de los funcionarios de SECM que se designen a tal efecto y de todos aquellos que desearan presenciarlo.

Si el día señalado para la apertura de las ofertas deviniera inhábil, el acto tendrá lugar el día hábil siguiente y a la misma hora.

**8. Causales de desestimación no subsanables:**

Será desestimada total o parcialmente, la oferta en los siguientes supuestos:

- a) Cuando no estuviere firmada la oferta económica, en ninguna foja, cuando sean presentadas en papel.
- b) Cuando no se presente la garantía exigida o cuando no cubra al menos el 75% (setenta y cinco por ciento) del monto requerido.
- c) Cuando no se presenten las muestras solicitadas en la documentación que rija el procedimiento de selección.
- d) Cuando fuera formulada por personas inhabilitadas o suspendidas para contratar con SECM.
- e) Cuando las propuestas se encuentren condicionadas o se aparten de la documentación que rija el procedimiento de selección, salvo aquellas que contengan defectos de forma que no constituyan impedimentos para su aceptación, tales como errores evidentes en los cálculos, falta de totalización de las propuestas, error en las especificaciones del monto de la garantía u otros aspectos que no impidan su completa, integral y equitativa comparación con las demás ofertas.
- f) Cuando fuere ilegible, tuviere raspaduras, enmiendas o interlíneas en el precio, cantidad, plazo de entrega o alguna otra parte que hiciera a la esencia del contrato, y no estuvieren debidamente salvadas.
- g) Cuando las ofertas contengan algún tipo de condición que afecte su validez o vigencia o formulen reservas de modificación a futuro.

**9. Errores de Cotización:**

Si el total cotizado por cada renglón no correspondiera al precio unitario se tomará éste último como precio cotizado.

Todo otro error en el monto cotizado, ya sea denunciado por el oferente o detectado por la SECM podrá ser desestimado de la oferta en los renglones pertinentes. La autoridad competente evaluará si correspondiera aplicar la pérdida de la garantía de mantenimiento de oferta, en la proporción que corresponda.

**10. Precio vil o no serio:**

La oferta será desestimada cuando de los informes técnicos de evaluación surja que no podrá ser cumplida en forma debida por tratarse de precios excesivamente bajos de acuerdo a criterios objetivos que surjan de los precios de mercado y de la evaluación de la capacidad económica del oferente.

**11. Desempate de ofertas:**

En caso de igualdad en el orden de mérito de las ofertas, se solicitará mediante comunicación fehaciente a los respectivos oferentes, que por el mismo medio que remitieran la oferta y dentro del término del plazo común que se les fije, formulen una mejora de ofertas.

El silencio por parte del oferente invitado a mejorar se considerará como que mantiene su oferta. De subsistir el empate, se procederá al sorteo público de las ofertas empatadas. Para ello se deberá fijar día, hora y lugar del sorteo público y notificarse por medio fehaciente a los oferentes llamados a desempatar. El sorteo se realizará en presencia de los interesados, si asistieran, y se labrará el acta correspondiente.



**12. Mejora de ofertas:**

SECM se reserva el derecho de solicitar **mejora de precios**:

- a) Al oferente que haya formulado la oferta más económica y a los siguientes, cuando la diferencia entre ellos esté comprendida en un 3 % (tres por ciento).
- b) Al oferente que reciba el primer orden de mérito, o al oferente único en su caso cuando existan motivos para considerar su oferta onerosa en comparación con la valuación estimada y/o anteriores órdenes de compra.

SECM se reserva el derecho de solicitar **mejora de plazos** cuando al oferente que se encuentre primero en orden de mérito, cuando no cubra la fecha de necesidad del insumo y/o servicio requerido.

Las nuevas ofertas serán abiertas en el lugar, día y hora establecidos en el requerimiento, labrándose el Acta respectiva.

El silencio por parte del oferente invitado a mejorar se considerará como que mantiene su oferta.

**13. Consultas:**

Los interesados que deseen efectuar consultas al presente llamado o aclaraciones al pliego de orden técnico y/o administrativo, podrán realizarlas hasta la fecha fijada en las condiciones particulares por nota dirigida al **ÁREA DE COMPRAS NACIONALES** o **ÁREA DE COMPRAS AL EXTERIOR**, según corresponda, de CASA DE MONEDA, Av. Antártida Argentina N° 2085 – C1104ACH – Ciudad Autónoma de Buenos Aires – República Argentina o vía correo electrónico a [cmcompras@casademoneda.gob.ar](mailto:cmcompras@casademoneda.gob.ar) o [importaciones@casademoneda.gob.ar](mailto:importaciones@casademoneda.gob.ar).

**14. Vista del expediente:**

Podrá solicitarse la vista del expediente licitatorio en cualquier momento del procedimiento, salvo durante la etapa de evaluación de ofertas, que comprende desde el segundo día de la apertura de ofertas hasta el dictamen de pre-adjudicación. La toma de vista en ningún caso dará lugar a la suspensión de los trámites o demoras en el procedimiento licitatorio.

**15. Facultades de S.E.C.M.:**

- a) SECM se reserva el derecho de solicitar documentación y/o muestras complementarias que considere pertinente.
- b) SECM se reserva el derecho de solicitar mejora de condiciones, precios y plazos, luego de realizada la apertura de sobres.
- c) SECM podrá dejar sin efecto el procedimiento de contratación en cualquier momento anterior al perfeccionamiento del contrato, sin lugar a reintegro de gastos e indemnización alguna en favor de los interesados u oferentes.
- d) SECM verificará si el oferente se encuentra incorporado al Registro Público de Empleadores con Sanciones Laborales (REPSAL), reservándose el derecho de proceder a la adjudicación de quien se encuentre alcanzado por lo establecido en el Artículo 13 de la Ley N° 26.940 cuando razones de interés público debidamente justificadas así lo determinen.

**16. Criterio para adjudicar:**

La adjudicación deberá realizarse a favor de la oferta más conveniente para la SECM, teniendo en cuenta el precio, la calidad, la idoneidad del oferente y demás condiciones de la oferta, de acuerdo

con los criterios y parámetros de evaluación previstos en la documentación que rigió el procedimiento de selección.

Cuando se trate de la compra de un bien o de la contratación de un servicio estandarizado o uno de uso común cuyas características técnicas puedan ser inequívocamente especificadas e identificadas, se entenderá, en principio, por oferta más conveniente aquella de menor precio.

La adjudicación podrá realizarse por todos los renglones o por algunos de ellos, según lo que establezca el Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

Cuando así se especifique en las Cláusulas Particulares, en la evaluación de las ofertas se tomará como criterio de preferencia las pautas establecidas en la Ley N° 27.437 de "Compre Argentino y Desarrollo de Proveedores.

La adjudicación será resuelta en forma fundada por la autoridad competente para aprobar la contratación y será notificada fehacientemente al adjudicatario y demás oferentes. Si se hubieran formulado impugnaciones contra el dictamen de evaluación de las ofertas, éstas serán resueltas en el mismo acto que disponga la adjudicación. La decisión sobre las impugnaciones no podrá volver a ser impugnada ante la SECM. Podrá adjudicarse aún cuando se haya presentado una sola oferta.

**17. Perfeccionamiento del contrato:**

Las contrataciones quedarán perfeccionadas mediante la notificación fehaciente de la Orden de Compra al adjudicatario, y/o la Suscripción del Contrato respectivo, según corresponda.

Si el adjudicatario no retirase la orden de compra, la rechazase o no suscribiese el contrato respectivo cuando así correspondiera, dentro de los 3 (tres) días de notificado, la SECM podrá adjudicar la contratación al oferente que siga en el orden de mérito y así sucesivamente, sin perjuicio de la aplicación de las penalidades respectivas.

**18. Erogaciones a cargo del adjudicatario:**

Será por cuenta del adjudicatario, el impuesto a los sellos de la Orden de Compra y/o contrato por el importe pertinente.

**19. Entrega – Recepción:**

- a) Los adjudicatarios cumplirán la prestación en la forma, plazo o fecha, lugar y demás condiciones establecidas en los documentos que integran la contratación. Los plazos de entrega se computarán en días corridos a partir del día siguiente a la fecha de perfeccionamiento del contrato.
- b) La recepción de los bienes y servicios tendrá carácter provisional y los recibos o remitos que firmen los funcionarios de SECM, quedarán sujetos a la recepción definitiva.
- c) La recepción definitiva se otorgará dentro del plazo de 3 (tres) días, a contar de la fecha de entrega, salvo que la orden de compra y/o contrato especifiquen un plazo mayor.
- d) La recepción definitiva no libera al adjudicatario de las responsabilidades emergentes de defectos de origen o vicios de fabricación que se adviertan con motivo del uso de los elementos entregados, durante un plazo de 6 (seis) meses contados a partir de la recepción definitiva. Salvo que por la índole de la contratación se fijara un término mayor en las cláusulas particulares o en las ofertas. En estos casos, el adjudicatario queda obligado a la reposición de los elementos en el plazo y lugar que se le indique.



- e) Cuando se trate de mercaderías rechazadas, el adjudicatario será intimado a retirarlas dentro del plazo que se fije en cada oportunidad. Vencido el término establecido, quedarán en propiedad de SECM, sin derecho a reclamación alguna y sin cargo.
- f) La conformidad se tendrá por prestada con la firma del funcionario de la dependencia interviniente, y ello implica que la adjudicataria ha dado cumplimiento al contrato.

## 20. Facturas y Pagos:

SECM establece como principio la modalidad de pago a 30 (treinta) días de recibida la factura y de la conformidad que corresponda. El plazo se interrumpirá si existieran observaciones sobre la documentación u otros trámites a cumplir, imputables al proveedor.

- a) Los plazos se comenzarán a contar a partir del día siguiente al que se produzca la conformidad definitiva.
- b) Si las facturas fueran presentadas con posterioridad a la fecha de conformidad definitiva, el plazo para el pago será computado desde la presentación de las mismas.
- c) Los plazos de pago de órdenes de venta, se comenzarán a contar a partir de la fecha de la recepción de la comunicación pertinente y deberá ser en todo momento anterior al retiro de los elementos.
- d) En caso de haberse aceptado el pago anticipado, deberá ser indefectiblemente avalado por una Póliza de Seguro de Caución o aval bancario que cubra el importe correspondiente más el IVA incluido, en caso de corresponder.
- e) Los horarios de atención para el pago a proveedores en la Oficina de Tesorería son:  
Proveedores : lunes y jueves, 11:00 a 14:00 hs, interno 3452, mail [cmproveedores@casademoneda.gob.ar](mailto:cmproveedores@casademoneda.gob.ar)  
Tesorería : lunes, miércoles y viernes, 11:00 a 15:00 hs, interno 3468, mail [cmtesoreria@casademoneda.gob.ar](mailto:cmtesoreria@casademoneda.gob.ar)

Deberán presentar Certificado de Cuenta que deberá incluir:

- Nombre del Banco donde esté radicada la cuenta
- Denominación de cuenta
- Tipo y número de cuenta
- Sucursal.
- C.U.I.T.
- C.B.U.

DE NO CONTAR CON ESTA INFORMACIÓN NO SE PODRÁN EFECTUAR LOS PAGOS.

Deberán emitir **Factura Electrónica** de acuerdo a lo normado por la R.G N° 4291/18 AFIP en la que conste:

- a) número y fecha de la Orden de Compra o contrato a que corresponda;
- b) número de expediente;
- c) número y fecha de remitos de entrega;
- d) número, especificación e importe de cada renglón facturado;
- e) importe total bruto de la factura;
- f) IVA y otros impuestos;
- g) monto y tipo de descuentos, si correspondieran;
- h) importe neto de la factura;

- i) todo otro dato de interés que pueda facilitar su tramitación.
- j) Las facturas presentadas en moneda extranjera serán liquidadas en pesos según cotización del Banco de la Nación Argentina tipo vendedor del día anterior al efectivo pago.
- k) Deberán emitir Factura Electrónica **en la misma moneda de la Orden de Compra.**
- l) Las facturas deberán ser entregadas en Mesa de Entradas o enviadas vía e-mail a [cmproveedores@casademoneda.gob.ar](mailto:cmproveedores@casademoneda.gob.ar) para que se considere válida su recepción.

#### **21. Aumentos y Prórrogas:**

En oportunidad del dictamen de evaluación, al dictarse el acto de adjudicación, o durante la ejecución de la orden de compra y hasta 3 (tres) meses de cumplida la misma, SECM podrá:

- a) Aumentar o disminuir el total adjudicado hasta un veinte por 20% (veinte por ciento) de su valor original en uno y otro caso, en las condiciones y precios pactados y con adecuación de los plazos respectivos. El aumento o la disminución podrá incidir sobre uno, varios o el total de los renglones de la Orden de Compra y/o Contrato, siempre y cuando el total resultante no exceda el porcentaje mencionado.
- b) En los casos que resulte imprescindible para la SECM, el aumento o disminución podrá exceder el veinte 20% (veinte por ciento) y deberá requerir la conformidad del cocontratante. Si esta no fuera aceptada, no generará ningún tipo de responsabilidad al adjudicatario ni será pasible de ningún tipo de penalidad o sanción.

En ningún caso las ampliaciones o disminuciones podrán exceder el 35 % (treinta y cinco por ciento) del monto total del contrato, aún con el consentimiento del cocontratante.

- c) Cuando por la naturaleza de la prestación exista imposibilidad de fraccionar las unidades para entregar la cantidad exacta contratada, las entregas podrán ser aceptadas en más o en menos, según lo permita el mínimo fraccionable. Estas diferencias serán aumentadas o disminuidas del monto de la facturación correspondiente, sin otro requisito.
- e) Prorrogar los contratos, en las condiciones pactadas originalmente, por un máximo de 120 (ciento veinte) días. La prórroga deberá ser comunicada al proveedor durante la vigencia del contrato.
- f) A pedido de la Gerencia requirente conveniencia de SECM, la Gerencia de Compras podrá, extender la fecha de vencimiento de la orden de compra a efectos de consumir las cantidades pendientes de utilización. Si dicha extensión fuese igual o inferior a 30 (treinta) días, bastará con la comunicación al proveedor para hacerla efectiva. Si fuese superior, quedará supeditada a la aceptación del adjudicatario. En ningún caso la extensión podrá superar los 120 (ciento veinte) días.



**22. Transferencia y cesión del contrato:**

No podrá ser transferido ni cedido por el adjudicatario sin la previa autorización fundada de la autoridad competente. En caso contrario el contrato se podrá dar por rescindido de pleno derecho. El adjudicatario, continuará obligado solidariamente con el cesionario por los compromisos emergentes del contrato.

Dicha transferencia o cesión, de producirse, deberá seguir el mismo criterio de publicidad y difusión aplicado para la adjudicación original.

**23. Rescisión contractual - Facultad de SECM:**

En caso de incumplimiento total o parcial, SECM podrá optar entre exigir el cumplimiento del contrato o hacerlo ejecutar por un tercero por cuenta del adjudicatario. Este, además responderá por los daños y perjuicios que se ocasionen a la SECM.

Rescindido el contrato por culpa del adjudicatario, éste perderá la garantía, responderá por los daños y perjuicios resultantes y será pasible de las consecuencias jurídicas previstas en el Reglamento de Contrataciones de SECM y en la respectiva contratación.

La revocación, modificación o sustitución de los contratos por razones de oportunidad, mérito o conveniencia, no generará derecho a indemnización en concepto de lucro cesante, sino únicamente a la indemnización del daño emergente, que resulte debidamente acreditado.

SECM se reserva el derecho de interrumpir un contrato en cualquier momento en que se encuentre con previo aviso de la acción a realizar con 30 (treinta) días de antelación.

Se podrá rescindir el contrato de común acuerdo con el proveedor cuando el interés público comprometido al momento de realizar la contratación hubiese variado y el cocontratante prestare su conformidad. Estos casos no darán derecho a indemnización alguna para las partes, sin perjuicio de los efectos cumplidos hasta la extinción del vínculo contractual.

**24. Penalidades y sanciones:**

Los oferentes o cocontratantes podrán ser pasibles de las penalidades y sanciones establecidas en el Capítulo XIV del Reglamento de Contrataciones de SECM, sin perjuicio de las multas contempladas, en su caso, en las Condiciones Particulares.





## DECLARACIÓN JURADA DE INTERESES - DECRETO 202/2017

### Tipo de declarante: Persona Jurídica

Razón Social	
CUIT	

### Vínculos a declarar

¿La persona física declarante tiene vinculación con los funcionarios enunciados en los artículos 1 y 2 del Decreto n° 202/17?

(Marque con una X donde corresponda)

SI	NO
En caso de existir vinculaciones con más de un funcionario, se deberá repetir la información que a continuación se solicita por cada una de las vinculaciones a declarar.	La opción elegida en cuanto a la no declaración de vinculaciones implica la declaración expresa de la inexistencia de los mismos, en los términos del Decreto n° 202/17.

### Vínculo

Persona con el vínculo

(Marque con una X donde corresponda y brinde la información adicional requerida para el tipo de vínculo elegido)

Persona jurídica (si el vínculo a declarar es directo de la persona jurídica declarante)	No se exige información adicional
Representante legal	Detalle nombres apellidos y CUIT
Sociedad controlante	Detalle Razón Social y CUIT
Sociedades controladas	Detalle Razón Social y CUIT
Sociedades con interés directo en los resultados económicos o financieros de la declarante	Detalle Razón Social y CUIT
Director	Detalle nombres apellidos y CUIT
Socio o accionista con participación en la formación de la voluntad social	Detalle nombres apellidos y CUIT
Accionista o socio con más del 5% del capital social de las sociedades sujetas a oferta pública	Detalle nombres apellidos y CUIT

### Información Adicional


¿Con cuál de los siguientes funcionarios?  
(Marque con una X donde corresponda)

Presidente	
Vicepresidente	
Jefe de Gabinete de Ministros	
Ministro	
Autoridad con rango de ministro en el Poder Ejecutivo Nacional	
Autoridad con rango inferior a Ministro con capacidad para decidir	

(En caso de haber marcado Ministro, Autoridad con rango de ministro en el Poder Ejecutivo Nacional o Autoridad con rango inferior a Ministro con capacidad para decidir complete los siguientes campos)

Nombres	
Apellidos	
CUIT	
Cargo	
Jurisdicción	

Tipo de vínculo

(Marque con una X donde corresponda y brinde la información adicional requerida para el tipo de vínculo elegido)

Sociedad o comunidad	Detalle Razón Social y CUIT.
Parentesco por consanguinidad dentro del cuarto grado y segundo de afinidad	Detalle qué parentesco existe concretamente.
Pleito pendiente	Proporcione carátula, nº de expediente, fuero, jurisdicción, juzgado y secretaría intervinientes.
Ser deudor	Indicar motivo de deuda y monto.
Ser acreedor	Indicar motivo de acreencia y monto.
Haber recibido beneficios de importancia de parte del funcionario	Indicar tipo de beneficio y monto estimado.

Información adicional


La no declaración de vinculaciones implica la declaración expresa de la inexistencia de los mismos, en los términos del Decreto n° 202/17.

\_\_\_\_\_

Firma

\_\_\_\_\_

Aclaración

\_\_\_\_\_

Fecha y lugar



## DECLARACIÓN JURADA DE INTERESES - DECRETO 202/2017

### Tipo de declarante: Persona física

Nombres	
Apellidos	
CUIT	

### Vínculos a declarar

¿La persona física declarante tiene vinculación con los funcionarios enunciados en los artículos 1 y 2 del Decreto n° 202/17?

(Marque con una X donde corresponda)

SI	NO
<p>En caso de existir vinculaciones con más de un funcionario, se deberá repetir la información que a continuación se solicita, por cada una de las vinculaciones a declarar.</p>	<p>La opción elegida en cuanto a la no declaración de vinculaciones implica la declaración expresa de la inexistencia de los mismos, en los términos del Decreto n° 202/17.</p>

### Vínculo

¿Con cuál de los siguientes funcionarios?

(Marque con una X donde corresponda)

Presidente	
Vicepresidente	
Jefe de Gabinete de Ministros	
Ministro	
Autoridad con rango de ministro en el Poder Ejecutivo Nacional	
Autoridad con rango inferior a Ministro con capacidad para decidir	

(En caso de haber marcado Ministro, Autoridad con rango de ministro en el Poder Ejecutivo Nacional o Autoridad con rango inferior a Ministro con capacidad para decidir complete los siguientes campos)

Nombres	
Apellidos	
CUIT	
Cargo	
Jurisdicción	

Tipo de vínculo

*(Marque con una X donde corresponda y brinde la información adicional requerida para el tipo de vínculo elegido)*

Sociedad o comunidad	Detalle Razón Social y CUIT.
Parentesco por consanguinidad dentro del cuarto grado y segundo de afinidad	Detalle qué parentesco existe concretamente.
Pleito pendiente	Proporcione carátula, nº de expediente, fuero, jurisdicción, juzgado y secretaria intervinientes.
Ser deudor	Indicar motivo de deuda y monto.
Ser acreedor	Indicar motivo de acreencia y monto.
Haber recibido beneficios de importancia de parte del funcionario	Indicar tipo de beneficio y monto estimado.
Amistad pública que se manifieste por gran familiaridad y frecuencia en el trato	No se exige información adicional

Información adicional


La no declaración de vinculaciones implica la declaración expresa de la inexistencia de los mismos, en los términos del Decreto n° 202/17.

\_\_\_\_\_

Firma

\_\_\_\_\_

Aclaración

\_\_\_\_\_

Fecha y lugar



**Complemento del Decreto N° 202/2017 – Resolución 11-E/2017**

En cumplimiento del Artículo 1, que reza, "Las autoridades convocantes deberán informar en cada procedimiento los nombres y cargos de los funcionarios con competencia o capacidad de decisión sobre la contratación o acto correspondiente", SECM informa:

<b>Monto Total de la Compra / Venta (con IVA)</b>	<b>Funcionarios Autorizantes</b>
Más de \$ 15.000.000	Directorio Rodolfo Gabrielli –Hugo Franco
Más de \$5.000.000 y hasta \$ 15.000.000	Presidente – Rodolfo Gabrielli
Más de \$2.500.000 y hasta \$ 5.000.000	Gerente General de Administración Luis Vidal
Hasta \$ 2.500.000	Gerente de Compras – Andrea Lapadula

