



Secretaría de Economía y Finanzas

Dirección General de Compras

DECRETO N° 366/2020

Licitación Pública N° 10 - Primer Llamado

**ALIMENTOS PARA EL SERVICIO ALIMENTARIO
ESCOLAR Y MUNICIPAL.**

MARTIN A. GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANUS

EXPEDIENTE N° D.91208/20

PRESUPUESTO OFICIAL \$ 317,618,983.20

APERTURA: 16/03/2020 a las 10:00 horas



MUNICIPALIDAD DE LANUS

LICITACION PUBLICA N° 10/20 para la contratación del

SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR Y SERVICIO ALIMENTARIO MUNICIPAL

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente licitación se celebra para la contratación de los servicios alimentarios escolares y sociales. La finalidad de dichos servicios es la de garantizar una prestación alimentaria adecuada a todos los niños y jóvenes escolarizados y personas con necesidades nutricionales y/o en situación de riesgo social asistentes a los comedores sociales del distrito alcanzados por el programa.

PRESUPUESTO OFICIAL: TRESCIENTOS DIECISIETE MILLONES SEISCIENTOS DIECIOCHO MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y TRES CON 20/100 (\$317.618.983,20.-)


MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES
2020 - Año del Bicentenario de la Provincia de Buenos Aires

**Hoja Adicional de Firmas
Pliego**

Número: PLIEG-2020-01938239-GDEBA-SSTAYLMDCGP

LA PLATA, BUENOS AIRES
Viernes 24 de Enero de 2020

Referencia: ANEXO I PLIEGO BASES Y CONDICIONES GENERALES SAE 2020

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 12 pagina/s.

Digitally signed by GDE BUENOS AIRES
DN: cn=GDE BUENOS AIRES, c=AR, o=MINISTERIO DE JEFATURA DE GABINETE DE MINISTROS BS AS,
ou=SUBSECRETARIA para la MODERNIZACION DEL ESTADO, serialNumber=CUIT 30715471511
Date: 2020.01.24 15:24:08 -03'00'

Alejandro Merediz
Subsecretario
Subsecretaria Técnica, Administrativa y Legal
Ministerio de Desarrollo de la Comunidad

Digitally signed by GDE BUENOS AIRES
DN: cn=GDE BUENOS AIRES, c=AR, o=MINISTERIO DE
JEFATURA DE GABINETE DE MINISTROS BS AS,
ou=SUBSECRETARIA para la MODERNIZACION DEL
ESTADO, serialNumber=CUIT 30715471511
Date: 2020.01.24 15:24:08 -03'00'

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

ANEXO I

Pliego de Bases y Condiciones Generales para el Servicio Alimentario Escolar implementado por los Municipios

CAPÍTULO I - DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 1. Objeto

El presente pliego de Bases y Condiciones Generales para el Servicio Alimentario Escolar implementado por los Municipios (en adelante, el PBCG) tiene por objeto la regulación de los procesos de licitación efectuados en el marco del acta acuerdo aprobada por el Decreto 2077/2016 y suscripta por los Municipios, para el período comprendido entre el 1° de marzo de 2020 y el 28 de febrero de 2021. Las disposiciones específicas que se relacionen con la naturaleza propia de cada contratación serán reguladas en el respectivo Pliego de Condiciones Particulares que emitirá cada Autoridad de Aplicación (en adelante, el PCP), de así corresponder.

Cuando una o más disposiciones del PCP se contrapongan al PBCG, prevalecerán las disposiciones de este último, dejándolas sin efecto en ese caso particular, sin perjuicio de la subsistencia de las restantes cláusulas.

El PBCG es de uso obligatorio para todos aquellos Municipios de la Provincia de Buenos Aires que tienen a su cargo la administración del Servicio Alimentario Escolar, los que deberán ser utilizados para la contratación de las prestaciones a brindar a partir del inicio del ciclo Escolar 2020.

A los fines de poder verificar el cumplimiento de esta cláusula, el Municipio deberá enviar el proyecto de Pliego de Condiciones Particulares a la Dirección del Servicio Alimentario Escolar previo a su aprobación.

La Provincia no reconocerá las prestaciones contratadas bajo otra modalidad distinta a la presente.

ARTÍCULO 2. Normas aplicables

Todo cuanto no esté previsto en el PBCG, será resuelto de acuerdo con las disposiciones de ley Orgánica Municipal –Decreto Ley nro. 6769/58-, el Decreto N° 2980/00 y el Reglamento de Contabilidad y Disposiciones para las Municipalidades de la Provincia de Buenos Aires.

ARTÍCULO 3. Autoridad de Aplicación

La Autoridad de Aplicación de las licitaciones regidas por el presente PBCG será quien consigne el Municipio contratante en el respectivo PCP.

ARTÍCULO 4. Consultas y aclaraciones

Los adquirentes del Pliego podrán formular, por escrito, consultas relativas a la documentación licitatoria.

Para ello, deberán dirigirse a la repartición indicada por el Municipio contratante en el PCP hasta dos días hábiles anteriores a la presentación de las ofertas. La aclaración correspondiente deberá ser remitida por la Autoridad de Aplicación a todos los interesados que hayan obtenido la documentación, dentro del plazo de un día hábil. El Municipio, si lo juzga necesario, podrá también formular aclaraciones de oficio antes de la fecha de apertura de ofertas. Todas las aclaraciones que se remitan llevarán numeración corrida y pasarán a formar parte de la documentación.

ARTÍCULO 5. Domicilio y jurisdicción

PLIEG-2020-01938239-GDEBA-SSTA YLMDCGI

página 1 de 12

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

Se consignarán los domicilios real y legal de los oferentes, siendo requisito indispensable que este último se fije en la Provincia de Buenos Aires. Dichos domicilios se considerarán subsistentes mientras no se designen otros en su reemplazo. Si se modificara antes de vencido el plazo de validez de la oferta, el interesado deberá comunicar el cambio de domicilio en forma inmediata y fehaciente a la Autoridad de Aplicación. A los efectos de dirimir las cuestiones que puedan suscitar con respecto a las licitaciones regidas por el presente PBCG, las partes se someten a la jurisdicción de los Juzgados de Primera Instancia en lo Contencioso Administrativo del Departamento Judicial correspondiente al domicilio del Municipio contratante renunciando a cualquier otro fuero o jurisdicción.

ARTÍCULO 6. Condición frente al IVA

A los efectos emergentes del Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), en tanto el Municipio contratante reviste la condición de exento, en las ofertas no deberá discriminarse el importe correspondiente a la incidencia de este impuesto, debiendo incluirse el mismo en el precio cotizado. Las jurisdicciones y entidades cuya condición no se corresponda con lo establecido en el presente artículo deberán consignar los datos que les son propios.

ARTÍCULO 7. Plazos

Los plazos se contarán por días hábiles administrativos, salvo expresa mención en contrario en este PBCG.

ARTICULO 8. Zonificación

El PCP deberá disponer de forma obligatoria la división del distrito en zonas. La cantidad de zonas en las cuales se dividirá el distrito es exclusiva decisión del municipio, pero ninguna de las zonas podrá contener más de un tercio del total de cupos de DMC (Desayuno o merienda completa). El PCP deberá detallar para cada una de las zonas las escuelas que forman parte de las mismas incluyendo la dirección, el CUE (Código único de Escuelas) y la cantidad de cupos asignados. La zonificación deberá ser aprobada previamente a la licitación por la Dirección de Servicio Alimentario Escolar del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires

En aquellos casos excepcionales en donde por cuestiones fundamentadas sea necesario que una zona abarque una cantidad mayor de cupos y, con previa autorización de la Dirección del Servicio Alimentario Escolar, podrá una zona alcanzar hasta el cincuenta por ciento sobre el total de cupos de DMC.

ARTICULO 9. Menú

Será potestad del Municipio establecer un menú obligatorio o en su caso metas nutricionales, siempre y cuando se adapten al documento Anexo Marco Alimentario Nutricional SAE 2020. El menú deberá contar con la conformidad administrativa de la Dirección del Sistema Alimentario Escolar a recomendación de la Dirección de Planificación Nutricional del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires.

El PCP deberá contemplar ofertas completas por tipo de prestación, es decir por un menú completo de desayuno/merienda y/o almuerzo. En casos justificados, lo que deberá ser autorizado previa y expresamente por la Dirección del Servicio Alimentario Escolar del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad, podrá el Municipio establecer en el PCP la división por renglón de las prestaciones objeto del presente, lo que tendrá como objetivo asegurar la posibilidad de contar con la mayor cantidad de oferentes posibles que estén en condiciones de brindar las mismas. La cotización se hará únicamente en la medida indicada en el pedido de cotización, y con los valores allí indicados, ítem por ítem. La misma se expresará en números y letras.

CAPÍTULO II - LOS OFERENTES

PLIEG-2020-01938239-GDEBA-SSTA YLMDCGI

ARTÍCULO 10. Adquisición del pliego

El PCP podrá ser adquirido en la repartición, al valor y en las fechas indicadas en el correspondiente llamado a Licitación. Se establece asimismo que quien lo adquiera deberá identificarse e indicar en su caso por quien actúa, y constituir domicilio especial según el artículo 5.

ARTÍCULO 11. Responsabilidad de los interesados

Es responsabilidad exclusiva de los interesados en presentar Oferta (en adelante, la "Oferta"), tomar debido conocimiento de todas las condiciones establecidas en el presente PBCG y en el PCP, así como también las disposiciones legales aplicables. La presentación de una Oferta implica el conocimiento y la total aceptación de las disposiciones contractuales y legales aplicables.

ARTÍCULO 12. Conocimiento y aceptación

La formulación de la Oferta implica el conocimiento de este Pliego de Bases y Condiciones y su sometimiento a todas sus disposiciones y las de la Ley Orgánica Municipal –Decreto Ley nro. 6769/58-, el Decreto 2980/00 y el Reglamento de Contabilidad y Disposiciones para las Municipalidades de la Provincia de Buenos Aires – aprobado por el Honorable Tribunal de Cuentas de la Provincia de Buenos Aires.

ARTÍCULO 13. Oferentes

Podrán participar en las licitaciones las personas humanas o jurídicas, domiciliadas en el país o en el exterior, con plena capacidad jurídica y económica al efecto. Si una presentación fuera efectuada por una Unión Transitoria (en adelante, UT) u otra modalidad asociativa prevista por el Código Civil y Comercial de la Nación, se deberá acompañar al proyecto de contrato constitutivo y el compromiso irrevocable de sus miembros de constituirla en forma definitiva, en caso de resultar ésta adjudicataria. Se acompañará también copia certificada de la decisión en tal sentido de los órganos societarios de las personas asociadas. Cada una de ellas deberá cumplir los requisitos de antecedentes e inscripciones exigidos, y deberán hacerlo en forma conjunta, dando cumplimiento a los requisitos formales y registrales exigidos por el Registro Público respectivo. Una vez presentadas a la licitación, las UT no podrán modificar su integración ni aumentar o disminuir su número, ante ninguna situación relacionada con la licitación y en caso de ser contratadas no podrán hacerlo hasta el cumplimiento total de las obligaciones emergentes del mismo, salvo que durante la ejecución del contrato lo autorice previamente el organismo comitente de la obra. Los oferentes deberán acreditar las inscripciones correspondientes en la AFIP, el certificado fiscal para contratar, la inscripción como empleadores e Ingresos Brutos de la Provincia de Buenos Aires y la inscripción correspondiente en el registro de proveedores del Municipio, en caso de corresponder.

ARTÍCULO 14. Impedimentos para ser oferentes

No podrán participar en la licitación directamente como oferentes, o indirectamente como socios de una sociedad, integrantes de las entidades de una UT u otra modalidad asociativa:

- a) Quienes estén inhabilitados por condena judicial.
- b) Las sociedades cuyos accionistas, directores, apoderados o representantes hayan sido condenados por delitos económicos con sentencia firme.
- c) Quienes estén suspendidos o dados de baja en el registro de proveedores del Municipio, en caso de corresponder.
- d) Aquellos a quienes el Municipio les hubiera rescindido un contrato por haber incurrido en alguna de las causales para ello, aunque dicha resolución no estuviera firme.
- e) Las sociedades integradas por personas humanas y/o jurídicas cuyos miembros del órgano de administración o fiscalización, y/o gerentes designados de acuerdo con el artículo 270 de la ley General de Sociedades N°19.550, accionistas o titulares directa o indirectamente de

PLIEG-2020-01938239-GDEBA-SSTA YLMDCGI

cualquier participación societaria resulten agentes y/o funcionarios –bajo cualquier forma de modalidad contractual- del sector público nacional, de la Provincia de Buenos Aires o del Municipio.

f) Las sociedades cuyos miembros del órgano de administración o fiscalización y/o gerentes designados de acuerdo con el artículo 270 de la ley General de Sociedades N° 19.550 se encuentren inscriptos en el Registro de Deudores Morosos Alimentarios de la Provincia de Buenos Aires.

g) Las personas jurídicas en estado de concurso o quiebra, mientras no estén rehabilitadas.

h) Las sociedades que posean participación patrimonial directa o indirecta en otras sociedades oferentes –ya sea que estas últimas se hubieran presentado en forma individual o como integrantes de una UT, ni con carácter de controlante ni como vinculada conforme el artículo 33 de la ley General de Sociedades N° 19.550.

i) Las personas jurídicas cuyo plazo de vigencia restante no supere dos (2) años a contar de la fecha de iniciación del contrato, con sus respectivas prórrogas si las hubiere, objeto del llamado a licitación.

Cuando se constate que el oferente estuviere alcanzado por alguna de las prohibiciones establecidas en este artículo y/o en algún otro artículo del presente PBCG, se anulará la adjudicación con pérdida de la garantía prestada, cuando el impedimento se advirtiera después de notificada la Adjudicación; se resolverá el contrato, con pérdida de la garantía correspondiente, cuando el impedimento se advierta después de firmado el contrato, sin perjuicio de la reclamación de daños y perjuicios que pudiera corresponder a favor del Municipio.

CAPÍTULO III - OFERTAS

ARTÍCULO 15. Presentación y apertura de las Ofertas

Se disponen las siguientes reglas para la presentación y apertura de las Ofertas:

a) Se presentarán en original y duplicado, foliadas y firmadas por quien suscriba la presentación, el que deberá acreditar representación suficiente. En caso de discrepancia entre ellos, prevalecerá el original.

b) Deberán contener un índice de su contenido y, de estar conformadas por más de un cuerpo, éstos se identificarán numéricamente y el primero de ellos tendrá un índice general, mientras que los restantes lo tendrán de sus respectivos contenidos.

c) Deberán ser presentadas en el lugar y horarios indicados en el llamado a licitación hasta el día y hora indicados para celebrar el acto de apertura.

d) Se abrirán en presencia de las autoridades correspondientes e interesados que concurren, labrándose acta que será firmada por los representantes de la Autoridad de Aplicación y demás asistentes que lo deseen. Si el día fijado para este acto fuera feriado o declarado asueto administrativo, este tendrá lugar el primer día hábil siguiente, a la misma hora.

e) La exigencia de presentar muestras estará determinada en el PCP. Si no se hace mención de ello, su presentación será facultativa del oferente.

f) La Oferta será mantenida por el término de treinta (30) días hábiles a contar desde la fecha de la apertura del acto licitatorio. En caso de que no se pueda proceder a la adjudicación dentro del plazo establecido, el mismo quedará automáticamente prorrogado por otro periodo igual si el Municipio lo considera conveniente, salvo para aquellas ofertas en que el proponente exprese por escrito voluntad contraria dentro de los cinco (5) días anteriores al vencimiento del plazo original.

g) Un mismo proveedor puede ofertar y ser adjudicatario en más de una zona, siempre y cuando las zonas adjudicadas no superen en su conjunto más de dos tercios del total de cupos de DMC del distrito.

h) No será condición excluyente para participar de la licitación, que un proveedor se presente en todas las zonas ofertadas por el Municipio.

PLIEG-2020-01938239-GDEBA-SSTAYLMDCGI

- i) El PCP deberá establecer con exactitud las prestaciones a brindar por los oferentes, las que deberán adecuarse a lo estipulado en el documento técnico contenido en el "Marco Nutricional SAE–Lineamientos generales para la prestación del servicio del SAE".
- j) La Oferta deberá especificar de manera obligatoria la calidad de los alimentos ofertados y su adecuación al Código Alimentario Argentino.
- k) No se aceptarán Ofertas que difieran del valor indicado en el pedido de cotización y en el caso de existir ofertas por renglones, la suma indicada para cada una de las prestaciones deberá sumar el valor total de la prestación vigente al momento del llamado a licitación.

ARTÍCULO 16. Documentación de la Oferta

La Oferta deberá incluir la documentación que a continuación se detalla:

- i. La garantía de oferta.
- ii. La documentación especial que el PCP establezca expresamente como parte integrante de la Oferta, y la misma deberá contener al menos lo siguiente:
 - a) Antecedentes del oferente que acredite experiencia de más de un año en la provisión de servicios de similares características al solicitado en el presente pliego.
 - b) Indicadores económico–financieros que acrediten la solvencia del oferente, los que al menos deberán incluir los siguientes datos:
 - 1. Índice de liquidez
 - 2. Índice de solvencia
 - 3. Índice de endeudamiento
 - 4. Porcentaje de ventas proyectadas en caso de ser seleccionado en el concurso de precios sobre el total de ventas del último año fiscal.
 - c) En el caso de personas jurídicas, los últimos tres estados contables con informe de auditoría y certificados por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la jurisdicción.
 - d) En el caso de personas humanas, las últimas tres declaraciones juradas del impuesto a las ganancias y una certificación contable de las ventas realizadas en los últimos tres ejercicios fiscales con dictamen de contador y certificado por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la jurisdicción.
- iii. El oferente podrá mejorar el menú sugerido y/o el marco nutricional mediante la adición de alimentos adicionales al menú ofertado. Dicha circunstancia deberá estar aclarada específicamente en la oferta presentada, y estar comprendidos en el valor por renglón incluido en la planilla de cotización, quedando establecido que la inclusión de alimentos adicionales no autoriza la modificación del precio establecido por renglón. Será potestad de la Autoridad de Aplicación aceptar o denegar la incorporación de los mismos, de acuerdo a la opinión técnica de los responsables de nutrición. En el caso de ser aceptados, serán tenidos en cuenta al momento de la valoración de la Oferta y caso contrario no serán tenidos en cuenta sin perjudicar el resto de la oferta.
- iv. Planilla de pedido de cotización confeccionada por duplicado y compaginada por separado, firmada y sellada por el oferente en todas sus fojas.
- v. Los catálogos, folletos, prospectos, planos, publicaciones, certificaciones, etc. que no se soliciten expresamente y que el proponente desee incluir a fin de ampliar o ilustrar su oferta.
- vi. En caso de corresponder, Formulario 931 de AFIP con Listado de Personal.
- vii. En caso de corresponder, Contrato de Afiliación de A.R.T.

ARTÍCULO 17. Valores

Los valores vigentes son los siguientes según detalle, a partir del 1° de marzo de 2020:

- a) Almuerzo / doble: \$ 37,00 (pesos treinta y siete con 00/100)
- b) Desayuno o merienda / simple: \$ 23,50 (pesos veintitrés con 50/100).
- c) Desayuno o merienda listo consumo: \$46,90 (pesos cuarenta y seis con 90/100)
- d) Prestación Modulo completo: \$51,90 (pesos cincuenta y uno con 90/100)

PLIEG-2020-01938239-GDEBA-SSTAYLMDCGI

En los casos que el Municipio decida aportar fondos propios para incrementar el valor de la prestación, lo que será especificado en el pedido de cotización, se podrá ofertar por un monto mayor. En ese caso, el PCP dejará específicamente establecido que la Provincia aportará por tipo de prestación los fondos establecidos en el párrafo anterior y que la diferencia será aportada por el Municipio.

ACTUALIZACIÓN DE PRECIOS:

El Ministerio de Desarrollo de la Comunidad actualizará los valores prestacionales del servicio alimentario escolar (SAE) cuando el índice refleje una variación promedio ponderada superior en un CINCO POR CIENTO (5%) a los precios vigentes.

Para determinar la variación se tomará el índice correspondiente al mes de apertura de ofertas o el de la última actualización de precios aprobada, según corresponda, y el último índice publicado al momento de la actualización.

Para todos los conceptos se tomará como parámetro el Índice Precios Internos Mayoristas (IPIM) Nivel General publicado por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INDEC).

Los nuevos valores serán aprobados por Resolución de la Ministra de Desarrollo de la Comunidad, previa intervención de los organismos de asesoramiento y control. Para aquellos servicios que se encuentren en ejecución se actualizarán los valores prestacionales por la parte del contrato faltante a ejecutar.

Metodología para el cálculo de la variación:

$$\% \text{ Variación verificada} = \left[\left(\frac{\text{Ultimo índice publicado al momento de la actualización}}{\text{Índice correspondiente al mes de la última actualización aprobada}} - 1 \right) \times 100 \right]$$

Metodología para la actualización de los valores unitarios:

En todos los renglones el precio se actualizará en función a la siguiente fórmula y conforme la variación verificada:

$$\text{Precio Nuevo} = \left(0,80 * \frac{\text{PV} * \text{Variación Verificada}}{100} \right) + \text{PV}$$

PV: Precio Vigente: corresponde al último precio aprobado.

ARTÍCULO 18. Garantía de la oferta

Las Ofertas deberán ser acompañadas con una garantía de oferta que será del cinco por ciento (5%) del presupuesto oficial, con una vigencia no inferior a treinta (30) días hábiles, pudiendo constituirse en algunas de las siguientes formas: a) en efectivo, depositado en la tesorería municipal en caso de que el Municipio así lo disponga; b) en cheque certificado a la orden del Municipio; c) fianza bancaria, o d) seguro de caución. El desistimiento de la oferta en cualquier etapa del proceso licitatorio, hará exigible la garantía.

ARTÍCULO 19. Garantía de cumplimiento de contrato

El adjudicatario deberá presentar una garantía de cumplimiento de contrato del diez por ciento (10%) bajo cualquiera de las formas estipuladas en el artículo precedente, y deberá constituirse hasta el vencimiento de la totalidad de las obligaciones contractuales, con carácter previo a la entrega de la orden de compra.

ARTÍCULO 20. Acto de apertura

El día y hora fijados para la apertura de las Ofertas se procederá de la siguiente manera:

- a) En el lugar indicado por la Autoridad de Aplicación y en presencia de los interesados que concurren al acto se abrirán las Ofertas. Se tomarán en consideración sólo aquellas que hayan llegado en término.
- b) Se establecerá claramente cuáles son los oferentes que cumplen estrictamente los requisitos, dejando debida constancia en el acta. Abierta la primera propuesta no se admitirá ningún pedido que interrumpa el acto.
- c) Leída la última propuesta, los oferentes podrán hacer las observaciones a la formalidad del acto que juzguen necesarios en forma breve y concisa, las que se consignarán en el acta respectiva. Las mismas podrán ser ampliadas en el término de veinticuatro (24) horas por escrito y serán agregadas al expediente pasando a formar parte de la documentación presentada por el oferente.

ARTÍCULO 21. Aclaraciones

La Autoridad de Aplicación podrá solicitar todas las aclaraciones y realizar las consultas que considere convenientes sobre los detalles de las respectivas propuestas, en la medida que no se contravengan los principios generales que rigen el procedimiento de contratación ni importen una modificación de la propuesta en sus aspectos sustanciales.

ARTÍCULO 22. Igualdad de Ofertas

En el caso de igualdad de valoración entre dos o más ofertas de acuerdo a lo establecido en el artículo 24, se hará la adjudicación por sorteo, del cual se labrará acta.

ARTÍCULO 23. Moneda de cotización y cotizaciones parciales

La cotización se efectuará en moneda nacional. La cotización deberá especificar el precio unitario y total de cada renglón, en números y letras y en números por el total general de la propuesta. Este precio será neto.

En caso de existir discrepancias entre números y letras, prevalecerá el monto expresado en letras. Cuando no se correspondan los precios totales con los unitarios, éstos se tomarán como base para determinar aquellos y el total de la propuesta. Los precios unitarios cotizados serán expresados con dos decimales. Los oferentes podrán formular propuesta por todo o parte de lo licitado, y no se admitirán ofertas parciales por renglón.

CAPÍTULO IV - ADJUDICACIÓN

ARTÍCULO 24. Adjudicación

La adjudicación recaerá sobre la o las Ofertas más convenientes a los intereses fiscales, siempre que se ajusten a las exigencias del presente PBCG y el PCP, debiendo aplicarse los siguientes criterios técnicos:

- a) Experiencia en la provisión de servicios de similares características: máximo de veinte (20) puntos.
- b) Acreditación de solvencia económico financiera: máximo de veinte (20) puntos.
- c) Puntuación del oferente en el Sistema de Evaluación Permanente de Proveedores del Servicio Alimentario Escolar de la provincia de Buenos Aires, según la Resolución 805/2018 del entonces Ministerio de Desarrollo Social: máximo de treinta (30) puntos

De acuerdo a lo estipulado en el artículo 6 del Anexo I a la Resolución de la creación del Sistema de Evaluación Permanente de Proveedores del Servicio Alimentario Escolar, a cada

PLIEG-2020-01938239-GDEBA-SSTA YLMDCGI

proveedor le será asignado un total de cuarenta (40) puntos a principio de cada año calendario. Del promedio de los últimos dos años se obtendrá el puntaje que se le asignará a cada proveedor para configurar el ranking de proveedores. En consecuencia, de acuerdo al puntaje que el Proveedor tenga en el registro al cierre del año anterior al llamado a licitación, se le asignará un puntaje de acuerdo a la siguiente fórmula;

$\text{Puntaje del Proveedor en el SEPP} / 40 * 30 = \text{Puntaje a asignar}$

En el caso que el puntaje a asignar estuviese conformado por decimales se aplicará un redondeo hacia el entero inmediato anterior cuando los decimales sean entre 0.01 y 0.50 inclusive, y hacia el entero inmediato posterior en caso contrario.

Aquellos proveedores no inscriptos en el Sistema de Evaluación Permanente de Proveedores del Servicio Alimentario Escolar al cierre del año anterior al del llamado a licitación, se les asignará el menor puntaje atribuido a los oferentes que se encuentren incluidos en el ranking.

d) Mejoras sobre los valores nutricionales mínimos requeridos de acuerdo al "Marco Nutricional SAE- Lineamientos generales para la prestación del servicio del SAE": máximo de treinta (30) puntos.

Una vez seleccionada la Oferta más conveniente según el puntaje total establecido en el presente, se procederá al dictado del acto administrativo de adjudicación dentro del plazo de cinco (5) días.

Respecto a aquellas zonas en que no se haya presentado ninguna oferta, el Municipio podrá asignarla de manera directa al oferente que haya presentado la Oferta más ventajosa para el Municipio, y si el proveedor no aceptase la misma, a los siguientes en orden de mérito.

La adjudicación será notificada a los oferentes por medio fehaciente, quienes tendrán cinco (5) días para efectuar impugnaciones. La Autoridad de Aplicación se reserva el derecho de realizar adjudicaciones parciales si lo considera conveniente.

ARTÍCULO 25. Perfeccionamiento del contrato

El contrato queda perfeccionado con recepción de la orden de compra por parte del adjudicatario, con la descripción, cantidad, precios, condiciones de elementos adquiridos, de los servicios contratados quedando aclarado que forman parte del contrato, el PBCG, el PCP y demás especificaciones que sirvan de base a las licitaciones, las ofertas aceptadas, las muestras presentadas, la orden de compra y la normativa aplicable conforme el art. 2 de este PBCG.

ARTÍCULO 26. Decisión de dejar sin efecto la licitación

El Municipio podrá dejar sin efecto la contratación, en todo o en parte, sin que ello genere a favor de los oferentes derechos a reclamo o indemnización alguna, en cualquier momento anterior al perfeccionamiento del contrato, sin perjuicio de lo establecido por la normativa municipal vigente.

ARTÍCULO 27. Invariabilidad de precios para el Oferente

Los precios establecidos en las Ofertas y en el contrato serán invariables, sean cuales fueran sus errores u omisiones que contuviesen los cambios experimentados en los precios de la mano de obra o de los materiales.

ARTÍCULO 28. Deudores alimentarios morosos

Al momento de la adjudicación, no deberán registrarse anotaciones en el registro de deudores alimentarios morosos según se establece por ley N° 13.074, abarcando para el caso de las personas jurídicas a los miembros de su órgano de administración, titulares y suplentes.

ARTÍCULO 29. Transferencia o cesión del contrato.

El contrato no podrá ser cedido o transferido en todo o en parte por el adjudicatario sin la previa conformidad del Municipio.

PLIEG-2020-01938239-GDEBA-SSTA YLMDCGI

CAPÍTULO V - EJECUCIÓN Y CONTROL DEL CONTRATO

ARTÍCULO 30. Cumplimiento de las prestaciones

Los adjudicatarios deben cumplir la obligación en la forma, plazos o fecha, lugar y demás condiciones establecidas en el Pliego de Bases y Condiciones.

ARTÍCULO 31. Rechazo de mercaderías o servicios

Cuando los elementos adquiridos o servicios contratados no se ajusten a la calidad requerida, se procederá a su rechazo en el momento de la entrega debiendo labrarse el acta respectiva y la que será firmada por los funcionarios correspondientes del organismo receptor y el personal receptor de los mismos, en representación de la firma adjudicataria.

ARTÍCULO 32. Entrega y recepción de mercaderías

Los adjudicatarios procederán a la entrega de los elementos según el contrato o las órdenes de provisión respectiva, ajustándose a las formas, fechas, plazos, lugares y demás especificaciones particulares establecidas en la documentación pertinente. Se entenderá por entrega inmediata la orden que debe cumplirse por los adjudicatarios dentro de los tres días de la fecha de recepción de la orden de provisión. Los elementos adjudicados serán entregados, libres de todo gasto, en el lugar que se indique.

ARTÍCULO 33. Fiscalización del servicio

El Municipio inspeccionará la prestación del servicio y el cumplimiento de las obligaciones y deberes asumidos por la contratista por medio de su Autoridad de Aplicación, pudiendo hacerlo por administración o por terceros. La inspección tendrá a su cargo, entre otras cosas, las tareas de verificación material de las condiciones de cumplimiento del contrato, el labrado de actas sobre irregularidades constatadas para su elevación a la autoridad competente a los fines de aplicar las penalidades consignadas en el presente Pliego y podrá impartir instrucciones verbales cuando se refieran a situaciones que reclamen soluciones urgentes. En este último caso, las instrucciones deberán ser cumplidas de inmediato, sin perjuicio de lo cual deberán ser ratificadas por orden de servicio dentro de las veinticuatro (24) horas subsiguientes a las de su comunicación al contratista.

La inspección del Municipio no obsta ni impide las inspecciones a realizar por el grupo de auditores del Servicio Alimentario Escolar de la Provincia de Buenos Aires, que en el caso de detectar irregularidades serán notificadas al Municipio, e impactarán en la calificación del proveedor en el sistema de evaluación permanente de proveedores del Servicio Alimentario Escolar.

CAPÍTULO VI - FACTURACIÓN, PRECIO Y FORMA DE PAGO

ARTÍCULO 34. Procedimiento de liquidación – prestación de servicios.

La liquidación del precio que deberá abonarse al contratista se efectuará mensualmente por aplicación de los montos adjudicados y con referencia a las prestaciones efectivamente cumplidas dentro de cada mes calendario.

ARTÍCULO 35. Plazo de pago

El Municipio deberá pagar dentro de los treinta (30) días hábiles a contar desde la fecha de recepción de las facturas.

ARTÍCULO 36. Forma de pago

Los contratistas deberán proceder a la apertura de una cuenta corriente o caja de ahorro en el Banco de la Provincia de Buenos Aires, en cualquiera de sus sucursales, en la cual se depositarán los pagos.

PLIEG-2020-01938239-GDEBA-SSTAYLMDCGI

ARTÍCULO 37. Impuestos, tasas y contribuciones

Estarán a cargo del contratista todos los impuestos, peajes, tasas y contribuciones o gravámenes en general, presentes o futuros, ya sean nacionales, provinciales o municipales que recaigan sobre el contratista, sobre la actividad que desarrolle por la prestación del servicio, sobre sus bienes, inmuebles, instalaciones y/o equipos.

CAPÍTULO VII – FALTAS Y PENALIDADES

ARTÍCULO 38. Pérdida de garantía de cumplimiento del contrato

Si el adjudicatario no integra la garantía de cumplimiento del contrato a requerimiento de la Autoridad de Aplicación previo a la entrega de la orden de compra, se lo intimará en forma fehaciente. Vencido el plazo otorgado en la intimación sin que se haya cumplimentado tal obligación, se le rescindirá el contrato con la pérdida de la garantía de la oferta o de un monto equivalente a dicha garantía, sin perjuicio del cargo que se le formule al adjudicatario por los daños y perjuicios que dicha conducta puede haberle ocasionado al Municipio.

ARTÍCULO 39. Mora

El adjudicatario quedará constituido en mora automáticamente por el solo incumplimiento de cualquiera de las obligaciones previstas en el Pliego de Condiciones Particulares, sin necesidad de interpelación judicial o extrajudicial alguna y estará obligado al pago de las multas correspondientes.

ARTÍCULO 40. Multas por incumplimiento

La Autoridad de Aplicación aplicará las siguientes multas, sin perjuicio de lo que corresponda por aplicación del Sistema de Evaluación Permanente de Proveedores:

a) Entrega fuera de término: Se aplicará una multa equivalente al valor de una jornada del valor de DMC según licitación adjudicada, por cada infracción detectada. Podrá el Municipio aplicar una rebaja de hasta un 75% de la multa dependiendo de la cuantía del atraso, la que en ningún caso podrá superar los 45 minutos de la hora estipulada en el pliego y deberá ser especificado en el PCP. La aplicación de la multa no lo exime al proveedor de la obligatoriedad de entregar la mercadería.

b) Entrega de material indebido, menor cantidad que la contratada o en malas condiciones: Se aplicará una multa equivalente al valor de una jornada del valor de DMC según licitación adjudicada, por cada infracción detectada. La aplicación de la multa no lo exime al proveedor de la obligatoriedad de reponer la mercadería faltante o en mal estado.

c) Por transferencia de contrato sin autorización de la Autoridad de Aplicación: Le corresponderá la pérdida de la garantía, sin perjuicio de las demás acciones a que hubiere lugar. Sin perjuicio de lo anterior, ante la ocurrencia de incumplimientos reiterados, el Municipio podrá aplicar como sanción:

i. Apercibimiento y/o apercibimiento con anotación en el registro de proveedores del Municipio, en caso de corresponder.

ii. Suspensión hasta 1 (un) año del registro de proveedores del Municipio.

iii. Exclusión del registro de proveedores del Municipio. Por cada falta o incumplimiento corresponderá la aplicación de una sanción disciplinaria. Cuando un mismo hecho encuadre en distintos supuestos punibles se aplicarán las sanciones que para cada uno de ellos corresponda, salvo cuando una falta o incumplimiento presuponga otra, en cuyo caso, se aplicará la pena más grave prevista.

ARTÍCULO 41. Sistema de Evaluación Permanente de Proveedores del Servicio Alimentario Escolar

PLIEG-2020-01938239-GDEBA-SSTAYLMDCGI

El Municipio deberá aplicar las disposiciones establecidas en el Sistema de Evaluación Permanente del Servicio Alimentario Escolar, según Resolución 805/2018 del entonces Ministerio de Desarrollo Social.

CAPÍTULO VIII - EXTINCIÓN DEL CONTRATO

ARTÍCULO 42. Causas de extinción del contrato

El Contrato se extinguirá por las siguientes causas:

- a) Expiración del plazo contractual.
- b) Mutuo acuerdo.
- c) Quiebra, liquidación sin quiebra y concurso preventivo del contratista.
- d) Rescisión por incumplimiento del contratista.

ARTÍCULO 43. Expiración del plazo contractual

El contrato se extinguirá de pleno derecho al vencimiento del plazo contractual fijado en el PCP, pudiendo ser prorrogado de forma unilateral por el Municipio por un periodo de 3 meses. La prórroga será notificada en un plazo no inferior a 30 días corridos previos al vencimiento contractual.

ARTÍCULO 44. Quiebra, liquidación sin quiebra y concurso preventivo del contratista

Frente a la quiebra, liquidación sin quiebra o concurso preventivo del contratista, sea que éste sea una sociedad o, en el caso de una UT, cualquiera de sus integrantes, el Municipio podrá rescindir el contrato. En tal supuesto, la rescisión surtirá las consecuencias previstas en el presente capítulo para la rescisión por incumplimiento del contratista.

ARTÍCULO 45. Rescisión por incumplimiento del contratista

El Municipio podrá rescindir el Contrato por causa atribuible al Contratista cuando mediare alguna de las siguientes circunstancias:

- a) Cuando en violación de la buena fe contractual, el contratista hubiera incurrido en inexactitudes o reticencia o falsedades al momento de formular la oferta, de modo tal que hubieran causado errores significativos o determinantes en la adjudicación.
- b) Cuando el servicio hubiera sido interrumpido por causas atribuibles al Contratista durante tres (3) días consecutivos o diez (10) alternados por semestre. Se considerará interrupción del servicio tanto la falta total de ejecución de cualquiera de las prestaciones como su reducción en un porcentaje que supere el cuarenta por ciento (40%) de cada una de las prestaciones.
- c) Cuando el contratista resulte penalizado durante dos (2) meses seguidos con multas o descuentos de facturación superiores al quince por ciento (15 %) de la facturación mensual
- d) Cuando el promedio semestral de multas aplicadas al contratista supere el diez por ciento (10%) de la facturación mensual promedio durante ese semestre.
- e) Por falta de constitución o falta de mantenimiento de la totalidad de los seguros y/o garantías exigidos en el presente PBCG.
- f) Por transferencia o cesión del contrato o de la participación patrimonial en la persona jurídica o consorcio-contratista, no autorizada.
- g) Por reemplazo no autorizado del responsable técnico.
- h) Por incumplimiento de la fecha de inicio del servicio o provisión.
- i) Por infracción a las normas tributarias, previsionales y laborales del Contratista.
- j) Por abandono del servicio o falta de entrega.
- k) Falta de entrega en tiempo y en forma.

ARTÍCULO 46. Consecuencias de la rescisión por incumplimiento del contratista

Rescindido el contrato por incumplimiento del contratista, éste deberá indemnizar al Municipio por cualquier daño que éste acreditara, incluyendo intereses y costas. Deberá,

PLIEG-2020-01938239-GDEBA-SSTA YLMDCGI

asimismo, reintegrar cualquier suma de dinero que el Municipio debiera abonar por cualquier concepto derivado de conductas y/o actividades atribuibles directa o indirectamente al contratista. Además, el Municipio podrá:

- a) Ejecutar la garantía de cumplimiento de contrato.
- b) Retener y utilizar durante un plazo de hasta veinticuatro (24) meses por sí o por terceros los bienes afectados al servicio necesarios para continuar prestando el servicio durante el plazo contractual, a costa del contratista.
- c) Si el monto del perjuicio supera la garantía de cumplimiento de contrato, podrá hacer efectivo su cobro sobre los bienes y equipamientos del contratista, pudiendo ejercer sobre los mismos el derecho de retención.
- d) Podrá asimismo compensar las indemnizaciones con los créditos que el Contratista mantuviera con el Municipio.
- e) En los casos en que la rescisión se debiera a cuestiones de responsabilidad técnica, se remitirán los antecedentes al Consejo Profesional respectivo a los fines que correspondan.

PLIEG-2020-01938239-GDEBA-SSTAYLMDCGI


MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

SECRETARIA DE ECONOMÍA Y FINANZAS
DIRECCIÓN GENERAL DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

**Pliego de Bases y Condiciones Particulares para la contratación del
Servicio Alimentario Escolar (SAE)**

I) PARTE GENERAL

Artículo 1.- OBJETO

Contratación del servicio de provisión de raciones de desayuno ó merienda completa y almuerzo correspondientes al Servicio Alimentario Escolar (SAE) para los establecimientos educativos públicos de gestión estatal en el marco del acta acuerdo del Decreto Provincial N° 2077/16 y los Centros Educativos de Gestión Municipal.-

Las escuelas públicas de gestión estatal y los Centros Educativos de Gestión Municipal comprendidos en el presente pliego son las que surgen de los ANEXOS que forman parte integrante del presente pliego, las cuales han sido divididas en NUEVE (9) zonas, las cuales deberán ser cotizadas individualmente y consignando claramente el monto ofrecido por cada renglón, el cual no podrá ser otro que el PRECIO UNICO establecido por el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires para las escuelas que de él dependen y por la Municipalidad para el caso de las de dependencia Municipal.

Debe entenderse por "Establecimiento Educativo" al lugar de asentamiento físico de las escuelas o colegios de las distintas áreas educativas: Inicial, Primaria, Media, Educación Especial, Adultos, etc.-

Debe entenderse por Comedores Sociales (SAM) aquellos establecimientos de ayuda social en los cuales se brinda raciones de almuerzo o cena en asistencia a la población vulnerable cuyo listado y menú surgen del anexo al presente.

Artículo 2.- PRESUPUESTO OFICIAL

El monto del presente servicio se estima en la suma de PESOS DOSCIENTOS SETENTA Y CUATRO MILLONES TREINTA Y SEIS MIL QUINIENTOS CUARENTA Y DOS (\$ 274.036.542,00.-).

Artículo 3.- DURACIÓN E INICIACIÓN DEL SERVICIO

La prestación del SAE contratado mediante la presente licitación deberá cumplimentarse dentro del período comprendido desde el momento en que se produzca la adjudicación, al 26 de febrero de 2021 inclusive, con las siguientes excepciones:

- a) Establecimientos con fecha de inicio especial: En el caso que algún establecimiento no

MARTIN GOGGIAL
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

podiera comenzar el desarrollo de sus actividades el primer día hábil del año lectivo, se tomará como fecha cierta de inicio la que en definitiva fije el Municipio.

- b) La Municipalidad de Lanús se reserva el derecho de prorrogar el contrato por única vez, según lo establecido en el artículo 43 del PBCG, para lo cual, notificará al prestatario la opción de prórroga.

Artículo 4.- CONSULTAS, VALOR Y ADQUISICIÓN DEL PLIEGO

El presente Pliego es SIN VALOR comercial.

Los interesados podrán consultar los Pliegos en la Dirección General de Compras de la Municipalidad de Lanús sita en Av. Hipólito Yrigoyen 3863, en el horario de 8:00 a 12:00 hs.

Deben adquirirse en la mencionada Dirección General, inexcusablemente hasta el día hábil anterior al fijado para el acto de la apertura dentro del horario indicado en el párrafo anterior.

Las consultas relativas a la documentación podrán realizarse hasta dos días hábiles antes de la fecha de apertura.

Toda circular con o sin consulta que emita el organismo licitante, será comunicada a cada adquirente del pliego.

Es requisito inexcusable, al momento de adquirir el pliego, constituir domicilio electrónico al cual serán cursadas las notificaciones que resultaren necesarias efectuar previo al acto de apertura.

Artículo 5.- PLAZOS Y EFECTOS DE LA PRESENTACIÓN

Los plazos establecidos en este Pliego deberán entenderse en días hábiles administrativos.

La presentación de la oferta implica, de parte del oferente, el pleno conocimiento de toda la normativa que rige el procedimiento de selección, la evaluación de todas las circunstancias, la previsión de sus consecuencias y la aceptación en su totalidad de las bases y condiciones estipuladas, como así también de las Circulares con y sin consulta que se hubieren emitido, sin que pueda alegar en adelante su desconocimiento.

Dichos términos no facultan a los oferentes a no cumplir con los requerimientos exigidos en la presentación de la oferta.

Artículo 6.- COMUNICACIONES AL ORGANISMO LICITANTE

La Autoridad de Aplicación para la presente Licitación es la Dirección General de Compras y todos los trámites y presentaciones referidos al presente deberán dirigirse a esta, sita en Av. Hipólito Yrigoyen 3863 3° piso, Lanús Oeste.

Todas las notificaciones serán válidas cuando se efectúen en el domicilio precitado.

Artículo 7.- DOMICILIOS Y NOTIFICACIONES

Se considerará domicilio legal constituido del oferente, el domicilio que constituya en el ámbito del Municipio de Lanús, a los fines de la presente Licitación, conforme lo establecido en el artículo 5 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

MARTIN GOGSTA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

El Municipio constituye domicilio en Av. Hipólito Yrigoyen 3863 Lanús Oeste, Provincia de Buenos Aires.

Artículo 8.- ACLARACIONES Y CONSULTAS

Durante el lapso para la presentación de las ofertas y hasta el plazo indicado en el artículo 4 del Pliego de Bases y Condiciones Generales, los interesados podrán formular consultas relacionadas con el proceso licitatorio mediante nota presentada en la Dirección General de Compras.

Toda aclaración de los documentos de la licitación, será hecha por circular debidamente emitida por el Organismo Licitante y comunicada a los adquirentes del pliego, hasta un (1) día hábil antes del Acto de Apertura de la licitación.

Artículo 9.- DE LOS OFERENTES

Podrán presentarse a esta Licitación las Personas Físicas o Jurídicas que, en forma individual, conjunta o asociada reúnan las condiciones que se exigen y que no se encontraren comprendidas en las prohibiciones e inhabilidades que se mencionan en el presente.

Artículo 10.- CONDICIONES PARA SER OFERENTE

Para concurrir como oferentes a la presente licitación, deberán reunirse los siguientes requisitos:

- a) Personas Físicas y Sociedades de Hecho.
- b) Sociedades regularmente constituidas por alguna de las modalidades previstas y habilitadas por la legislación vigente en la materia.
- c) Tener una antigüedad no menor a un (1) año desde la fecha de su constitución hasta la del llamado a la presente licitación.
- d) Cumplir con los requisitos previstos para la presentación de la licitación.
- e) En el caso de las Uniones Transitorias (UT) que se conformen para intervenir en la presente Licitación, al menos una de ellas deberá acreditar experiencia en el rubro y cumplir individualmente las condiciones fijadas en el presente, salvo en aquellos casos donde explícitamente se establezca el cumplimiento en forma conjunta. Se deberá acompañar el poder suficiente a favor del mandatario que los represente, con las facultades necesarias para actuar en nombre de dicha Unión Transitoria. La UT deberá asumir el compromiso de constitución por un plazo igual o superior a la duración de la contratación. En ningún caso un oferente podrá presentarse en forma individual y como parte integrante de una UT.
- f) Encontrarse inscripto en el Registro de Proveedores de la Municipalidad de Lanús o haber iniciado el trámite previo a la fecha de apertura.

Artículo 11.- IMPEDIMENTOS PARA SER OFERENTES

Según lo especificado en el art. 14 del Pliego de Condiciones y Condiciones Generales y,

- a) En los casos de las personas físicas y/o jurídicas que en alguna ocasión hubieran sido



MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

suspendidos, inhabilitados o sancionados por los organismos mencionados y de acuerdo a la gravedad del hecho que ocasionara la sanción, la municipalidad podrá desestimar la oferta.

II) SOBRE LA PRESENTACIÓN

Artículo 12.- PRESENTACIÓN

Las Propuestas se deberán presentar en un (1) sobre debidamente cerrado, conforme lo establecido en el artículo 15 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

El sobre en el que se presente la oferta deberá indicar en su cubierta:

"MUNICIPIO DE LANUS
LICITACIÓN PÚBLICA Nº 10/20.
APERTURA: 16/03/2020
HORA: 10:00 hs."

El mencionado sobre deberá contener en su interior dos (2) sobres, debidamente cerrados, conteniendo además de lo requerido en el Art. 16 del Pliego de Bases y Condiciones Generales, la siguiente documentación:

Sobre Nº 1:

En su cubierta deberá indicar en letras mayúsculas de imprenta la leyenda "DOCUMENTACIÓN", y en su interior deberá contener:

- a) Recibo de adquisición del Pliego de Bases y Condiciones Generales, Particulares, Especificaciones Técnicas y sus Anexos en original o **copia legalizada**.
- b) Pliego de Bases y Condiciones Generales, Particulares y Anexos de Especificaciones Técnicas debidamente firmado **en todas sus fojas** (anverso y reverso) por el representante o apoderado legal de la empresa.
La firma deberá encontrarse aclarada indicando el carácter del firmante, debiéndose presentar la documentación que acredite el mismo, poseer poder suficiente para obligar a la empresa y copia **legalizada** del poder o del acta de directorio según corresponda o en su defecto copia y original, el cual luego de constatado será devuelto.
- c) Garantía de Mantenimiento de Oferta en **original**, según lo establecido en el art. 18 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.
- d) Declaración Jurada de Aptitud para Contratar.
- e) Número de inscripción o constancia de haber iniciado el trámite de inscripción en el Registro de Proveedores del municipio de Lanús.

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

- f) Estatuto o Contrato Social según corresponda, en copias **certificadas** o **autenticadas** ante Escribano Público, en caso de no poseer la certificación ante escribano podrá presentarse el documento original junto a la copia el cual luego de ser corroborado será devuelto.
- g) Declaración Jurada aceptando la jurisdicción de los Tribunales en lo Contencioso Administrativo del Departamento Judicial de Lomas de Zamora, renunciando a cualquier otro fuero o jurisdicción, ante cualquier cuestión judicial que se suscite entre las partes con motivo de la presente licitación.
- h) Declaración Jurada designando domicilio legal en el ámbito del Municipio de Lanús, según lo establecido en el artículo 5 del Pliego de Bases y Condiciones Generales, como así también **casilla de e-mail** la cual será válida para efectuar notificaciones.
- i) Constancias de Pagos: Copia de los Comprobantes de los pagos realizados en los últimos 6 meses de IVA y aportes previsionales.
- j) Ultima Declaración Jurada Anual del Impuesto a las Ganancias y su correspondiente pago.
- k) Copia de la constancia de Inscripción en el Impuesto a los Ingresos Brutos de la Provincia de Buenos Aires y AFIP.
- l) **Habilitación Planta Elaboradora e Instalaciones:** Presentar obligatoriamente fotocopia **certificada** por escribano de la habilitación de la planta elaboradora de comidas, propia o alquilada, otorgada por los organismos técnicos municipales, provinciales, nacionales , competentes en las respectivas jurisdicciones donde esté ubicado el local para la elaboración de comidas de consumo, con capacidad de elaboración similar a la oferta, situada en un radio no mayor a 25 Km del punto de referencia, siendo este la Municipalidad de Lanús. En todos los casos, las plantas podrán estar sujetas a verificación por funcionarios del municipio designados para ello. - Junto con la habilitación deberá presentar detalle de las instalaciones de la planta y en especial: superficie cubierta y detalles de equipos gastronómicos. -Deberá poseer cámara frigorífica, lo que acreditará mediante una Declaración Jurada detallando sus características técnicas. -
- m) **Vehículos propios y/o contratados:** El oferente deberá contar con vehículos propios o contratados - los cuales deberán estar **equipado con cámara frigorífica**- para el transporte de comidas elaboradas y/o sustancias alimenticias, víveres frescos y secos, habilitados por todos los organismos técnicos pertinentes, en su área de competencia (Municipalidad y SENASA). En caso de tratarse de vehículos contratados, respecto de los mismos debe existir un convenio de exclusividad a favor del oferente, por un período no menor a la duración de la prestación de los servicios adjudicados.

A tal fin deberá adjuntar fotocopia de los títulos de propiedad de los vehículos a su nombre

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

y en caso de ser contratados, fotocopia de los títulos de los vehículos a contratar adjuntando nota de la empresa que proveerá en la que se compromete a facilitarlos al oferente por un período no menor a la duración de la prestación. Asimismo, deberá adjuntar fotocopia **certificada** (por escribano público) de la habilitación de los vehículos por organismos técnicos competentes SENASA, RUTA, Revisación técnica, cédula verde, registro de conducir del conductor-

- n) Declaración Jurada - Servicio de Control Bromatológico: Por medio de la cual el oferente se compromete a contar con un Servicio de Control Bromatológico propio o contratado durante todo el plazo de la prestación. - En ambos casos deberá agregar Currículum Vitae del o los profesionales actuantes. En caso de ser profesional en relación de dependencia se deberá adjuntar certificación de Contador Público en la que se indique desde cuando el profesional se encuentra como dependiente del oferente. -
- o) Domicilios: Deberá indicarse claramente: calle, número, piso, unidad, ciudad, código postal y números telefónicos y de fax, de los siguientes domicilios:
- Domicilio especial, que constituye para la presente Licitación.
 - Domicilio legal. Domicilios de las plantas elaboradoras propias y/o contratadas.
- p) Certificados de antecedentes de prestaciones: Los oferentes deberán presentar certificados de antecedentes de servicios gastronómicos similares a los exigidos en el presente pliego, con los cuales se acredite una prestación no inferior a un año ininterrumpido en el mismo establecimiento, dentro de los tres (3) últimos años.- Dichos servicios podrán haber sido prestados en establecimientos hospitalarios, asistenciales, educacionales, dependientes del estado nacional, provinciales, municipales o privados. Las certificaciones deberán ser expedidas en papel membretado "original" de la Institución respectiva, y en ellas deberá constar:
- Período que abarcó el servicio.-
 - Tipo de servicio realizado y cantidad simultánea de personas atendidas.
 - Conceptos que mereció la prestación por parte de la institución donde se realizó.-
 - Tipo de establecimiento donde se efectuó el servicio (escuela, hospital, Hogar de retiro, etc.).-

La certificación podrá tener como máximo hasta sesenta (60) días de expedida al momento de su presentación y no serán consideradas las de servicios prestados con más de tres (3) años a la fecha de apertura de la licitación.-

- q) Estados Contables: Presentar Estados Contables de los tres (3) últimos ejercicios. Todas

las presentaciones deberán contar con dictamen de razonabilidad (no certificación literal) de Contador Público cuya firma debe estar legalizada por el Consejo Profesional respectivo.

- r) Libre deuda de Obra Social (OSUTHGRA) y UTHGRA.
- s) Designación de Representante Técnico indicando nombre de nutricionista, conforme art. 43 punto 2 del presente, suscripta por el designado en conformidad a la designación y Curriculum Vitae del mismo.

RECHAZO Y/O DESESTIMACIÓN DE LA OFERTA: La no presentación de la documentación requerida en los incisos a), b), ó c) del presente artículo, así como los vicios que presenten motivará el rechazo de la oferta en el Acto de Apertura.

La omisión de la presentación de la documentación solicitada en los incisos restantes, así como los vicios que presenten, sean mencionados en el acto de apertura o no, podrán ser subsanados por el oferente dentro de las cuarenta y ocho (48) horas de la apertura. Vencido dicho plazo sin que dé cumplimiento a la presentación del faltante, la oferta será desestimada.

"Las causas de rechazo que pasaran inadvertidas en el acto de apertura de las propuestas podrán surtir efecto posteriormente si se comprobare durante el estudio de las mismas."

Sobre N° 2:

En su cubierta deberá indicar en letras mayúsculas de imprenta la leyenda "OFERTA", y en su interior deberá contener la Oferta Económica (Planilla de Cotización) en original y duplicado. La omisión de la presentación del duplicado no implica desestimación de la oferta.

Artículo 13. FORMALIDADES DE LA PRESENTACIÓN

Toda documentación que el oferente presente, así como toda consulta o presentación que éste realice, deberán estar redactados en idioma castellano, salvándose toda tachadura, enmienda, raspadura o palabra interlineada y suscripta, al menos, por el representante legal del oferente. Podrán adjuntarse folletos catálogos o medios audiovisuales. De existir presentaciones que contengan texto en idioma extranjero, prevalecerá su traducción al idioma nacional. Los costos de dicha traducción serán a cargo del oferente.

Toda la documentación deberá estar firmada en todas sus fojas, incluidos los folletos o formularios, por el oferente o su representante legal. Asimismo, deberán estar foliadas correlativamente en todas sus hojas en el ángulo superior derecho y con un índice que indique los folios en los que se incluyen los documentos e información requeridos.

Los sobres deberán presentarse hasta el día y hora fijada para la apertura de ofertas indicada en

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS



el presente pliego, en la Dirección de General Compras del Municipio de Lanús.

Artículo 14. UNIÓN TRANSITORIA DE EMPRESAS

Si el oferente se presentara como una Unión Transitoria, cada integrante deberá estar inscripto en el Registro de Proveedores Municipal.

Asimismo, deberán acompañar:

a) Copia **certificada** por Escribano Público del compromiso de constituirse en UT. En caso de resultar adjudicado, deberá presentar el Contrato de Constitución, el que deberá contener el porcentaje de participación de cada uno de sus miembros y por un plazo no menor al de la prestación del servicio.

b) Declaración Jurada en donde todos los miembros brindan su compromiso expreso de responsabilidad principal, solidaria e ilimitada durante el proceso de licitación, el cumplimiento de todas las obligaciones del contrato, su responsabilidad frente a terceros y a todas las demás obligaciones y responsabilidades legales y contractuales.

c) Declaración Jurada de mantener la vigencia de la UT hasta que se hayan cumplido la totalidad de las obligaciones emergentes del contrato.

d) Declaración Jurada de mantener la composición de la UT durante el plazo mencionado en el apartado anterior, así como también de no introducir modificaciones en los estatutos de las empresas integrantes que importen una alteración de la responsabilidad sin la aprobación de la Municipalidad, ni en el Contrato constitutivo de UT.

e) Copia de la designación de uno o más representantes legales que acrediten, mediante poder otorgado por escritura pública, facultades suficientes para obligar a su mandante. De los documentos por los que se confieren los poderes y por los que se constituye la UT, deberá resultar que los otorgantes o firmantes lo hicieron legalmente, en ejercicio de las atribuciones que les corresponden como autoridades de cada una de las empresas en funciones, en el momento del acto respectivo.

Artículo 15. IMPOSIBILIDAD DE PARTICIPAR

Aquellos oferentes que se presenten en forma individual no podrán hacerlo en forma conjunta, al igual que aquellos que se presenten asociados a otros, como UT, no podrán participar en forma individual ni como integrantes de otras UT.

Artículo 16. FECHA DE PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS

La Oferta deberá presentarse en la Dirección General de Compras del Municipio, sita en Av. Hipólito Yrigoyen 3863 Lanús Oeste 3° piso, de lunes a viernes de 8:00 a 14:00 horas y hasta el día y una hora antes al horario previsto para la apertura de ofertas en el Acto Administrativo del llamado y sus publicaciones.

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

Artículo 17. GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA

La garantía de mantenimiento de oferta se presentará de conformidad a lo establecido en el artículo 18 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

El desistimiento de la oferta antes del vencimiento del plazo de validez establecido conlleva a la pérdida de la garantía de oferta.

Artículo 18.- PLAZO DE MANTENIMIENTO DE LA OFERTA

Conforme al artículo 15 Inc. "F" del Pliego de Bases y Condiciones Generales, se establece en treinta (30) días hábiles a contar de la fecha del Acto de Apertura. Si el oferente no manifestara en forma fehaciente su voluntad de no renovar la garantía de mantenimiento de oferta con una antelación mínima de cinco (5) días anteriores al vencimiento del plazo, aquella se considerará prorrogada automáticamente por un lapso igual al inicial.

Artículo 19. DEVOLUCIÓN DE LAS GARANTÍAS

La garantía de mantenimiento de oferta será devuelta a quienes no resultaran adjudicados luego de la notificación del Acto Administrativo de Adjudicación y a los adjudicatarios con la integración de la Garantía de ejecución de Contrato.

Artículo 20. PÉRDIDA DE LA GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE LA OFERTA – DESISTIMIENTO DE OFERTAS

El desistimiento de la oferta antes del vencimiento del plazo de validez establecido conlleva la pérdida de la garantía de oferta. En caso de desistimiento parcial, la garantía se pierde de forma proporcional.

III) SOBRE LA APERTURA

Artículo 21. ACTO DE APERTURA

La apertura se realizará en la Dirección General de Compras del Municipio, en el día y hora establecidos para la misma. Se procederá en primer término a la apertura de los sobres indicados como "DOCUMENTACIÓN" (sobre N° 1), rechazándose aquellas ofertas que no se ajusten a lo requerido en el art. 12 del presente pliego.

Finalizada la primera etapa se procederá a la apertura de los sobres consignados como "OFERTA" (sobre N° 2).

En esa oportunidad se labrará un acta en la que se dejará constancia de los oferentes presentados, intimados, como así también de aquellas ofertas que hayan sido rechazadas en ese acto.

Artículo 22. DÍA INHÁBIL

Si el día fijado para la apertura de sobres fuese declarado inhábil, la misma se llevará a cabo el

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

día hábil siguiente a la misma hora y en el mismo lugar.

Artículo 23. DOCUMENTACIÓN

Las ofertas presentadas serán archivadas y ninguno de los elementos aportados como parte de las mismas será devuelto a los oferentes, con excepción de la garantía de mantenimiento de oferta.

Artículo 24. IMPUGNACIÓN DE OFERTAS Y/O DOCUMENTACIÓN

Se establece como condición de admisibilidad de las impugnaciones de ofertas y/o documentación, que dentro de las 48 hs. de realizado el acto de apertura la presentación de una Garantía equivalente al Cinco por ciento (5%) del presupuesto oficial, en alguna de las formas establecidas en el artículo 18 del Pliego de Bases y Condiciones Generales, la cual será devuelta en caso de que la impugnación resultare favorable, en otro caso la garantía será ejecutada en favor de la administración.

IV) SOBRE LA COTIZACIÓN

Dado que el espíritu de la presente contratación es la mejora cualitativa y cuantitativa de los alimentos que reciben los beneficiarios del plan, es dable destacar que la oferta es íntegramente sobre la base de los menús obligatorios que acompañan este pliego.

Artículo 25. FORMA DE COTIZAR

Los oferentes deberán presentar sus propuestas ajustadas estrictamente a las siguientes condiciones:

1- COTIZACION:

La OFERTA ECONOMICA deberá presentarse en la Planilla de Cotización adjunta, indicando los precios por COMEDOR y por DMC, según el detalle de las mismas.

2- PRECIOS UNICOS:

Para Escuelas Primarias y Secundarias

ALMUERZO / DOBLE	\$ 37.00.- (pesos treinta y siete)
D.M.C.	\$ 23.50.- (pesos veinticinco con 50/100)

Para Centros Educativos

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

ALMUERZO / DOBLE	\$ 37.00.- (pesos treinta y siete)
D.M.C.	\$ 23.50.- (pesos veinticinco con 50/100)

3- INVARIABILIDAD DE PRECIOS

Los precios en las ofertas que se presenten y en los contratos que se formalicen con el Municipio de Lanús, serán invariables salvo que para el SAE el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires ajuste los valores de cada servicio tal como lo establece el artículo 17 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

V) SOBRE LA ADUDICACIÓN

Artículo 26. ADJUDICACIÓN

La adjudicación recaerá en la propuesta más conveniente para el Municipio, según el artículo 24 del P.B.C.G. y teniendo en cuenta para ello el precio, la calidad, la idoneidad del oferente, experiencia fehacientemente acreditada, aspectos técnicos y demás condiciones de la oferta.

Es facultad del Municipio decidir a su criterio resolver la adjudicación, basándose para ello en lo dicho en el párrafo anterior.

La Municipalidad, durante la etapa de estudio de las ofertas, podrá solicitar información aclaratoria que se estime necesaria para el cumplimiento de su cometido, sin que ello afecte el derecho de igualdad entre oferentes ni altere los términos de las ofertas presentadas.

La Municipalidad se reserva el derecho de realizar adjudicaciones parciales si lo considera conveniente.

Artículo 27. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la notificación de la Orden de Compra.

Artículo 28. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

El adjudicatario deberá presentar una garantía de cumplimiento de contrato del DIEZ (10%) de conformidad a lo establecido en el artículo 19 del Pliego de Bases y Condiciones Generales dentro del término de diez (10) días de recibida la Orden de Compra.

Esta garantía deberá presentarse en la Dirección General de Compras del Municipio de Lanús, en el plazo estipulado y deberá constituirse hasta el vencimiento de la totalidad de las obligaciones contractuales.

Artículo 29. PÉRDIDA DE GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO – INTEGRACIÓN DE LA GARANTÍA

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

Si el adjudicatario no integra la garantía de cumplimiento del contrato dentro del término de diez (10) días de recibida la Orden de Compra, se la intimará en forma fehaciente. Vencido el plazo otorgado en la intimación sin que se haya cumplimentado tal obligación, se le rescindirá el contrato con la pérdida de la garantía de la oferta o de un monto equivalente a dicha garantía, sin perjuicio del cargo que se le formule al adjudicatario por los daños y perjuicios que dicha conducta puede haberle ocasionado al Municipio.

VI) SOBRE LAS ESPECIFICIDADES DE LA CONTRATACIÓN PARA SAE (Para SAM ver Anexo)

Artículo 30. LUGARES DE ENTREGA

La mercadería requerida deberá ser entregada en los establecimientos educativos que se detallan en el ANEXO que integra el presente pliego, cuyos domicilios se encuentran ubicados en el Municipio de Lanús, Provincia de Buenos Aires, siendo por cuenta del adjudicatario los gastos de flete, acarreo y descarga desde las plantas productoras/elaboradoras y hasta cada uno de los lugares de descarga.

Las entregas deberán efectuarse de acuerdo a los días y cantidades informadas por la administración, con la correspondiente documentación respaldatoria. Las cantidades diarias podrían sufrir modificaciones en más o menos de hasta un quince por ciento (+/- 15%).

Artículo 31. FORMA Y PLAZO DE ENTREGA

Se realizará la entrega de mercadería a granel de manera diaria, es decir día a día, todos los días de la semana y en horas de la mañana con la suficiente antelación que permita al personal auxiliar de los establecimientos controlar y preparar los alimentos y bajo la coordinación del personal de la Secretaria de Desarrollo Humano designado a tal efecto (Coordinación SAE) todo ello de acuerdo a los menús preestablecidos que surgen del ANEXO del presente pliego de licitación.

No será aceptada ninguna propuesta de entrega y distribución que vaya en contra de lo anterior o afecte la integridad y salubridad de los alimentos.

Artículo 32. TIPOS DE SERVICIO

La prestación comprende los "servicios" que a continuación se determinan en las condiciones indicadas en el ANEXO, que forma parte del presente pliego:

- I. ALMUERZO / DOBLE
- II. DESAYUNO O MERIENDA COMPLETA (DMC)

MODIFICACION DE TIPOS DE SERVICIOS:

Los tipos de servicios enumerados en el párrafo anterior del presente artículo, están sujetos a

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

cambios por parte del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires y deberán ser comunicados al adjudicatario por el Municipio.

Artículo 33. MENÚS

Los menús a proveer se ajustarán estrictamente a las especificaciones técnicas establecidas en el ANEXO, que forma parte integrante del presente pliego, en los que se detallan las características, cantidades en gramaje para cada una de las preparaciones y las especificaciones de los víveres a utilizar en la preparación de éstos, conforme el área, nivel o modalidad educativa.

Artículo 34. MODIFICACIÓN DE LOS MENÚS

Los menús sólo podrán modificarse en los siguientes casos:

1. Cuando un acontecimiento imprevisible o casos de fuerza mayor, fehacientemente comprobados, así lo justifique.
2. Cuando el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires y/o la Municipalidad instrumenten un nuevo menú general.
3. Toda modificación deberá contar obligatoriamente con la autorización fehaciente de la Municipalidad.

Artículo 35. MENUS OPCIONALES

En los casos que se deba proveer un menú alternativo u opcional, lo determinará y lo aprobará el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad y/o la Municipalidad, dejando expresa constancia, que los Establecimientos carecen de facultades para determinar un cambio de menús.

- a) **Menús especiales:** A solicitud de las autoridades escolares, con prescripción médica, y previa autorización del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad y/o de la Municipalidad de Lanús. El adjudicatario deberá proveer los menús necesarios para atender los regímenes especiales de alimentación del o los alumnos.
- b) La prescripción médica deberá indicar durante cuánto tiempo se realizará el menú especial. –
- c) Dichas comidas especiales tendrán el mismo precio que la ración común.

Artículo 36. PROVISIÓN Y CALIDAD DE LOS PRODUCTOS

El adjudicatario se obliga a suministrar el servicio cumplimentando lo establecido por el Código Alimentario Argentino y las normas legales dictadas o a dictarse concordantes con el mismo, especialmente:

1. Mercadería de primera calidad
2. Caracteres organolépticos satisfactorios
3. Óptimas condiciones de higiene, preparación y presentación
4. Perfecto estado de conservación
5. Temperatura adecuada



MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

6. Aptas para el consumo
7. Para el caso de comidas preparadas deben permanecer, como máximo treinta (30) minutos en contacto con el medio ambiente.
8. Los artículos envasados por el adjudicatario deberán ser entregados a los establecimientos educativos rotulados indicando mercadería, peso, fecha de envasado y fecha de vencimiento.
9. Todos los productos que se entreguen en los Establecimientos Escolares deberán ser mantenidos en recipientes adecuados provistos de cubierta o protegidos por papel apto para usos alimentarios autorizado por el Código Alimentario Argentino.-

ACLARACIONES RELACIONADAS A LOS ALIMENTOS

La bebida excluyente en el ámbito escolar es el agua.

En una de las propuestas opcionales se podrán incluir preparaciones para DMC que sean de índole festiva conforme al calendario escolar y ser instrumentadas únicamente con esa finalidad con previa autorización del responsables del Programa SAE.

Los menús optativos son solo para situaciones de eventos, salidas, refacciones, etc.

No se utilizaran en los DMC: facturas, churros, alfajores, golosinas, jugos de fruta (en polvo) y yerba.

Almuerzos: se propondrán por ciclo lectivo diez listas, acorde a la estacionalidad.

Menú de invierno desde Mayo a Septiembre

Menú de verano desde Octubre a Abril. (Este mismo menú aplica a la escuela estival durante los meses de Enero y Febrero)

Postre del almuerzo: no se utilizara dulce compacto ni gelatina sola.

En caso de Patologías certificadas por medico se harán las modificaciones pertinentes en el plan alimentario del SAE y SAM, tanto en el (Almuerzo) como en el desayuno/meriendas (DMC), según leyes vigentes. Ley N°22431 Sistema de Protección Integral de los Discapacitados, Ley Nacional de Diabetes N° 26914, Ley Nacional de Celiaquía N°26588 y Ley Nacional N°26396 de Trastornos Alimentarios.

Artículo 37. PRODUCTOS NO PREVISTOS

Todo producto no previsto en el presente pliego deberá ser autorizado expresamente por el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires.-

Artículo 38. CANTIDADES ESTIMADAS DE SERVICIOS DIARIO

Las cantidades de servicios diarios que se deberán proveer se encuentran discriminados en los Renglones que se detallan en el ANEXO que integra el presente pliego. Y las mismas deberán respetarse estrictamente al momento de la entrega para la elaboración.

La facturación se realizará conforme se establece en el Art. 65 "facturación" del presente.

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

Artículo 39. DÍAS DE PRESTACIÓN

El servicio deberá prestarse todos los días hábiles, excluyéndose por ende, los días sábados, domingos, feriados nacionales y municipales, no laborales, asuetos, duelos nacionales, y los que se determinen oportunamente para realizar los servicios de desinfección, desinsectación y desratización de los establecimientos educativos.-

Los días en que se declaren paros nacionales (y/o de transporte) o se realicen jornadas de reflexión y capacitación se podrá brindar a elección de la Dirección de cada Establecimiento el servicio habitual. En estos casos el servicio de comedor deberá ser reemplazado por vianda fría al mismo costo de la ración de un día habitual. El establecimiento o la Municipalidad notificarán a la concesionaria con veinticuatro (24) horas de anticipación el tipo de servicio y la cantidad de raciones solicitadas.

Asimismo, en caso de inconvenientes técnicos y/o edilicios en el sector cocina, que imposibiliten la elaboración de las comidas, el servicio de comedor deberá ser reemplazado por vianda al mismo costo de la ración de un día habitual.

En caso de que por razones fundadas el proveedor adjudicatario de la zona no llevara adelante la distribución de los menús dicha zona será cubierta por otro adjudicatario a designar por la Municipalidad que haya resultado también adjudicatario del servicio, para la selección la Municipalidad se basará en la operatividad, calidad del servicio y antecedentes en la ejecución.

Artículo 40. HORARIOS PARA LA ENTREGA DE SERVICIOS

El horario establecido para la entrega de los productos en cada uno de los establecimientos comprendidos será inexcusablemente de 07:00 a 09:00 horas.

VII) SOBRE LOS RECURSOS AFECTADOS (CLAUSULAS VALIDAS PARA SAE y SAM)

• EDIFICIOS

Artículo 41.- DEPOSITOS Y PLANTAS ELABORADORAS

El oferente deberá contar y acreditar que dispone de Planta de Elaboración de alimentos propia, y que la misma se encuentra en plena disponibilidad de uso a los fines del presente servicio durante todo el periodo de vigencia de la presente contratación, así como cámaras separadas para carnes, lácteos, frutas y verduras y pollos, asimismo detallar de forma precisa, acompañando plano, el equipamiento con el que cuenta la Planta. El mismo deberá estar habilitado a tales efectos por todos los organismos técnicos pertinentes, en su área de competencia de acuerdo a normativa vigente.

• VEHICULOS Y CONTENEDORES TERMICOS

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

Artículo 42. VEHÍCULOS Y CONTENEDORES TERMICOS

El oferente deberá contar con la cantidad necesaria de vehículos propios o contratados en relación a la cantidad de establecimientos, los cuales deberán estar equipados con cámara frigorífica- para el transporte de comidas elaboradas y/o sustancias alimenticias, víveres frescos y secos, habilitados por todos los organismos técnicos pertinentes, en su área de competencia (Municipalidad de Lanús, SENASA, etcétera).

En caso de tratarse de vehículos contratados, respecto de los mismos debe existir un convenio de exclusividad a favor del oferente, por un período no menor a la duración de la prestación de los servicios adjudicados.

Los contenedores térmicos que se utilicen para la prestación de los servicios adjudicados podrán ser de propiedad del adjudicatario o por él contratados.

- a) Requisitos para los vehículos: ART 154 bis CAA y legislación complementaria.
- b) Habilitación Municipal y SENASA, exhibido el N° de Inscripción en el exterior.
- c) Construido de material sanitario, ventilada o refrigerada.
- d) La unidad de transporte - UTA – debe estar separada de la cabina del chofer.
- e) La UTA deberá estar en buenas condiciones de higiene.
- f) El transportista deberá poseer uniforme adecuado, libreta sanitaria y curso de capacitación de Buenas Prácticas de manufacturas (BPM). Deberá poseer la documentación del producto que transporta.
- g) Se deberá contar con la cantidad de vehículos necesarios para poder mantener correctamente la cadena de frío y/o calor de los alimentos y/o preparaciones que distribuyen.

• PERSONAL

Artículo 43. REQUISITOS

1) El personal dependiente del adjudicatario deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Mayor de dieciocho (18) años de edad
- b) Contar con libreta sanitaria habilitante y actualizada del Municipio de Lanús u otro organismo público o privado.
- c) Ser competente en su cometido, a tales fines la empresa deberá garantizar la capacitación del personal.

2) REPRESENTANTE TECNICO

A los efectos de la adjudicación, se tendrá en cuenta aquellos proveedores que cuenten con el servicio de un REPRESENTANTE TECNICO. Se entenderá como representante técnico al

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

profesional licenciado en nutrición con título habilitante. Deberá contar como mínimo de un representante técnico cada 3000 unidades de servicios o raciones diarias adjudicadas, de ser adjudicatario de menos de 3000 unidades de servicio o raciones deberá contar con un representante técnico, el cual deberá cumplir como mínimo entre 8 y 10 horas semanales de jornada laboral en la planta. A los representantes les será requerida su presencia cada vez que la Municipalidad lo requiera o cualquier otro ente idóneo contralor de la prestación lo entienda conveniente.

Artículo 44. VESTIMENTA Y ACCESORIOS

- a) Deberá proveer a su personal de todas las prendas de vestir y accesorios que sean necesarios para la función que desempeñen.
- b) El personal deberá tener el pelo corto o recogido cubriendo íntegramente su cabeza con gorro o cofia, usar barbijo y guantes descartables. -
- c) En los Establecimientos Educativos los Directivos supervisarán que el personal dependiente del proveedor se presente a prestar el servicio con su vestimenta completa y en perfectas condiciones de presentación e higiene. -

Artículo 45. NÓMINAS DE PERSONAL

Previo a comenzar la prestación el adjudicatario deberá presentar en la Municipalidad de Lanús una nómina de su personal en la cual constarán los siguientes datos actualizados de cada uno de ellos:

- a) Apellidos
- b) Nombres
- c) Fecha de nacimiento
- d) Sexo
- e) Nacionalidad
- f) Tipo y número de documento de identidad, expedido por autoridad argentina
- g) Domicilio real
- h) Función que desempeña
- i) N° de CUIL y/o CUIT

Cuando dicha nómina deba ser actualizada el proveedor lo hará dentro de las veinticuatro (24) horas, en que se produzca alguna variante en su dotación. -

Artículo 46. IDENTIFICACIÓN PERSONAL

Todo el personal deberá lucir su identidad con una plaqueta identificadora (o leyenda bordada), colocada en la solapa izquierda o bolsillo superior de la prenda que, vista, conteniendo los siguientes datos:

- a) Nombre de la empresa



MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

- b) Apellido y nombre de la persona
- c) Función que desempeña

Artículo 47. LIBRETAS SANITARIAS

Todo el personal deberá contar con la libreta sanitaria vigente expedida por la Municipalidad de Lanús u otro organismo público o privado.

Artículo 48. SALUD DEL PERSONAL

El adjudicatario no podrá brindar el servicio sin tomar los resguardos correspondientes respecto a que ningún manipulador que padezca o sea vector de enfermedades de transmisión alimentaria, posea heridas, infecciones cutáneas, llagas, diarreas, enfermedades respiratorias, etc.- El adjudicatario deberá presentar ante las autoridades Municipales el alta médica de aquellos dependientes que hayan padecido alguna enfermedad. -

Artículo 49. COMPORTAMIENTO

El comportamiento del personal deberá ser en todo momento correcto y eficiente, pudiendo las autoridades del Municipio emplazar a la empresa para la separación perentoria de aquél que así no lo hiciere.-

Asimismo, la Municipalidad se reserva el derecho de exigir al adjudicatario la remoción de cualquier miembro de su personal del Establecimiento Educativo en la que presta servicio.-

Artículo 50. LUGARES DE PERMANENCIA Y CIRCULACIÓN

El personal del adjudicatario deberá transitar y permanecer en los lugares de acceso que determine la Dirección del Establecimiento Educativo, evitando su circulación por las restantes dependencias del edificio, y su vinculación con el personal o con los alumnos salvo en los casos que así lo exijan razones de servicio.

Artículo 51. DEPENDENCIA LABORAL

Todo el personal afectado a este servicio estará bajo exclusivo cargo del adjudicatario, corriendo por su cuenta salarios, seguros, leyes sociales y previsionales y cualquier otro gasto sin excepción, vinculado con la prestación del servicio, no teniendo en ningún caso la misma relación la Municipalidad de Lanús.

Por otra parte, queda debidamente entendido que la Municipalidad de Lanús no asumirá responsabilidad alguna y estará desligado de todo conflicto o litigio que eventualmente se genere por cuestiones de índole laboral entre el adjudicatario y el personal que éste ocupare para ejercer la actividad que se le ha contratado y que, en consecuencia, pudiera implicar la intervención del gremio que los nuclea y/o de aquellos organismos estatales vinculados con el contralor de transgresiones a normas establecidas para el orden laboral, o del cumplimiento de convenios colectivos de trabajo en vigencia.-

El adjudicatario no podrá disponer de su personal destacado, para otra actividad que la

que le ha sido adjudicada estrictamente en el presente pliego.

VIII) **SOBRE EL CONTROL BROMATOLÓGICO**

Artículo 52. SERVICIO DE CONTROL BROMATOLÓGICO

El adjudicatario deberá contar con un Servicio de Control Bromatológico propio o contratado en sus depósitos y/o plantas elaboradoras durante todo el plazo de la prestación y deberá realizar informes bromatológicos trimestrales, remitiendo copia a la Municipalidad de Lanús dentro de los diez (10) días posteriores a la finalización del mes de prestación. Los informes presentados deberán contar con un detalle minucioso de cada relevamiento higiénico-sanitario efectuado en las plantas o depósitos del adjudicatario, y protocolos de análisis correspondientes a las tomas de muestras realizadas. En caso de cambio del profesional en relación de dependencia o del Servicio de Control Bromatológico contratado, se deberá informar y realizar las presentaciones correspondientes ante la Municipalidad.

IX) **SOBRE LA HIGIENE Y LIMPIEZA**

Artículo 53. HIGIENE Y LIMPIEZA

El adjudicatario deberá mantener en perfectas condiciones de higiene:

- a) Las plantas elaboradoras y depósitos que utilice, con sus instalaciones y equipos.
- b) Los vehículos con los que transporte las mercaderías.
- c) Los contenedores térmicos que se utilicen para prestar los servicios.

Asimismo, deberá tomar los recaudos para que las operaciones de carga y descarga, ingreso y egreso de mercadería se desarrollen en condiciones de higiene. Asimismo, deberá realizar la limpieza de todos los locales y bienes de uso necesarios para el cumplimiento de la prestación del servicio, quedando a su exclusivo cargo la afectación del personal, el aprovisionamiento y los gastos que demande la adquisición de los elementos destinados para el logro de tal fin.

Artículo 54. PERSONAL AFECTADO A TRABAJOS DE LIMPIEZA

El personal que se afecte para la realización de estos trabajos en sus plantas elaboradoras y/o depósitos, deberá en cumplir con lo prescripto en el Código Alimentario Argentino (Artículo 138 Punto 11 "in-fine") que dice: "...el personal que sirve al público o manipula alimentos no podrá ser utilizado para la higienización del local, inodoros, retretes, pisos, muebles, escupideras, etc., tarea que deberá encomendarse exclusivamente a los peones de limpieza". –

Artículo 55. DESINFECCION, DESINSECTACION Y DESRATIZACION

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

El adjudicatario deberá efectuar, toda vez que sea necesario y como mínimo con una frecuencia mensual, la desinfección, desinsectación y desratización de las instalaciones afectadas a la prestación del servicio adjudicados: sectores de cocina, depósitos de víveres, vestuarios, etc. A tal efecto deberá contar con las empresas que están habilitadas y en un todo de acuerdo con las normas vigentes. -

X) SOBRE LOS REQUISITOS A CUMPLIMENTAR EN EL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO

Artículo 56. HABILITACIÓN DE UN “LIBRO DE ÓRDENES”

A los efectos de asentar las comunicaciones u observaciones vinculadas a la prestación de la provisión de mercadería en el establecimiento educativo, el adjudicatario proveerá a la Municipalidad de Lanús, con una antelación no menor de veinticuatro (24) horas a la fijada para el comienzo de la prestación, de un (1) libro de Actas con hojas numeradas.

Se le entregará al representante responsable en el momento de notificarse una copia fiel de las actas labradas.

El Libro será repuesto por el adjudicatario cada vez que sea necesario, hasta la finalización de la prestación.

Todas las observaciones asentadas revestirán carácter de notificación fehaciente para el adjudicatario, obligándose éste a subsanar de inmediato las situaciones denunciadas, sin perjuicio de la aplicación de las penalidades que pudieren corresponder.

Artículo 57. DESIGNACIÓN DE REPRESENTANTES

La firma adjudicataria designará y asentará fehacientemente en el Libro de Órdenes, a las personas con las siguientes facultades:

- a) Representante responsable: Deberá designar un representante responsable, que permanecerá en el edificio durante la entrega de la mercadería.
- b) Estará con facultades de decisión, a los efectos de coordinar y asegurar el cumplimiento de la entrega de la mercadería, como así también tomar conocimiento de las novedades que imponga la Municipalidad de Lanús.

Artículo 58. PEDIDOS. MODIFICACIONES

El adjudicatario aceptará las modificaciones que en cuanto a mayor o menor número de alumnos le determinen las autoridades de la Municipalidad de Lanús, dentro de las cantidades máximas autorizadas, hasta veinticuatro (24) horas antes del día en que deba hacerse efectiva la entrega de la mercadería. Las modificaciones se producirán conforme a la asistencia media que informa el DOCENTE DIRECTIVO DE CADA ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO.

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

Artículo 59. ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS NO PREVISTOS.

Se incorporarán al Servicio Alimentario Escolar, únicamente con la autorización del MINISTERIO DE DESARROLLO DE LA COMUNIDAD o la Municipalidad en las modalidades que se asignen.

La Municipalidad notificara en forma fehaciente a los Directivos del Establecimiento Educativo que fue incorporado al Sistema Alimentario Escolar.

Para estos Establecimientos Educativos no previstos en la Licitación, la Municipalidad de Lanús convocará, mediante notificación fehaciente, a las firmas que resultaron adjudicatarias de la presente licitación y que a juicio de la Municipalidad estén en condiciones de brindar en forma eficiente el servicio a asignar, a efectuar nuevas propuestas, las cuales no deberán superar el precio máximo previsto.

XI) SOBRE LAS FISCALIZACIONES

Artículo 60. FISCALIZACIONES

a) OBJETO

Todos los aspectos de la prestación serán objeto de una permanente fiscalización incluyendo, enunciativamente:

- 1) La provisión de mercadería a granel. Las diferentes acciones y etapas en el proceso de elaboración, así como su almacenamiento, transporte, carga y descarga, composición y calidad, conservación, distribución y cumplimiento de menús, horarios y cantidades.
- 2) Gramaje de cada uno de los componentes de la ración servida.
- 3) El estado de conservación de los elementos utilizados para el envase e identificación de la mercadería.
- 4) El mantenimiento, estado y funcionamiento, del equipamiento y las instalaciones de la planta elaboradora.
- 5) El mantenimiento y estado de conservación de los vehículos, contenedores térmicos y servicio de control bromatológico.
- 6) Cumplimiento de los requisitos en cuanto a seguros y, documentación.
- 7) Condiciones de higiene y limpieza.

b) FISCALIZACIÓN GENERAL

El Ministerio de Desarrollo de la Comunidad y/o la Municipalidad de Lanús, cuando lo determine, efectuará el contralor constante de la prestación, mediante personal idóneo que concurrirá a los establecimientos educativos, así como también a las plantas elaboradoras, oficinas y toda otra instalación denunciada por el adjudicatario para efectuar inspecciones de rutina o las especiales

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

que se requieran a fin de determinar que el adjudicatario cumple con las obligaciones a su cargo, debiendo este último -y sus dependientes-colaborar con el personal de fiscalización arriba referido en todo lo que haga al debido cumplimiento de las funciones de este último.

c) FISCALIZACIÓN PARTICULAR

Sin perjuicio de la fiscalización general que efectúen, tanto el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad como la Municipalidad de Lanús en cada establecimiento educativo las autoridades docentes, los docentes en turno de comedor y los miembros de la Comisión Directiva de las Asociaciones Cooperadoras, están facultados para fiscalizar la prestación en el establecimiento de mención.

d) FISCALIZACIÓN DE LA CARGA Y DESCARGA Y DEL INGRESO Y EGRESO DE MERCADERÍAS Y PERSONAL

El adjudicatario deberá igualmente permitir que durante los trabajos de carga, descarga, ingreso y egreso, de mercaderías y elementos, así como también, durante la entrada y salida del personal destacado por aquél, las personas indicadas en los puntos b) y c) –ambos del presente artículo-puedan practicar las inspecciones que juzguen procedentes. -

Artículo 61. CONTROL DE GRAMAJES

Provisión de balanza para control de mercadería

A los efectos de la debida comprobación del gramaje de los alimentos el proveedor dispondrá para la entrega de la mercadería en cada vehículo una balanza portátil la que deberá encontrarse en todo momento en perfecto estado de funcionamiento y exactamente calibrada, verificada y habilitada por la Municipalidad de Lanús. El adjudicatario deberá poner dicha balanza a disposición de las autoridades de contralor cada vez que éstas lo dispongan.

Artículo 62. GARANTÍA DE PRESTACIÓN

En caso de demora, la prioridad será garantizar la prestación alimentaria, sin perjuicio de aplicar las penalidades correspondientes. -

XII) SOBRE LA RECEPCIÓN DE LOS SERVICIOS Y FACTURACION

Artículo 63. REMITOS

El adjudicatario contra la entrega de la mercadería, hará firmar diariamente al personal Directivo a cargo de cada Establecimiento Educativo o a quien éste designe, un remito que indicará claramente la cantidad y tipo de mercadería entregada.

Artículo 64. PARTE DE RECEPCIÓN DEFINITIVA

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

Parte de recepción definitiva a partir de las constancias de dichos remitos se confeccionará mensualmente por Establecimiento Educativo, un Remito Definitivo que será presentado en la la Municipalidad de Lanús, dentro de los cinco primeros días del mes siguiente y deberá especificar, las cantidades por la MERCADERÍA entregada, UNIDAD DE MEDIDA, PRECIO UNITARIO, TOTAL POR PRODUCTO, IMPORTE TOTAL.

Artículo 65. FACTURACION

- a) Tramitación de las facturas. La facturación se realizará de acuerdo al Real Servicio Prestado, y no superara el importe que resulte del cálculo, de la totalidad de los alumnos que concurrieron a tomar servicio por el importe que el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad y la Municipalidad fijen para las distintas modalidades.
- b) La cantidad de alumnos que concurrieron a tomar el servicio, surge, conforme al pedido basado en la asistencia media, que entregará diariamente a la Municipalidad de Lanús el directivo del Establecimiento Educativo, para las diferentes modalidades de prestaciones, comedor, desayuno y merienda completa.
- c) La correspondiente factura, se deberá presentar en la ventanilla habilitada a tal efecto en la Municipalidad con su respectivo remito firmado por la autoridad del establecimiento educativo o quien este designe a tal fin o bien, remitida via email a la dirección repcionfacturas@lanus.gob.ar.
- d) Las correspondientes facturas deberán presentarse en forma mensual por establecimiento educativo, discriminado por diferentes modalidades de prestaciones: Comedor / D.M.C.
- e) No se recibirá ninguna factura que no reúna, los requisitos exigidos en el presente Pliego de Bases y Condiciones Generales y Particulares.

Artículo 66. CONDICION DE PAGO

El pago se efectuará dentro de los 30 días de presentada la factura por parte del proveedor. El mismo estará supeditado a la recepción de los fondos transferidos por la Provincia de Buenos Aires en virtud del Programa del SAE del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires.

La Municipalidad de Lanús quedará indemne a cualquier reclamo de pago cuando no se dé la condición estipulada en el párrafo anterior.

XIII) CLAUSULAS COMPLEMENTARIAS

Artículo 67.- RESERVA

La Municipalidad, se reserva el derecho de revocar el llamado licitatorio o de rechazar la totalidad de las ofertas presentadas con anterioridad al perfeccionamiento del contrato, sin que dicha decisión otorgue derecho alguno a los oferentes para formular y/o efectuar reclamo alguno.

Artículo 68. COMPROMISO DE CONTINUIDAD

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

Al suscribir el contrato el adjudicatario reconoce que se trata de la prestación de un Servicio Público Esencial y que su interrupción o suspensión puede ocasionar serios perjuicios al interés general y afectar la salud de los comensales. Por ello acepta la aplicación de las leyes de orden público existentes, que no permiten al adjudicatario por ninguna causa interrumpir, suspender o abandonar el servicio, sea total o parcialmente. En caso de resultar adjudicataria una Unión Transitoria (U.T.) o una Asociación de Colaboración, las firmas integrantes de aquéllas serán solidariamente responsables por el cumplimiento del Contrato.

Artículo 69. PROHIBICIÓN DE TRANSFERIR EL CONTRATO

Al adjudicatario le queda taxativamente prohibida la transferencia total o parcial del contrato suscripto con la Municipalidad de Lanús a terceras personas por cualquier título. -

Artículo 70. MORA

La adjudicataria quedará constituida en mora automáticamente por el solo hecho de excederse en los plazos estipulados en el Art. 31 del presente pliego sin necesidad de interpelación judicial o extrajudicial alguna y estará obligado al pago de las multas correspondientes.

Artículo 71. PENALIDADES

El adjudicatario puede ser pasible de las siguientes penalidades:

Pérdida de la garantía de mantenimiento de la oferta o de cumplimiento del contrato.

Multa y rescisión por incumplimiento de las obligaciones contractuales.

Artículo 72. MULTAS POR INCUMPLIMIENTOS

Se registrá según lo establecido en el Art. 40 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

Artículo 73. SANCIONES

Sin perjuicio de la aplicación de las penalidades establecidas en el artículo precedente, los oferentes de acuerdo al art. 40 del Pliego de Bases y Condiciones pueden ser pasibles de las siguientes sanciones:

- Apercibimiento DOCUMENTADO en el Registro de Proveedores del Municipio.
- a) Por desistimiento de la oferta.
- b) Por incumplimientos o demoras en sus obligaciones contractuales.
- c) Si tuvieran a criterio de las distintas dependencias usuarias dos conceptos malos al cabo de un año y siempre que los motivos del mismo no se encuentren previstos en otros causales de sanción.
 - Suspensión.
 - Inhabilitación:

En el caso de que se hubiera constatado un incumplimiento por parte del adjudicatario durante la ejecución del contrato, igualmente le será aplicada la penalidad y la sanción que pudiere corresponderle aun cuando el contrato se encontrara rescindido y/o ejecutado en su totalidad al

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS



tiempo en que se formalice el correspondiente Acto Administrativo que decide la aplicación de la penalidad y/o sanción.


MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

SECRETARÍA DE ECONOMÍA Y FINANZAS
DIRECCIÓN GENERAL DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

Pliego de bases condiciones particulares para el Servicio Alimentario Municipal (SAM)
implementado por el Municipio de Lanús
Licitación Pública Nº 10/20

Artículo 1. OBJETO.-

Contratación del servicio de provisión de raciones de almuerzo o cena correspondientes al Servicio Alimentario Municipal para comedores sociales.-

Los comedores sociales comprendidos en el presente pliego son los que surgen de los ANEXOS que forman parte integrante del presente pliego, los cuales han sido divididos en NUEVE (9) zonas, las cuales deberán ser cotizadas individualmente y consignando claramente el monto ofrecido por cada renglón, el cual no podrá ser otro que el precio tope establecido por ración.-

Debe entenderse por "Comedor Social" la entidad, regularmente constituida o no, sin fines de lucro que provee almuerzo o cena a población vulnerable.-

Artículo 2. PRESUPUESTO OFICIAL

El monto del presente servicio se estima en la suma de PESOS CUARENTA Y TRES MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y DOS MIL CUATROCIENTOS CUARENTA Y UNO CON 20/100 (\$43.582.441,20.-).

Artículo 3. DURACIÓN E INICIACIÓN DEL SERVICIO.-

La prestación deberá cumplimentarse dentro del período comprendido entre el 01 de abril del 2020 al 31 de diciembre de 2020 inclusive". Con las siguientes excepciones:

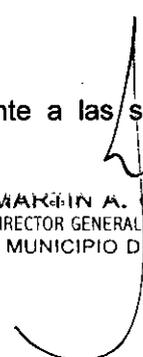
- a) Establecimientos con cierre por receso estival/invernal: En el caso que algún comedor social cerrará sus puertas durante los meses de julio o diciembre.
- b) Prórroga de plazo: La Municipalidad de Lanús se reserva el derecho de prorrogar el contrato por única vez, para lo cual, notificará al prestatario la opción de prórroga.-

Artículo 4. SOBRE LA COTIZACIÓN.-

Dado que el espíritu de la presente contratación es la mejora cualitativa y cuantitativa de los alimentos que reciben los beneficiarios del plan, es dable destacar que la oferta es íntegramente sobre la base de los menús obligatorios que acompañan este pliego.-

FORMA DE COTIZAR.-

Los oferentes deberán presentar sus propuestas ajustadas estrictamente a las siguientes condiciones:



MARTIN A. BOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANUS

COTIZACION:

La OFERTA ECONOMICA deberá presentarse en el pedido de cotización adjunto, indicando el precio de COMEDOR por Zona, según planilla de cotización adjunta.

PRECIO UNICO:

El valor actual vigente por ración es de:

ALMUERZO O CENA	\$34.80 (pesos treinta y cuatro con 80/100)
------------------------	--

a. **SOBRE LAS ESPECIFICIDADES DE LA CONTRATACIÓN**

Artículo 5. LUGARES DE ENTREGA.-

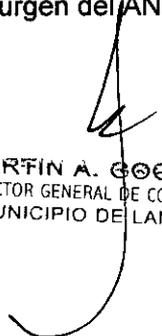
La mercadería requerida deberá ser entregada en los establecimientos que se detallan en el ANEXO que integra el presente pliego, cuyos domicilios se encuentran ubicados en el Municipio de Lanús, provincia de Buenos Aires, siendo por cuenta del adjudicatario los gastos de flete, acarreo y descarga desde las plantas productoras/elaboradoras y hasta cada uno de los lugares de descarga.-

A tal efecto cada establecimiento designará dos responsables, que serán las únicas personas autorizadas para la recepción de mercadería.-

Las entregas deberán efectuarse de acuerdo a los días y cantidades informadas por cada Establecimiento a la Municipalidad, con la correspondiente documentación respaldatoria. Las cantidades diarias podrían sufrir modificaciones en más o menos de hasta un quince por ciento (+/- 15%).-

Artículo 6. FORMA Y PLAZO DE ENTREGA

Se realizará la entrega de mercadería a granel de manera diaria, es decir día a día, todos los días hábiles de la semana y en horas de la mañana, de acuerdo a los días y horarios de apertura de los establecimientos detallados en el ANEXO y con la suficiente antelación que permita al personal auxiliar de los establecimientos controlar y preparar los alimentos y bajo la coordinación del personal de la Secretaría de Desarrollo Humano designado a tal efecto (Subdirección de Inclusión Social) todo ello de acuerdo a los menús preestablecidos que surgen del ANEXO del presente pliego de licitación.-



MARTÍN A. GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANUS

No será aceptada ninguna propuesta de entrega y distribución que vaya en contra de lo anterior o afecte la integridad y salubridad de los alimentos.-

En el caso de establecimientos con funcionamiento en días y horas inhábiles, la entrega de mercadería correspondiente a dichas raciones se realizará el día hábil anterior.-

En caso de que, por razones fundadas, el proveedor adjudicatario de la zona no llevara adelante la distribución de los menús, dicha zona será cubierta por otro adjudicatario a designar por la municipalidad, que haya resultado también adjudicatario del servicio. Para la selección, la municipalidad se basará en la operatividad, calidad del servicio y antecedentes en la ejecución.-

Artículo 7. TIPO DE SERVICIO.-

La prestación comprende la provisión de almuerzo y/o cena de acuerdo a las condiciones indicadas en el **ANEXO**.-

Los tipos de servicios enumerados en el párrafo anterior del presente artículo, están sujetos a cambios por parte de la Secretaría de Desarrollo Humano y deberán ser comunicados al adjudicatario.-

Artículo 8. MENÚS.-

Los menús a proveer se ajustarán estrictamente a las especificaciones técnicas establecidas en el ANEXO, que forma parte integrante del presente pliego, en los que se detallan, las características, cantidades en gramaje para cada una de las preparaciones y las especificaciones de los víveres a utilizar en la preparación de éstos.-

En caso de inconvenientes técnicos y/o edilicios en el sector cocina, que imposibiliten la elaboración de las comidas, el servicio de comedor deberá ser reemplazado, excepcionalmente, por vianda al mismo costo de la ración de un día habitual, de acuerdo al menú detallado en el ANEXO. Tal reemplazo será comunicado previamente por la Municipalidad, indicando establecimientos afectados, cantidad de raciones y plazo.-

Artículo 9. MODIFICACIÓN DE LOS MENÚS.-

Toda modificación deberá contar obligatoriamente con la autorización fehaciente de la Municipalidad. Los menús sólo podrán modificarse en los siguientes casos:

1. Cuando un acontecimiento imprevisible o casos de fuerza mayor, fehacientemente comprobados, así lo justifiquen.-
2. Cuando la Municipalidad instrumente un nuevo menú general.-
3. Cuando la Municipalidad decida la conveniencia en el cambio parcial del menú, por

razones nutricionales y/o de otra índole.-

Artículo 10. MENUS OPCIONALES.-

En los casos que se deba proveer un menú alternativo u opcional, lo determinará y lo aprobará la Municipalidad, dejando expresa constancia, que los Establecimientos carecen de facultades para determinar un cambio de menú.-

- a) **Menús especiales:** A solicitud de las autoridades de los establecimientos, con prescripción médica, y previa autorización de la Municipalidad de Lanús. El adjudicatario deberá proveer los menús necesarios para atender los regímenes especiales de alimentación del o los asistentes.-
- b) La prescripción médica deberá indicar durante cuánto tiempo se realizará el menú especial. –
- c) Dichas comidas especiales tendrán el mismo precio que la ración común.-

Artículo 11. PROVISIÓN Y CALIDAD DE LOS PRODUCTOS.-

El adjudicatario se obliga a suministrar el servicio cumpliendo lo establecido por el Código Alimentario Argentino y las normas legales dictadas o a dictarse concordantes con el mismo, especialmente:

- 1. Mercadería de primera calidad.-
- 2. Caracteres organolépticos satisfactorios.-
- 3. Óptimas condiciones de higiene, preparación y presentación.-
- 4. Perfecto estado de conservación.-
- 5. Temperatura adecuada.-
- 6. Aptas para el consumo.-
- 7. Para el caso de comidas preparadas deben permanecer, como máximo treinta (30) minutos en contacto con el medio ambiente.-
- 8. Los artículos envasados por el adjudicatario deberán ser entregados a los establecimientos rotulados indicando mercadería, peso, fecha de envasado y fecha de vencimiento.-
- 9. Todos los productos que se entreguen en los Establecimientos deberán ser mantenidos en recipientes adecuados provistos de cubierta o protegidos por papel apto para usos alimentarios autorizado por el Código Alimentario Argentino.-

ACLARACIONES RELACIONADAS A LOS ALIMENTOS

MARFIN A. GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANUS



Los menús optativos son solo para situaciones de eventos, salidas, refacciones, etc. -

Almuerzos: se propondrán diez listas, acorde a la estacionalidad.-

Menú de invierno desde Mayo a Septiembre.-

Menú de verano desde Octubre a Abril.-

Postre del almuerzo: no se utilizará dulce compacto ni gelatina sola.-

En caso de Patologías certificadas por médico se harán las modificaciones pertinentes en el plan alimentario del SAM, tanto en el (Almuerzo) como en la (Cena), según leyes vigentes. Ley N°22431 Sistema de Protección Integral de los Discapacitados, Ley Nacional de Diabetes N° 26914, Ley Nacional de Celiaquía N°26588 y Ley Nacional N°26396 de Trastornos Alimentarios.-

Artículo 12. PRODUCTOS NO PREVISTOS.-

Todo producto no previsto en el presente pliego deberá ser autorizado expresamente por la Municipalidad.-

Artículo 13. CANTIDADES ESTIMADAS DE SERVICIOS DIARIO.-

Las cantidades de servicios diarios que se deberán proveer se encuentran discriminados en los Renglones que se detallan en el ANEXO que integra el presente pliego. Las mismas deberán respetarse estrictamente al momento de la entrega para la elaboración.-

Artículo 14. HORARIOS PARA LA ENTREGA DE SERVICIOS.-

El horario de entrega será determinado oportunamente por las Autoridades de cada Establecimiento.-

b. SOBRE LOS RECURSOS AFECTADOS.-

• VEHICULOS Y CONTENEDORES TERMICOS.-

Artículo 15. VEHÍCULOS Y CONTENEDORES TERMICOS.-

El oferente deberá contar con la cantidad necesaria de vehículos propios o contratados en relación a la cantidad de establecimientos, los cuales deberán estar equipado con cámara frigorífica para el transporte de comidas elaboradas y/o sustancias alimenticias, víveres frescos y secos, habilitados por todos los organismos técnicos pertinentes, en su área de competencia (Municipalidad de Lanús, SENASA, etcétera).-

Los contenedores térmicos que se utilicen para la prestación de los servicios adjudicados podrán ser de propiedad del adjudicatario o por él contratados.-

a) Requisitos para los vehículos: ART 154 bis CAA y legislación complementaria.-

- b) Habilitación Municipal y SENASA, exhibido el N° de Inscripción en el exterior.-
- c) Construido de material sanitario, ventilada o refrigerada.-
- d) La unidad de transporte - UTA – debe estar separada de la cabina del chofer.-
- e) La UTA deberá estar en buenas condiciones de higiene.-
- f) El transportista deberá poseer uniforme adecuado, libreta sanitaria y curso de capacitación de Buenas Practicas de manufacturas (BPM). Deberá poseer la documentación del producto que transporta.-
- g) Se deberá contar con la cantidad de vehículos necesarios para poder mantener correctamente la cadena de frío y/o calor de los alimentos y/o preparaciones que distribuyen.-

● **PERSONAL.-**

Artículo 16. REPRESENTANTE TECNICO.-

A los efectos de la adjudicación, se tendrá en cuenta aquellos proveedores que cuenten con el servicio de un REPRESENTANTE TECNICO. Se entenderá como representante técnico al profesional licenciado en nutrición con título habilitante. Deberá contar como mínimo de un representante técnico cada 3000 unidades de servicios o raciones diarias adjudicadas, de ser adjudicatario de menos de 3000 unidades de servicio o raciones deberá contar con un representante técnico, el cual deberá cumplir como mínimo entre 8 y 10 horas semanales de jornada laboral en la planta. A los representantes les será requerida su presencia cada vez que la Municipalidad lo requiera o cualquier otro ente idóneo contralor de la prestación lo entienda conveniente.-

Artículo 17. IDENTIFICACIÓN PERSONAL.-

Todo el personal deberá lucir su identidad con una plaqueta identificatoria (o leyenda bordada), colocada en la solapa izquierda o bolsillo superior de la prenda que, vista, conteniendo los siguientes datos:

- a) Nombre de la empresa.-
- b) Apellido y nombre de la persona.-
- c) Función que desempeña.-

Artículo 18. LIBRETAS SANITARIAS.-

Todo el personal deberá contar con la libreta sanitaria vigente expedida por la Municipalidad de Lanús u otro organismo público o privado y/o el Certificado de Curso de Manipulación de Alimentos expedido por el organismo público o privado habilitado a tal efecto.-

MARTIN A. GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANUS

Artículo 19. SALUD DEL PERSONAL.-

El adjudicatario no podrá brindar el servicio, sin tomar los resguardos correspondientes, respecto a que ningún manipulador que padezca o sea vector de enfermedades de transmisión alimentaria, posea heridas, infecciones cutáneas, llagas, diarreas, enfermedades respiratorias, etc. El adjudicatario deberá presentar ante las autoridades Municipales el alta médica de aquellos dependientes que hayan padecido alguna enfermedad.-

Artículo 20. COMPORTAMIENTO.-

El comportamiento del personal deberá ser en todo momento correcto y eficiente, pudiendo las autoridades del Municipio, emplazar a la empresa para la separación perentoria de aquél que así no lo hiciere.-

Asimismo, la Municipalidad se reserva el derecho de exigir al adjudicatario la remoción de cualquier miembro de su personal, del Establecimiento en la que presta servicio.-

Artículo 21. LUGARES DE PERMANENCIA Y CIRCULACIÓN.-

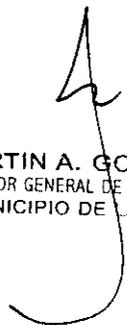
El personal del adjudicatario deberá transitar y permanecer en los lugares de acceso que determinen las autoridades del Establecimiento, evitando su circulación por las restantes dependencias del edificio, y su vinculación con el personal o con los beneficiarios salvo en los casos que así lo exijan razones de servicio.-

Artículo 22. DEPENDENCIA LABORAL.-

Todo el personal afectado a este servicio estará bajo exclusivo cargo del adjudicatario, corriendo por su cuenta salarios, seguros, leyes sociales y previsionales y cualquier otro gasto sin excepción, vinculado con la prestación del servicio, no teniendo en ningún caso la misma relación la Municipalidad de Lanús.-

Por otra parte, queda debidamente entendido que la Municipalidad de Lanús no asumirá responsabilidad alguna y estará desligado de todo conflicto o litigio que eventualmente se genere por cuestiones de índole laboral entre el adjudicatario y el personal que éste ocupare para ejercer la actividad que se le ha contratado y que, en consecuencia, pudiera implicar la intervención del gremio que los nuclea y/o de aquellos organismos estatales vinculados con el contralor de transgresiones a normas establecidas para el orden laboral, o del cumplimiento de convenios colectivos de trabajo en vigencia.-

c. SOBRE EL CONTROL BROMATOLÓGICO.-



MARTIN A. GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

Artículo 23. SERVICIO DE CONTROL BROMATOLÓGICO.-

El adjudicatario deberá contar con un Servicio de Control Bromatológico propio o contratado en sus depósitos y/o plantas elaboradoras durante todo el plazo de la prestación y deberá realizar informes bromatológicos trimestrales, remitiendo copia a la Municipalidad de Lanús dentro de los diez (10) días posteriores a la finalización del mes de prestación. Los informes presentados deberán contar con un detalle minucioso de cada relevamiento higiénico-sanitario efectuado en las plantas o depósitos del adjudicatario, y protocolos de análisis correspondientes a las tomas de muestras realizadas. En caso de cambio del profesional en relación de dependencia o del Servicio de Control Bromatológico contratado, se deberá informar y realizar las presentaciones correspondientes ante la Municipalidad.-

d. SOBRE LA HIGIENE Y LIMPIEZA.-

Artículo 24. HIGIENE Y LIMPIEZA.-

El adjudicatario deberá mantener en perfectas condiciones de higiene:

- a) Las plantas elaboradoras y depósitos que utilice, con sus instalaciones y equipos.-
- b) Los vehículos con los que transporte las mercaderías.-
- c) Los contenedores térmicos que se utilicen para prestar los servicios.-

Asimismo, deberá tomar los recaudos para que las operaciones de carga y descarga, ingreso y egreso de mercadería se desarrollen en condiciones de higiene. Asimismo, deberá realizar la limpieza de todos los locales y bienes de uso necesarios para el cumplimiento de la prestación del servicio, quedando a su exclusivo cargo la afectación del personal, el aprovisionamiento y los gastos que demande la adquisición de los elementos destinados para el logro de tal fin.-

Artículo 25. DESINFECCION, DESINSECTACION Y DESRATIZACION.-

El adjudicatario deberá efectuar, toda vez que sea necesario y como mínimo con una frecuencia mensual, la desinfección, desinsectación y desratización de las instalaciones afectadas a la prestación del servicio adjudicados: sectores de cocina, depósitos de víveres, vestuarios, etc. A tal efecto deberá contar con las empresas que están habilitadas y en un todo de acuerdo con las normas vigentes.-

e. SOBRE LOS REQUISITOS A CUMPLIMENTAR EN EL ESTABLECIMIENTO.-

Artículo 26. HABILITACIÓN DE UN "LIBRO DE ÓRDENES"



MARTIN A. GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANUS

A los efectos de asentar las comunicaciones u observaciones vinculadas a la prestación de la provisión de mercadería en el establecimiento, el adjudicatario proveerá a la Municipalidad de Lanús, con una antelación no menor de veinticuatro (24) horas a la fijada para el comienzo de la prestación, de un (1) libro de Actas con hojas numeradas.-

Se le entregará al representante responsable en el momento de notificarse una copia fiel de las actas labradas.-

El Libro será repuesto por el adjudicatario cada vez que sea necesario, hasta la finalización de la prestación.-

Todas las observaciones asentadas revestirán carácter de notificación fehaciente para el adjudicatario, obligándose éste a subsanar de inmediato las situaciones denunciadas, sin perjuicio de la aplicación de las penalidades que pudieren corresponder.-

Artículo 27. DESIGNACIÓN DE REPRESENTANTES.-

La firma adjudicataria designará y asentará fehacientemente en el Libro de Órdenes, un representante responsable, que permanecerá en el edificio durante la entrega de la mercadería. El representante responsable tendrá facultades de decisión, a los efectos de coordinar y asegurar el cumplimiento de la entrega de la mercadería, como así también tomar conocimiento de las novedades que imponga la Municipalidad de Lanús.-

Artículo 28. PEDIDOS. MODIFICACIONES.-

El adjudicatario aceptará las modificaciones que en cuanto a mayor o menor número de beneficiarios le determinen las autoridades de la Municipalidad de Lanús, hasta veinticuatro (24) horas antes del día en que deba hacerse efectiva la entrega de la mercadería. Las modificaciones se producirán conforme a la asistencia media que informa la AUTORIDAD DE CADA ESTABLECIMIENTO.-

Artículo 29. ESTABLECIMIENTOS NO PREVISTOS.-

La Municipalidad de Lanús podrá incorporar, razonablemente, nuevos establecimientos y raciones al Servicio Alimentario Municipal.-

La Municipalidad notificará en forma fehaciente a las autoridades del Establecimiento que fue incorporado al Sistema Alimentario Municipal.-

f. SOBRE LAS FISCALIZACIONES.-



MARTIN A. GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANUS

Artículo 30. FISCALIZACIONES.-

a) OBJETO.-

Todos los aspectos de la prestación serán objeto de una permanente fiscalización incluyendo, enunciativamente:

- 1) La provisión de mercadería a granel. Las diferentes, acciones y etapas en el proceso de elaboración, así como su almacenamiento, transporte, carga y descarga, composición y calidad, conservación, distribución y cumplimiento de menús, horarios y cantidades.-
- 2) Gramaje de cada uno de los componentes de la ración servida.-
- 3) El estado de conservación de los elementos utilizados para el envase e identificación de la mercadería.-
- 4) El mantenimiento y estado de conservación de los vehículos, contenedores térmicos y servicio de control bromatológico.-
- 5) Cumplimiento de los requisitos en cuanto a seguros y, documentación.-
- 6) Condiciones de higiene y limpieza.-

b) FISCALIZACIÓN GENERAL.-

La Municipalidad de Lanús efectuará el contralor constante de la prestación, mediante personal idóneo que concurrirá a los establecimientos, así como también a toda instalación denunciada por el adjudicatario, para efectuar inspecciones de rutina o las especiales que se requieran a fin de determinar que el adjudicatario cumple con las obligaciones a su cargo, debiendo este último -y sus dependientes- colaborar con el personal de fiscalización arriba referido en todo lo que haga al debido cumplimiento de las funciones de este último.-

c) FISCALIZACIÓN PARTICULAR.-

Sin perjuicio de la fiscalización general que efectúe la Municipalidad de Lanús en cada establecimiento, las autoridades y el personal en turno de comedor, están facultados para fiscalizar la prestación en el establecimiento de mención.-

d) FISCALIZACIÓN DE LA CARGA Y DESCARGA Y DEL INGRESO Y EGRESO DE MERCADERÍAS Y PERSONAL.-

El adjudicatario deberá igualmente permitir que, durante los trabajos de carga y descarga,

MARTÍN A. GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRA
MUNICIPIO DE LANÚS

ingreso y egreso, de mercaderías y elementos, así como también, durante la entrada y salida del personal destacado por aquél, las personas indicadas en los puntos b) y c) –ambos del presente artículo- puedan practicar las inspecciones que juzguen procedentes.-

Artículo 31. CONTROL DE GRAMAJES.-

Provisión de balanza para control de mercadería.-

A los efectos de la debida comprobación del gramaje de los alimentos, el proveedor dispondrá para la entrega de la mercadería en cada vehículo una balanza portátil la que deberá encontrarse en todo momento en perfecto estado de funcionamiento y exactamente calibrada, verificada y habilitada por la Municipalidad de Lanús. El adjudicatario deberá poner dicha balanza a disposición de las autoridades de contralor cada vez que éstas lo dispongan.-

Artículo 32. GARANTÍA DE PRESTACIÓN.-

En caso de demora, la prioridad será garantizar la prestación alimentaria, sin perjuicio de aplicar las penalidades correspondientes.-

g. SOBRE LA RECEPCIÓN DE LOS SERVICIOS Y FACTURACIÓN.-

Artículo 33. REMITOS.-

El adjudicatario contra la entrega de la mercadería, hará firmar diariamente al personal a cargo de cada Establecimiento o a quien éste designe, un remito, que indicará claramente la cantidad y tipo de mercadería entregada.-

Artículo 34. PARTE DE RECEPCIÓN DEFINITIVA.-

Parte de recepción definitiva a partir de las constancias de dichos remitos se confeccionará mensualmente por Establecimiento, un Remito Definitivo que será presentado en la la Municipalidad de Lanús, dentro de los cinco primeros días del mes siguiente y deberá especificar, las cantidades por la MERCADERÍA entregada, UNIDAD DE MEDIDA, PRECIO UNITARIO, TOTAL POR PRODUCTO, IMPORTE TOTAL.-

Artículo 35. FACTURACION.-

- a) Tramitación de las facturas. La facturación se realizará de acuerdo al Real Servicio Prestado, y no superará el importe que resulte del cálculo, de la totalidad de los



MARTIN A. GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRA
MUNICIPIO DE LANÚS

beneficiarios que concurrieron a tomar servicio por el importe que la Municipalidad fije para las distintas modalidades.-

- b) La cantidad de beneficiarios que concurrieron a tomar el servicio, surge, conforme al pedido basado en la asistencia media, que entregará diariamente a la Municipalidad de Lanús la autoridad del Establecimiento, para las diferentes modalidades de prestaciones, comedor, desayuno y merienda completa.-
- c) La correspondiente factura, se deberá presentar en la ventanilla habilitada a tal efecto en la Municipalidad, en original y una (1) copia, con su respectivo remito firmado por la autoridad del establecimiento o quien este designe a tal fin.-
- d) Las correspondientes facturas deberán presentarse en forma mensual por establecimiento.
- e) La factura se deberá presentar en la Municipalidad de Lanús, en la ventanilla habilitada a tal efecto, sita en el Centro de Atención Vecinal, Av. Hipólito Yrigoyen 3863 Lanús Oeste, quien no recibirá ninguna factura que no reúna, los requisitos exigidos en el presente Pliego de Bases y Condiciones Generales y Particulares, o bien, via email a la direccion recepcionfacturas@lanus.gob.ar

Artículo 36. CONDICION DE PAGO.-

Dentro de los 60 días desde la fecha de la presentación de la factura sujeto a la transferencia de fondos por parte de la Municipalidad.-

h. CLAUSULAS COMPLEMENTARIAS.-

Artículo 37.- RESERVA.-

La Municipalidad, se reserva el derecho de revocar el llamado licitatorio o de rechazar la totalidad de las ofertas presentadas con anterioridad al perfeccionamiento del contrato, sin que dicha decisión otorgue derecho alguno a los oferentes para formular y/o efectuar reclamo alguno.-

Artículo 38. COMPROMISO DE CONTINUIDAD.-

Al suscribir el contrato el adjudicatario reconoce que se trata de la prestación de un Servicio Público Esencial y que su interrupción o suspensión puede ocasionar serios perjuicios al interés general y afectar la salud de los comensales. Por ello acepta la aplicación de las leyes de orden



MARTÍN A. GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

público existentes, que no permiten al adjudicatario por ninguna causa interrumpir, suspender o abandonár el servicio, sea total o parcialmente. En caso de resultar adjudicataria una Unión Transitoria (U.T.) o una Asociación de Colaboración, las firmas integrantes de aquéllas serán solidariamente responsables por el cumplimiento del Contrato.-

Artículo 39. PROHIBICIÓN DE TRANSFERIR EL CONTRATO.-

Al adjudicatario le queda taxativamente prohibida la transferencia total o parcial del contrato suscrito con la Municipalidad de Lanús a terceras personas por cualquier título.-

Artículo 40. MORA.-

La adjudicataria quedará constituida en mora automáticamente por el solo hecho de excederse en los plazos estipulados en el Art. 6 del presente pliego sin necesidad de interpelación judicial o extrajudicial alguna y estará obligado al pago de las multas correspondientes.-

Artículo 41. PENALIDADES.-

El adjudicatario puede ser pasible de las siguientes penalidades:

Pérdida de la garantía de mantenimiento de la oferta o de cumplimiento del contrato.- Multa y rescisión por incumplimiento de las obligaciones contractuales.-

Artículo 42. MULTAS POR INCUMPLIMIENTOS.-

Se regirán de acuerdo a lo establecido en el Art. 40 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

Artículo 43. SANCIONES

Sin perjuicio de la aplicación de las penalidades establecidas en el artículo precedente, los oferentes de acuerdo al art. 40 del Pliego de Bases y Condiciones Generales pueden ser pasibles de las siguientes sanciones:

- Apercibimiento DOCUMENTADO en el Registro de Proveedores del Municipio.
- a) Por desistimiento de la oferta.
- b) Por incumplimientos o demoras en sus obligaciones contractuales.
- c) Si tuvieran a criterio de las distintas dependencias usuarias dos conceptos malos al cabo de un año y siempre que los motivos del mismo no se encuentren previstos en otros causales de sanción.
 - Suspensión.
 - Inhabilitación:



MARTIN A. GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS



En el caso de que se hubiera constatado un incumplimiento por parte del adjudicatario durante la ejecución del contrato, igualmente le será aplicada la penalidad y la sanción que pudiere corresponderle aun cuando el contrato se encontrara rescindido y/o ejecutado en su totalidad al tiempo en que se formalice el correspondiente Acto Administrativo que decide la aplicación de la penalidad y/o sanción.


MARTIN A. GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANUS



**SECRETARIA DE ECONOMÍA Y FINANZAS
DIRECCIÓN GENERAL DE COMPRAS Y CONTRATACIONES**

**Pliego de Bases y Condiciones Particulares para la contratación del
Servicio Alimentario Escolar (SAE)**

I) PARTE GENERAL

Artículo 1.- OBJETO

Contratación del servicio de provisión de raciones de desayuno ó merienda completa y almuerzo correspondientes al Servicio Alimentario Escolar (SAE) para los establecimientos educativos públicos de gestión estatal en el marco del acta acuerdo del Decreto Provincial N° 2077/16 y los Centros Educativos de Gestión Municipal.-

Las escuelas públicas de gestión estatal y los Centros Educativos de Gestión Municipal comprendidos en el presente pliego son las que surgen de los ANEXOS que forman parte integrante del presente pliego, las cuales han sido divididas en NUEVE (9) zonas, las cuales deberán ser cotizadas individualmente y consignando claramente el monto ofrecido por cada renglón, el cual no podrá ser otro que el PRECIO UNICO establecido por el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires para las escuelas que de él dependen y por la Municipalidad para el caso de las de dependencia Municipal.

Debe entenderse por "Establecimiento Educativo" al lugar de asentamiento físico de las escuelas o colegios de las distintas áreas educativas: Inicial, Primaria, Media, Educación Especial, Adultos, etc.-

Debe entenderse por Comedores Sociales (SAM) aquellos establecimientos de ayuda social en los cuales se brinda raciones de almuerzo o cena en asistencia a la población vulnerable cuyo listado y menú surgen del anexo al presente.

Artículo 2.- PRESUPUESTO OFICIAL

El monto del presente servicio se estima en la suma de PESOS DOSCIENTOS SETENTA Y CUATRO MILLONES TREINTA Y SEIS MIL QUINIENTOS CUARENTA Y DOS (\$ 274.036.542,00.-).

Artículo 3.- DURACIÓN E INICIACIÓN DEL SERVICIO

La prestación del SAE contratado mediante la presente licitación deberá cumplimentarse dentro del período comprendido desde el momento en que se produzca la adjudicación, al 26 de febrero de 2021 inclusive, con las siguientes excepciones:

- a) Establecimientos con fecha de inicio especial: En el caso que algún establecimiento no

MARTIN GOGGIAL
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

podiera comenzar el desarrollo de sus actividades el primer día hábil del año lectivo, se tomará como fecha cierta de inicio la que en definitiva fije el Municipio.

- b) La Municipalidad de Lanús se reserva el derecho de prorrogar el contrato por única vez, según lo establecido en el artículo 43 del PBCG, para lo cual, notificará al prestatario la opción de prórroga.

Artículo 4.- CONSULTAS, VALOR Y ADQUISICIÓN DEL PLIEGO

El presente Pliego es SIN VALOR comercial.

Los interesados podrán consultar los Pliegos en la Dirección General de Compras de la Municipalidad de Lanús sita en Av. Hipólito Yrigoyen 3863, en el horario de 8:00 a 12:00 hs.

Deben adquirirse en la mencionada Dirección General, inexcusablemente hasta el día hábil anterior al fijado para el acto de la apertura dentro del horario indicado en el párrafo anterior.

Las consultas relativas a la documentación podrán realizarse hasta dos días hábiles antes de la fecha de apertura.

Toda circular con o sin consulta que emita el organismo licitante, será comunicada a cada adquirente del pliego.

Es requisito inexcusable, al momento de adquirir el pliego, constituir domicilio electrónico al cual serán cursadas las notificaciones que resultaren necesarias efectuar previo al acto de apertura.

Artículo 5.- PLAZOS Y EFECTOS DE LA PRESENTACIÓN

Los plazos establecidos en este Pliego deberán entenderse en días hábiles administrativos.

La presentación de la oferta implica, de parte del oferente, el pleno conocimiento de toda la normativa que rige el procedimiento de selección, la evaluación de todas las circunstancias, la previsión de sus consecuencias y la aceptación en su totalidad de las bases y condiciones estipuladas, como así también de las Circulares con y sin consulta que se hubieren emitido, sin que pueda alegar en adelante su desconocimiento.

Dichos términos no facultan a los oferentes a no cumplir con los requerimientos exigidos en la presentación de la oferta.

Artículo 6.- COMUNICACIONES AL ORGANISMO LICITANTE

La Autoridad de Aplicación para la presente Licitación es la Dirección General de Compras y todos los trámites y presentaciones referidos al presente deberán dirigirse a esta, sita en Av. Hipólito Yrigoyen 3863 3º piso, Lanús Oeste.

Todas las notificaciones serán válidas cuando se efectúen en el domicilio precitado.

Artículo 7.- DOMICILIOS Y NOTIFICACIONES

Se considerará domicilio legal constituido del oferente, el domicilio que constituya en el ámbito del Municipio de Lanús, a los fines de la presente Licitación, conforme lo establecido en el artículo 5 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

El Municipio constituye domicilio en Av. Hipólito Yrigoyen 3863 Lanús Oeste, Provincia de Buenos Aires.

Artículo 8.- ACLARACIONES Y CONSULTAS

Durante el lapso para la presentación de las ofertas y hasta el plazo indicado en el artículo 4 del Pliego de Bases y Condiciones Generales, los interesados podrán formular consultas relacionadas con el proceso licitatorio mediante nota presentada en la Dirección General de Compras.

Toda aclaración de los documentos de la licitación, será hecha por circular debidamente emitida por el Organismo Licitante y comunicada a los adquirentes del pliego, hasta un (1) día hábil antes del Acto de Apertura de la licitación.

Artículo 9.- DE LOS OFERENTES

Podrán presentarse a esta Licitación las Personas Físicas o Jurídicas que, en forma individual, conjunta o asociada reúnan las condiciones que se exigen y que no se encontraren comprendidas en las prohibiciones e inhabilidades que se mencionan en el presente.

Artículo 10.- CONDICIONES PARA SER OFERENTE

Para concurrir como oferentes a la presente licitación, deberán reunirse los siguientes requisitos:

- a) Personas Físicas y Sociedades de Hecho.
- b) Sociedades regularmente constituidas por alguna de las modalidades previstas y habilitadas por la legislación vigente en la materia.
- c) Tener una antigüedad no menor a un (1) año desde la fecha de su constitución hasta la del llamado a la presente licitación.
- d) Cumplir con los requisitos previstos para la presentación de la licitación.
- e) En el caso de las Uniones Transitorias (UT) que se conformen para intervenir en la presente Licitación, al menos una de ellas deberá acreditar experiencia en el rubro y cumplir individualmente las condiciones fijadas en el presente, salvo en aquellos casos donde explícitamente se establezca el cumplimiento en forma conjunta. Se deberá acompañar el poder suficiente a favor del mandatario que los represente, con las facultades necesarias para actuar en nombre de dicha Unión Transitoria. La UT deberá asumir el compromiso de constitución por un plazo igual o superior a la duración de la contratación. En ningún caso un oferente podrá presentarse en forma individual y como parte integrante de una UT.
- f) Encontrarse inscripto en el Registro de Proveedores de la Municipalidad de Lanús o haber iniciado el trámite previo a la fecha de apertura.

Artículo 11.- IMPEDIMENTOS PARA SER OFERENTES

Según lo especificado en el art. 14 del Pliego de Condiciones y Condiciones Generales y,

- a) En los casos de las personas físicas y/o jurídicas que en alguna ocasión hubieran sido



MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

suspendidos, inhabilitados o sancionados por los organismos mencionados y de acuerdo a la gravedad del hecho que ocasionara la sanción, la municipalidad podrá desestimar la oferta.

II) SOBRE LA PRESENTACIÓN

Artículo 12.- PRESENTACIÓN

Las Propuestas se deberán presentar en un (1) sobre debidamente cerrado, conforme lo establecido en el artículo 15 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

El sobre en el que se presente la oferta deberá indicar en su cubierta:

"MUNICIPIO DE LANUS
LICITACIÓN PÚBLICA Nº 10/20.
APERTURA: 16/03/2020
HORA: 10:00 hs."

El mencionado sobre deberá contener en su interior dos (2) sobres, debidamente cerrados, conteniendo además de lo requerido en el Art. 16 del Pliego de Bases y Condiciones Generales, la siguiente documentación:

Sobre N° 1:

En su cubierta deberá indicar en letras mayúsculas de imprenta la leyenda "DOCUMENTACIÓN", y en su interior deberá contener:

- a) Recibo de adquisición del Pliego de Bases y Condiciones Generales, Particulares, Especificaciones Técnicas y sus Anexos en original o **copia legalizada**.
- b) Pliego de Bases y Condiciones Generales, Particulares y Anexos de Especificaciones Técnicas debidamente firmado **en todas sus fojas** (anverso y reverso) por el representante o apoderado legal de la empresa.
La firma deberá encontrarse aclarada indicando el carácter del firmante, debiéndose presentar la documentación que acredite el mismo, poseer poder suficiente para obligar a la empresa y copia **legalizada** del poder o del acta de directorio según corresponda o en su defecto copia y original, el cual luego de constatado será devuelto.
- c) Garantía de Mantenimiento de Oferta en **original**, según lo establecido en el art. 18 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.
- d) Declaración Jurada de Aptitud para Contratar.
- e) Número de inscripción o constancia de haber iniciado el trámite de inscripción en el Registro de Proveedores del municipio de Lanús.

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

- f) Estatuto o Contrato Social según corresponda, en copias **certificadas** o **autenticadas** ante Escribano Público, en caso de no poseer la certificación ante escribano podrá presentarse el documento original junto a la copia el cual luego de ser corroborado será devuelto.
- g) Declaración Jurada aceptando la jurisdicción de los Tribunales en lo Contencioso Administrativo del Departamento Judicial de Lomas de Zamora, renunciando a cualquier otro fuero o jurisdicción, ante cualquier cuestión judicial que se suscite entre las partes con motivo de la presente licitación.
- h) Declaración Jurada designando domicilio legal en el ámbito del Municipio de Lanús, según lo establecido en el artículo 5 del Pliego de Bases y Condiciones Generales, como así también **casilla de e-mail** la cual será válida para efectuar notificaciones.
- i) Constancias de Pagos: Copia de los Comprobantes de los pagos realizados en los últimos 6 meses de IVA y aportes previsionales.
- j) Ultima Declaración Jurada Anual del Impuesto a las Ganancias y su correspondiente pago.
- k) Copia de la constancia de Inscripción en el Impuesto a los Ingresos Brutos de la Provincia de Buenos Aires y AFIP.
- l) **Habilitación Planta Elaboradora e Instalaciones:** Presentar obligatoriamente fotocopia **certificada** por escribano de la habilitación de la planta elaboradora de comidas, propia o alquilada, otorgada por los organismos técnicos municipales, provinciales, nacionales , competentes en las respectivas jurisdicciones donde esté ubicado el local para la elaboración de comidas de consumo, con capacidad de elaboración similar a la oferta, situada en un radio no mayor a 25 Km del punto de referencia, siendo este la Municipalidad de Lanús. En todos los casos, las plantas podrán estar sujetas a verificación por funcionarios del municipio designados para ello. - Junto con la habilitación deberá presentar detalle de las instalaciones de la planta y en especial: superficie cubierta y detalles de equipos gastronómicos. -Deberá poseer cámara frigorífica, lo que acreditará mediante una Declaración Jurada detallando sus características técnicas. -
- m) **Vehículos propios y/o contratados:** El oferente deberá contar con vehículos propios o contratados - los cuales deberán estar **equipado con cámara frigorífica**- para el transporte de comidas elaboradas y/o sustancias alimenticias, víveres frescos y secos, habilitados por todos los organismos técnicos pertinentes, en su área de competencia (Municipalidad y SENASA). En caso de tratarse de vehículos contratados, respecto de los mismos debe existir un convenio de exclusividad a favor del oferente, por un período no menor a la duración de la prestación de los servicios adjudicados.
A tal fin deberá adjuntar fotocopia de los títulos de propiedad de los vehículos a su nombre

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

y en caso de ser contratados, fotocopia de los títulos de los vehículos a contratar adjuntando nota de la empresa que proveerá en la que se compromete a facilitarlos al oferente por un período no menor a la duración de la prestación. Asimismo, deberá adjuntar fotocopia **certificada** (por escribano público) de la habilitación de los vehículos por organismos técnicos competentes SENASA, RUTA, Revisación técnica, cédula verde, registro de conducir del conductor-

- n) Declaración Jurada - Servicio de Control Bromatológico: Por medio de la cual el oferente se compromete a contar con un Servicio de Control Bromatológico propio o contratado durante todo el plazo de la prestación. - En ambos casos deberá agregar Curriculum Vitae del o los profesionales actuantes. En caso de ser profesional en relación de dependencia se deberá adjuntar certificación de Contador Público en la que se indique desde cuando el profesional se encuentra como dependiente del oferente. -
- o) Domicilios: Deberá indicarse claramente: calle, número, piso, unidad, ciudad, código postal y números telefónicos y de fax, de los siguientes domicilios:
- Domicilio especial, que constituye para la presente Licitación.
 - Domicilio legal. Domicilios de las plantas elaboradoras propias y/o contratadas.
- p) Certificados de antecedentes de prestaciones: Los oferentes deberán presentar certificados de antecedentes de servicios gastronómicos similares a los exigidos en el presente pliego, con los cuales se acredite una prestación no inferior a un año ininterrumpido en el mismo establecimiento, dentro de los tres (3) últimos años.- Dichos servicios podrán haber sido prestados en establecimientos hospitalarios, asistenciales, educacionales, dependientes del estado nacional, provinciales, municipales o privados. Las certificaciones deberán ser expedidas en papel membretado "original" de la Institución respectiva, y en ellas deberá constar:
- Período que abarcó el servicio.-
 - Tipo de servicio realizado y cantidad simultánea de personas atendidas.
 - Conceptos que mereció la prestación por parte de la institución donde se realizó.-
 - Tipo de establecimiento donde se efectuó el servicio (escuela, hospital, Hogar de retiro, etc.).-

La certificación podrá tener como máximo hasta sesenta (60) días de expedida al momento de su presentación y no serán consideradas las de servicios prestados con más de tres (3) años a la fecha de apertura de la licitación.-

- q) Estados Contables: Presentar Estados Contables de los tres (3) últimos ejercicios. Todas

las presentaciones deberán contar con dictamen de razonabilidad (no certificación literal) de Contador Público cuya firma debe estar legalizada por el Consejo Profesional respectivo.

- r) Libre deuda de Obra Social (OSUTHGRA) y UTHGRA.
- s) Designación de Representante Técnico indicando nombre de nutricionista, conforme art. 43 punto 2 del presente, suscripta por el designado en conformidad a la designación y Curriculum Vitae del mismo.

RECHAZO Y/O DESESTIMACIÓN DE LA OFERTA: La no presentación de la documentación requerida en los incisos a), b), ó c) del presente artículo, así como los vicios que presenten motivará el rechazo de la oferta en el Acto de Apertura.

La omisión de la presentación de la documentación solicitada en los incisos restantes, así como los vicios que presenten, sean mencionados en el acto de apertura o no, podrán ser subsanados por el oferente dentro de las cuarenta y ocho (48) horas de la apertura. Vencido dicho plazo sin que dé cumplimiento a la presentación del faltante, la oferta será desestimada.

"Las causas de rechazo que pasaran inadvertidas en el acto de apertura de las propuestas podrán surtir efecto posteriormente si se comprobare durante el estudio de las mismas."

Sobre N° 2:

En su cubierta deberá indicar en letras mayúsculas de imprenta la leyenda "OFERTA", y en su interior deberá contener la Oferta Económica (Planilla de Cotización) en original y duplicado. La omisión de la presentación del duplicado no implica desestimación de la oferta.

Artículo 13. FORMALIDADES DE LA PRESENTACIÓN

Toda documentación que el oferente presente, así como toda consulta o presentación que éste realice, deberán estar redactados en idioma castellano, salvándose toda tachadura, enmienda, raspadura o palabra interlineada y suscripta, al menos, por el representante legal del oferente. Podrán adjuntarse folletos catálogos o medios audiovisuales. De existir presentaciones que contengan texto en idioma extranjero, prevalecerá su traducción al idioma nacional. Los costos de dicha traducción serán a cargo del oferente.

Toda la documentación deberá estar firmada en todas sus fojas, incluidos los folletos o formularios, por el oferente o su representante legal. Asimismo, deberán estar foliadas correlativamente en todas sus hojas en el ángulo superior derecho y con un índice que indique los folios en los que se incluyen los documentos e información requeridos.

Los sobres deberán presentarse hasta el día y hora fijada para la apertura de ofertas indicada en

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS



el presente pliego, en la Dirección de General Compras del Municipio de Lanús.

Artículo 14. UNIÓN TRANSITORIA DE EMPRESAS

Si el oferente se presentara como una Unión Transitoria, cada integrante deberá estar inscripto en el Registro de Proveedores Municipal.

Asimismo, deberán acompañar:

- a) Copia **certificada** por Escribano Público del compromiso de constituirse en UT. En caso de resultar adjudicado, deberá presentar el Contrato de Constitución, el que deberá contener el porcentaje de participación de cada uno de sus miembros y por un plazo no menor al de la prestación del servicio.
- b) Declaración Jurada en donde todos los miembros brindan su compromiso expreso de responsabilidad principal, solidaria e ilimitada durante el proceso de licitación, el cumplimiento de todas las obligaciones del contrato, su responsabilidad frente a terceros y a todas las demás obligaciones y responsabilidades legales y contractuales.
- c) Declaración Jurada de mantener la vigencia de la UT hasta que se hayan cumplido la totalidad de las obligaciones emergentes del contrato.
- d) Declaración Jurada de mantener la composición de la UT durante el plazo mencionado en el apartado anterior, así como también de no introducir modificaciones en los estatutos de las empresas integrantes que importen una alteración de la responsabilidad sin la aprobación de la Municipalidad, ni en el Contrato constitutivo de UT.
- e) Copia de la designación de uno o más representantes legales que acrediten, mediante poder otorgado por escritura pública, facultades suficientes para obligar a su mandante. De los documentos por los que se confieren los poderes y por los que se constituye la UT, deberá resultar que los otorgantes o firmantes lo hicieron legalmente, en ejercicio de las atribuciones que les corresponden como autoridades de cada una de las empresas en funciones, en el momento del acto respectivo.

Artículo 15. IMPOSIBILIDAD DE PARTICIPAR

Aquellos oferentes que se presenten en forma individual no podrán hacerlo en forma conjunta, al igual que aquellos que se presenten asociados a otros, como UT, no podrán participar en forma individual ni como integrantes de otras UT.

Artículo 16. FECHA DE PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS

La Oferta deberá presentarse en la Dirección General de Compras del Municipio, sita en Av. Hipólito Yrigoyen 3863 Lanús Oeste 3° piso, de lunes a viernes de 8:00 a 14:00 horas y hasta el día y una hora antes al horario previsto para la apertura de ofertas en el Acto Administrativo del llamado y sus publicaciones.

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

Artículo 17. GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA

La garantía de mantenimiento de oferta se presentará de conformidad a lo establecido en el artículo 18 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

El desistimiento de la oferta antes del vencimiento del plazo de validez establecido conlleva a la pérdida de la garantía de oferta.

Artículo 18.- PLAZO DE MANTENIMIENTO DE LA OFERTA

Conforme al artículo 15 Inc. "F" del Pliego de Bases y Condiciones Generales, se establece en treinta (30) días hábiles a contar de la fecha del Acto de Apertura. Si el oferente no manifestara en forma fehaciente su voluntad de no renovar la garantía de mantenimiento de oferta con una antelación mínima de cinco (5) días anteriores al vencimiento del plazo, aquella se considerará prorrogada automáticamente por un lapso igual al inicial.

Artículo 19. DEVOLUCIÓN DE LAS GARANTÍAS

La garantía de mantenimiento de oferta será devuelta a quienes no resultaran adjudicados luego de la notificación del Acto Administrativo de Adjudicación y a los adjudicatarios con la integración de la Garantía de ejecución de Contrato.

Artículo 20. PÉRDIDA DE LA GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE LA OFERTA – DESISTIMIENTO DE OFERTAS

El desistimiento de la oferta antes del vencimiento del plazo de validez establecido conlleva la pérdida de la garantía de oferta. En caso de desistimiento parcial, la garantía se pierde de forma proporcional.

III) SOBRE LA APERTURA

Artículo 21. ACTO DE APERTURA

La apertura se realizará en la Dirección General de Compras del Municipio, en el día y hora establecidos para la misma. Se procederá en primer término a la apertura de los sobres indicados como "DOCUMENTACIÓN" (sobre N° 1), rechazándose aquellas ofertas que no se ajusten a lo requerido en el art. 12 del presente pliego.

Finalizada la primera etapa se procederá a la apertura de los sobres consignados como "OFERTA" (sobre N° 2).

En esa oportunidad se labrará un acta en la que se dejará constancia de los oferentes presentados, intimados, como así también de aquellas ofertas que hayan sido rechazadas en ese acto.

Artículo 22. DÍA INHÁBIL

Si el día fijado para la apertura de sobres fuese declarado inhábil, la misma se llevará a cabo el

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

día hábil siguiente a la misma hora y en el mismo lugar.

Artículo 23. DOCUMENTACIÓN

Las ofertas presentadas serán archivadas y ninguno de los elementos aportados como parte de las mismas será devuelto a los oferentes, con excepción de la garantía de mantenimiento de oferta.

Artículo 24. IMPUGNACIÓN DE OFERTAS Y/O DOCUMENTACIÓN

Se establece como condición de admisibilidad de las impugnaciones de ofertas y/o documentación, que dentro de las 48 hs. de realizado el acto de apertura la presentación de una Garantía equivalente al Cinco por ciento (5%) del presupuesto oficial, en alguna de las formas establecidas en el artículo 18 del Pliego de Bases y Condiciones Generales, la cual será devuelta en caso de que la impugnación resultare favorable, en otro caso la garantía será ejecutada en favor de la administración.

IV) SOBRE LA COTIZACIÓN

Dado que el espíritu de la presente contratación es la mejora cualitativa y cuantitativa de los alimentos que reciben los beneficiarios del plan, es dable destacar que la oferta es íntegramente sobre la base de los menús obligatorios que acompañan este pliego.

Artículo 25. FORMA DE COTIZAR

Los oferentes deberán presentar sus propuestas ajustadas estrictamente a las siguientes condiciones:

1- COTIZACION:

La OFERTA ECONOMICA deberá presentarse en la Planilla de Cotización adjunta, indicando los precios por COMEDOR y por DMC, según el detalle de las mismas.

2- PRECIOS UNICOS:

Para Escuelas Primarias y Secundarias

ALMUERZO / DOBLE	\$ 37.00.- (pesos treinta y siete)
D.M.C.	\$ 23.50.- (pesos veinticinco con 50/100)

Para Centros Educativos

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

ALMUERZO / DOBLE	\$ 37.00.- (pesos treinta y siete)
D.M.C.	\$ 23.50.- (pesos veinticinco con 50/100)

3- INVARIABILIDAD DE PRECIOS

Los precios en las ofertas que se presenten y en los contratos que se formalicen con el Municipio de Lanús, serán invariables salvo que para el SAE el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires ajuste los valores de cada servicio tal como lo establece el artículo 17 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

V) SOBRE LA ADUDICACIÓN

Artículo 26. ADJUDICACIÓN

La adjudicación recaerá en la propuesta más conveniente para el Municipio, según el artículo 24 del P.B.C.G. y teniendo en cuenta para ello el precio, la calidad, la idoneidad del oferente, experiencia fehacientemente acreditada, aspectos técnicos y demás condiciones de la oferta.

Es facultad del Municipio decidir a su criterio resolver la adjudicación, basándose para ello en lo dicho en el párrafo anterior.

La Municipalidad, durante la etapa de estudio de las ofertas, podrá solicitar información aclaratoria que se estime necesaria para el cumplimiento de su cometido, sin que ello afecte el derecho de igualdad entre oferentes ni altere los términos de las ofertas presentadas.

La Municipalidad se reserva el derecho de realizar adjudicaciones parciales si lo considera conveniente.

Artículo 27. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la notificación de la Orden de Compra.

Artículo 28. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

El adjudicatario deberá presentar una garantía de cumplimiento de contrato del DIEZ (10%) de conformidad a lo establecido en el artículo 19 del Pliego de Bases y Condiciones Generales dentro del término de diez (10) días de recibida la Orden de Compra.

Esta garantía deberá presentarse en la Dirección General de Compras del Municipio de Lanús, en el plazo estipulado y deberá constituirse hasta el vencimiento de la totalidad de las obligaciones contractuales.

Artículo 29. PÉRDIDA DE GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO – INTEGRACIÓN DE LA GARANTÍA

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

Si el adjudicatario no integra la garantía de cumplimiento del contrato dentro del término de diez (10) días de recibida la Orden de Compra, se la intimará en forma fehaciente. Vencido el plazo otorgado en la intimación sin que se haya cumplimentado tal obligación, se le rescindirá el contrato con la pérdida de la garantía de la oferta o de un monto equivalente a dicha garantía, sin perjuicio del cargo que se le formule al adjudicatario por los daños y perjuicios que dicha conducta puede haberle ocasionado al Municipio.

VI) SOBRE LAS ESPECIFICIDADES DE LA CONTRATACIÓN PARA SAE (Para SAM ver Anexo)

Artículo 30. LUGARES DE ENTREGA

La mercadería requerida deberá ser entregada en los establecimientos educativos que se detallan en el ANEXO que integra el presente pliego, cuyos domicilios se encuentran ubicados en el Municipio de Lanus, Provincia de Buenos Aires, siendo por cuenta del adjudicatario los gastos de flete, acarreo y descarga desde las plantas productoras/elaboradoras y hasta cada uno de los lugares de descarga.

Las entregas deberán efectuarse de acuerdo a los días y cantidades informadas por la administración, con la correspondiente documentación respaldatoria. Las cantidades diarias podrían sufrir modificaciones en más o menos de hasta un quince por ciento (+/- 15%).

Artículo 31. FORMA Y PLAZO DE ENTREGA

Se realizará la entrega de mercadería a granel de manera diaria, es decir día a día, todos los días de la semana y en horas de la mañana con la suficiente antelación que permita al personal auxiliar de los establecimientos controlar y preparar los alimentos y bajo la coordinación del personal de la Secretaria de Desarrollo Humano designado a tal efecto (Coordinación SAE) todo ello de acuerdo a los menús preestablecidos que surgen del ANEXO del presente pliego de licitación.

No será aceptada ninguna propuesta de entrega y distribución que vaya en contra de lo anterior o afecte la integridad y salubridad de los alimentos.

Artículo 32. TIPOS DE SERVICIO

La prestación comprende los "servicios" que a continuación se determinan en las condiciones indicadas en el ANEXO, que forma parte del presente pliego:

- I. ALMUERZO / DOBLE
- II. DESAYUNO O MERIENDA COMPLETA (DMC)

MODIFICACION DE TIPOS DE SERVICIOS:

Los tipos de servicios enumerados en el párrafo anterior del presente artículo, están sujetos a

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

cambios por parte del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires y deberán ser comunicados al adjudicatario por el Municipio.

Artículo 33. MENÚS

Los menús a proveer se ajustarán estrictamente a las especificaciones técnicas establecidas en el ANEXO, que forma parte integrante del presente pliego, en los que se detallan las características, cantidades en gramaje para cada una de las preparaciones y las especificaciones de los víveres a utilizar en la preparación de éstos, conforme el área, nivel o modalidad educativa.

Artículo 34. MODIFICACIÓN DE LOS MENÚS

Los menús sólo podrán modificarse en los siguientes casos:

1. Cuando un acontecimiento imprevisible o casos de fuerza mayor, fehacientemente comprobados, así lo justifique.
2. Cuando el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires y/o la Municipalidad instrumenten un nuevo menú general.
3. Toda modificación deberá contar obligatoriamente con la autorización fehaciente de la Municipalidad.

Artículo 35. MENUS OPCIONALES

En los casos que se deba proveer un menú alternativo u opcional, lo determinará y lo aprobará el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad y/o la Municipalidad, dejando expresa constancia, que los Establecimientos carecen de facultades para determinar un cambio de menús.

- a) **Menús especiales:** A solicitud de las autoridades escolares, con prescripción médica, y previa autorización del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad y/o de la Municipalidad de Lanús. El adjudicatario deberá proveer los menús necesarios para atender los regímenes especiales de alimentación del o los alumnos.
- b) La prescripción médica deberá indicar durante cuánto tiempo se realizará el menú especial. –
- c) Dichas comidas especiales tendrán el mismo precio que la ración común.

Artículo 36. PROVISIÓN Y CALIDAD DE LOS PRODUCTOS

El adjudicatario se obliga a suministrar el servicio cumplimentando lo establecido por el Código Alimentario Argentino y las normas legales dictadas o a dictarse concordantes con el mismo, especialmente:

1. Mercadería de primera calidad
2. Caracteres organolépticos satisfactorios
3. Óptimas condiciones de higiene, preparación y presentación
4. Perfecto estado de conservación
5. Temperatura adecuada



MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

6. Aptas para el consumo
7. Para el caso de comidas preparadas deben permanecer, como máximo treinta (30) minutos en contacto con el medio ambiente.
8. Los artículos envasados por el adjudicatario deberán ser entregados a los establecimientos educativos rotulados indicando mercadería, peso, fecha de envasado y fecha de vencimiento.
9. Todos los productos que se entreguen en los Establecimientos Escolares deberán ser mantenidos en recipientes adecuados provistos de cubierta o protegidos por papel apto para usos alimentarios autorizado por el Código Alimentario Argentino.-

ACLARACIONES RELACIONADAS A LOS ALIMENTOS

La bebida excluyente en el ámbito escolar es el agua.

En una de las propuestas opcionales se podrán incluir preparaciones para DMC que sean de índole festiva conforme al calendario escolar y ser instrumentadas únicamente con esa finalidad con previa autorización del responsables del Programa SAE.

Los menús optativos son solo para situaciones de eventos, salidas, refacciones, etc.

No se utilizaran en los DMC: facturas, churros, alfajores, golosinas, jugos de fruta (en polvo) y yerba.

Almuerzos: se propondrán por ciclo lectivo diez listas, acorde a la estacionalidad.

Menú de invierno desde Mayo a Septiembre

Menú de verano desde Octubre a Abril. (Este mismo menú aplica a la escuela estival durante los meses de Enero y Febrero)

Postre del almuerzo: no se utilizara dulce compacto ni gelatina sola.

En caso de Patologías certificadas por medico se harán las modificaciones pertinentes en el plan alimentario del SAE y SAM, tanto en el (Almuerzo) como en el desayuno/meriendas (DMC), según leyes vigentes. Ley N°22431 Sistema de Protección Integral de los Discapacitados, Ley Nacional de Diabetes N° 26914, Ley Nacional de Celiaquía N°26588 y Ley Nacional N°26396 de Trastornos Alimentarios.

Artículo 37. PRODUCTOS NO PREVISTOS

Todo producto no previsto en el presente pliego deberá ser autorizado expresamente por el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires.-

Artículo 38. CANTIDADES ESTIMADAS DE SERVICIOS DIARIO

Las cantidades de servicios diarios que se deberán proveer se encuentran discriminados en los Renglones que se detallan en el ANEXO que integra el presente pliego. Y las mismas deberán respetarse estrictamente al momento de la entrega para la elaboración.

La facturación se realizará conforme se establece en el Art. 65 "facturación" del presente.

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

Artículo 39. DÍAS DE PRESTACIÓN

El servicio deberá prestarse todos los días hábiles, excluyéndose por ende, los días sábados, domingos, feriados nacionales y municipales, no laborales, asuetos, duelos nacionales, y los que se determinen oportunamente para realizar los servicios de desinfección, desinsectación y desratización de los establecimientos educativos.-

Los días en que se declaren paros nacionales (y/o de transporte) o se realicen jornadas de reflexión y capacitación se podrá brindar a elección de la Dirección de cada Establecimiento el servicio habitual. En estos casos el servicio de comedor deberá ser reemplazado por vianda fría al mismo costo de la ración de un día habitual. El establecimiento o la Municipalidad notificarán a la concesionaria con veinticuatro (24) horas de anticipación el tipo de servicio y la cantidad de raciones solicitadas.

Asimismo, en caso de inconvenientes técnicos y/o edilicios en el sector cocina, que imposibiliten la elaboración de las comidas, el servicio de comedor deberá ser reemplazado por vianda al mismo costo de la ración de un día habitual.

En caso de que por razones fundadas el proveedor adjudicatario de la zona no llevara adelante la distribución de los menús dicha zona será cubierta por otro adjudicatario a designar por la Municipalidad que haya resultado también adjudicatario del servicio, para la selección la Municipalidad se basara en la operatividad, calidad del servicio y antecedentes en la ejecución.

Artículo 40. HORARIOS PARA LA ENTREGA DE SERVICIOS

El horario establecido para la entrega de los productos en cada uno de los establecimientos comprendidos será inexcusablemente de 07:00 a 09:00 horas.

VII) SOBRE LOS RECURSOS AFECTADOS (CLAUSULAS VALIDAS PARA SAE y SAM)

• EDIFICIOS

Artículo 41.- DEPOSITOS Y PLANTAS ELABORADORAS

El oferente deberá contar y acreditar que dispone de Planta de Elaboración de alimentos propia, y que la misma se encuentra en plena disponibilidad de uso a los fines del presente servicio durante todo el periodo de vigencia de la presente contratación, así como cámaras separadas para carnes, lácteos, frutas y verduras y pollos, asimismo detallar de forma precisa, acompañando plano, el equipamiento con el que cuenta la Planta. El mismo deberá estar habilitado a tales efectos por todos los organismos técnicos pertinentes, en su área de competencia de acuerdo a normativa vigente.

• VEHICULOS Y CONTENEDORES TERMICOS

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

Artículo 42. VEHÍCULOS Y CONTENEDORES TERMICOS

El oferente deberá contar con la cantidad necesaria de vehículos propios o contratados en relación a la cantidad de establecimientos, los cuales deberán estar equipados con cámara frigorífica- para el transporte de comidas elaboradas y/o sustancias alimenticias, víveres frescos y secos, habilitados por todos los organismos técnicos pertinentes, en su área de competencia (Municipalidad de Lanús, SENASA, etcétera).

En caso de tratarse de vehículos contratados, respecto de los mismos debe existir un convenio de exclusividad a favor del oferente, por un período no menor a la duración de la prestación de los servicios adjudicados.

Los contenedores térmicos que se utilicen para la prestación de los servicios adjudicados podrán ser de propiedad del adjudicatario o por él contratados.

- a) Requisitos para los vehículos: ART 154 bis CAA y legislación complementaria.
- b) Habilitación Municipal y SENASA, exhibido el N° de Inscripción en el exterior.
- c) Construido de material sanitario, ventilada o refrigerada.
- d) La unidad de transporte - UTA – debe estar separada de la cabina del chofer.
- e) La UTA deberá estar en buenas condiciones de higiene.
- f) El transportista deberá poseer uniforme adecuado, libreta sanitaria y curso de capacitación de Buenas Prácticas de manufacturas (BPM). Deberá poseer la documentación del producto que transporta.
- g) Se deberá contar con la cantidad de vehículos necesarios para poder mantener correctamente la cadena de frío y/o calor de los alimentos y/o preparaciones que distribuyen.

• PERSONAL

Artículo 43. REQUISITOS

1) El personal dependiente del adjudicatario deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Mayor de dieciocho (18) años de edad
- b) Contar con libreta sanitaria habilitante y actualizada del Municipio de Lanús u otro organismo público o privado.
- c) Ser competente en su cometido, a tales fines la empresa deberá garantizar la capacitación del personal.

2) REPRESENTANTE TECNICO

A los efectos de la adjudicación, se tendrá en cuenta aquellos proveedores que cuenten con el servicio de un REPRESENTANTE TECNICO. Se entenderá como representante técnico al


MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

profesional licenciado en nutrición con título habilitante. Deberá contar como mínimo de un representante técnico cada 3000 unidades de servicios o raciones diarias adjudicadas, de ser adjudicatario de menos de 3000 unidades de servicio o raciones deberá contar con un representante técnico, el cual deberá cumplir como mínimo entre 8 y 10 horas semanales de jornada laboral en la planta. A los representantes les será requerida su presencia cada vez que la Municipalidad lo requiera o cualquier otro ente idóneo contralor de la prestación lo entienda conveniente.

Artículo 44. VESTIMENTA Y ACCESORIOS

- a) Deberá proveer a su personal de todas las prendas de vestir y accesorios que sean necesarios para la función que desempeñen.
- b) El personal deberá tener el pelo corto o recogido cubriendo íntegramente su cabeza con gorro o cofia, usar barbijo y guantes descartables. -
- c) En los Establecimientos Educativos los Directivos supervisarán que el personal dependiente del proveedor se presente a prestar el servicio con su vestimenta completa y en perfectas condiciones de presentación e higiene. -

Artículo 45. NÓMINAS DE PERSONAL

Previo a comenzar la prestación el adjudicatario deberá presentar en la Municipalidad de Lanús una nómina de su personal en la cual constarán los siguientes datos actualizados de cada uno de ellos:

- a) Apellidos
- b) Nombres
- c) Fecha de nacimiento
- d) Sexo
- e) Nacionalidad
- f) Tipo y número de documento de identidad, expedido por autoridad argentina
- g) Domicilio real
- h) Función que desempeña
- i) N° de CUIL y/o CUIT

Cuando dicha nómina deba ser actualizada el proveedor lo hará dentro de las veinticuatro (24) horas, en que se produzca alguna variante en su dotación. -

Artículo 46. IDENTIFICACIÓN PERSONAL

Todo el personal deberá lucir su identidad con una plaqueta identificadora (o leyenda bordada), colocada en la solapa izquierda o bolsillo superior de la prenda que, vista, conteniendo los siguientes datos:

- a) Nombre de la empresa



MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

- b) Apellido y nombre de la persona
- c) Función que desempeña

Artículo 47. LIBRETAS SANITARIAS

Todo el personal deberá contar con la libreta sanitaria vigente expedida por la Municipalidad de Lanús u otro organismo público o privado.

Artículo 48. SALUD DEL PERSONAL

El adjudicatario no podrá brindar el servicio sin tomar los resguardos correspondientes respecto a que ningún manipulador que padezca o sea vector de enfermedades de transmisión alimentaria, posea heridas, infecciones cutáneas, llagas, diarreas, enfermedades respiratorias, etc.- El adjudicatario deberá presentar ante las autoridades Municipales el alta médica de aquellos dependientes que hayan padecido alguna enfermedad. -

Artículo 49. COMPORTAMIENTO

El comportamiento del personal deberá ser en todo momento correcto y eficiente, pudiendo las autoridades del Municipio emplazar a la empresa para la separación perentoria de aquél que así no lo hiciere.-

Asimismo, la Municipalidad se reserva el derecho de exigir al adjudicatario la remoción de cualquier miembro de su personal del Establecimiento Educativo en la que presta servicio.-

Artículo 50. LUGARES DE PERMANENCIA Y CIRCULACIÓN

El personal del adjudicatario deberá transitar y permanecer en los lugares de acceso que determine la Dirección del Establecimiento Educativo, evitando su circulación por las restantes dependencias del edificio, y su vinculación con el personal o con los alumnos salvo en los casos que así lo exijan razones de servicio.

Artículo 51. DEPENDENCIA LABORAL

Todo el personal afectado a este servicio estará bajo exclusivo cargo del adjudicatario, corriendo por su cuenta salarios, seguros, leyes sociales y previsionales y cualquier otro gasto sin excepción, vinculado con la prestación del servicio, no teniendo en ningún caso la misma relación la Municipalidad de Lanús.

Por otra parte, queda debidamente entendido que la Municipalidad de Lanús no asumirá responsabilidad alguna y estará desligado de todo conflicto o litigio que eventualmente se genere por cuestiones de índole laboral entre el adjudicatario y el personal que éste ocupare para ejercer la actividad que se le ha contratado y que, en consecuencia, pudiera implicar la intervención del gremio que los nuclea y/o de aquellos organismos estatales vinculados con el contralor de transgresiones a normas establecidas para el orden laboral, o del cumplimiento de convenios colectivos de trabajo en vigencia.-

El adjudicatario no podrá disponer de su personal destacado, para otra actividad que la

que le ha sido adjudicada estrictamente en el presente pliego.

VIII) **SOBRE EL CONTROL BROMATOLÓGICO**

Artículo 52. SERVICIO DE CONTROL BROMATOLÓGICO

El adjudicatario deberá contar con un Servicio de Control Bromatológico propio o contratado en sus depósitos y/o plantas elaboradoras durante todo el plazo de la prestación y deberá realizar informes bromatológicos trimestrales, remitiendo copia a la Municipalidad de Lanús dentro de los diez (10) días posteriores a la finalización del mes de prestación. Los informes presentados deberán contar con un detalle minucioso de cada relevamiento higiénico-sanitario efectuado en las plantas o depósitos del adjudicatario, y protocolos de análisis correspondientes a las tomas de muestras realizadas. En caso de cambio del profesional en relación de dependencia o del Servicio de Control Bromatológico contratado, se deberá informar y realizar las presentaciones correspondientes ante la Municipalidad.

IX) **SOBRE LA HIGIENE Y LIMPIEZA**

Artículo 53. HIGIENE Y LIMPIEZA

El adjudicatario deberá mantener en perfectas condiciones de higiene:

- a) Las plantas elaboradoras y depósitos que utilice, con sus instalaciones y equipos.
- b) Los vehículos con los que transporte las mercaderías.
- c) Los contenedores térmicos que se utilicen para prestar los servicios.

Asimismo, deberá tomar los recaudos para que las operaciones de carga y descarga, ingreso y egreso de mercadería se desarrollen en condiciones de higiene. Asimismo, deberá realizar la limpieza de todos los locales y bienes de uso necesarios para el cumplimiento de la prestación del servicio, quedando a su exclusivo cargo la afectación del personal, el aprovisionamiento y los gastos que demande la adquisición de los elementos destinados para el logro de tal fin.

Artículo 54. PERSONAL AFECTADO A TRABAJOS DE LIMPIEZA

El personal que se afecte para la realización de estos trabajos en sus plantas elaboradoras y/o depósitos, deberá en cumplir con lo prescripto en el Código Alimentario Argentino (Artículo 138 Punto 11 "in-fine") que dice: "...el personal que sirve al público o manipula alimentos no podrá ser utilizado para la higienización del local, inodoros, retretes, pisos, muebles, escupideras, etc., tarea que deberá encomendarse exclusivamente a los peones de limpieza". –

Artículo 55. DESINFECCION, DESINSECTACION Y DESRATIZACION

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

El adjudicatario deberá efectuar, toda vez que sea necesario y como mínimo con una frecuencia mensual, la desinfección, desinsectación y desratización de las instalaciones afectadas a la prestación del servicio adjudicados: sectores de cocina, depósitos de víveres, vestuarios, etc. A tal efecto deberá contar con las empresas que están habilitadas y en un todo de acuerdo con las normas vigentes. -

X) SOBRE LOS REQUISITOS A CUMPLIMENTAR EN EL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO

Artículo 56. HABILITACIÓN DE UN “LIBRO DE ÓRDENES”

A los efectos de asentar las comunicaciones u observaciones vinculadas a la prestación de la provisión de mercadería en el establecimiento educativo, el adjudicatario proveerá a la Municipalidad de Lanús, con una antelación no menor de veinticuatro (24) horas a la fijada para el comienzo de la prestación, de un (1) libro de Actas con hojas numeradas.

Se le entregará al representante responsable en el momento de notificarse una copia fiel de las actas labradas.

El Libro será repuesto por el adjudicatario cada vez que sea necesario, hasta la finalización de la prestación.

Todas las observaciones asentadas revestirán carácter de notificación fehaciente para el adjudicatario, obligándose éste a subsanar de inmediato las situaciones denunciadas, sin perjuicio de la aplicación de las penalidades que pudieren corresponder.

Artículo 57. DESIGNACIÓN DE REPRESENTANTES

La firma adjudicataria designará y asentará fehacientemente en el Libro de Órdenes, a las personas con las siguientes facultades:

- a) Representante responsable: Deberá designar un representante responsable, que permanecerá en el edificio durante la entrega de la mercadería.
- b) Estará con facultades de decisión, a los efectos de coordinar y asegurar el cumplimiento de la entrega de la mercadería, como así también tomar conocimiento de las novedades que imponga la Municipalidad de Lanús.

Artículo 58. PEDIDOS. MODIFICACIONES

El adjudicatario aceptará las modificaciones que en cuanto a mayor o menor número de alumnos le determinen las autoridades de la Municipalidad de Lanús, dentro de las cantidades máximas autorizadas, hasta veinticuatro (24) horas antes del día en que deba hacerse efectiva la entrega de la mercadería. Las modificaciones se producirán conforme a la asistencia media que informa el DOCENTE DIRECTIVO DE CADA ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO.

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

Artículo 59. ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS NO PREVISTOS.

Se incorporarán al Servicio Alimentario Escolar, únicamente con la autorización del MINISTERIO DE DESARROLLO DE LA COMUNIDAD o la Municipalidad en las modalidades que se asignen.

La Municipalidad notificara en forma fehaciente a los Directivos del Establecimiento Educativo que fue incorporado al Sistema Alimentario Escolar.

Para estos Establecimientos Educativos no previstos en la Licitación, la Municipalidad de Lanús convocará, mediante notificación fehaciente, a las firmas que resultaron adjudicatarias de la presente licitación y que a juicio de la Municipalidad estén en condiciones de brindar en forma eficiente el servicio a asignar, a efectuar nuevas propuestas, las cuales no deberán superar el precio máximo previsto.

XI) SOBRE LAS FISCALIZACIONES

Artículo 60. FISCALIZACIONES

a) OBJETO

Todos los aspectos de la prestación serán objeto de una permanente fiscalización incluyendo, enunciativamente:

- 1) La provisión de mercadería a granel. Las diferentes acciones y etapas en el proceso de elaboración, así como su almacenamiento, transporte, carga y descarga, composición y calidad, conservación, distribución y cumplimiento de menús, horarios y cantidades.
- 2) Gramaje de cada uno de los componentes de la ración servida.
- 3) El estado de conservación de los elementos utilizados para el envase e identificación de la mercadería.
- 4) El mantenimiento, estado y funcionamiento, del equipamiento y las instalaciones de la planta elaboradora.
- 5) El mantenimiento y estado de conservación de los vehículos, contenedores térmicos y servicio de control bromatológico.
- 6) Cumplimiento de los requisitos en cuanto a seguros y, documentación.
- 7) Condiciones de higiene y limpieza.

b) FISCALIZACIÓN GENERAL

El Ministerio de Desarrollo de la Comunidad y/o la Municipalidad de Lanús, cuando lo determine, efectuará el contralor constante de la prestación, mediante personal idóneo que concurrirá a los establecimientos educativos, así como también a las plantas elaboradoras, oficinas y toda otra instalación denunciada por el adjudicatario para efectuar inspecciones de rutina o las especiales

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

que se requieran a fin de determinar que el adjudicatario cumple con las obligaciones a su cargo, debiendo este último -y sus dependientes-colaborar con el personal de fiscalización arriba referido en todo lo que haga al debido cumplimiento de las funciones de este último.

c) FISCALIZACIÓN PARTICULAR

Sin perjuicio de la fiscalización general que efectúen, tanto el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad como la Municipalidad de Lanús en cada establecimiento educativo las autoridades docentes, los docentes en turno de comedor y los miembros de la Comisión Directiva de las Asociaciones Cooperadoras, están facultados para fiscalizar la prestación en el establecimiento de mención.

d) FISCALIZACIÓN DE LA CARGA Y DESCARGA Y DEL INGRESO Y EGRESO DE MERCADERÍAS Y PERSONAL

El adjudicatario deberá igualmente permitir que durante los trabajos de carga, descarga, ingreso y egreso, de mercaderías y elementos, así como también, durante la entrada y salida del personal destacado por aquél, las personas indicadas en los puntos b) y c) –ambos del presente artículo-puedan practicar las inspecciones que juzguen procedentes. -

Artículo 61. CONTROL DE GRAMAJES

Provisión de balanza para control de mercadería

A los efectos de la debida comprobación del gramaje de los alimentos el proveedor dispondrá para la entrega de la mercadería en cada vehículo una balanza portátil la que deberá encontrarse en todo momento en perfecto estado de funcionamiento y exactamente calibrada, verificada y habilitada por la Municipalidad de Lanús. El adjudicatario deberá poner dicha balanza a disposición de las autoridades de contralor cada vez que éstas lo dispongan.

Artículo 62. GARANTÍA DE PRESTACIÓN

En caso de demora, la prioridad será garantizar la prestación alimentaria, sin perjuicio de aplicar las penalidades correspondientes. -

XII) SOBRE LA RECEPCIÓN DE LOS SERVICIOS Y FACTURACION

Artículo 63. REMITOS

El adjudicatario contra la entrega de la mercadería, hará firmar diariamente al personal Directivo a cargo de cada Establecimiento Educativo o a quien éste designe, un remito que indicará claramente la cantidad y tipo de mercadería entregada.

Artículo 64. PARTE DE RECEPCIÓN DEFINITIVA

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

Parte de recepción definitiva a partir de las constancias de dichos remitos se confeccionará mensualmente por Establecimiento Educativo, un Remito Definitivo que será presentado en la Municipalidad de Lanús, dentro de los cinco primeros días del mes siguiente y deberá especificar, las cantidades por la MERCADERÍA entregada, UNIDAD DE MEDIDA, PRECIO UNITARIO, TOTAL POR PRODUCTO, IMPORTE TOTAL.

Artículo 65. FACTURACION

- a) Tramitación de las facturas. La facturación se realizará de acuerdo al Real Servicio Prestado, y no superara el importe que resulte del cálculo, de la totalidad de los alumnos que concurrieron a tomar servicio por el importe que el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad y la Municipalidad fijen para las distintas modalidades.
- b) La cantidad de alumnos que concurrieron a tomar el servicio, surge, conforme al pedido basado en la asistencia media, que entregará diariamente a la Municipalidad de Lanús el directivo del Establecimiento Educativo, para las diferentes modalidades de prestaciones, comedor, desayuno y merienda completa.
- c) La correspondiente factura, se deberá presentar en la ventanilla habilitada a tal efecto en la Municipalidad con su respectivo remito firmado por la autoridad del establecimiento educativo o quien este designe a tal fin o bien, remitida via email a la dirección recepcionfacturas@lanus.gob.ar.
- d) Las correspondientes facturas deberán presentarse en forma mensual por establecimiento educativo, discriminado por diferentes modalidades de prestaciones: Comedor / D.M.C.
- e) No se recibirá ninguna factura que no reúna, los requisitos exigidos en el presente Pliego de Bases y Condiciones Generales y Particulares.

Artículo 66. CONDICION DE PAGO

El pago se efectuará dentro de los 30 días de presentada la factura por parte del proveedor. El mismo estará supeditado a la recepción de los fondos transferidos por la Provincia de Buenos Aires en virtud del Programa del SAE del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires.

La Municipalidad de Lanús quedará indemne a cualquier reclamo de pago cuando no se dé la condición estipulada en el párrafo anterior.

XIII) CLAUSULAS COMPLEMENTARIAS

Artículo 67.- RESERVA

La Municipalidad, se reserva el derecho de revocar el llamado licitatorio o de rechazar la totalidad de las ofertas presentadas con anterioridad al perfeccionamiento del contrato, sin que dicha decisión otorgue derecho alguno a los oferentes para formular y/o efectuar reclamo alguno.

Artículo 68. COMPROMISO DE CONTINUIDAD

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

Al suscribir el contrato el adjudicatario reconoce que se trata de la prestación de un Servicio Público Esencial y que su interrupción o suspensión puede ocasionar serios perjuicios al interés general y afectar la salud de los comensales. Por ello acepta la aplicación de las leyes de orden público existentes, que no permiten al adjudicatario por ninguna causa interrumpir, suspender o abandonar el servicio, sea total o parcialmente. En caso de resultar adjudicataria una Unión Transitoria (U.T.) o una Asociación de Colaboración, las firmas integrantes de aquéllas serán solidariamente responsables por el cumplimiento del Contrato.

Artículo 69. PROHIBICIÓN DE TRANSFERIR EL CONTRATO

Al adjudicatario le queda taxativamente prohibida la transferencia total o parcial del contrato suscripto con la Municipalidad de Lanús a terceras personas por cualquier título. -

Artículo 70. MORA

La adjudicataria quedará constituida en mora automáticamente por el solo hecho de excederse en los plazos estipulados en el Art. 31 del presente pliego sin necesidad de interpelación judicial o extrajudicial alguna y estará obligado al pago de las multas correspondientes.

Artículo 71. PENALIDADES

El adjudicatario puede ser pasible de las siguientes penalidades:

Pérdida de la garantía de mantenimiento de la oferta o de cumplimiento del contrato.

Multa y rescisión por incumplimiento de las obligaciones contractuales.

Artículo 72. MULTAS POR INCUMPLIMIENTOS

Se registrá según lo establecido en el Art. 40 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

Artículo 73. SANCIONES

Sin perjuicio de la aplicación de las penalidades establecidas en el artículo precedente, los oferentes de acuerdo al art. 40 del Pliego de Bases y Condiciones pueden ser pasibles de las siguientes sanciones:

- Apercibimiento DOCUMENTADO en el Registro de Proveedores del Municipio.
- a) Por desistimiento de la oferta.
- b) Por incumplimientos o demoras en sus obligaciones contractuales.
- c) Si tuvieran a criterio de las distintas dependencias usuarias dos conceptos malos al cabo de un año y siempre que los motivos del mismo no se encuentren previstos en otros causales de sanción.
 - Suspensión.
 - Inhabilitación:

En el caso de que se hubiera constatado un incumplimiento por parte del adjudicatario durante la ejecución del contrato, igualmente le será aplicada la penalidad y la sanción que pudiere corresponderle aun cuando el contrato se encontrara rescindido y/o ejecutado en su totalidad al

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS



tiempo en que se formalice el correspondiente Acto Administrativo que decide la aplicación de la penalidad y/o sanción.


MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

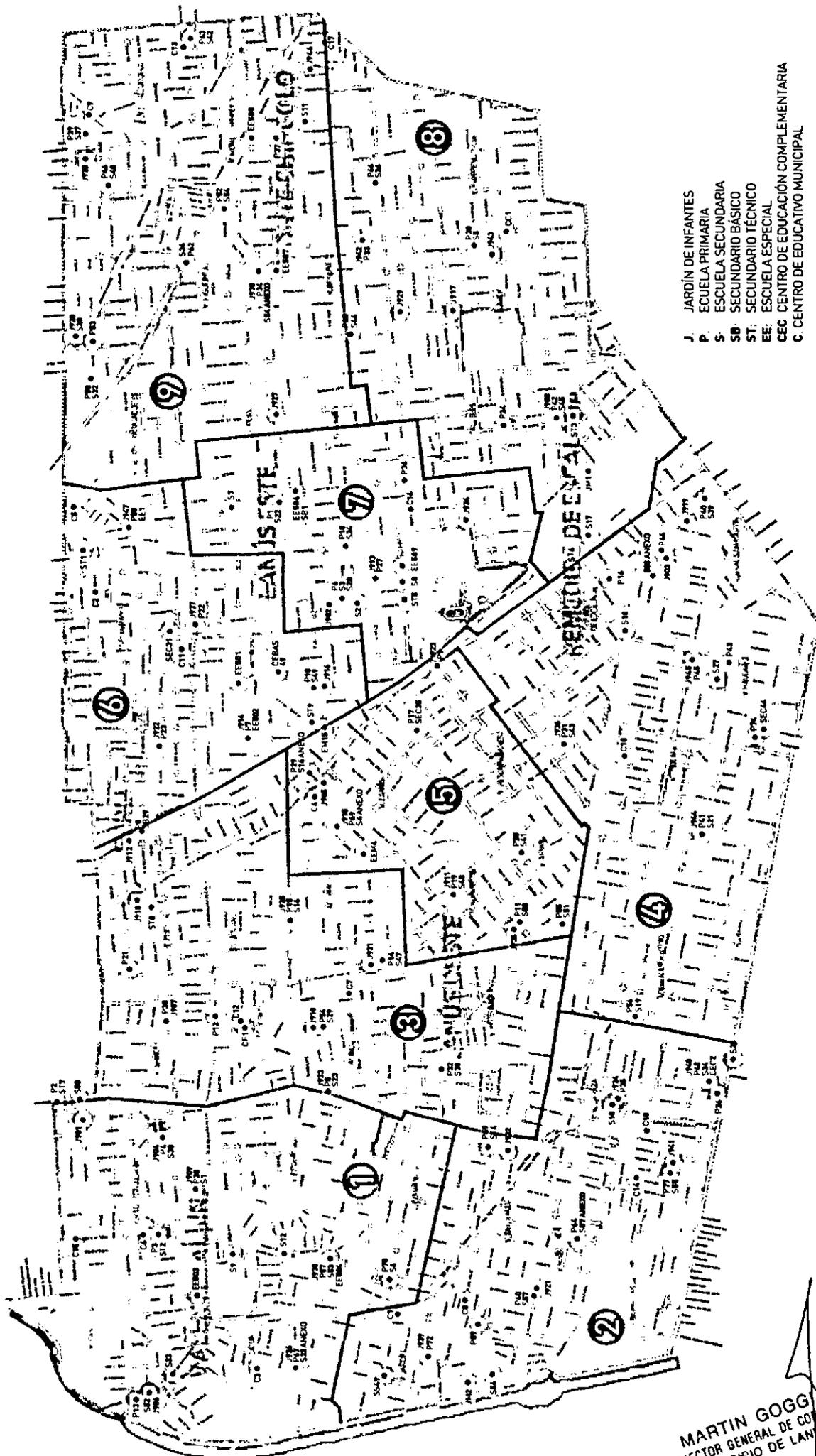
PLANO


MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE VANÚS

CENTROS EDUCATIVOS -SAE-



cada día
un poco
mejor.



- J JARDÍN DE INFANTES
- P ESCUELA PRIMARIA
- S ESCUELA SECUNDARIA
- SB SECUNDARIO BÁSICO
- ST SECUNDARIO TÉCNICO
- EE ESCUELA ESPECIAL
- CEG CENTRO DE EDUCACIÓN COMPLEMENTARIA
- C CENTRO DE EDUCATIVO MUNICIPAL

MARTIN GOGGA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

ESCUELAS PROVINCIALES

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

7000-28.

Escuelas Provinciales



ZONA 1							
Nivel/Modalidad	CUE	Nro	Domicilio	Localidad	Teléfono	DMC	COMEDOR
Inicial	6042020	901	Paraguay 2119	VALENTIN ALSINA	42283691	190	
Inicial	6042030	904	Ucrania 815 Palacios	VALENTIN ALSINA	4208-7624	160	
Inicial	6106790	906	4094	VALENTIN ALSINA	4218-0516	170	
Inicial	6042040	909	Jose Rucci 958	VALENTIN ALSINA	4228-5077	150	
Inicial	6079300	926	Eduardo Madero 1654	VALENTIN ALSINA	4368-7621	200	
Inicial	6127980	938	Molinedo 1875	VALENTIN ALSINA	4208-0059	230	
Primaria	6081700	2	Rivadavia 151	VALENTIN ALSINA	4208-9075	200	
Primaria	6029440	3	Pte J D Peron 3018	VALENTIN ALSINA	4208-3615	380	
Primaria	6089310	4	Ucrania 815	VALENTIN ALSINA	4208-2323	600	
Primaria	6081690	13	R.De Escalada 4231	VALENTIN ALSINA	4208-7753	330	260
Primaria	6029320	20	Jose I .Rucci 958	LANÚS	4208-9783	210	
Primaria	6078200	57	Molinedo 1900	VALENTIN ALSINA	4218-2118	270	248
Primaria	6078210	67	Madero 1650	VALENTIN ALSINA	4228-1627	310	
Primaria	6027270	70	Murguiondo 2221	VALENTIN ALSINA	4208-5572	220	187
Secundaria Técnica	6087470	2	Juan Domingo Peron 3018	VALENTIN ALSINA	4218-5291	370	
Secundaria Técnica	6038990	7	Rivadavia Esq. Guatemala 145	VALENTIN ALSINA	4208-9366	340	
Secundaria	6024130	1	JOSÉ I. RUCCI 958	VALENTIN ALSINA	4218-6355	120	
			Warnes				
Secundaria	6028260	6	3493/ Anexo Murguiondo 2221	LANÚS OESTE	4218-1978	620	
Secundaria	6086600	9	Coronel Erezcano 3240	LANÚS OESTE	4208-0266/4209-2027	350	
Secundaria	6079290	12	Liniers 3225	LANÚS OESTE	4209-5133/5	390	
Secundaria	6176130	30	Ucrania 841	VALENTIN ALSINA	4228-0680	170	
Secundaria	6178030	33	Remedios de Esc. 4231/anexo: Madero 1650	VALENTIN ALSINA	4208-7753	150	100
ANEXO	6178030	33				100	

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS



Secundaria	6177980	50	Paraguay esq. Rivadavia	VALENTIN ALSINA	4209-9866	160	
Secundaria	6176230	53	Cnel. Molinedo 1900	VALENTIN ALSINA	4218-2118	130	
Especial	6048760	503	Tuyuti Y Yatay 3487	LANÚS	4209-6687	100	100
Especial	6116000	504	Molinedo 1900	VALENTIN ALSINA	4368-7622	237	120

6857 1015

Lic. Damián Artel Sala
SECRETARIO DE EDUCACION
EMPLEO Y DEPORTE

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

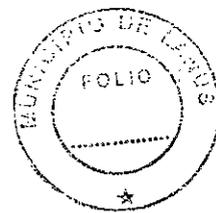


Escuelas Provinciales

ZONA 2

Nivel/Modalidad	Nro	CUE	Domicilio	Localidad	Teléfono	DMC	COMEDOR
Inicial	921	6010170	San Vladimiro 5462	VILLA DIAMANTE	4208-3898	220	
Inicial	924	6021270	1ª De Mayo 4171	VILLA CARAZA	4262-1308	135	
Inicial	932	6086800	Oliden 2849	VILLA DIAMANTE	4218-3025	160	
Inicial	939	6139150	Potosi 2651	LANUS	1551393294	180	164
Inicial	940	6134750	Jose Leon Suarez 3970	VILLA CARAZA	4267-3269	280	
Inicial	941	6134770	Benito Perez Galdos 4201	VILLA CARAZA	4276-4661	310	
Primaria	26	6088150	Dean Funes 4436	VILLA CARAZA	4286-5558	450	
Primaria	35	6086850	1ª De Mayo 4171	LANÚS OESTE	4262-1887	730	353
Primaria	48	6088140	J.L.Suarez 3942	LANÚS	4286-4677	380	100
Primaria	49	6086810	Moreno 2608	LANÚS OESTE	4208-5034	260	
Primaria	59	6020350	Yatay 2850	LANÚS	4208-1036	250	185
Primaria	60	6020340	Molinedo 3200	VALENTIN ALSINA	4209-5423	450	
Primaria	64	6079280	Juan Farrel 3334	LANÚS OESTE	4228-5138	360	300
Primaria	72	6020360	Potosi 2651	LANÚS	4228-5545	360	280
Primaria	77	6079260	Gral. Villegas 4551	VILLA CARAZA -	4267-4088	580	540
Secundaria Técnica	4	6028270	Jose Maria Moreno 2660	VILLA DEL VALLE	418-6765	450	
Secundaria	18	6173170	Tagle 3868	VILLA CARAZA	4262-0151	410	
Secundaria	25	6178060	Gral. Hornos 3879	VILLA CARAZA	4267-3272	240	
Secundaria	34	6178160	José León Suarez 3942	VILLA CARAZA		160	
Secundaria (antes Básica 5)	57	6172840	MOLINEDO 3200	VILLA DIAMANTE	4218-2492	205	
Secundaria	55	6176270	Villegas 4551	LANÚS OESTE	4267-4088	239	100
Secundaria	56	6178200	Osorio Polo Educativo	VILLA DIAMANTE	4368-7062	188	153
Secundaria (antes Básica 61) anexo	57	6178230	Juan Farrel 3334	VALENTIN ALSINA	4218-3612	140	
JM	2	6182060	Polo Educativo, Osorio	VILLA JARDIN	4228-5545	40	50

MARTIN GOGGIA
 DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
 MUNICIPIO DE LANÚS



Psicología	2	6166060	Jose Leon Suarez 3988	LANÚS OESTE	4276-7182	135	135
Especial	5549	-19099	WARNES 3966	LANÚS OESTE	4209-1742	105	54
						7417	2414

Lic. Darían Ariel Sala
SECRETARIO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS



Escuelas Provinciales

ZONA 3

Nivel/Modalidad	Nro	CUE	Domicilio	Localidad	Teléfono	DMC	COMEDOR
Inicial	907	6102030	Enrique Fernandez 749	LANÚS OESTE	4208-2005	190	
Inicial	910	6102060	Alf. Palacios 711	LANÚS OESTE	4241-0346	180	
Inicial	912	6102050	Terranova 345	LANUS	4225-4241	160	
Inicial	918	6102350	Liniers 1540	LANÚS OESTE	4262-2653	158	
Inicial	925	6102150	Maximo Paz 702	LANUS	4249-6271	140	
Inicial	931	6039180	Coronel Sayos 1270	LANÚS OESTE	4247-8391	200	
Inicial	933	6021250	Rivadavia 1845	VALENTIN ALSINA	4208-5858	160	
Primaria	5	6079230	Av. Rivadavia 1847	LANÚS	4228-4301	310	
Primaria	12	6039000	Remedios De Escalada 1480	LANÚS	4208-3223	230	
Primaria	14	6102110	Fray Julian Lagos 2113	LANÚS OESTE	4249-5802	460	
Primaria	15	6115320	Maximo Paz 702	LANÚS	4241-9150	230	
Primaria	21	6102080	Colombia 1153	LANÚS OESTE	4208-8991	221	221
Primaria	32	6027290	Pilcomayo Esq. Warnes S/N	LANÚS	4262-5978	360	
Primaria	38	6038840	Jean Jaures 1502	VALENTIN ALSINA	4209-9528	250	
Primaria	54	6102360	Santiago Plaul 1832	LANÚS OESTE	4262-5796	330	
Secundaria Técnica	8	6115360	Jean Jaures 749	LANÚS	4247-5531	450	
Secundaria	16	6146900	Máxima Paz 702	LANÚS OESTE	4240-5008	120	
Secundaria	23	6176140	Rivadavia 1847	LANÚS OESTE	4228-1627	220	
			VILLA				
Secundaria	29	6178180	Santiago Plaul 1832	INDUSTRIALES	4262-1774	130	
Secundaria	38	6178090	Pilcomayo Esq. Warnes S/N	LANÚS OESTE	4262-5978	145	
Secundaria	47	6176150	Fray Julián Lagos 2113	LANÚS OESTE	4249-5802	170	
Secundaria	6178020	52	Remedios De Escalada De San Martin 1480	LANÚS OESTE	4208-3223	168	
Especial	1	6151960	Resistencia 1525	LANÚS OESTE	-	165	165

5147 386

Lic. Damián Arriel Sa
SECRETARIO DE EDUCACION
EMPLEO Y DEPORTE

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS



Escuelas Provinciales

ZONA 4

Nivel/Modalidad	Nro	CUE	Domicilio	Localidad	Teléfono	DMC	COMEDOR
Inicial	903	6019420	Lisandro Mendez 3446	REM. DE ESCALADA	4242-9655	240	
Inicial	919	6019400	Dr.Melo 5002	REM. DE ESCALADA	4248-9738	200	
Inicial	936	6127800	Andrade 760	LANÚS OESTE	4357-2106	100	
Inicial	944	6209150	Monsr.Hladnik 3931	REM. DE ESCALADA	1531007739	147	
Inicial	945	6222080	Marco Avellaneda 1253	LANÚS	4202-3683	150	100
Primaria	16	6019410	Dr. Arturo Melo 4453	REM. DE ESCALADA	4242-2021	250	
Primaria	31	6100870	Andrade 740	LANÚS	4225-8410	300	
Primaria	40	6019390	Villegas 361	REM. DE ESCALADA	4242-0275	280	170
Primaria	41	6082410	Mons. Hladnik 3949	REM. DE ESCALADA	4267-1145	370	350
Primaria	43	6082480	Don Orione 1251	REM. DE ESCALADA	4242-2650	445	
Primaria	44	6076640	Manuel Castro 644	REM. DE ESCALADA	4242-2447	350	
Primaria	45	6082460	M.Avellaneda 1253	REM. DE ESCALADA	4202-9113	215	164
Primaria	56	6115970	1ª de Mayo 3640	LANÚS OESTE	4286-8907	680	200
Primaria	74	6107900	Los Patos 4140	REM. DE ESCALADA	4276-1335	385	237
Secundaria Técnica	6	6087450	Av. H. Yrigoyen 5982	REM. DE ESCALADA	4240-5091	330	
Secundaria	10	6027860	Av. Rosales 1132	R. DE ESCALADA	4202-4837	285	
Secundaria	19	6173670	Canadá 3947	VILLA CARAZA	4267-5187	300	
Secundaria	21	6184920	Mñor. Hladnik 3850	LANÚS OESTE	4267-5485	200	
Secundaria	27	6176210	Coronel Timote 3859	REM. DE ESCALADA	4276-2502	180	
Secundaria	39	6178130	Villegas 363	REM. DE ESCALADA	4262-0275	150	
Secundaria	43	6178080	Andrade 740	LANÚS OESTE	4357-2280	110	
Secundaria	44	6178240	3 de Febrero 4127	REM. DE ESCALADA	4267-3870	170	
Anexo de 508	508		M. Castro	REM. DE ESCALADA	4289-1419	25	25

5862 - 1246

Lic. Damián Artel S.
SECRETARIO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

Escuelas Provinciales

ZONA 5

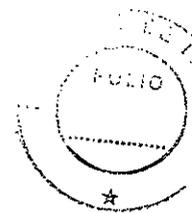


Nivel/Modalidad	Nro	CUE	Domicilio	Localidad	Teléfono	DMC	COMEDOR
Inicial	905	6038980	Moreno 32	LANUS	4249-1358	190	
Inicial	911	6115330	Carlos Tejedor 1061	LANÚS OESTE	4240-6410	242	
Inicial	915	6038970	Ministro Brin 2475	LANÚS OESTE	4225-6882	127	
Inicial	923	6051270	Hipólito Yrigoyen 5005	LANUS	4241-8210	105	
Inicial	935	6139140	Medeiros 2875	LANÚS OESTE	4225-4488	160	
Primaria	9	6115990	Av.H. Yrigoyen 5005	LANÚS	4241-8210 / 4247-7485	245	
Primaria	11	6102100	Aristobulo Del Valle 1503	LANÚS	4241-2143	300	
Primaria	17	6115980	Ministro Brin 3024	LANÚS OESTE	4241-2124	350	
Primaria	19	6038030	Carlos Tejedor 1091	LANÚS	4241-1813	475	
Primaria	28	6102090	Carlos Gardel 1011	LANÚS ESTE	4240-8741	270	
Primaria	29	6050660	Ramos 64	LANÚS	4241-2715	320	
Primaria	55	6038900	Pte Derqui 1665	LANÚS OESTE	4240-0517	320	
Primaria	69	6115310	Ministro Brin 2475	LANÚS OESTE	4249-4641	230	
Secundaria	4	6102160	20 de Setiembre 2432	LANÚS OESTE	4240-8688	200	
ANEXO	4	-3150				90	
Secundaria	16	6146900	Coronel Ramos 64	LANÚS OESTE		88	
Secundaria	35	6172660	Ministro Brin 3024	LANÚS OESTE	4247-1489	90	
Secundaria	41	6178070	Carlos Gardel 1011	LANÚS OESTE	4241-0925/4247-4501	80	
Secundaria	48	6176170	Carlos Tejedor 1091	LANÚS OESTE	4241-1813	130	
Secundaria	51		Pte Derqui 1665	VILLA POMPEO	4240-4683/0549	100	
Secundaria (antes Básica 31)	58	6178010	Aristobulo Del Valle 1503	VLLA POMPEO	4241-2092	150	
Secundaria	15	6206320	Joaquín V. Gonzalez 2875 3º piso	LANÚS OESTE	-	100	

4362

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

Lic. **Damián Ariel Sala**
SECRETARIO DE EDUCACIÓN,
EMPLEO Y DEPORTE



Escuelas Provinciales

ZONA 6

Nivel/Modalidad	Nro	CUE	Domicilio	Localidad	Teléfono	DMC	COMEDOR
Inicial	914	6054080	Cte.Mamberti i 1217	LANÚS ESTE	4241-3768	160	
Inicial	916	6118510	Tucuman 1196	LANÚS ESTE	4247-1195	200	
Inicial	922	6038860	Bolaños-850	LANÚS ESTE	4255-0600	120	
Inicial	937	6127780	Gral. Rodríguez 1758 1° Piso	LANUS	4240-5554	100	
Inicial	947	6224450	Bouchard y Pergamino s/nº	LANÚS ESTE	4241-0957	138	
Inicial	8342	8342	Bustamante 2615	LANÚS ESTE		215	135
Primaria	7	6038950	Cte. Mamberti 1217	LANÚS	4241-7178	315	
Primaria	8	6038880	Bouchard 370	LANÚS	4241-4171	230	
Primaria	10	6039220	Anatole France 1660	LANÚS	4247-2510	420	
Primaria	22	6101870	General Rodríguez 1758	LANÚS	4247-5585	440	230
Primaria	23	6038870	Bolaños 820	LANÚS ESTE	4241-7258	261	165
Primaria	58	6102020	Pergamino S/N	LANÚS ESTE	4225-2078	270	230
Estetica	1		Pergamino S/N	LANÚS ESTE	4225-2078	50	
Secundaria Técnica	1	6097110	Burelas 2230	LANUS	4225-1395	300	
Secundaria	31	6176180	Córdoba 878	LANÚS ESTE	42478440	255	
Secundaria	49	6178000	Anatole France 1660	LANÚS ESTE	4247-2510	100	
Secundaria Básica	29	6177990	Bouchard 370	GERLI	4247-2916	60	
Especial	501	6097130	Juncal 1259	LANÚS ESTE	4247-3780	240	120

3874 880

Lic. *Damián Ariel Sala*
SECRETARIO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

Escuelas Provinciales

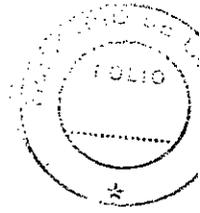
ZONA 7

Nivel/Modalidad	Nro	CUE	Domicilio	Localidad	Teléfono	DMC	COMEDOR
Inicial	902	6054070	Sitio De Montevideo 1737	LANÚS ESTE	4225-1394	214	
Inicial	913	6043460	Ferre 2180	LANÚS ESTE	4241-3845	260	
Inicial	934	6043420	F.M. Esquiú 2754	REM. DE ESCALADA	4247-2377	155	
Primaria	1	6100840	Eva Peron 2412	LANÚS ESTE	4241-2467	580	
Primaria	6	6118490	Ituzaingo 1762	LANÚS	4241-0536	680	
Primaria	18	6054140	General Madariaga 1960		4241-4576	714	
Primaria	27	6108390	General Ferre 2180	LANÚS ESTE	4241-4584	545	
Primaria	36	6043400	Villa De Lujan 2389	LANÚS	4241-9954	190	160
Secundaria Técnica	5	6097120	Gral. Arias 1751	LANÚS ESTE	4240-5026	320	
Secundaria	7	6116020	Juncal 2436	LANÚS ESTE	4241-8547	100	
Secundaria	8	6115300	Grsl. Arias 1935	LANÚS ESTE	425-7880	540	
Secundaria	22	6176120	Eva Perón 2412	LANÚS ESTE	4240-5001	280	
Secundaria	28	6177910	Ituzaingo 1762	LANÚS ESTE	4247-2926	100	
Especial	506	6100860	Avda. Eva Peron 2438	LANÚS	4225-2086	60	30
Especial	509	6167220	Carlos Gardel 331	LANÚS	4247-9159	100	20
						4838	210



Lic. *Damián Ariel Sala*
 SECRETARIO DE EDUCACIÓN
 EMPLEO DEPORTE

MARTIN GOGGIA
 DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
 MUNICIPIO DE LANÚS



Escuelas Provinciales							
ZONA 8							
Nivel/Modalidad	Nro	CUE	Domicilio	Localidad	Teléfono	DMC	COMEDOR
Inicial	908	6075410	Roma 2757	REM. DE ESCALADA	4202-6809	142	
Inicial	917	6075430	C.Uruguayo 2800	LANUS	4220-5974	120	120
			Centenario Uruguayo	MONTE			
Inicial	929	6018230	2469	CHINGOLO	4220-3108	260	
Inicial	942	6148780	De La Peña 2290	LANÚS	4246-4377	232	
Inicial	943	6203610	Albariños	MONTE CHINGOLO	4230-8655	200	
JM	1	6231540	29 de Septiembre 3901	REM. DE ESCALADA		64	
Primaria	24	6075400	Suipacha 3098	REM. DE ESCALADA	4220-8887	340	280
Primaria	25	6054190	General Pico 2002	LANÚS	4246-0952	235	
Primaria	30	6017340	Aguapey 3864	LANÚS	4230-8628	230	
Primaria	33	6010210	Pje Rossi 3909	MONTE CHINGOLO	4289-1355	160	160
Primaria	42	6018220	Roma 2757	REM. DE ESCALADA	4202-0083	280	
Primaria	66	6076600	Condarco 2332	MONTE CHINGOLO	4289-2463	465	
Secundaria Técnica	3	6106780	Acevedo 2778	REM. DE ESCALADA	4202-4971	220	
Secundaria	5	6073010	Aguapey 3864	MONTE CHINGOLO	4289-2269	430	
Secundaria	17	6168260	Barragán 4601	LANÚS ESTE	4242-4264	160	
Secundaria	26	6176240	Condarco 2332	LANÚS ESTE	4289-2463	300	
Secundaria	45	6183670	Roma 2757	REM. DE ESCALADA	4202-0083	100	
Secundaria	46	6173020	General Pico 2002	LANÚS	4246-0952	160	
Psicología	1	6166050	De La Peña 3257	MONTE CHINGOLO	4220-1339	170	170
						4268	730

Lic. *Damián Artel Sala*
 SECRETARIO DE EDUCACIÓN
 EMPLEO Y DEPORTE

MARTIN GOGGIA
 DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
 MUNICIPIO DE LANÚS

Escuelas Provinciales

ZONA 9

Nivel/Modalidad	Nro	CUE	Domicilio	Localidad	Teléfono	DMC	COMEDOR
Inicial	920	6038040	D.Alvarez 3353	LANÚS ESTE	4220-7258	320	
Inicial	927	6043500	Pedernera 1583	LANUS	4246-0350	155	
Inicial	928	6019370	Maure 4562	MONTE CHINGOLO	4246-2897	225	
Inicial	930	6075450	Eva Peron 3779	MONTE CHINGOLO	4230-2757	230	
Inicial	946		9 de Julio y Esteban Echeverria	MONTE CHINGOLO		100	100
Primaria	34	6067170	Eva Peron 3800	MONTE CHINGOLO	4230-0322	230	200
Primaria	37	6076610	Kloosterman 1757	MONTE CHINGOLO	4220-8450	630	
Primaria	39	6010190	Cazon 510	LANÚS ESTE	4220-9914	480	
Primaria	46	6048780	Bouchard 4491	MONTE CHINGOLO	4246-1831	410	341
Primaria	50	6131870	Posadas 319	LANÚS ESTE	4290-9757	310	
Primaria	52	6054160	Coronel Pringles 4200	MONTE CHINGOLO	4230-7043	350	
Primaria	53	6113480	Maure 3360	LANÚS ESTE	4246-0347	620	200
Primaria	62	6113470	Pichincha 3821	MONTE CHINGOLO	4289-2321	272	260
Primaria	63	6113450	Yapeyu 1155	MONTE CHINGOLO	4289-2922	300	280
Secundaria	11	6076620	Cazón 1936	MONTE CHINGOLO	4246-5326	675	
Secundaria	20	6176220	Burelas 3353	LANÚS ESTE	42460347	300	
Secundaria	32	6176840	Posdas 319	MONTE CHINGOLO	4220-9764	195	
Secundaria	36	6178210	Boulevard de los Italianos 1100	MONTE CHINGOLO	4289-2321	250	
Secundaria	37	6176200	Cazón 510	MONTE CHINGOLO	4220-9914	260	
Secundaria	40	6178150	Bouchard 4491	MONTE CHINGOLO	4246-8642	160	
Secundaria	42	6178220	Yapeyú 1155-	MONTE CHINGOLO	4289-2922	150	
Secundaria ex basica 45. anexo	54	6178100	Eva Peron 3800	MONTE CHINGOLO	4230-0322	70	
Secundaria Básica	54	6178170	Pringles 4200	MONTE CHINGOLO	4230-2020	107	
Especial	507	6018190	Tucuman 3750	MONTE CHINGOLO	4230-9407	220	110
Especial	508	6010200	Gral Pintos (Ex Eva Peron) 4761	LANÚS	4289-4247	120	50

7139

1541


MARTIN GOGGIA
 DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
 MUNICIPIO DE LANÚS
Lic. Damián Ariel Sata
 SECRETARIO DE EDUCACIÓN
 EMPLEO Y DEPORTE

CENTROS EDUCATIVOS

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANUS

7000-32



Lic. Damian Ariel Sala
SECRETARÍO DE EDUCACIÓN
EMPLEO DEPORTE

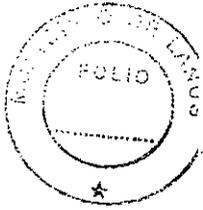
Zona 1		DMC	COMEDOR
Lanús	CENTRO EDUCATIVO 3	OTAMENDI 283 VILLA JARDIN 4228-2737	101
Lanús	CENTRO EDUCATIVO 6	PASO DE BURGOS 697 VALENTIN ALSINA 4218-2735	199
Lanús	CENTRO EDUCATIVO 15	PASO DE BURGOS Y GUATEMALA VALENTIN ALSINA S/T	52
			352
			147

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

		Zona 2						
						DMC	COMEDOR	
Lanús	CENTRO EDUCATIVO	1	WARNES 3680	VILLA JARDIN	4208-1170	220	110	
Lanús	CENTRO EDUCATIVO	8	ARSTOBULO DEL VALLE3570	VILLA DIAMANTE	4218-2736	130	106	
Lanús	CENTRO EDUCATIVO	10	MURATURE 4136	VILLA CARAZA	4286-0626	490	467	
Lanús	CENTRO EDUCATIVO	14	UCRANIA 4020	VILLA CARAZA	4286-6591	128		
						968		683

Lic. Damián Ariel Sala
SECRETARIO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS



Lic. Damián Ariel Saia
SECRETARIO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE

Zona 3								
							DMC	COMEDOR
Lanús	CENTRO EDUCATIVO	7	CORONEL DE INDUSTRIALES	VILLA S	4262-7673	2004-	228	159
Lanús	CENTRO EDUCATIVO	12	RESISTENCIA	VILLA LIBERTAD	9075/115094	5371	103	
							331	159

MARTIN BOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS



Lic. Damián Ariel Saia
SECRETARIO DE EDUCACION
EMPLEO Y DEPORTE

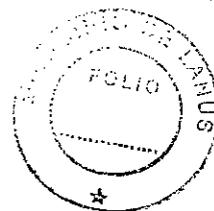
Zona 4					
				DMC	COMEDOR
Lanús	CENTRO EDUCATIVO	18	UGARTE 3567	VILLA TALLERES S/T	67

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

Lanús		CENTRO EDUCATIVO	4	Zona 5		DMC	Comedor	245
ALCORTA 97		LANUS OESTE	4241-2121			300		

Lic. Darío Ariel Sala
SECRETARÍO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS



Lic. Demian Ariel Saiz
SECRETARIO DE EDUCACION
EMPLEO Y DEPORTE

Zona 6		DMC	COMEDOR
Lanús	CENTRO EDUCATIVO 2	BURELAS 2065 LANUS ESTE 4241-5956	123
Lanús	CENTRO EDUCATIVO 5	BUSTAMANT E 2615 VILLA SAPITO 4220-0297	120
Lanús	CENTRO EDUCATIVO 11	ONCATIVO 713 LANUS ESTE 4241-6777	135
			454
			243

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS



Lic. Damián Ariel Saia
SECRETARIO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE

Zona 7		Paso Sole	
		DMC	COMEDOR
Lanús	CENTRO EDUCATIVO	16	PIURITA 2278 LANUS ESTE S/T 48

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANUS

Zona 9		DMC	COMEDOR
Lanús	CENTRO EDUCATIVO 9	385	223
Lanús	CENTRO EDUCATIVO 13	232	
Lanús	CENTRO EDUCATIVO 17	163	
		780	223

Lic. Darío Artol Sala
SECRETARIO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

COMEDORES SOCIALES

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

COMEDOR	DIRECCIÓN	ZONAS	RACIÓN DIARIA	TOTAL AÑO
FUERZA Y ESPERANZA	REPÚBLICA ARG 2387	1	215	
HOGAR MARIA INMACULADA	OLIDEN 2050	1	40	
1 DE MAYO BARRIO PAMPA	HABANA Y LAS VÍAS	1	145	
EVITA PUEBLO	BOQUERÓN 1907	1	330	
EL TRIÁNGULO	TALCAHUANO 3536	1	65	
ARRIBA LOS QUE LUCHAN	R-DE-ESCALADA-4280	1	115	
SUBTOTAL DIARIO ZONA 1			910	139.320,00
LA MANZANITA	JOSE L.SUAREZ 5553	2	110	
LA RIVERA	CARLOS PELLEGRINI 4265 CASA 86	2	155	
LOS INQUIETOS DE CUBA	BOQUERÓN Y HERNANDARIAS, B. ACUBA	2	200	
S. JOSÉ OBRERO	GRECIA 4580	2	580	
SOÑANDO POR MAS SONRISAS	MAGALLANES 4893	2	135	
LOS RISUEÑOS	PASAJE SAN JOSE 211, LANÚS	2	190	
LOS TRAVIESOS DEL EVA PERÓN	J.L.SUÁREZ 383	2	53	
MOVIMIENTO LA DIGNIDAD A CUBA	PASAJE QUINDIMIL 172	2	115	
MOVIMIENTO EVITA	UCRANIA 3639	2	60	
JUNTOS PODEMOS	MURATURE 4358	2	85	
LANÚS RENACE	OLIDEN 3112	2	75	
ESTRELLA DE CARAZA	1 DE MAYO 4400	2	40	
TODO POR LOS CHICOS	PASAJE BRUNO CASA 5	2	90	
LOS PEQUES	PASAJE MITRE 309	2	95	
LOS ELEGIDOS DE EVA PERÓN	J. L. SUAREZ 122, LANÚS	2	105	
LOS AMIGOS DE MANTECA	JOSÉ MARÍA MORENO 3759, LANÚS	2	100	
SUBTOTAL DIARIO ZONA 2			2188	345.681,00
HOGAR NUESTRO SOL	TACUARI 1755	3	40	
SUBTOTAL DIARIO ZONA 3			40	7.880,00
MOVIMIENTO LA DIGNIDAD GRACIELA DOMINGUEZ	1 DE MAYO 1850	4	85	
NUEVA VIDA	UGARTE 3926	4	215	
AGRUPACIÓN AGUSTÍN TOSCO	3 DE FEBRERO 3457	4	80	
AGRUPACIÓN AGUSTÍN TOSCO (LOS CHAQUEÑITOS)	PASAJE SCALABRINI ORTIZ 515	4	80	
AGRUPACIÓN AGUSTÍN TOSCO WALTER CORIA	RUIZ DE OCAÑA 3990	4	75	
MOVIMIENTO LA DIGNIDAD CARAZA	ISLANDIA 4428	4	85	
HOGAR Y REFUGIO DE MUJERES	ZULOAGA 57	4	20	

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

RON ANABELLA
DIRECTORA DE

COMEDOR	DIRECCIÓN	ZONAS	RACIÓN DIARIA	TOTAL AÑO
HOGAR DE DIA MUNICIPAL	MASPERO 35	4	20	
HOGAR CASA DEL NIÑO	MARRASPIN 3540	4	60	
HOGAR MARIA Y JOSE	LUIS VERNET 3561	4	34	
MTR VILLA TALLERES	20 DE SEPTIEMBRE 4188	4	260	
EL GRINGO	TABORDA 3333	4	115	
SUBTOTAL DIARIO ZONA 4			1129	207.142,00
LA MAQUINITA	RODRÍGUEZ Y MADARIAGA, B. LA MAQUINITA	6	70	
TALLER PROTEGIDO H. SORIANI	GALVEZ 1179	6	110	
SUBTOTAL DIARIO ZONA 6			180	29.790,00
CASA LOS CHICOS DE CEFERINO	Margarita Weild 1240, Lanús	7	110	
SUBTOTAL DIARIO ZONA 7			110	21.670,00
MTD VILLA INDEPENDENCIA	CORVALAS 2996	8	95	
MTD VILLA LUJAN	LUJÁN 2615	8	65	
MOVIMIENTO LA DIGNIDAD LOS CEIBOS	MATANZA 2881	8	68	
CLUB LOS CEIBOS	MATANZA 2965	8	80	
MOV LA DIGNIDAD (MONTE CHINGOLO)	ALVAREZ NUÑEZ 4817	8	85	
EL BAJO	CHILAVERT 2793	8	80	
MPA BOLI LESCANO	BERON DE ASTRADA 4899	8	80	
CREANDO LAZOS	GRAL. ARIAS 2836	8	100	
CC 7 DE MAYO	CENTENARIO URUGUAYO 2795, LANÚS	8	120	
SUBTOTAL DIARIO ZONA 8			773	125.956,00
PARROQUIA SAN CAYETANO	ITUZAINGÓ 3417	9	75	
LA SONRISA DE UN NIÑO	DONATO ALVAREZ 4076	9	125	
MOVIMIENTO 29 DE MAYO	BUERAS 5412	9	65	
MTD LA TORRE	PIROVANO 1775	9	95	
MTD ROCA NEGRA	GENERAL BELGRANO 4431	9	115	
MTD JARDÍN	GENERAL BELGRANO 4431	9	55	
MTD VILLA GONNET	MONASTERIO 530	9	95	
CRECIENDO POR A (NOCHE)	POSADAS 540	9	120	
VILLA OFELIA	LYNCH 801	9	85	
NUEVA ESPERANZA	BOLAÑOS 4775	9	85	
CPI POR A	BUERAS 3096	9	40	
MTD SEMILLITA	KLOOSTERMAN 974	9	95	

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

RON ANABELLA
DIRECTORA DE

COMEDOR	DIRECCION	ZONAS	RACION DIARIA	TOTAL AÑO
MTD LA FE	CONDARCO 158	9	95	
MPA MONICA OROBIO	PITÁGORAS 5000	9	80	
TIEMPO NUEVO	PASAJE LIBERTADOR 276	9	60	
CASA DE ABRIGO	BUERAS 4830	9	30	
MIS AMORES	CONDARCO 184	9	110	
DÍAS FELICES	CORVALAN 1315	9	125	
MANOS SOLIDARIAS	DTO. ALVAREZ Y RONDEAU	9	175	
RINCON FELIZ	DTO ALVAREZ Y CHILAVERT (PARQUE GRAL. BELGRANO)	9	130	
CRECIENDO PORÁ (MEDIODÍA)	BUERAS 3096	9	100	
CORAZONES ALEGRES (EX CTRO CRISTO ES BUENO)	CHORROARIN 1018, LANÚS	9	85	
UNA ESPERANZA PARA TODOS	CHORROARIN 1010, LANÚS	9	80	
LUZ DEL MUNDO	MAURE 4905, LANÚS	9	95	
SUBTOTAL DIARIO ZONA 9			2215	374.930,00
TOTAL			7545	1.252.369,00
TOTAL ZONAS DIARIO			TOTAL DIARIO	43.582.441,20

4

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

RON ANABELLA
DIRECTORA DE

3

MENUS SAM


MARTIN GOBIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANUS

MENU VERANO

	ALM. 01	ALM. 02	ALM. 03	ALM. 04	ALM. 05
PRIMERA SEMANA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL	Tallarines a la bolognesa	Salpicon de pollo con arroz, tomate y arvejas	Ravioles de carne y verdura con salsa de tomate	Arroz con pollo	Milanesa al horno con ensalada jardinera
POSTRE	FRUTA	FRUTA	POSTRE DE LECHE	FRUTA	GELATINA
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
SEGUNDA SEMANA	ALM. 06	ALM. 07	ALM. 08	ALM. 09	ALM. 10
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL	Arroz Primavera	Ravioles con estofado de pollo	Salpicon de cerdo con arroz, tomate, zanahoria	Tallarines con verduras y queso	Milanesa de pollo con puré mixto.
POSTRE	POSTRE DE LECHE	FRUTA	FRUTA	FRUTA	GELATINA
	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN

[Signature]
 ROSA ANAPIELLA
 DIRECTORA DE
 INCLUSIÓN SOCIAL

[Signature]
 Lic. en Nutricion
 Ludiana Garcia Pasquare (U.B.A.)
 M.N. 6353

MARTIN GOGGIA
 DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
 MUNICIPIO DE LANÚS

Lista 1	
Tallarines a la bolognesa. Fruta	Grs.
Tallarines	90
carne picada	40
pure de tomate	30
condimentos	2
aceite de girasol	5
cebolla	10
pan frances	20
Fruta	150

Lista 2	
Salpicon de pollo arroz tomate y arvejas. Fruta.	Grs.
Pollo	120
arroz blanco	70
tomate fresco	40
arvejas en lata	30
aceite de girasol	10
pan frances	20
fruta	150

Lista 3	
Ravioles de carne y verdura. Postre de leche.	Grs.
Ravioles rellenos de carne y vegetal	120
pure de tomate	40
ajo	3
cebolla	15
aji rojo	10
zanahoria	20
aceite de girasol	10
Queso rallado	5
pan frances	20
polvo para postre	15
leche en polvo	8

Lista 4	
Arroz con pollo. Fruta.	Grs.
pollo	120
papa	50
arroz	50
zapallo	50
cebolla	20
zanahoria	40
pure de tomate	30
pan frances	20


Lic. en Nutrición
Luciana García Pasarelli
M^a


MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS
ANAABELLA
DIRECTORA DE
INCLUSIÓN SOCIAL



aceite	10
condimentos	1
fruta	150

Lista 5

Milanesa al horno con ensalada jardinera. Gelatina.	Grs.
milanesa preelaborada de pollo	120
aceite	10
condimentos	1
papa	100
zanahoria	50
arvejas en lata	20
pan frances	20
Gelatina	7

Lista 6

Arroz Primavera. Postre de leche.	Grs.
Arroz	60
Queso fresco	30
tomate fresco	80
zanahoria	80
lentejas	60
aceite de girasol	10
condimentos	1
pan frances	20
polvo para postre	15
Leche en polvo	8

Lista 7

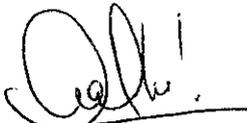
Ravioles de carne y verdura con estofado de pollo. Fruta	Grs.
pollo	40
ravioles	100
pure de tomate	40
cebolla	10
zanahoria	15
condimentos	2
aceite de girasol	10
pan frances	20
Fruta	150

Lista 8

Saipicon de cerdo con tomate zanahoria y arroz. Fruta.	Grs.
cerdo	80
arroz blanco	50
tomate fresco	80
zanahoria	60

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANUS


Lic. en Nutricion
Luciana Garcia Pasquare (U.B.A.)
M.N. 6353


Ron Anabella
DIRECTORA DE
INCLUSION SOCIAL



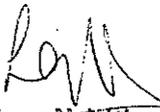
pan frances	20
aceite	10
fruta	150

Lista 9

tallarines con verduras. Fruta	Grs.
tallarines	100
cebolla	10
zanahoria	30
zapallito	30
zapallo anco	30
queso rallado	10
pan frances	20
aceite	15
fruta	150

Lista 10

Milanesa de pollo con pure mixto. Gelatina	Grs.
milanesa preelaborada de pollo	120
aceite de girasol	10
perejil, ajo, etc	1
Papa	70
zapallo	70
pan frances	20
gelatina	7


 Lic. en Nutricion
 Luchera Garcia Pasquare
 M.N. 635


 RON ANABELLA
 DIRECTORA DE
 INCLUSION SOCIAL


 MARTIN GOGGIA
 DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
 MUNICIPIO DE LANÚS

MENUS SAE


MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

DMC MOSAICO

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

VIGENTE DESDE		may-20	
NIVEL		INICIAL-PRIMARIO-SECUNDARIO	
MUNICIPIO:	LANÚS		
SAE - PROPUESTA PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DMC)			
COMP. LIQUIDO / LACTEO	DMC 1 LUNES LECHE CON CACAO	DMC 2 MARTES YOGUR BEBIBLE	DMC 3 MIÉRCOLES LECHE CON CACAO
COMP. SOLIDO	BUDIN	COPOZ DE MAIZ Y MANZANA	DMC 4 JUEVES LECHE CON CACAO
COMP. LIQUIDO / LACTEO	DMC 5 OPCIONAL A LECHE CON CACAO	DMC 6 OPCIONAL B LECHE CHOCOLATADA	DMC 7 OPCIONAL C YOGUR BEBIBLE
COMP. SOLIDO	ALFAJOR DE MAICENA	GALLETITAS DULCES SIMPLES/ AVENA	DMC 8 VIERNES LECHE CON INFUSION
			DMC 9 PAN INTEGRAL CON QUESO FRESCO

[Handwritten signature]
 MARTIN GOGGIA
 DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
 MUNICIPIO DE LANÚS

**El DMC opcional A, se servira solo para eventos de indole festivo, dentro del calendario escolar solo con autorizacion previa de las autoridades del SAE distrital
 *El DMC opcional B y C se servira en ciclo de verano / cambio hábitos y gustos / contingencia , con autorizacion previa de las autoridades del SAE distrital

INSTRUCTIVO MOSAICO:

Ingresar la propuesta en **LETRAS MAYUSCULA DE IMPRENTA**

Detallar Municipio que presenta la propuesta

Indicar fecha: la vigencia puede consignarse como mes y año a partir del cual, se va a implementar operativamente la propuesta

Nivel: especificar nivel educativo en el que se implementará la propuesta: JARDIN DE INFANTES / PRIMARIA / SECUNDARIA

No detallar cantidades en el mosaico

Sugerencias para DMC:

Líquido: Leche en forma diaria. Alternar con yogur al menos 1 vez.
 Leche con infusión, no superar los 10 gr de azúcar como endulzante. Leche con cacao que ya es azucarado , no adicionar azúcar.
 Para preparar infusión de te o mate cocido, los saquitos deberan incorporarse a la leche preparada. (NO AGREGAR AGUA ADICIONAL)

Sólido: utilizar pan , tostadas, blanco tipo frances, tambien integrales , o cereales tipo hojuelas o copos sin azucar.
 Si utiliza solidos dulces, tratar de elegir de sabores simples sin rellenos evitando aquellos que presenten agregados de azucares simples, sodio, grasas totales y saturadas en alto contenido por porción.
No incluir selección de golosinas como turrones, alfajores en los desayunos / meriendas
 Para acompañar panes sugerimos mermeladas, quesos, dulce compacto, manteca (esta última con cuidado de la frecuencia por su contenido graso y elevado aporte de sodio)

Fruta: en frecuencia semanal en DMC , conforme a disponibilidad y facilidad presupuestaria.

MARTIN GOGGIA
 DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
 MUNICIPIO DE LANÚS

PLANILLA DE PREPARACION DMC

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

INSTRUCTIVO PLANILLA PREPARACION:

Nombre Preparación se deberá detallar lo mismo que se consigno en el mosaico DMC

Ingredientes: detallar cada alimento que conforma la receta del DMC. En el caso de usar productos descremados o sin sal o integrales, especificar correctamente.

Unidad: corresponde al detalle unidad de medida en la que especifica el alimento de la receta (g o cc)

Gramajes: se debiera registrar en PESO BRUTO CRUDO (CANT. PB), y diferenciado por grupo destinatarios

Si algun grupo no es destinatario del programa SAE en su municipio, no detalle ni cargue los gramajes para ese grupo.

La carga diferencial de gramajes por grupo nos permitirá un analisis de valor nutricional correctamente formulado.-

La carga diferencial de gramajes por grupo en CANT. PB, permitirá determinar correctamente las necesidades de compra y abastecimiento para cada establecimiento

Se solicita utilizar programa ofimática Microsoft Excel, e ingresar los datos todos en mayuscula de imprenta, a fin de facilitar la carga y la determinación de cálculos del planeamiento.

PLANILLA DE PREPARACION - DESAYUNOS / MERIENDAS (DMC)2020

DMC 1	LINES	NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	INICIAL	NIVEL PRIMARIA			NIVEL MEDIO			PROMEDIO POR EDADES
						GRUPO Jardín Inf. CANT. PB	GRUPO 6-8 años CANT. PB	GRUPO 9-11 años CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB	
		LECHE CON CACAO CON BUDIN	LECHE ENTERA FLUIDA	CC		180	200	200	200	200	200	200
			CACAO EN POLVO (AZUCARADO)	GR		8	10	10	10	10	10	10
			BUDIN	GR		30	30	30	30	30	30	30
				UNI								
		YOGUR CON COPOS Y MANZANA	YOGUR ENTERO BEBIBLE COPOS DE MAIZ	CC		200	200	200	200	200	200	200
			MANZANA	GR		15	20	25	30	30	30	22.5
				GR		150	150	150	150	150	150	150
				UNI								
		LECHE CON CACAO CON PAN CON DULCE DE LECHE	LECHE ENTERA FLUIDA	CC		180	200	200	200	200	200	200
			CACAO EN POLVO (AZUCARADO)	GR		8	10	10	10	10	10	10
			PAN (TIPO FIGAZZA)	GR		30	30	30	30	30	30	30
			DULCE LECHE	GR		15	15	15	15	15	15	15
				UNI								
		LECHE CHOCOLATADA CON GALLETITAS SABOR VAINILLA / AVENA	LECHE ENTERA FLUIDA	CC		180	200	200	200	200	200	200
			CACAO EN POLVO	GR		8	10	10	10	10	10	10

MARTIN GOBBIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANUS

DMC 5 VIERNES	NOMBRE PREPARACION	GR	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB	GRUPO 6-8 años CANT. PB	GRUPO 9-11 años CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB	25
	GALLETITAS SABOR VAINILLA / AVENA	GR	25	25	25	30	25
	INGREDIENTES	UNI					
	LECHE ENTERA FLUIDA	CC					
	LECHE CON INFUSION - PAN INTEGRAL CON QUESO FRESCO		180	200	200	200	200
	TEMATE COCIDO	UNI	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
	SAQUITOS	GR	8	10	10	10	10
	AZUCAR	GR					
	PAN INTEGRAL	GR	35	40	40	40	40
	QUESO CREMOSO	GR					
	INGREDIENTES	UNI	20	25	25	25	25
	LECHE ENTERA FLUIDA	CC					
	LECHE CON CACAO CON PASTELITOS CON ALFAJOR MAICENA	GR	200	200	200	200	200
	CACAO EN POLVO (AZUCARADO)	GR	8	10	10	10	10
	ALFAJOR DE MAICENA	GR	50	50	50	50	50
	INGREDIENTES	UNI					
	LECHE CHOCOLATADA 1° CALIDAD (FLUIDA)	CC	180	200	200	200	200
	GALLETITAS SABOR VAINILLA / AVENA	GR					
	INGREDIENTES	UNI	25	25	25	30	25
	YOGURT BEBIBLE CON PAN CON MERMELADA	CC	200	200	200	200	200
	PAN FRANCES	GR	30	30	40	40	35
	MERMELADA	GR	15	15	20	30	17.5

[Handwritten signature]
 Mariana Ambrosi
 LIC. EN NUTRICION

MARTIN GOGGIA
 DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
 MUNICIPIO DE LANÚS

COMANDA DMC

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

YOGUR CON COPOS Y MANZANA		YOGUR ENTERO	CC		200	10,000	20,000	40,000
BEBIBLE								
COPOS DE MAIZ		GR			30	1,500	3,000	6,000
MANZANA		GR			150	7,500	15,000	30,000
						0	0	0
						0	0	0
						0	0	0
						0	0	0
						0	0	0
						0	0	0
						0	0	0
						0	0	0
						0	0	0
PESO NETO COCIDO DMC PORCION A SERVIR POR NIÑO					200			
COMPONENTE LIQUIDO / LACTEO								
COMPONENTE SOLIDO					180			
COMANDA DMC								
DMC 3 MIERCOLES								
NOMBRE PREPARACION		GRUPO Secundaria						
		UNI						
LECHE CON CACAO CON PAN CON DULCE DE LECHE		CC			200	10,000	20,000	40,000
LECHE ENTERA FLUIDA								
CACAO EN POLVO (AZUCARADO)		GR			10	500	1,000	2,000
PAN (TIPO FIGAZZ)		GR			30	1,500	3,000	6,000
DULCE LECHE		GR			15	750	1,500	150,000
						0	0	0
						0	0	0
						0	0	0
						0	0	0
						0	0	0
						0	0	0
						0	0	0
PESO NETO COCIDO DMC PORCION A SERVIR POR NIÑO					200			
COMPONENTE LIQUIDO / LACTEO								
COMPONENTE SOLIDO					55			
COMANDA DMC								
DMC 4 JUEVES								
NOMBRE PREPARACION		GRUPO Secundaria						
		UNI						
LECHE CHOCOLATADA CON GALLETITAS SABOR VAINILLA/ CIBENA		CC			200	10,000	20,000	40,000
LECHE ENTERA FLUIDA								

BOGGIA
 DE COMPRAS
 DE LANUS

**ALMUERZO / DOBLE
INVIERNO
MOSAICO**

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANUS

PERIODO VIGENCIA		DESDE MAYO 2020		HASTA 30 DE SEPTIEMBRE 2020	
NIVEL		INICIAL -PRIMARIO- SECUNDARIO			
SAE - PROPUESTA PRESTACION ALMUERZO INVIERNO					
MUNICIPIO:	LANÚS	ALM INV 01	ALM INV 02	ALM INV 03	ALM INV 04
PRIMERA SEMANA	LUNES	MARTES	MÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL	ARROZ CON POLLO Y VEGETALES COCIDOS CON HUEVOS	BIFES DE CARNE CON CEBOLLA CON PURE DE PAPA	GUISO DE LENTEJAS CON CARNE	MILANESA CON PURE MIXTO	TALLARINES CON SALSA MIXTA
POSTRE	BANANA	MANDARINA	NARANJA	MANZANA	MANDARINA
BEBIDA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA
SEGUNDA SEMANA	ALM INV 06	ALM INV 07	ALM INV 08	ALM INV 09	ALM INV 10
PLATO PRINCIPAL	LUNES	MARTES	MÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	POLENTA NAPOLITANA CON QUESO	MIX DE VEGETALES CON CARNE DE CERDO	CARBONADA DE POLLO	PASTEL DE POLLO Y PURE MIXTO	CHURRASQUITOS CON PAPA NATURAL
POSTRE	ENS. FRUTAS	BANANA	NARANJA	MANZANA	MANDARINA
BEBIDA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA
ALM INV 10: en caso de CONTINGENCIA / dificultad operativa en la escuela , se dara servicio a fruta fresca como tal con previa autorizacion SAE distrital.					
OPCIONALES	ALM INV	ALM INV	OPCION A	OPCION B	
PLATO PRINCIPAL	EMPANADAS DE CARNE CORTADA A CUCHILLO	TARTA DE ESPINACA	FRUTA	YOGUR CON CEREALES	


 J. C. en Nutrición
 0881 2208 - MP 2797

MAESTRO
 ESTEBAN GOGGIA
 DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
 MUNICIPIO DE LANÚS

BEBIDA	AGUA	AGUA
--------	------	------

Opc. A / B se implementaran sea por evento calendario escolar / por situacion contingencia, previa autorizacion Municipio gestion SAE

INSTRUCTIVO MOSAICO INVIERNO:

Ingresar la propuesta en **LETRAS MAYUSCULA DE IMPRENTA**

Detallar Municipio que presenta la propuesta

Indicar fecha de **VIGENCIA** desde que día se le suministrará a las escuelas y hasta que fecha en la que cambiará la estacionalidad

Nivel: especificar nivel educativo en el que se implementará la propuesta: **JARDIN DE INFANTES / PRIMARIA / SECUNDARIA**

No detallar cantidades en el mosaico

Sugerencias para ALMUERZOS

Consiste en diseño de **plato único** (sin entrada)

ALIMENTOS FUENTE DE PROTEINAS DE AVB: CARNES, HUEVO, QUESOS, LECHE:

Carne fresca 3-4 veces por semana. Utilizar carne roja (variar los cortes), pollo, cerdo, etc.

Siempre tener en cuenta la disponibilidad , productividad local y factibilidad presupuestaria.

De seleccionar productos carnicos pre-elaborados como milanesas, medallones congelados industrializados no superar la 1 vez x semana frecuencia de uso (por su alto contenido en harinas,agentes aditivos, grasas y sodio).

Por seguridad bromatologica recomendamos preferir cortes de carne enteros, y vigilar / reducir el uso de carne picada, ello fundamentado en el alto riesgo de contaminación dada su elevada superficie de exposición y la manipulación en grandes cantidades productivas; además de su alto contenido graso.

Por seguridad bromatologica recomendamos no utilizar visceras - seso,higado, mondongo- dada su labilidad a la contaminación en grandes volúmenes y elevado contenido graso.

Por seguridad bromatologica recomendamos que si se proponen preparaciones con pescado, se considere sus versiones enlatadas (caballa, atún, jurel, por ejemplo), reemplazar así el pescado fresco que es exigido en la cadena de frío trasportación, el cual también conlleva riesgo de contener espinas.

MARTIN GGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

limitado de fiambres tipo jamón cocido, paleta cocida; no más de 1 vez en 10 listas de almuerzo (alto contenido graso y sodico).

Huevo siempre con cocción en preparaciones, frecuencia 3 veces por semana, como agente de liga, acorde a metas nutricionales para alcances de aportes en proteínas AVB.-

Quesos: tipo fresco, tipo barra, ricotta, en preparaciones. Queso de rallar como condimento en pastas.

Leche: en preparaciones: salsa blanca, en purés, en elaboración de postre lácteo (ej. flan)

CEREALES Y VEGETALES FECULENTOS:

Cereales usar variedad, base trigo, arroz, maíz, combinados con vegetales no feculentos.

Progresivamente y de acuerdo a perfil local y establecimientos y factibilidad presupuesto, considerar alguna inclusión de cereales integrales o de mayor aporte en fibra (arroz integral, etc.) Verduras feculentas (papa, batata, mandioca) usar acorde a cuota nutricional a cubrir, variar la forma de preparación, combinar con vegetales no feculentos.

VEGETALES NO FECULENTOS (zapallito, espinaca, acelga, lechuga, berenjenas, tomate fresco, ají-morrón; zanahoria, zapallo, cebolla, chauchas, remolacha etc.)

Variedad de vegetales en crudo / cocido en las 10 propuestas de almuerzos.

LEGUMBRES:

Legumbres (lentejas, porotos, arvejas secas, enlatadas) incluir 1 vez por semana; combinar con cereales para mejorar la calidad del aporte proteico de origen vegetal.

ACEITE VEGETAL : uso diario, crudo, para condimentar vegetales, cereales. Si se propone fritura: no exceder 1 vez / semana.

Para ciertas preparaciones (purés, salsa binaca, etc.) considerar el uso de mantequilla como alimento condimento, para mejorar el sabor resultante y aceptabilidad de la preparación.

PAN como acompañamiento . En almuerzos no exceder los 30 gr por porción.

POSTRES: preferible fruta 4-5 veces por semana y 1 postre con elaboración sea flan / postre de leche 1 vez en 10 listas. Gelatina hasta 1 vez en 10 listas, siempre con fruta, tipo aspic. Evitar dulces compactos de postre.

RECOMENDACIONES GENERALES:

Sal agregada 0,25 g o menor, ya que se debe limitar el aporte de sodio. No utilizar caldos concentrados industrializados.

Condimentación aromática, suave, no picantes.

La bebida de almuerzos es agua potable.

Secuencia lógica de preparaciones y variedad de alimentos como por ejemplo no proponer menús con salsas rojas en 2 días consecutivos. (Pastas, cazuelas, guisos, proponer en forma alternada)

MARTIN GEGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANUS

PLANILLA DE
PREPARACION
ALMUERZO - DOBLE
INVIERNO

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

INSTRUCTIVO PLANILLA PREPARACION :

Nombre Preparación se deberá detallar lo mismo que se consigno en el mosaico de ALMUERZOS de la estacionalidad correspondiente

Ingredientes: detallar cada alimento que conforma la receta del ALMUERZO . En el caso de usar productos descremados o sin sal o integrales, especificar correctamente.

Unidad: corresponde al detalle unidad de medida en la que especifica el alimento de la receta (g ó cc)

Gramajes: se deberá registrar en PESO BRUTO CRUDO (CANT. PB), y diferenciado por grupo destinatarios

Si algun grupo no es destinatario del programa SAE en su municipio, no detalle ni cargue los gramajes para ese grupo.

La carga diferencial de gramajes por grupo nos permitirá un analisis de valor nutricional correctamente formulado.-

La carga diferencial de gramajes por grupo en CANT. PB, permitirá determinar correctamente las necesidades de compra y abastecimiento para cada establecimiento

Se solicita utilizar programa ofimatica Microsoft Excel, e ingresar los datos todos en mayuscula de imprenta, a fin de facilitar la carga y la determinación de cálculos del planeamiento.

PLANILLA DE PREPARACION - ALMUERZOS INVIERNO

ALM INV 01	NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	INICIAL		NIVEL PRIMARIA		NIVEL MEDIO		PROMEDIO POR EDADES	
				GRUPO Jardin Inf.	CANT. PB	GRUPO 6-8 años	CANT. PB	GRUPO 9-11 años	CANT. PB		GRUPO Secundaria
	ARROZ CON POLLO Y VEGETALES	ARROZ	GR	50	60	60	60	60	60	60	
	COCIDOS CON HUEVOS	POLLO SIN HUESO	GR	70	90	90	90	100	100	90	
	BANANA	CEBOLLA	GR	30	40	40	40	50	50	40	
		ZANAHORIA	GR	30	40	40	40	50	50	40	
		HUEVOS	CC	15	20	20	20	20	20	20	
		ARVEJAS	GR	27.5	27.5	27.5	27.5	27.5	27.5	27.5	
		CONDIMENTO AMARILLO									
		PARA ARROZ	GR	6	6	6	6	6	6	6	
		ACEITE	GR	8	10	10	10	10	10	10	
		FRUTAS	GR	150	150	150	150	150	150	150	
		PAN	GR	20	25	25	25	25	25	25	
		SAL	GR	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	
ALM INV 02											
	NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf.	CANT. PB	GRUPO 6-8 años	CANT. PB	GRUPO 9-11 años	CANT. PB	GRUPO Secundaria	CANT. PB
	BIFES DE CARNE CON CEBOLLA CON	CARNE VACUNA BOLA DE	GR	80	95	100	100	100	100	100	97.5
	PIRE DE PAPA	LOMO	GR	50	50	50	50	50	50	50	50
	MAYONARINA	CEBOLLA	GR	8	8	8	8	8	8	8	8
		MORRON	GR	8	8	8	8	8	8	8	8

COGGIA
GENERAL DE COMPRAS
DE LANUS

		8	8	8	8	8	8
		120	120	120	120	120	120
		20	25	25	25	25	25
		GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria	GRUPO Secundaria	GRUPO Secundaria
		CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
ALM INV 06	ACEITE	CC	8	8	8	8	8
	FRUTAS	GR	120	120	120	120	120
	PAN	GR	20	25	25	25	25
	INGREDIENTES	UNI					
NOMBRE PREPARACION	HARINA DE MAIZ	GR	50	60	70	70	65
POLENTA NAPOLITANA CON QUESO	LECHE EN POLVO	GR	15	20	20	20	20
	AGUA	CC	150	180	210	210	195
ENS. FRUTAS	QUESO PASTA	GR	20	20	20	30	20
	BLANDA(CREMOSO)	GR	20	20	25	25	22.5
	CEBOLLA	GR	20	25	30	40	27.5
	ZANAHORIA	GR	20	25	30	40	27.5
	MORRON	GR	5	5	7	7	6
	CONDIMENTOS	GR	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
	PURÉ DE TOMATE	GR	40	50	50	50	50
	LECHE EN POLVO	GR	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8
	NARANJA	GR	50	50	50	50	50
	MANZANA	GR	30	30	30	30	30
	PERA	GR	20	20	20	20	20
	BANANA	GR	20	20	20	20	20
	AZUCAR	GR	5	5	5	5	5
	PAN	GR	20	25	25	25	25
	ACEITE	GR	7	8	8	9	8
	SAL	GR	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
ALM INV 07	INGREDIENTES	UNI					
NOMBRE PREPARACION	CARNE PORCINA - NALGA	GR	80	85	90	120	87.5
MIX DE VEGETALES CON CARNE DE CERDO	BL sin hueso	GR	5	10	10	10	10
BANANA	CEBOLLA	GR	80	100	100	100	100
	ZAPALLO ANCO	GR	30	30	30	30	30
	ACELGA O ESPINACA	CC	8	10	10	10	10
	ACEITE	GR	30	30	30	30	30
	ZUCCINI-ZAPALLITO	GR	50	60	60	60	60
	REDONDO	GR	50	60	60	60	60
	ZANAHORIA	GR	50	60	60	60	60
	PAPAS	GR	150	150	150	150	150
	FRUTAS	GR	20	25	25	25	25
	PAN	GR	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
	SAL	GR	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
ALM INV 08	INGREDIENTES	UNI					
NOMBRE PREPARACION	ARROZ	GR	30	40	50	50	45
CARBONADA DE POLLO	POLLO ENTERO	GR	120	150	150	180	150
NARANJA	CEBOLLA	GR	90	100	100	100	100
	AJO	GR	3	3	3	3	3
	ACEITE	CC	9	10	10	10	10
	PAPAS	GR	60	80	80	90	80
	ZAPALLO ANCO	GR	80	100	100	100	100
	MORRON	GR	5	5	5	5	5
	CHOCLO	GR	10	10	10	10	10
	ZANAHORIA	GR	40	50	50	60	50

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANUS

ALM INV 09	NOMBRE PREPARACION	GR	GRUPO Jardín Inf.		GRUPO 6-8 años		GRUPO 9-11 años		GRUPO Secundaria
			CANT. PB	15	CANT. PB	15	CANT. PB	15	
	ARVEJAS	GR	10	15					15
	BATATAS	GR	30	40					40
	PEREJIL	GR	4	4					5
	CONDIMENTOS	GR	3	3					3
	FRUTAS	GR	150	150					150
	INGREDIENTES	UNI							
	POLLO SIN HUESO	GR	90	100					100
	CEBOLLA	GR	20	20					25
	AJI VERDE	GR	3	3					5
	HUEVO	GR	10	15					15
	LECHE EN POLVO	GR	1.5	1.5					2
	ZAPALLO ANCO	GR	60	75					80
	PAPAS	GR	150	180					190
	ACEITE	CC	8	8					9
	PAN	GR	20	25					25
	SAL	GR	0.2	0.2					0.2
	FRUTAS	GR	150	150					150
ALM INV 10	INGREDIENTES	UNI							
	CARNE VACUNA CUADRIL	GR	100	110					110
	CEBOLLA	GR	25	30					30
	ACEITE	GR	10	10					12
	PAPAS	GR	150	180					200
	FRUTAS	GR	150	150					150
	PAN	GR	20	25					25
	SAL	GR	0.2	0.2					0.2
ALM INV OPCIONAL A	INGREDIENTES	UNI							
	CARNE VACUNA	GR	20.83	20.83					41.67
	ROASTBEEF	GR	8.33	8.33					16.67
	CEBOLLA DE VERDEO	GR	10.42	10.42					20.83
	MORRON	GR	4.17	4.17					8.33
	ACEITE	CC	0.83	0.83					1.67
	CONDIMENTOS	GR	0.12	0.12					0.25
	ACEITUNAS VERDE	GR	1.25	1.25					2.50
	HUEVOS	GR	4.17	4.17					8.33
	TAPA DE EMPANADA	GR	27.50	27.50					55.00
	FRUTAS	GR	150	150					150
ALM INV OPCIONAL B	INGREDIENTES	UNI							
	ACELGA O ESPINACA	GR	150	150					200
	CEBOLLA	GR	15	15					15
	AJO	GR	0.25	0.25					0.25
	HUEVOS	GR	0.33	0.33					0.33
	TAPA DE TARTA	GR	55.00	55.00					80
	JAMON	GR	12.50	12.50					12.50
	CONDIMENTOS	GR	0.33	0.33					0.33

[Handwritten signature]
 MARTIN GOGGIA
 DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
 MUNICIPIO DE LANUS

MARTIN GOGGIA
 DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
 MUNICIPIO DE LANUS

	QUESO PASTA	GR										
	BLANDA(CREMOSO)		20	25	25	25	25	25	25	25	25	25
	CEREALES	GR	25	30	30	30	30	30	30	30	30	30
	YOGUR ENTERO BEBIBLE	CC										
YOGUR CON CEREALES			150	150	150	150	150	150	150	150	150	150


MARTIN GOGGIA
 DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
 MUNICIPIO DE LANÚS

COMANDA
COMEDOR – DOBLE
INVIERNO

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

MORRON	GR		8	400.00	800.00	80,000.00
ACEITE	GR		8	400.00	800.00	80,000.00
LECHE EN POLVO	GR		1.25	62.50	125.00	12,500.00
PAPAS	GR		180	9,000.00	18,000.00	1,800,000.00
PAN	GR		20	1,000.00	2,000.00	200,000.00
SAL	GR		0.2	10.00	20.00	2,000.00
FRUTAS	GR		120	6,000.00	12,000.00	1,200,000.00
				0.00	0.00	0.00
				0.00	0.00	0.00
				0.00	0.00	0.00
				0.00	0.00	0.00
				0.00	0.00	0.00
				0.00	0.00	0.00
				0.00	0.00	0.00
				0.00	0.00	0.00

PESO NETO COCIDO ALMUERZO
PORCION A SERVIR
POR NIÑO 347.45

ALM INV 03	NOMBRE PREPARACION	UNID	CANT. PB x niño	Grupo Jardin Inf.		
				CANT. PB x 50 niños	CANT. PB x 100 niños	CANT. PB x 200 niños
	CARNE VACUNA	GR	50	2,500.00	5,000.00	500,000.00
	ROASTBEEF	GR	20	1,000.00	2,000.00	200,000.00
	CEBOLLA	GR	35	1,750.00	3,500.00	350,000.00
	LENTEJAS	GR	30	1,500.00	3,000.00	300,000.00
	ARROZ	GR	30	1,500.00	3,000.00	300,000.00
	ZANAHORIA	GR	30	1,500.00	3,000.00	300,000.00
	ZAPALLO ANCO	GR	30	1,500.00	3,000.00	300,000.00
	MORRON	GR	5	250.00	500.00	50,000.00
	PURE DE TOMATE	CC	31.5	1,575.00	3,150.00	315,000.00
	QUESO RALLADO	GR	2.5	125.00	250.00	25,000.00
	CONDIMENTOS	GR	1.5	75.00	150.00	15,000.00
	ACEITE	CC	8	400.00	800.00	80,000.00
	FRUTAS	GR	150	7,500.00	15,000.00	1,500,000.00
	PAN	GR	20	1,000.00	2,000.00	200,000.00
	SAL	GR	0.2	10.00	20.00	2,000.00
				0.00	0.00	0.00

PESO NETO COCIDO ALMUERZO
PORCION A SERVIR
POR NIÑO 263.7

ALM INV 04	NOMBRE PREPARACION	UNID	CANT. PB x niño	Grupo Jardin Inf.		
				CANT. PB x 50 niños	CANT. PB x 100 niños	CANT. PB x 200 niños
	MILANESA DE					
	CARNE O POLLO					
	PREELABORADO X					
	UNI	GR	70	3,500.00	7,000.00	700,000.00
	LECHE EN POLVO	GR	1.5	75.00	150.00	15,000.00
	ZAPALLO ANCO	GR	60	3,000.00	6,000.00	600,000.00
	PAPAS	GR	150	7,500.00	15,000.00	1,500,000.00
	ACEITE	CC	8	400.00	800.00	80,000.00
	PAN	GR	20	1,000.00	2,000.00	200,000.00
	SAL	GR	0.2	10.00	20.00	2,000.00
	FRUTAS	GR	150	7,500.00	15,000.00	1,500,000.00

MARTIN GOGGIA
DIRECCION GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANUS

	PEREJIL	GR		4	200.00		400.00		40,000.00
	CONDIMENTOS	GR		3	150.00		300.00		30,000.00
	FRUTAS	GR		150	7,500.00		15,000.00		1,500,000.00
PESO NETO COCIDO ALMUERZO PORCION A SERVIR POR NIÑO									
	PLATO PRINCIPAL								
	POSTRE								
494									
ALM INV 09	Grupo Jardin Inf.								
	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB x niño	CANT. PB x 50 niños	CANT. PB x 100 niños	CANT. PB x 200 niños			
	PASTEL DE POLLO Y PURE MIXTO	GR	90	4,500.00	9,000.00	900,000.00			
	MANZANA	GR	20	1,000.00	2,000.00	200,000.00			
		GR	3	150.00	300.00	30,000.00			
		GR	10	500.00	1,000.00	100,000.00			
		GR	1.5	75.00	150.00	15,000.00			
		GR	60	3,000.00	6,000.00	600,000.00			
		GR	150	7,500.00	15,000.00	1,500,000.00			
		CC	8	400.00	800.00	80,000.00			
		GR	20	1,000.00	2,000.00	200,000.00			
		GR	0.2	10.00	20.00	2,000.00			
		GR	150	7,500.00	15,000.00	1,500,000.00			
				0.00	0.00	0.00			
				0.00	0.00	0.00			
				0.00	0.00	0.00			
				0.00	0.00	0.00			
362.7									
PESO NETO COCIDO ALMUERZO PORCION A SERVIR POR NIÑO	PLATO PRINCIPAL								
	POSTRE								
150									
ALM INV 10	Grupo Jardin Inf.								
	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB x niño	CANT. PB x 50 niños	CANT. PB x 100 niños	CANT. PB x 200 niños			
	CARNE VACUNA CUADRIL	GR	100	5,000.00	10,000.00	1,000,000.00			
	MANDARINA	GR	25	1,250.00	2,500.00	250,000.00			
		GR	10	500.00	1,000.00	100,000.00			
		GR	150	7,500.00	15,000.00	1,500,000.00			
		GR	150	7,500.00	15,000.00	1,500,000.00			
		GR	20	1,000.00	2,000.00	200,000.00			
		GR	0.2	10.00	20.00	2,000.00			
				0.00	0.00	0.00			
				0.00	0.00	0.00			
				0.00	0.00	0.00			
				0.00	0.00	0.00			
305.2									
PESO NETO COCIDO ALMUERZO PORCION A SERVIR POR NIÑO	PLATO PRINCIPAL								
	POSTRE								
150									
ALM INV OPCIONAL A	Grupo Jardin Inf.								
	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB x niño	CANT. PB x 50 niños	CANT. PB x 100 niños	CANT. PB x 200 niños			
	EMPANADAS DE CARNE CORTADA A CUCHILLO	GR	20.83	1,041.50	2,083.00	208,300.00			

MARTIN GOBBIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANUS

PESO NETO COCIDO ALMUERZO PORCION A SERVIR POR NIÑO		273.25		120		Grupos Primaria	
ALM INV 06	INGREDIENTES	UNI	(Promedio edades) CANT. PB X NIÑO	CANT. PB x 50 niños	CANT. PB x 100 niños	CANT. PB x 200 niños	
PLATO PRINCIPAL							
POSTRE							
NOMBRE PREPARACION							
POLENTA NAPOLITANA CON QUESO							
	HARINA DE MAIZ	GR	65	3.250.00	6.500.00	650.000.00	
	LECHE EN POLVO	GR	20	1.000.00	2.000.00	200.000.00	
	AGUA	CC	195	9.750.00	19.500.00	1.950.000.00	
ENS. FRUTAS							
	QUESO PASTA	GR	20	1.000.00	2.000.00	200.000.00	
	CEBOLLA	GR	22.5	1.125.00	2.250.00	225.000.00	
	ZANAHORIA	GR	27.5	1.375.00	2.750.00	275.000.00	
	MORRON	GR	6	300.00	600.00	60.000.00	
	CONDIMENTOS	GR	1.5	75.00	150.00	15.000.00	
	PURÉ DE TOMATE	GR	50	2.500.00	5.000.00	500.000.00	
	LECHE EN POLVO	GR	1.8	90.00	180.00	18.000.00	
	NARANJA	GR	50	2.500.00	5.000.00	500.000.00	
	MANZANA	GR	30	1.500.00	3.000.00	300.000.00	
	PERA	GR	20	1.000.00	2.000.00	200.000.00	
	BANANA	GR	20	1.000.00	2.000.00	200.000.00	
	AZUCAR	GR	5	250.00	500.00	50.000.00	
	PAN	GR	25	1.250.00	2.500.00	250.000.00	
	ACEITE	GR	8	400.00	800.00	80.000.00	
	SAL	GR	0.2	10.00	20.00	2.000.00	
				0.00	0.00	0.00	
				0.00	0.00	0.00	
PESO NETO COCIDO ALMUERZO PORCION A SERVIR POR NIÑO							
		442.5		125		Grupos Primaria	
ALM INV 07	INGREDIENTES	UNI	(Promedio edades) CANT. PB X NIÑO	CANT. PB x 50 niños	CANT. PB x 100 niños	CANT. PB x 200 niños	
PLATO PRINCIPAL							
POSTRE							
NOMBRE PREPARACION							
MIX DE VEGETALES CON CARNE DE CERDO BANANA							
	CARNE PORCINA - NALGA BL sin hueso	GR	87.5	4.375.00	8.750.00	875.000.00	
	CEBOLLA	GR	10	500.00	1.000.00	100.000.00	
	ZAPALLO ANCO	GR	100	5.000.00	10.000.00	1.000.000.00	
	JACELGA O ESPINACA	GR	30	1.500.00	3.000.00	300.000.00	
	ACEITE	CC	10	500.00	1.000.00	100.000.00	
	ZUCCINI-ZAPALLITO						
	REDONDO	GR	30	1.500.00	3.000.00	300.000.00	
	ZANAHORIA	GR	60	3.000.00	6.000.00	600.000.00	
	PAPAS	GR	60	3.000.00	6.000.00	600.000.00	
	FRUTAS	GR	150	7.500.00	15.000.00	1.500.000.00	
	PAN	GR	25	1.250.00	2.500.00	250.000.00	
	SAL	GR	0.2	10.00	20.00	2.000.00	
				0.00	0.00	0.00	
				0.00	0.00	0.00	
				0.00	0.00	0.00	
				0.00	0.00	0.00	

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANUS

PAN	GR	25	1,250.00	2,500.00	250,000.00
SAL	GR	0.2	10.00	20.00	2,000.00
FRUTAS	GR	120	6,000.00	12,000.00	1,200,000.00
			0.00	0.00	0.00
			0.00	0.00	0.00
			0.00	0.00	0.00
			0.00	0.00	0.00
			0.00	0.00	0.00
			0.00	0.00	0.00
			0.00	0.00	0.00

PESO NETO COCIDO ALMUERZO PORCION A SERVIR POR NIÑO 416.45

POSTRE		120			
ALM INV 03					
Grupo Secundaria					
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB X NIÑO	CANT. PB x 50 niños	CANT. PB x 100 niños
GUISO DE LENTEJAS CON CARNE	CARNE VACUNA				
NARANJA	ROASTBEEF	GR	75	3,750.00	7,500.00
	CEBOLLA	GR	25	1,250.00	2,500.00
	LENTEJAS	GR	45	2,250.00	4,500.00
	ARROZ	GR	40	2,000.00	4,000.00
	ZANAHORIA	GR	50	2,500.00	5,000.00
	ZAPALLO ANCO	GR	60	3,000.00	6,000.00
	MORRON	GR	7	350.00	700.00
	PURE DE TOMATE	CC	45	2,250.00	4,500.00
	QUESO RALLADO	GR	4	200.00	400.00
	CONDIMENTOS	GR	1.5	75.00	150.00
	ACEITE	CC	10	500.00	1,000.00
	FRUTAS	GR	150	7,500.00	15,000.00
	PAN	GR	25	1,250.00	2,500.00
	SAL	GR	0.2	10.00	20.00
				0.00	0.00

PESO NETO COCIDO ALMUERZO PORCION A SERVIR POR NIÑO 387.7

POSTRE		150			
ALM INV 04					
Grupo Secundaria					
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB X NIÑO	CANT. PB x 50 niños	CANT. PB x 100 niños
MILANESA CON PURE MIXTO	MILANESA DE CARNE O POLLO PREELABORADO X				
MANZANA	UNI	GR	140	7,000.00	14,000.00
	LECHE EN POLVO	GR	2	100.00	200.00
	ZAPALLO ANCO	GR	80	4,000.00	8,000.00
	PAPAS	GR	190	9,500.00	19,000.00
	ACEITE	CC	9	450.00	900.00
	PAN	GR	25	1,250.00	2,500.00
	SAL	GR	0.2	10.00	20.00
	FRUTAS	GR	150	7,500.00	15,000.00
				0.00	0.00
				0.00	0.00
				0.00	0.00
				0.00	0.00

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANUS

**ALMUERZO – DOBLE
MOSAICO
VERANO**


MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

PERIODO VIGENCIA		DESDE 01 DE OCTUBRE 2020		HASTA MARZO 2021	
NIVEL		INICIAL - PRIMARIO - SECUNDARIO			
SAE - PROPUESTA PRESTACION ALMUERZO VERANO					
MUNICIPIO:	LANÚS	ALM VER 02	ALM VER 03	ALM VER 04	ALM VER 05
PRIMERA SEMANA PLATO PRINCIPAL	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	TIRABUZONES CON SALSA MIXTA	MILANESA CON ENSALADA DE ARROZ ZANAHORIA Y HUEVO	SALPICON DE AVE	MIX DE VEGETALES CON CARNE	TARTA DE ZAPALLITOS
POSTRE	NARANJA	MANZANA	MANDARINA	BANANA	MANDARINA
BEBIDA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA
SEGUNDA SEMANA PLATO PRINCIPAL	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	ARROZ PRIMAVERA	TORTILLA DE PAPA Y ZAPALLITO GRATINADA. ENS. ZANAH Y LECHUGA	CARNE A LA CACEROLA CON LEG Y ARROZ	TALLARINES CON SALSA CON ESTOFADO	POLLO SALTADO CON ENSALADA DE PAPA, TOMATE Y ZANAHORIA
POSTRE	NARANJA	BANANA	NARANJA	ENS. FRUTAS	MANZANA
BEBIDA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA
ALM VER 09: en caso de CONTINGENCIA / dificultad operativa en la escuela, se dara servicio a fruta fresca como tal con previa autorizacion SAE distrital.					
OPCIONALES PLATO PRINCIPAL	ALM VER OPCION A	ALM VER OPCION B			
	EMPANADAS DE CARNE CORTADA A CUCHILLO	TARTA DE ESPINACA			
POSTRE	FRUTA	YOGUR CON CEREALES			
BEBIDA	AGUA	AGUA			


 Carlos Adriano Ambrosi
 A.C. en Nutrición
 0987-2288-447-2019

Opc. A / B se implementaran sea por evento calendario escolar / por situacion contingencia, previa autorizacion Municipio gestion SAE

INSTRUCTIVO MOSAICO
VERANO:

IDEM INSTRUCTIVO DE INVIERNO

NOTA: NO HACE FALTA MODIFICAR EN SU TOTALIDAD EL MOSAICO DE INVIERNO. SE ACONSEJA SOLO ADAPTAR AQUELLAS LISTAS QUE SON TIPICAS MUY CALIENTES DE MENU INVIERNO (CAZUELAS, GUIOSOS, POLENTA, ETC) POR PROPUESTA ESTIVAL TIPO SAPICON, SALTADOS, TORTILLAS, ETC.


MARTIN GOGGIA
 DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
 MUNICIPIO DE LANÚS

PLANILLA DE
PREPARACION
ALMUEZO – DOBLE
VERANO

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

SALPICON DE AVE	GR	120	130	140	130
HUEVOS	GR	10	12	12	12
ACEITE	CC	8	10	10	10
POLLO ENTERO	GR	80	100	100	100
ZANAHORIA	GR	40	50	50	50
REMOLACHA	GR	25	30	40	30
ARVEJAS	GR	10	15	15	15
MAYONESA COMERCIAL	GR	7	7	7	3.5
PAN	GR	20	20	20	20
SAL	GR	0.2	0.2	0.2	0.2
FRUTAS	GR	120	120	120	120
ALM VER 04					
NOMBRE PREPARACION	UNI				
MIX DE VEGETALES CON CARNE	GR	80	85	90	87.5
CARNE VACUNA paleta	GR	5	10	10	10
CEBOLLA	GR	80	100	100	100
ZAPALLO ANCO	GR	30	30	30	30
ACELGA O ESPINACA	CC	8	10	10	10
ACEITE	GR	30	30	30	30
ZUCCINI-ZAPALLO REDONDO	GR	50	60	60	60
ZANAHORIA	GR	50	60	60	60
PAPAS	GR	150	150	150	150
FRUTAS	GR	20	20	20	20
PAN	GR	0.2	0.2	0.2	0.2
SAL	GR				
ALM VER 05					
NOMBRE PREPARACION	UNI				
TARTA DE ZAPALLITOS	GR	55	55	80	68
MANDARINA	GR	120	120	150	135
MASA DE TARTA	GR	50	50	60	55
ZAPALLITOS REDONDOS	GR	20	30	20	30
QUEJOSO PASTA BLANDA(CREMOSO)	GR	8	8	10	9
HUEVOS	CC	3	3	3	3
LECHE EN POLVO	GR	30	30	30	30
AGUA	GR	2	2	2	2
MANTECA	GR	3	3	3	3
HARINA COMUN 000	GR	8	10	10	10
ACEITE	GR	0.2	0.2	0.2	0.2
SAL	GR	150	150	150	150
FRUTAS	GR				
ALM VER 06					
NOMBRE PREPARACION	UNI				
ARROZ PRIMAVERA	GR	60	70	80	70
NARANJA	CC	30	40	40	40
TOMATE FRESCO	GR	30	40	50	40
ZANAHORIA	GR	50	60	70	60
ARVEJAS	GR	15	15	20	17.5
ACEITE	GR	7	9	9	9
FRUTAS	GR	150	150	150	150
PAN	GR	20	20	20	20
SAL	GR	0.2	0.2	0.2	0.2
MAYONESA COMERCIAL	GR	7	7	7	3.5
ALM VER 07					
NOMBRE PREPARACION	UNI				
ARTILLA DE PAPA Y ZAPALLO	GR	150	180	200	180
PREPARADA. ENS ZANAH Y LECHUGA	GR	70	80	90	80

DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
 MUNICIPIO DE LANUS
 BOGGIA

MANZANA	PAN	GR	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
	SAL	GR	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
	FRUTAS	GR	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150
												0	
ALM INV OPCIONAL A													
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI											
EMPANADAS DE CARNE CORTADA A	CARNE VACUNA ROASTBEEF	GR	20.83	20.83	41.67	41.67	41.67	41.67	41.67	41.67	41.67	41.67	31.25
CUCHILLO	CEBOLLA DE VERDEO	GR	8.33	8.33	16.67	16.67	16.67	16.67	16.67	16.67	16.67	16.67	12.50
FRUTA	CEBOLLA	GR	10.42	10.42	20.83	20.83	20.83	20.83	20.83	20.83	20.83	20.83	15.63
	MORRON	GR	4.17	4.17	8.33	8.33	8.33	8.33	8.33	8.33	8.33	8.33	6.25
	ACEITE	CC	0.83	0.83	1.67	1.67	1.67	1.67	1.67	1.67	1.67	1.67	1.25
	CONDIMENTOS	GR	0.12	0.12	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.185
	ACEITUNAS VERDE	GR	1.25	1.25	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	1.88
	HUEVOS	GR	4.17	4.17	8.33	8.33	8.33	8.33	8.33	8.33	8.33	8.33	6.25
	TAPA DE EMPANADA	GR	27.50	27.50	55.00	55.00	55.00	55.00	55.00	55.00	55.00	55.00	41.25
	FRUTAS	GR	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150
ALM INV OPCIONAL B													0
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI											
TARTA DE ESPINACA	ACELGA O ESPINACA	GR	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	175
	CEBOLLA	GR	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
	AJO	GR	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25
	HUEVOS	GR	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
	TAPA DE TARTA	GR	55.00	55.00	80	80	80	80	80	80	80	80	68
	PALETA COCIDA	GR	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
	CONDIMENTOS	GR	0.33	0.33	0.33	0.33	0.33	0.33	0.33	0.33	0.33	0.33	0.33
	QUESO PASTA BLANDA(CREMOSO)	GR	20	20	25	25	25	25	25	25	25	25	25
	CEREALES	GR	25	25	30	30	30	30	30	30	30	30	30
YOGUR CON CEREALES	YOGUR ENTERO BEBIBLE	CC	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150


 Mariana Ambrosi
 J.C. en Nutrición
 CANT 2288 - 047 2741

MARTIN GOGSTA
 DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
 MUNICIPIO DE LANÚS

COMANDA
COMEDOR – DOBLE
VERANO

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

TALLARINES CON SALSA CON ESTOFADO	FIDEOS TALLARINES O SPAGUETTI (1º CALIDAD)	GR		65	3,250.00	6,500.00	650,000.00
ENS. DE FRUTAS	QUESO RALLADO	GR		5	250.00	500.00	50,000.00
	ROASTBEEF	GR		40	2,000.00	4,000.00	400,000.00
	CEBOLLA	GR		40	2,000.00	4,000.00	400,000.00
	ZANAHORIA	GR		20	1,000.00	2,000.00	200,000.00
	MORRON	GR		10	500.00	1,000.00	100,000.00
	PURÉ DE TOMATE	GR		40	2,000.00	4,000.00	400,000.00
	CONDIMENTOS	GR		25	125.00	250.00	25,000.00
	ACEITE	CC		8	400.00	800.00	80,000.00
	NARANJA	GR		50	2,500.00	5,000.00	500,000.00
	MANZANA	GR		30	1,500.00	3,000.00	300,000.00
	PERA	GR		20	1,000.00	2,000.00	200,000.00
	BANANA	GR		20	1,000.00	2,000.00	200,000.00
	AZUCAR	GR		5	250.00	500.00	50,000.00
	PAN	GR		20	1,000.00	2,000.00	200,000.00
PESO NETO COCIDO ALMUERZO PORCION A SERVIR POR NIÑO	PLATO PRINCIPAL				250.5		
	POSTRE				125		
ALM VER 10 NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB x niño	CANT. PB x 50 niños	CANT. PB x 100 niños	CANT. PB x 200 niños	
POLLO SALTADO CON ENSALADA DE PAPA, TOMATE Y ZANAHORIA	POLLO ENTERO	GR	130	6,500.00	13,000.00	1,300,000.00	
	CEBOLLA	GR	15	750.00	1,500.00	150,000.00	
	AJÍ VERDE	GR	3	150.00	300.00	30,000.00	
	PAPA	GR	100	5,000.00	10,000.00	1,000,000.00	
	ZANAHORIA	GR	50	2,500.00	5,000.00	500,000.00	
	TOMATE	GR	50	2,500.00	5,000.00	500,000.00	
	ACEITE	GR	8	400.00	800.00	80,000.00	
MANZANA	PAN	GR	20	1,000.00	2,000.00	200,000.00	
	SAL	GR	0.2	10.00	20.00	2,000.00	
	FRUTAS	GR	150	7,500.00	15,000.00	1,500,000.00	
				0.00	0.00	0.00	
				0.00	0.00	0.00	
				0.00	0.00	0.00	
				0.00	0.00	0.00	
				0.00	0.00	0.00	
PESO NETO COCIDO ALMUERZO PORCION A SERVIR POR NIÑO	PLATO PRINCIPAL				376.2		
	POSTRE				150		
ALM VER OPCIONAL A NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB x niño	CANT. PB x 50 niños	CANT. PB x 100 niños	CANT. PB x 200 niños	
EMPANADAS DE CARNE CORTADA A CUCHILLO	CARNE VACUNA	GR	20.83	1,041.50	2,083.00	208,300.00	
	ROASTBEEF	GR	8.33	416.50	833.00	83,300.00	
FRUTA	CEBOLLA DE VERDE	GR	10.42	521.00	1,042.00	104,200.00	
	CEBOLLA	GR	4.17	208.50	417.00	41,700.00	
	MORRON	GR	0.83	41.50	83.00	8,300.00	
	ACEITE	CC					

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

CONDIMENTOS	GR	0.12	6.00	12.00	1,200.00
ACEITUNAS VERDE	GR	1.25	62.50	125.00	12,500.00
HUEVOS	GR	4.17	208.50	417.00	41,700.00
TAPA DE EMPANADA	GR	27.50	1,375.00	2,750.00	275,000.00
FRUTA	GR	120	6,000.00	12,000.00	1,200,000.00
			0.00	0.00	0.00
			0.00	0.00	0.00
			0.00	0.00	0.00
			0.00	0.00	0.00
			0.00	0.00	0.00
			0.00	0.00	0.00

PESO NETO COCIDO ALMUERZO PORCION A SERVIR POR NIÑO 77.62

PLATO PRINCIPAL 120

POSTRE

ALM VER OPCIONAL B NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	Grupo Jardín Inf.		
			CANT. PB x niño	CANT. PB x 50 niños	CANT. PB x 100 niños
TARTA DE ESPINACA	ACELGA O ESPINACA	GR	150	7,500.00	15,000.00
	CEBOLLA	GR	15	750.00	1,500.00
	AJO	GR	0.25	12.50	25.00
	HUEVOS	GR	0.33	16.50	33.00
	TAPA DE TARTA	GR	55.00	2,750.00	5,500.00
	JAMON	GR	12.50	625.00	1,250.00
	CONDIMENTOS	GR	0.33	16.50	33.00
	QUESO PASTA BLANDA(CREMOSO)	GR	20	1,000.00	2,000.00
	CEREALES	GR	25	1,250.00	2,500.00
YOGUR CON CEREALES	YOGUR ENTERO	CC	150	7,500.00	15,000.00
	BEBIBLE			0.00	0.00
				0.00	0.00
				0.00	0.00
				0.00	0.00
				0.00	0.00
				0.00	0.00
				0.00	0.00

PESO NETO COCIDO ALMUERZO PORCION A SERVIR POR NIÑO 253

PLATO PRINCIPAL 175

POSTRE

COMANDA ALMUERZOS VERANO

ALM VER 01 NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	NIVEL PRIMARIA		
			(Promedio edades) CANT. PB X NIÑO	Grupos Primaria CANT. PB x 50 niños	Grupos Primaria CANT. PB x 100 niños
TIRABUZONES CON SALSA MIXTA Y QUESO	FIDEOS	GR	75	3,750.00	7,500.00
MARANJA	TIRABUZONES	GR	5	250.00	500.00
	QUESO RALLADO	GR	3	150.00	300.00
	LECHE EN POLVO	CC	30	1,500.00	3,000.00
	AGUA	GR	2	100.00	200.00
	MANTECA	GR	2	100.00	200.00

W GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANUS

ALM VER 06	NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	(Promedio edades)		Grupos Primaria		
				CANT. PB X NIÑO	CANT. PB X 50 niños	CANT. PB x 100 niños	CANT. PB x 200 niños	
	ARROZ		GR	70	3,500.00	7,000.00	700,000.00	
	HUEVOS		CC	40	2,000.00	4,000.00	400,000.00	
	TOMATE FRESCO		GR	40	2,000.00	4,000.00	400,000.00	
	ZANAHORIA		GR	60	3,000.00	6,000.00	600,000.00	
	ARVEJAS		GR	17.5	875.00	1,750.00	175,000.00	
	ACEITE		GR	9	450.00	900.00	90,000.00	
	FRUTAS		GR	150	7,500.00	15,000.00	1,500,000.00	
	PAN		GR	20	1,000.00	2,000.00	200,000.00	
	SAL		GR	0.2	10.00	20.00	2,000.00	
	MAYONESA COMERC		GR	3.5	175.00	350.00	35,000.00	
					0.00	0.00	0.00	
					0.00	0.00	0.00	
					0.00	0.00	0.00	
					0.00	0.00	0.00	
					0.00	0.00	0.00	

150

260.2

PLATO PRINCIPAL

ALM VER 07	NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	(Promedio edades)		Grupos Primaria		
				CANT. PB X NIÑO	CANT. PB x 50 niños	CANT. PB x 100 niños	CANT. PB x 200 niños	
	TORTILLA DE PAPA Y ZAPALLITO		GR	180	9,000.00	18,000.00	1,800,000.00	
	GRATINADA. ENS ZANAH Y LECHUGA		GR	80	4,000.00	8,000.00	800,000.00	
	QUESO PASTA		GR	30	1,500.00	3,000.00	300,000.00	
	BLANDA(CREMOSO)		GR	50	2,500.00	5,000.00	500,000.00	
	CEBOLLA		GR	3	150.00	300.00	30,000.00	
	CONDIMENTOS		GR	40	2,000.00	4,000.00	400,000.00	
	HUEVOS		GR	100	5,000.00	10,000.00	1,000,000.00	
	ZANAHORIA		GR	25	1,250.00	2,500.00	250,000.00	
	LECHUGA		GR	15	750.00	1,500.00	150,000.00	
	ACEITE		CC	20	1,000.00	2,000.00	200,000.00	
	PAN		GR	0.2	10.00	20.00	2,000.00	
	SAL		GR	150	7,500.00	15,000.00	1,500,000.00	
	FRUTAS		GR		0.00	0.00	0.00	
					0.00	0.00	0.00	
					0.00	0.00	0.00	

150

543.2

PLATO PRINCIPAL

ALM VER 08	NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	(Promedio edades)		Grupos Primaria		
				CANT. PB X NIÑO	CANT. PB x 50 niños	CANT. PB x 100 niños	CANT. PB x 200 niños	
	CARNE A LA CACEROLA CON LEG Y		GR	62.5	3,125.00	6,250.00	625,000.00	
	ARROZ		GR	22.5	1,125.00	2,250.00	225,000.00	
	NARANJA		GR					
	CEBOLLA		GR					

150

543.2

PLATO PRINCIPAL

MA
DIRECCION
MUNICIPIO DE
COMPRAS
ANUS

ALM VER 09	NOMBRE PREPARACION	UNIDAD	(Promedio edades)	CANT. PB X 50 niños	CANT. PB x 100 niños	CANT. PB x 200 niños
	LENTEJAS	GR	40	2,000.00	4,000.00	400,000.00
	ARROZ	GR	40	2,000.00	4,000.00	400,000.00
	ZANAHORIA	GR	40	2,000.00	4,000.00	400,000.00
	ZAPALLO ANCO	GR	43.75	2,187.50	4,375.00	437,500.00
	MORRON	GR	6	300.00	600.00	60,000.00
	PURÉ DE TOMATE	CC	25	1,250.00	2,500.00	250,000.00
	QUESO RALLADO	GR	4.5	225.00	450.00	45,000.00
	CONDIMENTOS	GR	1.5	75.00	150.00	15,000.00
	ACEITE	CC	10	500.00	1,000.00	100,000.00
	FRUTAS	GR	150	7,500.00	15,000.00	1,500,000.00
	PAN	GR	20	1,000.00	2,000.00	200,000.00
	SAL	GR	0.2	10.00	20.00	2,000.00
				0.00	0.00	0.00
	PESO NETO COCIDO ALMUERZO PORCION A SERVIR POR NIÑO		315.95			
	PLATO PRINCIPAL		150			
	POSTRE					
	INGREDIENTES					
	FIDEOS TALLARINES O SPAGUETI (1° CALIDAD)	GR	75	3,750.00	7,500.00	750,000.00
	QUESO RALLADO	GR	5	250.00	500.00	50,000.00
	CARNE VACUNA ROASTBEEF	GR	50	2,500.00	5,000.00	500,000.00
	CEBOLLA	GR	40	2,000.00	4,000.00	400,000.00
	ZANAHORIA	GR	28.75	1,437.50	2,875.00	287,500.00
	MORRON	GR	11	550.00	1,100.00	110,000.00
	PURÉ DE TOMATE	GR	50	2,500.00	5,000.00	500,000.00
	CONDIMENTOS	GR	2.5	125.00	250.00	25,000.00
	ACEITE	CC	10	500.00	1,000.00	100,000.00
	NARANJA	GR	50	2,500.00	5,000.00	500,000.00
	MANZANA	GR	30	1,500.00	3,000.00	300,000.00
	PERA	GR	20	1,000.00	2,000.00	200,000.00
	BANANA	GR	20	1,000.00	2,000.00	200,000.00
	AZUCAR	GR	5	250.00	500.00	50,000.00
	PAN	GR	20	1,000.00	2,000.00	200,000.00
	PESO NETO COCIDO ALMUERZO PORCION A SERVIR POR NIÑO		292.25			
	PLATO PRINCIPAL		125			
	POSTRE					
	INGREDIENTES					
	POLLO ENTERO	GR	150	7,500.00	15,000.00	1,500,000.00
	CEBOLLA	GR	20	1,000.00	2,000.00	200,000.00
	AJIVERDE	GR	5	250.00	500.00	50,000.00
	PAPA	GR	150	7,500.00	15,000.00	1,500,000.00
	ZANAHORIA	GR	50	2,500.00	5,000.00	500,000.00
	TOMATE	GR	50	2,500.00	5,000.00	500,000.00
	ACEITE	GR	10	500.00	1,000.00	100,000.00
	PAN	GR	20	1,000.00	2,000.00	200,000.00

MARTIN BOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANUS

TARTA DE ZAPALLITOS		80	4,000.00	8,000.00	800,000.00
MASA DE TARTA					
ZAPALLITOS	GR	150	7,500.00	15,000.00	1,500,000.00
REDONDOS	GR	60	3,000.00	6,000.00	600,000.00
CEBOLLA					
QUESO PASTA	GR	20	1,000.00	2,000.00	200,000.00
BLANDA(CREMOSO)	GR	10	500.00	1,000.00	100,000.00
HUEVOS	CC	3	150.00	300.00	30,000.00
LECHE EN POLVO	CC	30	1,500.00	3,000.00	300,000.00
AGUA	GR	2	100.00	200.00	20,000.00
MANTECA	GR	3	150.00	300.00	30,000.00
HARINA COMUN 000	GR	10	500.00	1,000.00	100,000.00
ACEITE	GR	0.2	10.00	20.00	2,000.00
SAL	GR	150	7,500.00	15,000.00	1,500,000.00
FRUTAS	GR		0.00	0.00	0.00
			0.00	0.00	0.00
			0.00	0.00	0.00

368

PESO NETO COCIDO ALMUERZO
PORCION A SERVIR
POR NIÑO

TARTA DE ZAPALLITOS		80	4,000.00	8,000.00	800,000.00
MASA DE TARTA					
ZAPALLITOS	GR	150	7,500.00	15,000.00	1,500,000.00
REDONDOS	GR	60	3,000.00	6,000.00	600,000.00
CEBOLLA					
QUESO PASTA	GR	20	1,000.00	2,000.00	200,000.00
BLANDA(CREMOSO)	GR	10	500.00	1,000.00	100,000.00
HUEVOS	CC	3	150.00	300.00	30,000.00
LECHE EN POLVO	CC	30	1,500.00	3,000.00	300,000.00
AGUA	GR	2	100.00	200.00	20,000.00
MANTECA	GR	3	150.00	300.00	30,000.00
HARINA COMUN 000	GR	10	500.00	1,000.00	100,000.00
ACEITE	GR	0.2	10.00	20.00	2,000.00
SAL	GR	150	7,500.00	15,000.00	1,500,000.00
FRUTAS	GR		0.00	0.00	0.00
			0.00	0.00	0.00
			0.00	0.00	0.00

150

PESO NETO COCIDO ALMUERZO
PORCION A SERVIR
POR NIÑO

TARTA DE ZAPALLITOS		80	4,000.00	8,000.00	800,000.00
MASA DE TARTA					
ZAPALLITOS	GR	150	7,500.00	15,000.00	1,500,000.00
REDONDOS	GR	60	3,000.00	6,000.00	600,000.00
CEBOLLA					
QUESO PASTA	GR	20	1,000.00	2,000.00	200,000.00
BLANDA(CREMOSO)	GR	10	500.00	1,000.00	100,000.00
HUEVOS	CC	3	150.00	300.00	30,000.00
LECHE EN POLVO	CC	30	1,500.00	3,000.00	300,000.00
AGUA	GR	2	100.00	200.00	20,000.00
MANTECA	GR	3	150.00	300.00	30,000.00
HARINA COMUN 000	GR	10	500.00	1,000.00	100,000.00
ACEITE	GR	0.2	10.00	20.00	2,000.00
SAL	GR	150	7,500.00	15,000.00	1,500,000.00
FRUTAS	GR		0.00	0.00	0.00
			0.00	0.00	0.00
			0.00	0.00	0.00

296.2

PESO NETO COCIDO ALMUERZO
PORCION A SERVIR
POR NIÑO

TARTA DE ZAPALLITOS		80	4,000.00	8,000.00	800,000.00
MASA DE TARTA					
ZAPALLITOS	GR	150	7,500.00	15,000.00	1,500,000.00
REDONDOS	GR	60	3,000.00	6,000.00	600,000.00
CEBOLLA					
QUESO PASTA	GR	20	1,000.00	2,000.00	200,000.00
BLANDA(CREMOSO)	GR	10	500.00	1,000.00	100,000.00
HUEVOS	CC	3	150.00	300.00	30,000.00
LECHE EN POLVO	CC	30	1,500.00	3,000.00	300,000.00
AGUA	GR	2	100.00	200.00	20,000.00
MANTECA	GR	3	150.00	300.00	30,000.00
HARINA COMUN 000	GR	10	500.00	1,000.00	100,000.00
ACEITE	GR	0.2	10.00	20.00	2,000.00
SAL	GR	150	7,500.00	15,000.00	1,500,000.00
FRUTAS	GR		0.00	0.00	0.00
			0.00	0.00	0.00
			0.00	0.00	0.00

150

PESO NETO COCIDO ALMUERZO
PORCION A SERVIR
POR NIÑO

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANUS

BANANA	ZANAHORIA	GR	110	5,500.00	11,000.00	1,100,000.00
	LECHUGA	GR	30	1,500.00	3,000.00	300,000.00
	ACEITE	CC	15	750.00	1,500.00	150,000.00
	PAN	GR	20	1,000.00	2,000.00	200,000.00
	SAL	GR	0.2	10.00	2.00	2,000.00
	FRUTAS	GR	150	7,500.00	15,000.00	1,500,000.00
				0.00	0.00	0.00
				0.00	0.00	0.00
				0.00	0.00	0.00

603.2

PESO NETO COCIDO ALMUERZO
PORCION A SERVIR
POR NIÑO

150

POSTRE

ALM VER 08	NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	Grupo Secundaria		
				CANT. PB X NIÑO	CANT. PB x 50 niños	CANT. PB x 100 niños
	CARNE A LA CACEROLA CON LEG Y					
	ARROZ	CARNE VACUNA	GR	75	3,750.00	7,500.00
	NARANJA	PALETA	GR	25	1,250.00	2,500.00
		CEBOLLA	GR	45	2,250.00	4,500.00
		LENTEJAS	GR	40	2,000.00	4,000.00
		ARROZ	GR	50	2,500.00	5,000.00
		ZANAHORIA	GR	60	3,000.00	6,000.00
		ZAPALLO ANCO	GR	7	350.00	700.00
		MORRON	GR	30	1,500.00	3,000.00
		PURE DE TOMATE	CC	5	250.00	500.00
		QUESO RALLADO	GR	1.5	75.00	150.00
		CONDIMENTOS	GR	10	500.00	1,000.00
		ACEITE	CC	150	7,500.00	15,000.00
		FRUTAS	GR	20	1,000.00	2,000.00
		PAN	GR	0.2	10.00	20.00
		SAL	GR		0.00	0.00

368.7

PESO NETO COCIDO ALMUERZO
PORCION A SERVIR
POR NIÑO

150

POSTRE

ALM VER 09	NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	Grupo Secundaria		
				CANT. PB X NIÑO	CANT. PB x 50 niños	CANT. PB x 100 niños
	TALLARINES CON SALSA CON					
	ESTOFADO	FIDEOS TALLARINES O SPAGUETI (1° CALIDAD)	GR	80	4,000.00	8,000.00
		QUESO RALLADO	GR	5	250.00	500.00
		CARNE VACUNA	GR	60	3,000.00	6,000.00
		ROASTBEEF	GR	40	2,000.00	4,000.00
		CEBOLLA	GR	38	1,900.00	3,800.00
		ZANAHORIA	GR	15	750.00	1,500.00
		MORRON	GR	50	2,500.00	5,000.00
		PURE DE TOMATE	GR	2.5	125.00	250.00
		CONDIMENTOS	GR	10	500.00	1,000.00
		ACEITE	CC	50	2,500.00	5,000.00
		NARANJA	GR	30	1,500.00	3,000.00
		MANZANA	GR			

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

ALM VER 10	UNIDAD	CANT. PB X NIÑO	CANT. PB X 50 niños	CANT. PB X 100 niños	CANT. PB X 200 niños
PESO NETO COCIDO ALMUERZO PORCION A SERVIR POR NIÑO		320.5			
PLATO PRINCIPAL					
POSTRE		125			
INGREDIENTES	UNIDAD	CANT. PB X NIÑO	CANT. PB X 50 niños	CANT. PB X 100 niños	CANT. PB X 200 niños
POLLO ENTERO	GR	180	9,000.00	18,000.00	1,800,000.00
CEBOLLA	GR	20	1,000.00	2,000.00	200,000.00
AJI VERDE	GR	5	250.00	500.00	50,000.00
PAPA	GR	160	8,000.00	16,000.00	1,600,000.00
ZANAHORIA	GR	50	2,500.00	5,000.00	500,000.00
TOMATE	GR	50	2,500.00	5,000.00	500,000.00
ACEITE	GR	10	500.00	1,000.00	100,000.00
PAN	GR	20	1,000.00	2,000.00	200,000.00
SAL	GR	0.2	10.00	20.00	2,000.00
FRUTAS	GR	150	7,500.00	15,000.00	1,500,000.00
			0.00	0.00	0.00
			0.00	0.00	0.00
			0.00	0.00	0.00
			0.00	0.00	0.00
			0.00	0.00	0.00
			0.00	0.00	0.00
			0.00	0.00	0.00
PESO NETO COCIDO ALMUERZO PORCION A SERVIR POR NIÑO		495.2			
PLATO PRINCIPAL					
POSTRE		150			
INGREDIENTES	UNIDAD	CANT. PB X NIÑO	CANT. PB X 50 niños	CANT. PB X 100 niños	CANT. PB X 200 niños
CARNE VACUNA	GR	41.67	2,083.25	4,166.50	416,650.00
ROASTBEEF	GR	16.67	833.25	1,666.50	166,650.00
CEBOLLA DE VERDE	GR	20.83	1,041.50	2,083.00	208,300.00
MORRON	GR	8.33	416.50	833.00	83,300.00
ACEITE	CC	1.67	83.25	166.50	16,650.00
CONDIMENTOS	GR	0.25	12.50	25.00	2,500.00
ACEITUNAS VERDE	GR	2.50	125.00	250.00	25,000.00
HUEVOS	GR	8.33	416.50	833.00	83,300.00
TAPA DE EMPANADA	GR	55.00	2,750.00	5,500.00	550,000.00
FRUTA	GR	150	7,500.00	15,000.00	1,500,000.00
			0.00	0.00	0.00
			0.00	0.00	0.00
			0.00	0.00	0.00
			0.00	0.00	0.00
			0.00	0.00	0.00
			0.00	0.00	0.00
			0.00	0.00	0.00
PESO NETO COCIDO ALMUERZO PORCION A SERVIR POR NIÑO		155.24			
PLATO PRINCIPAL					
POSTRE		150			

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANUS

ALM VER OPCIONAL B	Grupo Secundaria						
	NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB X NIÑO	CANT. PB x 50 niños	CANT. PB x 100 niños	CANT. PB x 200 niños
TARTA DE ESPINACA	ACELGA O ESPINACA	GR	200	10,000.00	20,000.00	2,000,000.00	2,000,000.00
	CEBOLLA	GR	15	750.00	1,500.00	150,000.00	150,000.00
	AJO	GR	0.25	12.50	25.00	2,500.00	2,500.00
	HUEVOS	GR	0.33	16.50	33.00	3,300.00	3,300.00
	TAPA DE TARTA	GR	80	4,000.00	8,000.00	800,000.00	800,000.00
	JAMON	GR	12.50	625.00	1,250.00	125,000.00	125,000.00
	CONDIMENTOS	GR	0.33	16.50	33.00	3,300.00	3,300.00
	QUESO PASTA BLANDA(CREMOSO)	GR	25	1,250.00	2,500.00	250,000.00	250,000.00
	CEREALES	GR	30	1,500.00	3,000.00	300,000.00	300,000.00
YOGUR CON CEREALES	YOGUR ENTERO BEBIBLE	CC	200	10,000.00	20,000.00	2,000,000.00	2,000,000.00
				0.00	0.00	0.00	0.00
				0.00	0.00	0.00	0.00
				0.00	0.00	0.00	0.00
				0.00	0.00	0.00	0.00
				0.00	0.00	0.00	0.00
				0.00	0.00	0.00	0.00
				0.00	0.00	0.00	0.00
				0.00	0.00	0.00	0.00
PESO NETO COCIDO ALMUERZO PORCION A SERVIR POR NIÑO			333				
			230				

[Handwritten Signature]
ALMA VIVIANO ARMBROSIO
 J.L.C. en Nutrición
 Matr. 12345 - Exp. 1234

[Handwritten Signature]
MARTIN GOGGIA
 DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
 MUNICIPIO DE LANÚS

PLANILLAS DE COTIZACION


MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

LICITACION PUBLICA N° 10/20



PLANILLA DE COTIZACION

Para Escuelas Primarias y Secundarias

ZONA I			
TIPO	CUPO	MONTO	SUBTOTAL
ALMUERZO / DOBLE	171535		
DMC	1158833		
TOTAL			\$ -

ZONA II			
TIPO	CUPO	MONTO	SUBTOTAL
ALMUERZO / DOBLE	407966		
DMC	1253473		
TOTAL			\$ -

ZONA III			
TIPO	CUPO	MONTO	SUBTOTAL
ALMUERZO / DOBLE	65234		
DMC	869843		
TOTAL			\$ -

ZONA IV			
TIPO	CUPO	MONTO	SUBTOTAL
ALMUERZO / DOBLE	210574		
DMC	990678		
TOTAL			\$ -

ZONA V			
TIPO	CUPO	MONTO	SUBTOTAL
ALMUERZO / DOBLE	0		
DMC	737178		
TOTAL			\$ -

ZONA VI			
TIPO	CUPO	MONTO	SUBTOTAL
ALMUERZO / DOBLE	148720		
DMC	654706		
TOTAL			\$ -

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

ZONA VII			
TIPO	CUPO	MONTO	SUBTOTAL
ALMUERZO / DOBLE	35490	.	
DMC	817622	.	
TOTAL			\$ -

ZONA VIII			
TIPO	CUPO	MONTO	SUBTOTAL
ALMUERZO / DOBLE	123370	.	
DMC	721292	.	
TOTAL			\$ -

ZONA IX			
TIPO	CUPO	MONTO	SUBTOTAL
ALMUERZO / DOBLE	260429	.	
DMC	1206491	.	
TOTAL			\$ -

Total en Letras: -----

MARTIN GOGGIA
 DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
 MUNICIPIO DE LANÚS

LICITACION PUBLICA N° 10/20



PLANILLA DE COTIZACION

Para Centros Educativos

ZONA I			
TIPO	CUPO	MONTO	SUBTOTAL
ALMUERZO / DOBLE	24843	.	
DMC	59488	.	
TOTAL			\$ -

ZONA II			
TIPO	CUPO	MONTO	SUBTOTAL
ALMUERZO / DOBLE	115427	.	
DMC	163592	.	
TOTAL			\$ -

ZONA III			
TIPO	CUPO	MONTO	SUBTOTAL
ALMUERZO / DOBLE	26871	.	
DMC	55939	.	
TOTAL			\$ -

ZONA IV			
TIPO	CUPO	MONTO	SUBTOTAL
ALMUERZO / DOBLE	0	.	
DMC	11323	.	
TOTAL			\$ -

ZONA V			
TIPO	CUPO	MONTO	SUBTOTAL
ALMUERZO / DOBLE	41405	.	
DMC	50700	.	
TOTAL			\$ -

ZONA VI			
TIPO	CUPO	MONTO	SUBTOTAL
ALMUERZO / DOBLE	41067	.	
DMC	76726	.	
TOTAL			\$ -


MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

ZONA VII			
TIPO	CUPO	MONTO	SUBTOTAL
ALMUERZO / DOBLE		0	
DMC	8112	.	
TOTAL			\$ -

ZONA VIII			
TIPO	CUPO	MONTO	SUBTOTAL
ALMUERZO / DOBLE		0	
DMC		0	
TOTAL			\$ -

ZONA IX			
TIPO	CUPO	MONTO	SUBTOTAL
ALMUERZO / DOBLE		37687	
DMC	131820	.	
TOTAL			\$ -

Total en Letras: -----

M
MARTIN GOGGIA
 DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
 MUNICIPIO DE LANÚS

LICITACION PUBLICA N° 10/20

PLANILLA DE COTIZACION



Para Comedores Sociales (SAM)

ZONA I			
TIPO	CUPO	MONTO	SUBTOTAL
COMEDOR	139320	.	
TOTAL			\$ -

ZONA II			
TIPO	CUPO	MONTO	SUBTOTAL
COMEDOR	345681	.	
TOTAL			\$ -

ZONA III			
TIPO	CUPO	MONTO	SUBTOTAL
COMEDOR	7880	.	
TOTAL			\$ -

ZONA IV			
TIPO	CUPO	MONTO	SUBTOTAL
COMEDOR	207142	.	
TOTAL			\$ -

ZONA V			
TIPO	CUPO	MONTO	SUBTOTAL
COMEDOR	0	.	
TOTAL			\$ -

ZONA VI			
TIPO	CUPO	MONTO	SUBTOTAL
COMEDOR	29790	.	
TOTAL			\$ -

ZONA VII			
TIPO	CUPO	MONTO	SUBTOTAL
COMEDOR	21670	.	
TOTAL			\$ -

ZONA VIII			
TIPO	CUPO	MONTO	SUBTOTAL
COMEDOR	125956	.	
TOTAL			\$ -

MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS

ZONA IX			
TIPO	CUPO	MONTO	SUBTOTAL
COMEDOR	374930		
TOTAL			\$ -

Total en Letras: -----



MARTIN GOGGIA
DIRECTOR GENERAL DE COMPRAS
MUNICIPIO DE LANÚS