SENADO DE LA NACION
SUBDIRECCION DE COMPRAS
H. Yrigoyen 1760 - piso 2º - Of. 228
Tel. 4010-3250/2 Fax. 4010-3253
www.senado.gov.ar

DIRECCION DE ADMINISTRACION COMPRAS FOLIO 25

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

EXPEDIENTE Nº: SA-2136/2004	APERTURA DE LAS OFERTAS	
ACTUACION: LICITACION PUBLICA Nº 04/2004	FECHA 06/09/04	HORA 13:00
IMPRESCINDIBLE PRESENTAR: - COMPROBANTE DE INSCRIPCION EN LA A.F.I.P. - COMPLEMENTO DE DECLARACION ADJUNTA.	ANUNCIO DE LA JUNTA DE EVALUACION Y PLAZO DE IMPUGNACION PUBLICADO EN CARTELERA SUBDIRECCION DE COMPRAS Y EN LA PAGINA DE INTERNET WWW.SENADO.GOV.AR C. Directa: 1 día anuncio y 3 día impugnación. L. Privada: 2 días anuncio y 3 días impugnación. L. Pùblica: 3 días anuncio y 3 días impugnación.	

En caso de poseer "NUMERO DE ALTA BENEFICIARIO", (SISTEMA DE CUENTA UNICA DE TESORO), implementado por el Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos, se deberá adjuntar a la oferta comprobante del mismo. Para el caso de no poseerlo y resultar adjudicatario/a, se deberá proceder a su tramitación para la presentación de la factura.-

VALIDEZ DE LA OFERTA: 15 días hábiles - ART. 7° del Anexo I.-

PLAZO DE ENTREGA: A partir de la firma del contrato o orden de compra.-

CONDICIONES DE PAGO: Ver ART. 18° del Anexo 1.-

"IMPORTANTE"

PRESENTACION DE LAS OFERTAS:

LAS OFERTAS DEBERAN SER EN FORMULARIOS DE LA FIRMA IDENTIFICADO CON UNA **"X"** SEGÚN ART. 9º DE LA R.G. 3803/94, CON LA LEYENDA **"DOCUMENTO NO VALIDO COMO FACTURA"**, REDACTADOS POR EL OFERENTE O SU REPRESENTANTE AUTORIZADO, POR DUPLICADO, FIRMADAS EN TODAS SUS HOJAS Y PRESENTADAS EN SOBRE COMUN, INDICANDO LA ACTUACION CORRESPONDIENTE, FECHA Y HORA DE APERTURA.

Saluda a Ud. Muy atentamente

Roberto [illegible]
Jefe de Departamento
Contralor y Trámite Administrativo
Subdirección de Compras
H. Senado de la Nación

SUBDIRECTOR DE COMPRAS

***SEÑOR PROVEEDOR:** Sírvase cotizar precio por el suministro que se indica a continuación, de acuerdo con las especificaciones que se detallan, conforme lo establecido por el Decreto 1023/01, reglamentado DP 632/2002 de este H. Senado de la Nación.-*

Renglón	CANTIDAD	DESCRIPCION
1		Por el servicio de comida del Jardín Materno Infantil del H senado de la Nación, de acuerdo Anexos I, II y III los cuales se adjuntan y forman parte integrante del presente PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES.-
		CLAUSULAS PARTICULARES: **CONTRATACION DEL SERVICIO:** El mismo será por el termino de un año con opción de prorroga por un año mas.- **VISITA A LAS INSTALACIONES** : El día 26-08-04 a las 14:00 Hs. **CONSULTAS:** Desde 30-08-04 Hasta 31-08-04 **RESPUESTAS:** El día 02-09-04
		APERTURA DE LAS OFERTAS: SUBDIRECCION DE COMPRAS - H. Yrigoyen 1708, PISO 2do. "228" – Capital Federal **LUGAR DE SERVICIO :** Jardín Materno infantil del H. Senado del la Nación sito en – H. Yrigoyen 1844- CAPITAL FEDERAL **VALOR DEL PLIEGO: $ 300.- (PESOS TRESCIENTOS)**
FFB		

ANEXO I

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN FOLIO 47 COMPRAS

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTROS Y SERVICIOS

ARTÍCULO 1º: OBJETO: El presente pliego tiene por objeto definir las bases del llamado a LICITACION PUBLICA N° 4/2004 y la contratación del servicio de comida del Jardín Materno Infantil Del H. Senado de la Nación.-

ARTÍCULO 2º: ADQUISICIÓN DEL PLIEGO: El pliego correspondiente al presente llamado podrá adquirirse, desde el día .13. (TRECE) de .. AGOSTO ..... de .2004.... y hasta el día 25. (VEINTICINCO) de ...AGOSTO..... de .2004..... , en la Dirección de Tesorería del H. Senado de la Nación, sita en Hipólito Yrigoyen Nº 1.708, piso 2º, Oficina 219, en el horario de 11 a 17 hs., teniendo el mismo un costo de PESOS TRESCIENTOS($ 300,00.-) **(deberá completarse conforme lo previsto en el art. 25 del D.P-632/02)**

ARTÍCULO 3º: ACLARACIONES Y EVACUACIÓN DE CONSULTAS: Las consultas deberán formularse por escrito, en papel membretado perteneciente a la empresa o consorcio de empresas que haya adquirido el presente pliego, hasta .TRES..(3).....días hábiles anteriores a la fecha fijada para el acto de apertura correspondiente.
Si con motivo de las consultas en cuestión fuera necesario complementar, especificar y/o detallar con mayor precisión las prescripciones del Pliego, el Organismo emitirá Notas Aclaratorias que serán consideradas como partes integrantes del mismo y dará cuenta de ellas, en forma fehaciente, a todo los proponentes.

ARTÍCULO 4º: VISITA A INSTALACIONES: Los proponentes deberán realizar la visita a las instalaciones conjuntamente con personal del área JARDIN MATERNAL del H. Senado de la Nación, el día .26.(VEINTISÉIS) de ..AGOSTO..... de ..2004....., a las .....14:00...hs., quien extenderá el certificado correspondiente.

ARTÍCULO 5º: NORMATIVA APLICABLE: Será aplicable al presente llamado y a la contratación que se celebre, la siguiente normativa, en el orden de prelación que se consigna:

1. Decreto Nº 1.023/01 y su reglamentación para el H. Senado de la Nación por D.P.-632/02.
2. Pliego único de bases y condiciones generales para el H. Senado de la Nación y/o las especificaciones técnicas particulares, en caso de corresponder.
3. El contrato que se suscriba.

Jorge Leonardo SUBDIRECTOR DE COMPRAS H. SENADO DE LA NACION

ARTÍCULO 6º: FORMA DE PRESENTACIÓN Y CONTENIDO DE LAS OFERTAS: Las ofertas deberán presentarse en la Subdirección de Compras hasta el día y hora fijados por la misma para la apertura del presente llamado a LICITACION PUBLICA N° 4/2004.-

La oferta por los trabajos, suministros o servicios será expresada en **pesos**; se presentará en formulario de la firma cotizante, en el cual se indique el monto total del servicio o

suministro solicitado, como así también el valor unitario de cada uno de los ítems -y/o subítems en su caso- requeridos, incluyendo la forma y el plazo de pago previstos en el presente Pliego de Bases y Condiciones; estará foliada en todas y cada una de sus hojas y rubricada por el titular de la firma o persona autorizada para tal fin, reservándose el Organismo el derecho a exigir comprobante de acreditación cuando lo considere pertinente.
La oferta se presentará dentro de un sobre cerrado, al que se denominará **sobre único,** el cual llevará en su parte exterior solamente la indicación del número y procedimiento de selección y la fecha y hora de apertura, de modo tal que ninguna de las ofertas pueda individualizarse antes del inicio del acto de apertura correspondiente. Dicho sobre contendrá la siguiente documentación:

1. Recibo de compra del pliego;
2. Recibo de garantía de oferta o Póliza de Seguro de Caución por igual concepto;
3. Certificado de visita a las instalaciones extendido por el responsable designado por la Institución;
4. Pliego de bases y condiciones, firmado en todas sus hojas;
5. Antecedentes societarios: **a)** Fotocopia del estatuto o contrato social inscripto en el Registro respectivo; **b)** Fotocopia de las Actas en las cuales conste la designación de los miembros de los órganos directivos y de fiscalización de la empresa de acuerdo al art. 60 de la Ley 19.550; **c)** Balances Generales y Estados de Resultados, de los dos últimos ejercicios económicos vencidos a la fecha de presentación de las ofertas, certificados por Contador Público Nacional y legalizados por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas;
6. Oferta económica por el trabajo, suministro o servicio solicitado, con indicación del precio total ofertado en pesos y discriminación del valor unitario de cada uno de los artículos o ítems requeridos en los renglones pertinentes.

ARTÍCULO 7º: PLAZO DE MANTENIMIENTO DE LAS OFERTAS: El plazo de mantenimiento de las ofertas será de quince (15) días hábiles a partir de la fecha del acto de apertura. Dicho plazo se considerará prorrogado automáticamente, por períodos iguales, sin necesidad de requerimiento por parte del Organismo, salvo que el oferente manifieste en forma fehaciente su voluntad de no renovar su oferta, por lo menos con diez (10) días de anticipación al vencimiento del plazo. El desistimiento del oferente fuera de esta alternativa lo hará pasible de la pérdida de la garantía de oferta.

ARTÍCULO 8º: GARANTÍAS: La garantía de la oferta tiene carácter de obligatoria para el presente llamado y será del **cinco por ciento (5%)** del valor de la oferta. Si hubiere presupuesto Oficial la garantía de oferta se calculará sobre este último.

ARTÍCULO 9º: CAUSALES DE INADMISIBILIDAD Y DE DESCALIFICACIÓN AUTOMÁTICA: Serán causales de **inadmisibilidad** de las ofertas, que implicarán la no aceptación de su presentación, las siguientes: **a)** Extemporaneidad por vencimiento del horario establecido para el día de la apertura; **b)** Pretensión de entrega en lugar distinto al consignado en el pliego de bases y condiciones; **c)** Que la leyenda consignada en el exterior del sobre no se ajuste a lo establecido en el pliego de bases y condiciones; **d)** Cualquier cotización que se aparte de las

prescripciones contenidas en el artículo 6° del presente, o alteración de la forma de pago.

Serán causales de **descalificación automática** las previstas en el artículo 56 del Anexo I del D.P.-632/02, sin perjuicio de otras que pudiere merituar en su oportunidad la Junta de Evaluación.

48

ARTÍCULO 10º: EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS: La Junta de Evaluación efectuará el estudio de las mismas, labrará un Acta en la cual emitirá el dictamen, recomendando la adjudicación de aquella que a su juicio resulte mas conveniente a los intereses del Organismo.

ARTÍCULO 11º: IMPUGNACIONES: El Acta con el dictamen de la Junta de Evaluación se expondrá en la hoja que posee el H. Senado de la Nación en Internet (www.senado.gov.ar.) y en la cartelera de la Subdirección de Compras por el término de tres (3) días hábiles, pudiendo los oferentes presentar las impugnaciones que crean oportunas hasta tres (3) días hábiles posteriores al vencimiento del plazo de los anuncios. Transcurrido dicho plazo no se admitirá impugnación alguna y se seguirá con el trámite de forma para la contratación.
De existir impugnaciones presentadas en tiempo y forma oportuna, las mismas se trasladarán a las dependencias competentes para su dictamen. En este caso, el plazo de mantenimiento de las ofertas quedará automáticamente suspendido, hasta la resolución de aquellas. El monto de la garantía de impugnación será el establecido en el art. 33, inc. d) del Anexo I del D.P.-632/02.

ARTÍCULO 12º: DOMICILIO LEGAL: El oferente deberá constituir domicilio legal en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

ARTÍCULO 13º: FIRMA Y AFIANZAMIENTO DEL CONTRATO: Luego de la adjudicación y dentro de los ..... días hábiles de la misma, se procederá a la firma del contrato respectivo entre las partes. El adjudicatario deberá concretar la constitución de la garantía del contrato, en las mismas condiciones que la garantía de la oferta, dentro de los ocho días de firmado el contrato o recibida la orden de compra. La misma será del quince por ciento (15%) del monto total del contrato.
La falta de presentación del adjudicatario, sin causa justificada, a la firma del contrato, pasados cinco (5) días de la fecha prevista al efecto, producirá la caducidad de la adjudicación y la ejecución de la garantía de la oferta.

ARTÍCULO 14º: CUIT. IMPUESTOS: Los precios cotizados incluirán el Impuesto al Valor Agregado sin discriminar, considerando al H. Senado de la Nación como consumidor final.

ARTÍCULO 15º: MULTAS: Será de aplicación lo dispuesto por el art. 80 del Anexo I del D.P.-632/02.

ARTÍCULO 16º: RESPONSABILIDAD: La adjudicataria será la única y exclusiva responsable y se obligará a reparar la totalidad de los daños y perjuicios de cualquier naturaleza que se produzcan con motivo o en ocasión del servicio, trabajo o suministro que se realice, ya sea por su culpa, dolo o negligencia, delitos y/o cuasidelitos, actos y/o hechos del personal bajo su dependencia, o por las cosas de su propiedad y/o que se encuentren bajo su guarda o custodia.

RODOLFO GABRIEL PALADINI
Jefe de Departamento
Contador y Trámite Administrativo
Subdirección de Compras
H. SENADO DE LA NACION

ARTÍCULO 17º: SEGURO: Es obligación de la adjudicataria tener cubierto a todo el personal que utilice para la realización del servicio, trabajo o suministro objeto del presente pliego, según

corresponda con una Aseguradora de Riesgo de Trabajo, debiendo presentar la nómina completa del personal que será afectado al mismo con el certificado de la respectiva A.R.T..

ARTÍCULO 18º: FORMA DE FACTURACIÓN Y CONDICIONES DE PAGO: La facturación se presentará en forma mensual por servicio, trabajo o suministro cumplido. El pago de la factura se realizará dentro de los 30 (treinta) días hábiles de labrada el acta de recepción definitiva, previa conformidad de los trabajos efectuados en ese período. Dicha conformidad será prestada por Direccion de Recursos Humanos.-

NOTA ACLARATORIA: Se deja constancia que para la presente Licitacion no se deberá tener encuentra la ultima oración del primer párrafo del articulo 13º ... La misma será ... del contrato ...
Se agrega en su reemplazo,se deberá entregar en la Subdirección de Compras una POLIZA DE SEGURO DE CAUCIÓN con Certificación Notarial y Legalizada en el Colegio de Escribanos a favor del H. Senado de la Nación por el Total de la Orden de Compra en concepto de garantía de adjudicación y entrega".-

De la cantidad de raciones:

Artículo N° 1: La cantidad de comidas diarias se estima en: 10 desayunos y 10 meriendas, 10 almuerzos y 10 cenas para niños de 6 a 12 meses; y en 50 desayunos y 50 meriendas y 80 almuerzos y 40 cenas para niños de 1 a 4 años. La *Guardería y Jardín Materno Infantil* se reserva el derecho de incrementar el número estimado precedentemente hasta la cantidad que resulta necesaria como producto de ampliación de los servicios. Por el contrario para el supuesto de que la *Guardería y Jardín Materno Infantil* deba disminuir la cantidad de las mismas por razones debidamente justificadas y documentalmente acreditadas, la adjudicataria proveerá la cantidad que en definitiva corresponda, sin derecho a compensación económica de ninguna naturaleza, limitándose a facturar la provisión correspondiente conforme a los valores contratados.
Del mismo modo, la adjudicataria podrá solicitar la disminución de su plantel de personal a los fines de adecuar sus costos fijos, si el número de raciones disminuyen significativamente.
No obstante la cantidad de comidas diarias estimadas, este H. Senado de la Nación atenderá el pago de los desayunos, almuerzos, meriendas y cenas, de acuerdo a los valores contratados.

Artículo N° 2: Los oferentes deberán formular su cotización dando el precio de cada una de las comidas: Desayuno, Almuerzo, Merienda y Cena, para niños de 6 meses a 12 meses y de 1 a 4 años de acuerdo al listado de comidas del ANEXO II, haciendo mención al gramaje promedio que representa cada ración cotizada.

Del personal de la adjudicataria:

Artículo N° 3: La adjudicataria, en caso de no dirigir su titular la prestación en forma personal, deberá designar un Representante con amplias facultades que le permitan decidir en su nombre sobre situaciones que se susciten con respecto a la relación contractual con este H. Senado de la Nación y la Coordinación de la *Guardería y Jardín Materno Infantil* en todos sus aspectos. La delegación de facultades deberá ser extensa, detallada y notificada por escrito a la Coordinación de la *Guardería y Jardín Materno Infantil.*

Articulo N° 4: La adjudicataria queda obligada a la modificación o ampliación de la referida delegación de facultades cuando a juicio de las autoridades de la *Guardería y Jardín Materno Infantil* las mismas resulten inadecuadas y/o insuficientes.

Artículo Nº 5: La adjudicataria asignará un Director Técnico con Título Universitario de Licenciado en Nutrición o Nutricionista – Dietista con Matrícula Nacional o Provincial que acredite no menos de cinco (5) años de experiencia en servicios similares. La autoridad de la *Guardería y Jardín Materno Infantil* podrá aceptar una antigüedad menor cuando circunstancias del caso así lo requiera.
Previo al inicio del Servicio la adjudicataria deberá presentar a las autoridades de la *Guardería y Jardín Materno Infantil* fotocopia autenticada del título habilitante y "curriculum" de dicho profesional que acredite las exigencias señaladas.
El Director Técnico será interlocutor válido entre la Coordinación de la *Guardería y Jardín Materno Infantil* y la adjudicataria.
Deberá ser reemplazado a petición de las autoridades de la *Guardería y Jardín Materno Infantil,* cuando a su juicio no reúna las condiciones de idoneidad para el cumplimiento de sus funciones.
Dicho profesional deberá estar en contacto permanente con la Coordinación de la Guardería y concurrir al mismo cuando sea necesario.
La adjudicataria deberá asignar un Jefe de Cocina calificado en su oficio no obstante lo cual deberá ser reemplazado cuando a juicio de las autoridades de la

de cocina para cada uno de los dos (2) turnos de comedor.
No obstante la dotación de personal que la adjudicataria haya incorporado al servicio, la *Guardería y Jardín Materno Infantil* podrá exigir su ampliación o modificación cuando a su juicio la prestación que se esté realizando no cumpla con los requisitos de calidad, higiene, horarios y demás aspectos contemplados en este Pliego, sin ningún derecho por parte de la adjudicataria a reclamo de pago adicional alguno.

Artículo N° 6: La vinculación de la adjudicataria con la *Guardería y Jardín Materno Infantil* será canalizada únicamente a través de la Coordinación del citado organismo.

Artículo N° 7: El personal afectado al cumplimiento de la prestación tendrá exclusiva relación de dependencia con la adjudicataria, corriendo por cuenta de la misma el cumplimiento de las obligaciones laborales y previsionales previstas en la normativa vigente aplicable al caso.

Artículo N° 8: La adjudicataria entregará a las autoridades de la *Guardería y Jardín Materno Infantil* con cuarenta y ocho (48) horas de anterioridad al comienzo de la prestación, una nómina del personal que estará a su cargo con la indicación de los datos de filiación, identificación y domicilio, el cual deberá ser presentado una vez al mes junto con la facturación. Cualquier modificación de dicha nómina será comunicada dentro de los tres (3) días de producida.

Artículo N° 9: La *Guardería y Jardín Materno Infantil* ser reserva el derecho de admisión del personal de la adjudicataria que afecte al servicio, quedando ésta obligada a la separación inmediata de las personas observadas por las autoridades de la *Guardería y Jardín Maternal* cuando a su solo juicio existieran razones para ello.

Artículo N° 10: Sin perjuicio de lo previsto en el Artículo N° 9, a requerimiento de la Coordinación de la *Guardería y Jardín Maternal* la adjudicataria deberá proceder al relevo del personal que cometa faltas, las que deberán ser debidamente ponderadas, sin perjuicios a las acciones que corresponda iniciar como consecuencia de la mala conducta.

Artículo N° 11: En caso de inasistencia del personal de la adjudicataria por enfermedad, accidentes de trabajo, ausencias imprevistas y/o licencias prolongadas, la misma deberá asegurar de todos modos el cumplimiento del servicio con la misma cantidad del personal afectado para la correcta prestación.

Artículo N° 12: La disminución del personal sin causa justificada será motivo suficiente para considerar a la adjudicataria incurso en las penalidades que establece este Pliego.

Artículo N° 13: El personal de la adjudicataria deberá tener como mínimo dieciocho (18) años de edad, excepto su representante que deberá ser mayor de edad.

Artículo N° 14: El personal de la adjudicataria deberá observar las siguientes normas de conducta:

1. Vestir uniforme limpio y completo, con su identificación a la vista.
2. Ingresar y egresar diariamente en la forma que lo establezca la *Coordinación de la Guardería Materno Infantil.*
3. Comportarse correctamente en todo momento, respetando hábitos de buena conducta y aseo personal, procediendo con el máximo orden e higiene en sus formas de trabajo.

de supervisar la prestación.

De la Calidad de los Productos – Gramo por Ración – Reemplazos – Control – Distribución

Artículo N° 16: Todos los víveres que se empleen para la preparación de las comidas deberán ser de primera calidad ajustándose en todos los casos a las especificaciones de Código Alimentario Argentino.
El gramo por ración previsto en los listados que forman parte de este Pliego debe entenderse en PESO NETO COCIDO. A los efectos de la debida comprobación del gramaje de los alimentos provistos, funcionará una balanza que deberá proveer el adjudicatario, a fin de que este Organismo pueda proceder a pesar las raciones y/o alimentos cuando lo estime pertinente, tomándose como base el ANEXO II del presente Pliego. La balanza mencionada deberá pesar hasta un kilogramo (1kg.) de capacidad, con funcionamiento y exactamente calibrada y habilitada por el Organismo pertinente a tal efecto. Siendo siempre a cargo exclusivo del adjudicatario el cumplimento de esta obligación tanto en sus reparaciones como en su mantenimiento.

Artículo N° 17: Las raciones se ajustarán en un todo a los listados de comidas que obran en el ANEXO II y serán controladas en crudo y en cocido por la Adjudicataria y por las personas que a tal efecto designe la *Guardería y Jardín Materno Infantil.*

Artículo N° 18: La Coordinación de la *Guardería y Jardín Materno Infantil* determinará de común acuerdo con el Representante Técnico de la Adjudicataria las modificaciones y/o adaptaciones de los listados de comidas que forman parte de este Pliego, cuando existan razones de necesidad y/o conveniencia, respetando el valor calórico, calidad y costo de lo reemplazable.

Artículo N° 19: La Adjudicataria está obligada a adoptar todas las medidas de higiene y seguridad industrial vigentes, además de ejercer los controles de calidad correspondientes sobre los diversos procesos de manufacturación.

De los Libros y Ordenes y Observaciones:

Artículo N° 20: El *Jardín Materno Infantil* habilitará al comienzo de la prestación los Libros de Ordenes y Observaciones, ambos de hojas foliadas y duplicadas donde se dejará constancia de:

a) LIBRO DE ORDENES:

1. El total de las prestaciones que deberán ser suministradas al día siguiente, detalladas por regímenes y demás conceptos. Estos datos se consignarán hasta la hora catorce (14) del día anterior al de la prestación.
2. Eventuales cambios de horario en el suministro de las prestaciones.
3. Cambio de menúes solicitados por el adjudicatario de acuerdo a las posibilidades que a tal efecto le otorga este Pliego, con debida autorización.
4. Cambio de menúes de conformidad con lo establecido en el Artículo N° 17.

El duplicado de cada folio será entregado a la adjudicataria para su conocimiento y cumplimiento.

b) LIBRO DE OBSERVACIONES:

1. Toda observación que la *Guardería y Jardín Materno Infantil* formule a la adjudicataria fundada en las situaciones previstas en la Cláusula Particular N° 5 –"PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES".

necesario poner en conocimiento de la adjudicataria.

4. Toda consideración que la adjudicataria quiera hacer conocer a la Guardería y Jardín Materno *Infantil.*

El duplicado de cada folio será entregado a la adjudicataria.
Diariamente el titular de la adjudicataria o su representante, deberá notificarse de la información consignada en el LIBRO DE ORDENES Y LIBRO DE OBSERVACIONES.

Del horario a los fines de la Prestación:

Artículo N° 21: La Coordinación de la *Guardería y Jardín Materno Infantil* con una antelación de setenta y dos (72) horas a la iniciación del servicio, notificará a la adjudicataria de los horarios en los que se brindará la prestación.
Dentro de los horarios señalados se admitirán tolerancias que no superen los quince (15) minutos, vencidos los cuales se aplicarán las penalidades previstas en tanto y en cuanto el atraso obedezca a razones de fuerza mayor debidamente comprobados y que sólo quedará a juicio de la *Guardería y Jardín Maternal* justificar.

De la Modalidad de la Prestación

Artículo N° 22: El servicio será prestado exclusivamente en días hábiles y además comprenderá el servicio de comedor brindado por el personal de la adjudicataria (atención en las mesas, retiro del servicio y posterior higiene de la vajilla y demás elementos utilizados en el servicio).
La Guardería y Jardín Materno Infantil brindará el espacio necesario para realizar las tareas de acopio, organización y distribución de los correspondientes insumos, debiendo también servir este espacio para el guardado el equipamiento, vajilla y demás elementos necesarios para la prestación del servicio. La vajilla, que deberá ser provista por el adjudicatario, será de características adecuadas a la población infantil de la Guardería.

De los Controles realizados por el HSN

Artículo N° 23: El personal de la *Guardería y Jardín Materno Infantil* controlará la cantidad, calidad, presentación y temperatura de los mismos. En caso de no cumplir con algunos de los requisitos mencionados ponderará el incumplimiento comunicándoselo a la Coordinación de la *Guardería y Jardín Materno Infantil*, la que informará a las autoridades del H. Senado de la Nación y determinará la gravedad conforme a las normas que rigen la materia y aplicará las sanciones correspondientes.
La supervisión del servicio estará a cargo de la persona que designen las autoridades de la *Guardería y Jardín Materno Infantil.*

ANEXO III

DETALLE DE LOS MENUES

NIÑOS DE 6 A 12 MESES

Almuerzos y Cenas

MENU N°1	MENÚ N° 2	MENÚ N° 3	MENÚ N° 4	MENÚ N° 5
· Sopa de fideos · Bife de cuadril con puré mixto · Flan con caramelo	· Sopa de sémola · Pollo picado con puré tricolor · Banana pisada	· Sopa de arroz · Pastel de papa, ricota y huevo · Durazno en almíbar	· Sopa de avena · Fideos finitos con salsa parissein · Manzana asada	· Sopa crema de acelga · Pollo picado con budín, polenta y zapallo · Gelatina
MENÚ N° 6	MENÚ N° 7	MENÚ N° 8	MENÚ N° 9	MENÚ N° 10
· Sopa de fideos · Huevo duro picado con puré de papas · Puré de banana y manzana	· Sopa de verdura · Bife con puré de batata y zapallo · Flan con caramelo	· Sopa de sémola · Pastel de puré mixto y pollo · Gelatina	· Sopa de arroz · Bife picado con acelga a la crema · Manzana asada	· Sopa de avena · Pollo picado con puré tricolor · Maicena con leche

DETALLE DE MENÚES PARA NIÑOS DE 6 A 12 MESES:

Fideos	15g
Queso rallado	3g

Bife de cuadril con puré mixto:

Cuadril picado	45g
Papa	50g
Zapallo	50g
Aceite	10cc

Flan con caramelo:

Polvo flan de vainilla	15g
Leche polvo	12g
Azúcar	5g

MENÚ Nº 2:

Sopa de sémola:

Caldo	150g
Sémola	15g

Pollo picado c/puré tricolor:

Pollo picado	45g
Zapallito	60g
Batata	30g
Zapallo	30g

Banana Pisada:

Banana	100g

MENÚ Nº 3:

Sopa de arroz:

Caldo	150g
Arroz	10g

Pastel de papa, ricotta y huevo:

Papa	100g
Manteca	10g
Ricotta	50g
Huevo duro picado	10g
Huevo batido	5

Fruta fresca de Estación licuada ej. (durazno licuado)

Fruta fresca licuada	120g

MENÚ Nº 4:

Sopa de avena:

Caldo	150g

COMPRAS
10
...A S. GRAÑA de MORALES
...GENERAL DEL JARDIN MATERNO
...NTIL DEL SENADO DE LA NACION

Avena	15g

Fideos finitos con salsa parissien:

Fideos finitos	50g
Aceite	5cc
Leche en polvo	5g
Aceite	5cc
Queso rallado	5g
Pollo picado	20g
Sal-nuez moscada	c/suf

Manzana asada:

Manzana	150g
Azúcar	10g

MENÚ Nº 5:

Sopa crema de acelga:

Caldo	150g
Papas	40g
Acelga tamizada	30g
Queso rallado	3g

Pollo picado con budín de polenta y zapallo:

Pollo picado	45g
Harina de maíz	20g
Fécula	7g
Crema de leche	10g
Aceite	10g
Zapallo	50g
Caldo	c/suf

Gelatina:

Polvo gelatina	15g
Agua	105cc

MENÚ Nº 6:

Sopa de fideos:

Caldo	150cc
Fideos	15g

Huevo duro picado con puré de papas:

Huevo	1u.(50g)
Papa	100g
Manteca	10g
Leche en polvo	2g

Puré de banana y manzana:(mezclado)

FOLIO
H. CAMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES
H. CAMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES
Dra. GRACIELA S. GRANA de MORENO
SECRETARIA GENERAL DEL JARDIN DE INFANTES

Banana pisada	50g
Manzana rallada	50g

MENÚ Nº 7:

Sopa de verduras:

Agua	150cc
Zapallo	10g
Zanahoria	10g
Acelga	10g
Zapallito	10g
Papas	20g
Pucado	5g
Apio	5g
Queso rallado	3g

Pollo picado con puré tricolor:

Pollo picado	45g
Zapallito	50g
Batata	30g
Aceite	10cc

Postre de maicena con leche

Leche fluida	130cc
Fecula	8g
Azúcar	10g
Es. Vainilla	cant. Suf.

MENÚ Nº 8:

Sopa de sémola:

Caldo	150cc
Sémola	15g

Pastel de puré mixto y pollo:

Zapallo	50g
Papa	50g
Manteca	5g
Huevo	5g
Pollo picado	40g
Leche en polvo	3g
Aceite	5cc

Gelatina:

Polvo gelatina	15g
Agua	105g

MENÚ Nº 9:

Sopa de arroz:

Caldo	150cc
Arroz	15g

Bife picado con acelga a la crema:

Cuadril picado	45g
Acelga	100g
Leche en polvo	6g
Fécula	3g
Aceite	5cc

Manzana asada:

Manzana	150g
Azúcar	10g

MENÚ N° 10:

Sopa de avena:

Caldo	150g
Avena	15g

Bife con puré de batata y zapallo:

Cuadril picado	45g
Zapallo	50g
Batata	50g
Aceite	10cc

Postre maicena con leche:

Leche fluida	130cc
Fécula	8g
Azúcar	10g
Esc. Vainilla	cant.suf.

Notas:
Los caldos que se mencionan en los diferentes menúes, deberán ser caseros y sin "cubitos".
No deberán utilizarse alimentos enlatados.
Las frutas deberán ser predominantemente, frutas "de estación".

MENUES PARA NIÑOS DE 1 A 4 AÑOS:

DETALLE DE MENÚES PARA NIÑOS DE A AÑOS

DESAYUNOS Y MERIENDAS

Cacao con leche con vainillas ó pan – manteca- dulce de leche ó mermelada

Leche fluida	200cc
Cacao	10g
Azúcar	10g
Vainillas	2u (20 a 30g)
Ó	
Pan	30g
Mermelada	10g
Dulce de leche	10g
Manteca	10g

ALMUERZOS Y CENAS:

MENÙ N· 1	MENÙ N·2	MENÙ N·3	MENÙ N·4	MENÙ N·5
.Sopa de fideos .Bife c/tortilla de papas .Flan c/caramelo	.Sopa de sémola .Milanesa c/puré verde .Fruta fresca	.Sopa de arroz . Carne al horno c/ens. de tomate .Postre de chocolate	. Sopa de avena . Pollo al horno c/papas doradas .Ensalada de frutas.	. Sopa crema de acelga. .Tallarines c/salsa bolognesa .Durazno en almíbar
MENÙ N· 6	MENÙ N· 7	MENÙ N· 8	MENÙ N· 9	MENÙ N· 10
.Sopa de fideos .Milanesa c/papas doradas . Gelatina	.Sopa de verdura .Arroz con pollo . Peras en almíbar	. Sopa de sémola .Hamburguesa con papas doradas . Flan	. Sopa de arroz .Pastas con carne estofada .Frutas frescas	.Sopa de avena .Ensalada de tomate . Tarta de jamón y queso. .Arroz con leche.

ALMUERZOS Y CENAS: (Seràn acompañadas con las sopas del grupo niños de 6 a 12 meses)

MENU N·1

Bife con tortilla de papas

Bife de cuadril	80g
Papas	220g
Cebolla	20g
Aceite	20cc
Huevo	35g

Flan c/caramelo:

Polvo para flan	20g
Leche en polvo	13g
Azúcar/caramelo	5g

MENÙ N· 2

Milanesa con puré verde (papa y acelga)

Nalga o bola de lomo	70g
Pan rallado	25g
Huevo	15g
Aceite	20g
Papa	200g
Acelga	200g
Leche en polvo	3g
Manteca	5g

Frutas frescas:

Fruta	150g

MENU N·3

Carne al horno con ensalada de tomate:

Peceto- colita de cuadril	120g
Fécula	2g
Caldo	c/suf
Tomate	120g
Aceite	10cc

Sal	c/suf.

Postre de chocolate:

Polvo para postre	20g
Leche en polvo	12g

MENU N· 4

Pollo al horno con papas al horno

Pollo	200g
Orégano- perejil	c/suf.
Jugo de limón	c/suf.
Papas	220g
Aceite	20cc

Ensalada de frutas:

Manzana	20g
Naranja	30g
Banana	30g
Durazno	30g
Pera	30g
Azúcar	10g
Jugo de naranja	20cc

MENU N· 5

Tallarines con salsa bolognesa:

Tallarines	70g
Tomate	40g
Cebolla	10g
Zanahoria	10g
Aceite	15cc
Carne picada (desgrasada)	30g
Queso rallado	5g
Caldo	c/suf
Aceite	5cc

Duraznos en almibar

Duraznos	150g

MENÙ N· 6

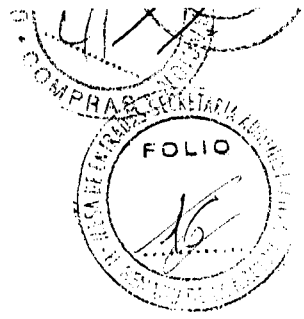
Milanesa con papas doradas:

Nalga o bola de lomo	110g
Pan rallado	40g
Huevo	20g
Ajo- perejil	c/suf.
Aceite	30cc
Sal	c/suf.
Papas	300g

Gelatina:

Polvo de gelatina	20g

Agua	150cc



MENU N· 7

Guiso de arroz con pollo:

Arroz	50g
Pollo	200g
Tomate	40g
Cebolla	20g
Ají morron	5g
Zanahoria	20g
Aceite	20cc
Sal- orégano	c/suf.
Arvejas	20g
Queso rallado	10g

Peras en almíbar:

Peras en almíbar	150g

MENU N·8

Hamburguesa casera con papas fritas

Carne picada	120g.
Pan rallado	25g
Huevo	15g
Aceite	10cc
Sal	c/suf.
Papas	220g.
Aceite	20cc

Flan con caramelo

Polvo para flan	20g
Leche en polvo	13g
Azucar /caramelo	5g

MENU N 9

Pastas con carne :

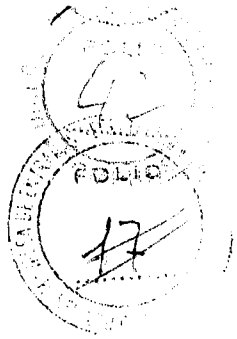
Ravioles de ricota	1/2c
Zanahoria	20g
Tomate perita	40g
Aceite	10cc
Cebolla	20g
Carne (paleta o bola de lomo)	130g
Queso rallado	10g

Frutas fresca:

Fruta	150g

MENU N·10
Ensalada de tomate:

Tomate	150g
Aceite	10cc



Tarta de jamón y queso:

Tapa de tarta	70G
Jamón	35g
Queso fresco	50g
Huevo	10g
Leche en polvo	3g
Queso rallado	3g

Arroz con leche:

Arroz	20g
Azúcar	15g
Leche en polvo	15g

MENUES DE VERANO (como variantes)

MENU N· 3:

Postre: helado

Helado de crema 2 gustos	
Polvo para helado	25g
Leche fluida	100CC

MENU N· 5

Pizza (2 porciones):

Harina	60g
Levadura	3g
Aceite	5cc
Tomate perita	30g
Cebolla	10g
Orégano	c/ suf.
Queso fresco	60g

MENU N· 7

Pollo al horno c/ ensalada:

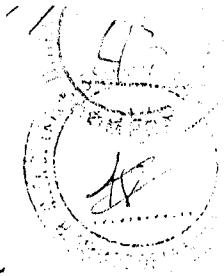
Pollo	1/6 u.
Orégano	c/suf
Jugo de limón	c/ suf.
Papa	180g
Chauchas	160g
Huevo	20g
Aceite	15cc
Jugo de limón	c/suf.

MENU N· 9:

Tomate relleno:

Tomate	150g
Arroz	30g

Cebolla	20g
Mayonesa	15g
Huevo duro	10g
Aceite	35g



DIETAS ESPECIALES

Las DIETAS ESPECIALES deberán tener el respaldo de la RECETA emitida por el PROFESIONAL CORRESPONDIENTE, y será suministrada durante el período que dure el tratamiento.

Notas:
Los Caldos que se mencionan en los diferentes menúes, deberán ser caseros y sin "cubitos".
No deberán utilizarse alimentos enlatados.
Las frutas deberán ser predominantemente, frutas "de estación".

OCA CONFRONTE ELECTRONICO

KBC6013364 (4)

REMITENTE

UTHGRA - D.U.R - DPTO. UNIFICADO DE RECAUDACIONES
APELLIDO Y NOMBRE O RAZON SOCIAL

AV DE MAYO	00930	2	
CALLE	NUMERO	PISO	DPTO.

1084	CAPITAL FEDERAL	BUENOS AIRES (CF)
COD.POSTAL	LOCALIDAD (MST)	PROVINCIA

DESTINATARIO

HONORABLE SENADO DE LA NACION
APELLIDO Y NOMBRE O RAZON SOCIAL

YRIGOYEN HIPOLITO	01708	2°	228
CALLE	NUMERO	PISO	DPTO.

1089	CAPITAL FEDERAL	BUENOS AIRES (CF)
COD.POSTAL	LOCALIDAD (MST)	PROVINCIA

Este documento se ha transmitido por medio de un sistema de comunicación electrónico de seguridad

REF: LICITACION N° 4/04
A fin de cumplir con los requisitos de la licitación de referancia recordamos a Uds. que deben exigir los correspondientes CERTIFICADO DE LIBRE DEUDA correspondiente a las entidades UNION DE TRABAJADORES HOTELEROS Y GASTRONOMICOS DE LA REPUBLICA ARGENTINA (UTHGRA) y de la OBRA SOCIAL DEL PERSONAL HOTELERO Y GASTRONOMICO DE LA UNION DE TRABAJADORES HOTELEROS Y GASTRONOMICOS DE LA REPUBLICA ARGENTINA (OSUTHGRA EX OSPAHG), expedido por el DEPARTAMENTO UNIFICADO DE RECAUDACIONES (D.U.R.) UTHGRA sito en Av de Mayo 930 Piso 2° , Capital Federal.
En todos los casos, se solicita el mismo a efectos de evitar posterio res responsabilidades el concedente por deudas de Obra Social, y/o por incumplimiento de aportes y contribuciones convencionales que pudiera tener el concesionaro por su personal en los rubros de Seguro d Vida y Sepelio , Fondo Convencional Ordinario , Cuota Sindical y/o conflicto gremial , todo ello en el marco normativo del art 30 de la ley de contrato de trabajo (Ref. Art. 17 Ley 25013)
Por lo tanto , se recuerda a Ud. vuestra obligación de exigir a la empresa concesionaria: CUIL de cada uno de los trabajadores que prestan servicios gastronomicos en vuestro establecimiento, constancia de pago de las remuneraciones, copia firmada de los comprobantes de pago mensuales al sistema de seguridad social y cobertura por riesgo de trabajo.
Las unicas personas autorizadas en forma indistinta para la firma de los certificados de libre deuda, son el tesorero de la UTHGRA y de la OBRA SOCIAL del personal hotelero gastronomico, Sr Norberto Latorre conforme resoluciones 157/97 (UTHGRA) y 175/97 (OSUTHGRA ex OSPAHG), a cargo del Dpto. Unificado de Recaudaciones, o el Secrtario General seccional capital Sr. Dante Camaño o el secretario administrativo seccional capital Sr. Juan Castro. Unicamente para deudas de Capital Federal.
FDO:

Para el Destinatario

OCA C.C.D. 17 AGO. 2004 R.N.P.S.P. N°2

SUBDIRECCION DE COMPRAS
Fecha de Ingreso: 18/08/2004
Hora: 19:50

Tesorero

Norberto Latorre	D.N.I.: 7850181		
ACLARACION	TIPO Y N° DE DOCUMENTO	ACLARACION	TIPO Y N° DE DOCUMENTO

F. 70431 (09/99)

JBC6013364 (5)

EL ORIGINAL DE LA PRESENTE FUE RECIBIDO PARA SU DISTRIBUCION EL DIA 17 / 08 / 2004

FIRMA DEL EMPLEADO

NUMERO DE LEGAJO

EL PRESENTE DOCUMENTO FUE IMPRESO CON ELEMENTOS DE SEGURIDAD PARA EVITAR SU FALSIFICACION