

PLIEGO GENERAL DE BASES Y CONDICIONES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR Y EL PROGRAMA “MESA” EN LOS MUNICIPIOS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES



CAPÍTULO I: DE LAS DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 1.- OBJETO

El presente Pliego de Bases y Condiciones Generales (en adelante PBCG) tiene por objeto la regulación de aquellas licitaciones públicas que se realicen con la finalidad de dar cumplimiento a las prestaciones presenciales del Servicio Alimentario Escolar dentro de los Municipios que hubieren suscripto al Acta Acuerdo aprobado por Decreto N°2077/2016, que tengan vigencia a partir del 1° de Marzo del año 2023.

Asimismo, tiene por objeto la regulación de los procesos de licitación pública que se efectúen para la compra del Programa MESA, en virtud de lo establecido en el Acta Adhesión que se desprende de la RESO-2022-2452-GDEBA-MDCGP, que tengan vigencia a partir del 1° de Marzo del año 2023.

Las modalidades en la prestación de dicho servicio serán determinadas por la Dirección del Sistema Alimentario Escolar, sin perjuicio de que las particularidades de cada contratación municipal se regirán por el Pliego de Condiciones Particulares (en adelante PCP) que se dicte en el correspondiente distrito.

Cuando una o más disposiciones del PCP se contrapongan al PBCG, prevalecerán las disposiciones de este último, perdiendo efecto las primeras en el caso en 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 2023.

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 Sistema Alimentario
PLIEG-2023-06191834-GDEBA-DSAEMDCGP

Escolar para su aprobación.

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

ARTÍCULO 2.- MARCO JURÍDICO APLICABLE

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.

En todo lo que corresponda, resultarán aplicables las disposiciones del Código Alimentario Argentino y de la Ley 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Sin perjuicio de esto, el marco normativo mencionado en el presente artículo podrá verse ampliado en caso de que resulte el dictado de nuevas normas que directamente afecten el funcionamiento del SAE. De presentarse esta circunstancia, los Municipios serán debidamente informados de las normas que serán adicionadas para su consecuente aplicación.

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 tres (3) 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.- ADQUISICIÓN DE LOS PLIEGOS DE BASES Y CONDICIONES

El PCP se suministrará en forma gratuita y deberá ser adquirido por las partes en las fechas y lugar designados 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 6.

ARTÍCULO 6.- CONSTITUCIÓN DE DOMICILIOS

PLIEG-2023-06191834-GDEBA-DSAEMDCGP

página 2 de 19


BARREIRO ROMINA
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA



Todo oferente deberá indicar su domicilio real y legal.

El domicilio legal tendrá que constituirse obligatoriamente dentro de la Provincia de Buenos Aires, siendo rechazadas aquellas ofertas que provengan de oferentes que omitan cumplir con el mencionado requisito.

Asimismo, los oferentes deberán constituir domicilio electrónico, siendo válidas todas las comunicaciones que al mismo se efectúen.

Si alguno de ellos fuera modificado 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. Ambos domicilios se considerarán subsistentes hasta tanto no se designen otros en su reemplazo.

ARTÍCULO 7.- JURISDICCIÓN COMPETENTE

Toda cuestión que se suscite en torno a las licitaciones regidas en el presente pliego queda sometida 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 8.- CÓMPUTO DE PLAZOS

Todos los plazos establecidos en el presente pliego se computan por días hábiles administrativos, excepto que expresamente se establezca que se computan por días corridos.

En caso de que el vencimiento se produjera en día inhábil, se entenderá válidamente cumplido el acto si se realizare el primer día hábil inmediato siguiente a la fecha de su vencimiento.

Todos los plazos son perentorios y la mora opera de pleno derecho, sin necesidad de intimación judicial o extrajudicial.

ARTÍCULO 9.- 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 10.- ZONIFICACIÓN

El PCP deberá disponer la división del distrito en zonas. La cantidad de zonas en las cuales

PLIEG-2023-06191834-GDEBA-DSAEMDCGP

Ministerio de Desarrollo de la Comunidad
de la Provincia de Buenos Aires

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 prestaciones presenciales o de MESA, según corresponda. Los distritos tendrán el deber de informar a la Dirección del Sistema Alimentario Escolar la zonificación que hayan dispuesto.

El PCP deberá detallar para cada una de las zonas las escuelas que forman parte de las mismas incluyendo el domicilio, el CUE (Código Único de Escuelas) o Código de Identificación Provincial provisto por la Dirección General de Cultura y Educación (DGCyE), y la cantidad de cupos asignados según cada prestación.

En aquellos casos excepcionales en donde por cuestiones debidamente fundamentadas sea necesario que una zona abarque una cantidad mayor de cupos, se podrá disponer que una zona alcance hasta el cincuenta por ciento sobre el total de cupos asignados según cada tipo de prestación, con previa autorización de la Dirección del Sistema Alimentario Escolar.

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 del distrito.

En el único caso en que la cantidad total de cupos de MESA asignados al distrito sea inferior a cinco mil (5.000), un mismo proveedor puede ofertar y ser adjudicatario de la totalidad de los cupos.

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

ARTÍCULO 11.- MENÚ

Será potestad del Municipio establecer un menú obligatorio o composición modular según corresponda, optando por una propuesta propia, la cual deberá contar con la firma de quien resulte responsable del área de nutrición del Municipio, o por la propuesta de la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad, siempre y cuando se adapten al documento "Marco Alimentario Nutricional SAE y MESA 2023", o el que en su reemplazo se sancione. El menú o composición modular deberá ser informado y autorizado, previo a su ejecución, a la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos y a la Dirección del Sistema Alimentario Escolar del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires.

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 Alimentario Nutricional SAE y MESA 2023", o el que en su reemplazo se sancione.

Contemplando que la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable tiene por objeto garantizar el derecho a la salud y a una alimentación adecuada de la población, a través de la promoción de una alimentación saludable, brindando información nutricional simple y comprensible de los alimentos envasados y bebidas alcohólicas sobre los excesos de componentes como azúcares, sodio, grasas saturadas, grasas totales y calorías, y poniendo especial atención en que el Artículo 12 de la misma estipula que los alimentos y
PLIEG-2023-06191834-GDEBA-DSAEMDCGP



bebidas analcohólicas que contengan al menos un (1) sello de advertencia o leyendas precautorias no pueden ser ofrecidos, comercializados, publicitados, promocionados o patrocinados en los establecimientos educativos que conforman el nivel inicial, primario y secundario del Sistema Educativo Nacional, es que se propiciará desde este Marco Alimentario la exclusión de los mismos.

La entrega de la mercadería en los establecimientos, será acompañada del remito correspondiente de manera individualizada por prestación. En ellos se deberá detallar en gramos y/o unidades los productos entregados y se especificará el tipo de producto y marca. Solamente se aceptarán las marcas que hayan sido evaluadas al momento de presentar las ofertas. Se confeccionarán por original, duplicado y triplicado, el original deberá ser remitido al Municipio, el duplicado quedará en poder del establecimiento educativo y el triplicado a favor del adjudicatario.

ARTÍCULO 12.- MEJORAS AL MENÚ

El oferente podrá mejorar el menú sugerido o composición modular según corresponda, mediante la incorporación de alimentos adicionales, conforme al marco nutricional y en acuerdo con la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos. Dicha circunstancia deberá estar aclarada específicamente en la oferta presentada y estar comprendida en el valor por renglón incluido en la planilla de cotización, quedando establecido que la inclusión de alimentos adicionales no autoriza a superar el precio establecido para cada 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 del área de nutrición del Municipio. En el caso de ser aceptados, serán tenidos en cuenta al momento de la valoración de la oferta, caso contrario, no perjudicarán al resto de la oferta.

CAPÍTULO II : DE LOS OFERENTES

ARTÍCULO 13.- CAPACIDAD PARA OFERTAR

Podrán participar en las licitaciones las personas humanas o jurídicas, domiciliadas en el país o en el exterior, que deberán tener capacidad legal para obligarse y poseer capacidad económico-financiera.

ARTÍCULO 14.- REQUISITOS FORMALES PARA OFERTAR

Los oferentes deberán acreditar las inscripciones correspondientes en la AFIP, el certificado fiscal para contratar, la inscripción como empleadores/asociados e Ingresos Brutos de la Provincia de Buenos Aires y la inscripción correspondiente en el registro de proveedores del Municipio, en caso de corresponder.

Si una presentación fuera efectuada por una Unión Transitoria constituida o a constituirse (en adelante, UT) u otra modalidad asociativa prevista por el Código Civil y Comercial de la Nación, se deberá acompañar el proyecto de contrato constitutivo y el compromiso

PLIEG-2023-06191834-GDEBA-DSAEMDCGP



irrevocable de sus miembros de constituir la en forma definitiva, en caso de resultar esta 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.

Sin perjuicio de la facultad de los Municipios de poder desestimar de pleno derecho las presentaciones que omitan cumplir con esta exigencia, podrán establecer un plazo de carácter no renovable, a los efectos de que se subsane la omisión o el error de que se trate.

ARTÍCULO 15.- IMPEDIMENTOS PARA OFERTAR

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) Quiénes estén inhabilitados por condena judicial.
- b) Las sociedades cuyos accionistas, directores, apoderados o representantes hayan sido condenados por delitos económicos con sentencia firme.
- c) Quiénes estén suspendidos o dados de baja en el registro de proveedores del Municipio.
- d) Aquellos con quienes el Municipio se hubiese obligado en contrato y, por incurrir el oferente en alguna de las causales de rescisión, hubiera finalizado el mismo. Sin perjuicio de que su resolución no estuviese 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 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 vinculada conforme el artículo 33 de la ley General de Sociedades No 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 declarará la inadmisibilidad de la oferta o la resolución de contrato, dependiendo de la instancia en la que se encuentre el proceso, sin perjuicio de la reclamación de daños y perjuicios que



podiera corresponder a favor del Municipio.

CAPÍTULO III: DE LAS OFERTAS

ARTÍCULO 16.- PRESENTACIÓN Y APERTURA DE LAS OFERTAS

Se disponen las siguientes condiciones para la presentación y apertura de las ofertas:

- a) Se presentarán en sobre cerrado 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, éste tendrá lugar el primer día hábil siguiente, a la misma hora.
- e) 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.

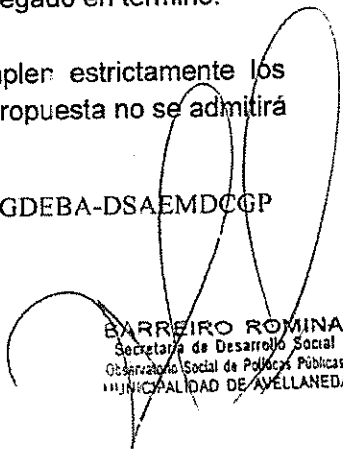
ARTÍCULO 17.- ACTO DE APERTURA

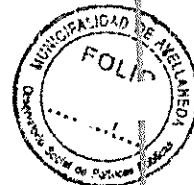
El día y hora fijados para la apertura de las ofertas se procederá de la siguiente manera:

- a) En el lugar indicado por la Autoridad de Aplicación y en presencia de las autoridades correspondientes e interesados que concurren al acto se abrirán las ofertas, labrándose acta que deberá ser firmada por los representantes de la autoridad de aplicación designados para el caso. 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.

PLIEG-2023-06191834-GDEBA-DSAEMDCGP

página 7 de 19


BARREIRO ROMINA
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA



c) Leída la última propuesta, los oferentes podrán hacer las observaciones a la formalidad del acto que consideran necesarias 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 18.- DOCUMENTACIÓN DE LA OFERTA

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

- i. La garantía de mantenimiento de la 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 (o menos, en caso de no contar con tres años de ejercicio) 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. Si la oferta incorpora mejoras al menú o a la composición modular, deberá acompañarse la documentación que así lo constate en concordancia con el artículo 12 del presente pliego.
- 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.
- viii. La documentación correspondiente a los RNE y RNPA actualizados de todos los alimentos y de todas las marcas incluidas.

PLIEG-2023-06191834-GDEBA-DSAEMDCGP

página 8 de 19

BARREIRO ROMINA
Secretaría de Desarrollo Social
Comando en Jefe de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLEDA

ARTÍCULO 19.- REQUERIMIENTOS PARA LAS OFERTAS

La oferta deberá especificar de manera obligatoria la calidad de los alimentos ofertados y su adecuación al Código Alimentario Argentino.

El PCP debe determinar, expresamente, la exigencia de que los oferentes acompañen muestras y certificados RNE y RNPA actualizados de los productos ofertados, al momento de presentación de la oferta; el Municipio deberá dejar constancia de las mismas, quedando a disposición de la Dirección del Sistema Alimentario Escolar ante eventuales solicitudes.

Particularmente, el módulo alimentario debe incluir en la oferta el empaquetado correspondiente para su correcta distribución, el cual consta de una caja de cartón con el logotipo y leyenda del "Programa MESA" y del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires.

No se aceptarán ofertas que superen el valor indicado en el pedido de cotización y en el caso de existir ofertas por renglones, el monto ofertado para cada renglón no podrá superar el valor total de la prestación, vigente al momento del llamado a licitación.

ARTÍCULO 20.- RESPONSABILIDAD DE LOS INTERESADOS

Es responsabilidad exclusiva de los interesados en presentar oferta, tomar debido conocimiento de todas las condiciones establecidas en el presente PBCG y en el PCP, así como también de las disposiciones legales aplicables.

La presentación de una oferta implica el conocimiento y la total aceptación de este Pliego de Bases y Condiciones, así como también del Pliego de Condiciones Particulares que corresponda y el sometimiento a todas sus disposiciones. Este conocimiento y aceptación se extiende a su vez a las disposiciones de la Ley Orgánica Municipal –Decreto Ley nro. 6769/58-, el Decreto 2980/00, 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 –, y de todas las disposiciones contractuales y legales aplicables.

ARTÍCULO 21.- GARANTÍAS

Los oferentes y/o adjudicatarios deberán constituir las siguientes garantías:

a) De mantenimiento de la oferta: Las ofertas se deberán acompañar con esta garantía, que se compondrá de un cinco por ciento (5%) del monto ofertado, caso contrario, la misma será desestimada. La presentación de la garantía se realizará junto a la presentación de la oferta. Podrá constituirse en efectivo, o depositando en la tesorería municipal si así lo dispone el Municipio, fianza bancaria, o seguro de caución. A quienes no resulten adjudicatarios, les será devuelta la garantía una vez adjudicada la contratación.

b) De cumplimiento del contrato: Corresponde al adjudicatario, quien deberá presentar dicha garantía compuesta por el diez por ciento (10%) del monto adjudicado, la cual será
PLIEG-2023-06191834-GDEBA-DSAEMDCGP



Ministerio de Desarrollo de la Comunidad
de la Provincia de Buenos Aires

constituida hasta el vencimiento de la totalidad de las obligaciones contractuales, con carácter previo a la entrega de la orden de compra. Podrá constituirse por los mismos medios que la garantía anterior. Una vez cumplido el contrato a entera satisfacción del organismo contratante, la garantía será devuelta.

ARTÍCULO 22.- VALORES DE LAS PRESTACIONES

Los valores máximos correspondientes a cada prestación serán los que surjan de la normativa conjunta vigente de: Ministerio de Desarrollo de la Comunidad y la Dirección General de Cultura y Educación, a la fecha de publicación del llamado a licitación. Será obligación de cada Municipio corroborar los valores al momento de iniciar cada procedimiento.

En los casos que el Municipio decida aportar fondos propios para ampliar 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.

El Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires, previa intervención de los organismos de contralor, tendrá la potestad de llevar a cabo actualizaciones a los valores prestacionales, tanto del Programa SAE como del Programa MESA, las cuales serán informadas mediante nota o resolución. Para aquellos servicios que se encuentren en ejecución, se actualizarán los valores prestacionales por la parte del contrato faltante a ejecutar.

En el caso que el adjudicatario hubiere contratado por un valor inferior al establecido originariamente en el llamado a licitación y el pedido de cotización, deberá aplicar de forma proporcional la misma disminución a los valores unitarios actualizados.

ARTÍCULO 23.- SOLICITUD DE ACLARACIÓN

La Autoridad de Aplicación podrá solicitar todas las aclaraciones y realizar las consultas que considere necesarias sobre los detalles de las respectivas propuestas, y el oferente al momento de responder, no podrá bajo ningún aspecto incorporar modificaciones a la oferta ya presentada.

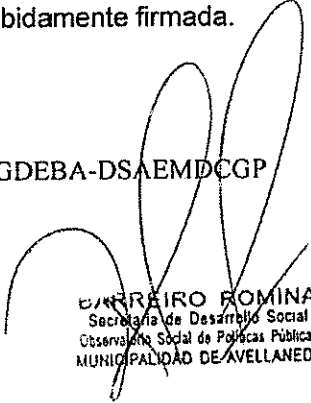
ARTÍCULO 24.- IGUALDAD DE OFERTAS

En el caso de igualdad de valoración entre dos o más ofertas de acuerdo a lo establecido en el artículo 27, se solicitará a los oferentes una mejora en la propuesta, de sostenerse la igualdad se realizará un sorteo, del cual se labrará acta, quedando debidamente firmada.

ARTÍCULO 25.- CRITERIOS DE COTIZACIÓN

PLIEG-2023-06191834-GDEBA-DSAEMDCGP

página 10 de 19


ROMERO ROMINA
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA

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.

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 una parte de los renglones licitados y podrán admitirse ofertas parciales por renglón, siempre y cuando no supere la cantidad de cuatro adjudicatarios por cada renglón.

ARTÍCULO 26.- CONTRATACIONES POR RENGLÓN

El PCP deberá contemplar ofertas completas por tipo de prestación. También podrá el Municipio establecer en el PCP la división por renglón de las prestaciones objeto del presente, lo que tendrá como objetivo promover una mayor cantidad de oferentes que estén en condiciones de participar en el proceso licitatorio.

CAPÍTULO IV DE LA ADJUDICACIÓN

ARTÍCULO 27.- 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: Para la prestación SAE, máximo de quince (15) puntos. Para la prestación MESA, máximo de veinte (20) puntos.
- b) Acreditación de solvencia económico financiera: Para la prestación SAE, máximo de quince (15) puntos. Para la prestación MESA, máximo de veinte (20) puntos.
- c) Certificado que acredite la condición de PYME emitido por AFIP o certificado de inscripción a RENATEP (Registro Nacional de Trabajadores y Trabajadoras de la Economía Popular): Para la prestación SAE, máximo de cinco (5) puntos. Para la prestación MESA, máximo de diez (10) puntos.
- d) Mejoras sobre los valores nutricionales mínimos requeridos de acuerdo al "Marco Alimentario Nutricional SAE y MESA 2023":
 - Entrega mínima del 50% de frutas y verduras agroecológicas: quince (15) puntos. Este punto resulta de aplicación únicamente a la prestación de SAE.
 - Entrega de otros alimentos agroecológicos en un porcentaje no menor al 10% (huevos, harinas, pastas, etc.): diez (10) puntos.

PLIEG-2023-06191834-GDEBA-DSAEMDCGF

página 11 de 19

BARREIRO ROMINA
Secretaría de Desarrollo Social
Oficina de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA

- Entrega mínima del 50% de productos generados por productores locales: Para la prestación SAE, máximo de dos y medio (2,5) puntos. Para la prestación MESA, máximo de cinco (5) puntos.
- Que los productos de panificación (pan, galletitas, medialunas, budines, bizcochuelos, etc.) sean de panaderías locales y/o PUPAs (Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias) y se elaboren con ingredientes no industrializados, pudiendo dar cuenta de los mismos (harina, huevo, azúcar, aceite, miel, etc.): dos y medio (2,5) puntos. Este punto resulta de aplicación únicamente a la prestación de SAE.
- Que los productos tengan el menor grado de procesamiento posible (por ejemplo: mermeladas, dulce de leche, copos de maíz, yogures, etc.) y entre sus ingredientes sean principalmente derivados de alimentos: dos y medio (2,5) puntos. Este punto resulta de aplicación únicamente a la prestación de SAE.
- Que los productos destinados a escuelas sin cocina sean de elaboración propia en planta (no optar por la compra de productos empaquetados/precocidos industriales): dos y medio (2,5) puntos. Este punto resulta de aplicación únicamente a la prestación de SAE.

e) Poseer la sede principal de las operaciones en el Municipio en cuestión: Para la prestación SAE, máximo de quince (15) puntos. Para la prestación MESA, máximo de veinte (20) puntos.

f) Respecto a la oferta económica, cuando el precio ofertado sea inferior al establecido en el pedido de cotización, se otorgarán cinco (5) puntos cuando la diferencia con el valor unitario prestacional máximo vigente sea de un 2%, diez (10) puntos cuando la diferencia con el valor unitario prestacional máximo vigente sea de un 4%, y como tope quince (15) puntos cuando la diferencia con el valor unitario prestacional máximo vigente sea de un 6%.

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 28.- PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato queda perfeccionado con la 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.

PLIEG-2023-06191834-GDEBA-DSAEMDCGP

página 12 de 19

BARREIRO ROMINA
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA



ARTÍCULO 29.- 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 y provincial vigente.

ARTÍCULO 30.- 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.

CAPÍTULO V : DE LA EJECUCIÓN Y CONTROL DEL CONTRATO

ARTÍCULO 31.- CUMPLIMIENTO DE LAS PRESTACIONES

Los adjudicatarios tienen la responsabilidad de dar cumplimiento en debida forma, plazo, lugar y toda otra condición establecida en el PBCG y en el PCP, según corresponda.

ARTÍCULO 32.- RECHAZO DE MERCADERÍAS O SERVICIOS

El adjudicatario tiene la obligación de prestar servicio conforme los parámetros establecidos en este Pliego, en el Código Alimentario Argentino (Ley 18.284) y encontrarse dentro del "Marco Alimentario Nutricional SAE y MESA 2023"; como así también, respetando las normas vigentes de transporte y conservación de sustancias alimentarias de rango nacional, provincial y local.

Cuando los alimentos y/o productos adquiridos o servicios contratados no cumplan con las condiciones y requisitos mencionados anteriormente, deberá rechazarse al momento de la entrega, y se labrará el acta correspondiente, firmada por los funcionarios del organismo receptor y por el personal de entrega que representan a la firma adjudicataria.

En todos los casos en que la mercadería sea rechazada, el adjudicatario deberá reponer la misma en un plazo máximo de cuarenta y ocho (48) horas.

ARTÍCULO 33.- CRITERIOS DE 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 a la orden que debe cumplirse por los adjudicatarios dentro de los tres (3) 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.

PLIEG-2023-06191834-GDEBA-DSAEMDCGP

página 13 de 19

BARREIRO ROMINA
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA

ARTÍCULO 34.- 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 su propia 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 cuando se refieran a situaciones que reclamen soluciones urgentes, dejando registro de las mismas. 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 posibles auditorías que puedan realizarse desde el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad o cualquier otro organismo habilitado de la Provincia de Buenos Aires, que en el caso de detectar irregularidades serán notificadas al Municipio.

Los proveedores tendrán el deber de informar al Municipio con cuarenta y ocho (48) horas de anticipación la que se efective cada cumplimiento de la prestación, la individualización de lo que va a resultar entregado, así como también el día, hora y lugar en que se realizará cada entrega. En caso de falta de cumplimiento en los términos descritos, el Municipio requerirá informes sobre las circunstancias que engloban dicho incumplimiento, los cuales serán elevados a la Dirección del Sistema Alimentario Escolar.

ARTÍCULO 35.- TRANSFERENCIA O CESIÓN DEL CONTRATO

El contrato no podrá ser cedido o transferido en todo o en parte por el adjudicatario, sin excepciones. En caso de que así suceda, corresponderán las siguientes sanciones, sin perjuicio de las demás acciones a las que diere lugar:

- a) La pérdida de la garantía de cumplimiento del contrato,
- b) Suspensión de hasta 1 (un) año del registro de proveedores del Municipio o exclusión del mismo.
- c) Rescisión del contrato.

CAPÍTULO VI : DE LA FACTURACIÓN, PRECIO Y FORMA DE PAGO

ARTÍCULO 36.- PROCEDIMIENTO DE LIQUIDACIÓN – PRESTACIÓN DE SERVICIOS.

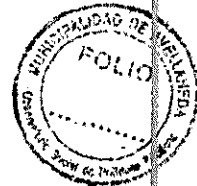
La liquidación del monto que deberá abonarse al contratista se efectuará mensualmente por aplicación de los montos adjudicados y con referencia a las prestaciones efectivamente ejecutadas dentro de cada mes calendario.

ARTÍCULO 37.- PLAZO DE PAGO

PLIEG-2023-06191834-GDEBA-DSAEMDCGP

página 14 de 19

BARREIRO ROMINA
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA



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

ARTÍCULO 38.- 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.

ARTÍCULO 39.- 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.

ARTÍCULO 40.- 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 pueda presentarse ante el adjudicatario por los daños y perjuicios que dicha conducta puede haberle ocasionado al Municipio.

ARTÍCULO 41.- MORA

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

ARTÍCULO 42.- MULTAS POR INCUMPLIMIENTO

La Autoridad de Aplicación aplicará las siguientes multas:

a) Entrega fuera de término: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al valor de una jornada (entendiendo por ésta a la totalidad de cupos que el proveedor entrega en el distrito en el día en que ocurrió el incumplimiento) de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada, por cada infracción detectada. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

Sin perjuicio de esto, el Municipio podrá reducir el monto de la multa conforme a la siguiente tabla de gradación establecida de acuerdo a la cuantía del atraso, que deberá ser especificada en el PCP:

PLIEG-2023-06191834-GDEBA-DSAEMDCGP

página 15 de 19

SARREIRO ROMINA
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA



- I. Hasta 45 minutos de la hora estipulada en el pliego, podrá reducirse en un 75% como máximo.
- II. Entre 46 y 75 minutos de la hora estipulada en el pliego, podrá reducirse en un 50% como máximo.
- III. Entre 76 y 90 minutos de la hora estipulada en el pliego, podrá reducirse en un 25% como máximo.
- IV. 91 minutos en adelante, no podrá reducirse.

La aplicación de la multa no exime al proveedor de la obligatoriedad de entregar la mercadería en un plazo máximo de cuarenta y ocho (48) horas.

Sólo ante casos de fuerza mayor, debidamente acreditados, que generen la completa imposibilidad de poder dar cumplimiento en tiempo y forma, se podrá eximir de la presente multa.

b) Entrega de material indebido o en malas condiciones: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada, por cada infracción detectada. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al ochenta por ciento (80%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

La aplicación de la multa no exime al proveedor de la obligatoriedad de reponer la mercadería faltante o en mal estado en un plazo máximo de cuarenta y ocho (48) horas.

c) Menor cantidad que la contratada: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al diez por ciento (10%) del valor de adjudicación correspondiente a los bienes no entregados. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al sesenta por ciento (60%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

d) Por entrega de alimentos con falta de rotulación: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al ochenta por ciento (80%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

e) Por no solicitar autorización de reemplazos en las prestaciones: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al ochenta por ciento (80%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al ochenta por ciento (80%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

f) Por sustitución parcial o total, sin autorización, de los elementos del módulo: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al treinta por ciento (30%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al ochenta por ciento (80%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

PLIEG-2023-06191834-GDEBA-DSAEMDCGP

página 16 de 19

BARREIRO ROMINA
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA



g) Por entregar el remito sin especificar el producto, marca y gramajes o unidades correspondientes: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al diez por ciento (10 %) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al sesenta por ciento (60%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

h) Por falta de coincidencia del remito con el tipo de mercadería entregada: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al treinta por ciento (30%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al ochenta por ciento (80%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

i) Por entrega de mercadería inferior a la cantidad de los cupos asignados: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al ochenta y cinco por ciento (85%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

j) Por diferencia mayor al 5% entre el remito y la cantidad de mercadería entregada: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al ochenta y cinco por ciento (85%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

k) Por no entregar el remito en el día: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al veinticinco por ciento (25%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al setenta y cinco (75%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

l) Por la transferencia o cesión del contrato: Serán aplicables las sanciones especificadas en el artículo 35.

ARTÍCULO 43.- CONCURRENCIA DE FALTAS

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 presupone otro, en cuyo caso, se aplicará la pena más grave prevista.

CAPÍTULO VII : DE LA EXTINCIÓN DEL CONTRATO

ARTÍCULO 44.- CAUSAS DE EXTINCIÓN DEL CONTRATO

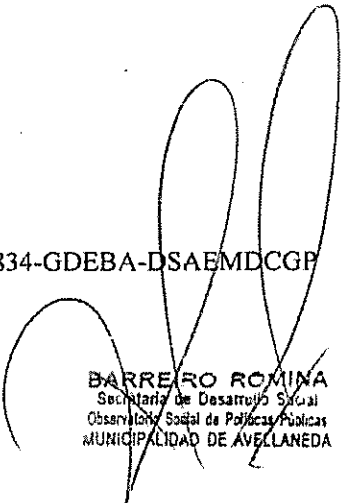
El Contrato se extinguirá por las siguientes causas:

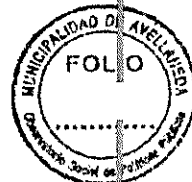
a) Expiración del plazo contractual.

b) Mutuo acuerdo.

PLIEG-2023-06191834-GDEBA-DSAEMDCGP

página 17 de 19


BARREIRO ROMINA
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA



- c) Quiebra, liquidación sin quiebra y concurso preventivo del contratista
- d) Rescisión por incumplimiento del contratista.
- e) Transferencia o cesión del contrato adjudicado, según Artículo 35 del presente pliego.

ARTÍCULO 45.- 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 hasta tres (3) meses. La prórroga será notificada en un plazo no inferior a 30 días corridos previos al vencimiento contractual.

ARTÍCULO 46.- 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 47. RESCISIÓN POR INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATISTA

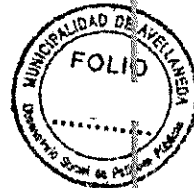
El Municipio podrá rescindir el Contrato por causa atribuible al Contratista cuando mediare alguna de las siguientes circunstancias:

- 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, como se remarca en el artículo 35.

PLIEG-2023-06191834-GDEBA-DSAEMDCGP

página 18 de 19

BARBEIRO ROMINA
Secretaría de Desarrollo Social
Oficina Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA



- g) Por reemplazo no autorizado del responsable técnico.
- h) Por incumplimiento de la fecha de inicio del servicio o provisión.
- i) Por infracción por parte del Contratista de las normas tributarias, previsionales y laborales.
- j) Por abandono del servicio o falta de entrega.
- k) Por reiterados incumplimientos de la entrega de prestaciones en debido tiempo y forma.

ARTÍCULO 48.- 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, asimismo, reintegrar cualquier suma de dinero que el Municipio debiera abonar por cualquier concepto derivado de conductas y/o actividades perjudiciales a los intereses del Municipio en el marco del presente pliego, atribuibles directa o indirectamente al contratista. Además, el Municipio podrá:

- a) Ejecutar la garantía de cumplimiento de contrato.
- b) Retener y utilizar, los bienes afectados al servicio necesarios para continuar prestando el servicio durante el plazo contractual, a costa del contratista.
- c) Podrá asimismo compensar las indemnizaciones con los créditos que el Contratista mantuviera con el Municipio.
- d) En los casos en que la rescisión se debiera a cuestiones de responsabilidad técnica, se remitirán los registros de incumplimiento al Consejo Profesional respectivo a los fines que correspondan.

PLIEG-2023-06191834-GDEBA-DSAEMDCGP

página 19 de 19

BARRERRO ROMINA
Secretaría de Desarrollo Social
Oficina Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA

ANEXO 1: ESPECIFICACIONES ALIMENTOS SAE - MESA 2024

Para la adjudicación de los diferentes alimentos se deberá solicitar, de acuerdo al pliego, las certificaciones vigentes requeridas como: RNE, RNPA, SENASA, PUPA, etc. de cada producto según corresponda, y dar cumplimiento con la Ley 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Los alimentos frescos envasados como lácteos deberán tener un vencimiento mínimo de 7 días desde el momento de la entrega.

Los alimentos secos como leche en polvo, conservas, aceite, azúcar, galletitas, dulce de leche, mermelada, fideos, harinas, legumbres, arroz, polenta, avena, etc. deberán tener un mínimo de 3 meses de vencimiento al momento de la entrega.

Los envases o formas de presentación son sugerencias que podrán adecuarse, siempre que estén en consonancia con la operatividad y que garanticen las condiciones de higiene y conservación adecuadas del alimento. No podrán entregarse alimentos secos a granel.

Aceite comestible de girasol: Deberá presentar aspecto limpio, sabor y olor agradable y característico; libre de sustancias extrañas.

Debe declararse si tiene adición de antioxidantes y sinergistas permitidos en C.A.A. Art. 523 bis. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 520, 521 punto 1, 523, 524, 525, y 528. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A. Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Presentación: en envase según corresponda PET x 900cc / 1500cc/5000cc.

Debe estar bien cerrada, no estar vencida.

Aceite comestible de girasol, libre de gluten: Deberá presentar aspecto limpio, sabor y olor agradable y característico; libre de sustancias extrañas.

Debe declararse si tiene adición de antioxidantes y sinergistas permitidos en C.A.A. Art. 523 bis. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 520, 521 punto 1, 523, 524, 525, y 528. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A. Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Presentación: en envase según corresponda PET x 900 cc / 1500 cc / 500 cc.

Debe estar bien cerrada, no estar vencida, tener el logo oficial con la leyenda "libre de gluten sin TACC" y estar vigente en el listado oficial del ANMAT. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Alimento a base de azúcar y cacao: En envase de 400 a 500 grs., con termosellado de 1 cm como mínimo y sin presentar perforaciones. Deberá ser polvo uniforme sin grumos, olor agradable no rancio. No contendrá sustancias macro o microscópicamente visibles como cristales de azúcar. En ningún caso las bolsas o externos contenedores del producto individual deberá mostrar signos de rotura, manchas, contaminación con hongos, así como rastros de insectos o roedores.

Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1144; 1144 bis; 1383 y detallar información de rótulo acorde a C.A.A. Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

La/s marca/s y Nro. de certificado del producto alimenticio deberán estar registradas como libre de gluten- sin TACC, con el registro vigente y tener el símbolo oficial en el rótulo en cumplimiento de C.A.A. Art. 1383 y 1383 bis. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Arroz integral, tipo largo fino o mediano 00000: Presentación en bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada.

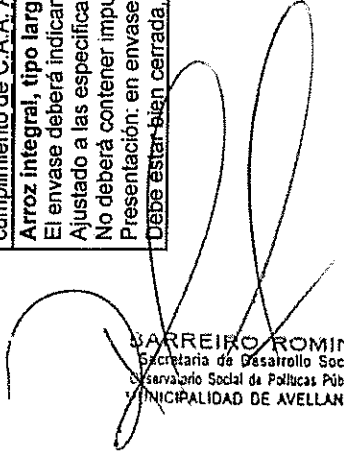
El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción.

Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643 y 647. Rótulo acorde a C.A.A. Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

No deberá contener impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos.

Presentación: en envase 500 o 1000 grs.

Debe estar bien cerrada, no estar vencida.



BARREIRO ROMINA
Secretaria de Desarrollo Social
Secretaría Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA

Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos
md.dirplannutricion@gmail.com

<p>Arroz integral, tipo largo fino o mediano 00000, libre de gluten: Presentación en bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643 y 647. Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.</p> <p>No deberá contener impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos.</p> <p>Presentación: en envase 500 o 1000 grs.</p> <p>Debe estar bien cerrada, no estar vencida, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y estar vigente en el listado oficial del ANMAT.</p>
<p>Arroz pulido o arroz blanco, tipo largo fino o mediano 00000: Presentación en bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643, 648, 649, 650 y 651. No es excluyente la variedad parboil detallada en el art 652. Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.</p> <p>No deberá contener impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos.</p> <p>Presentación: en envase según corresponda de 500 a 1000 grs.</p> <p>Debe estar bien cerrada, no estar vencida.</p>
<p>Arroz pulido o arroz blanco, tipo largo fino o mediano 00000, libre de gluten: Presentación en bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643, 648, 649, 650 y 651. No es excluyente la variedad parboil detallada en el art 652. Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.</p> <p>No deberá contener impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos.</p> <p>Presentación: en envase según corresponda de 500 a 1000 grs.</p> <p>Debe estar bien cerrada, no estar vencida, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y estar vigente en el listado oficial del ANMAT.</p>
<p>Arvejas verdes en conserva o arvejas secas remojadas en conserva: Presentación en envases con peso neto total entre 340 grs. y 380 grs. y peso neto escurrido 200 y 205 grs. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 927 y 928 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.</p> <p>Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrabrik bien sellado.</p> <p>Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos.</p>
<p>Arvejas verdes en conserva o arvejas secas remojadas libre de gluten: Presentación en envases con peso neto total entre 340 grs. a 380 grs. y peso neto escurrido 200 a 205 grs. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 927 y 928 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.</p> <p>Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrabrik bien sellado.</p> <p>Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.</p>
<p>Avena arrollada instantánea: Presentación en envase limpios, de polietileno herméticamente cerrado, en perfecto estado de conservación, libres de sustancias o materias extrañas. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. art. 643, 655 y deberá cumplir las exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.</p> <p>Presentación: envase según corresponda entre 250 grs a 800 grs.</p>
<p>Azúcar común tipo "A": Presentación en bolsas de polietileno, perfectamente selladas con pestaña ancha y sin presentar perforaciones. No deberá contener impurezas ni cuerpos extraños. En el rótulo del envase deben estar impresos en forma visible el nombre del ingenio fabricante y la provincia de origen. Ajustado a las especificaciones del C.A.A arts. 767, 768 bis; deberá cumplir las exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.</p> <p>Presentación envase de 1 kg.</p>

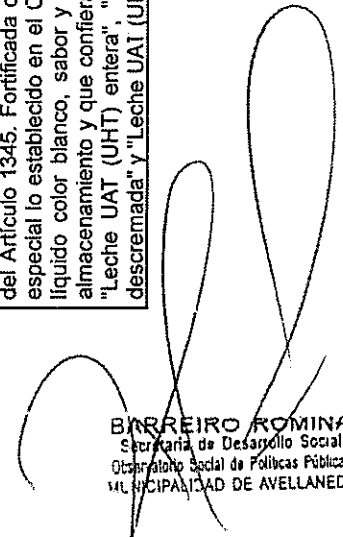
BARRERO ROMINA
Secretaría de Desarrollo Social
Gobierno Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA

<p>Caballa, jurel, atún o merluza en conserva al natural/aceite: Caballa/jurel/atún/merluza en envases entre 140 grs. y 425 grs. de peso neto total (230 a 380 grs de peso escurrido), jurel en envase de 200 grs de peso neto total (140 grs de peso escurrido), atún en envase de 170 grs de peso neto total (120 grs peso neto escurrido), ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 270-451-453-454-478-479-481-489, y detallar información de rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.</p> <p>Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas. Con olor, color, sabor característico del producto. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.</p>
<p>Caballa, jurel, atún o merluza en conserva al natural/aceite, libre de gluten: Caballa/jurel/atún/merluza, libre de gluten: en envases entre 340 grs. y 425 grs. de peso neto total (230 a 380 grs de peso escurrido), jurel en envase de 200 grs de peso neto total (140 grs de peso escurrido), atún en envase de 170 grs peso neto total (120 grs peso neto escurrido), ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 270-451-453-454-478-479-481, y rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.</p> <p>Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas. Con olor, color, sabor característico del producto.</p> <p>Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.</p>
<p>Cacao en polvo alcalinizado/alcalino: La denominación de venta de este producto será Cacao en Polvo Solubilizado o Cacao en Polvo Alcalinizado/Alcalino.</p> <p>Deberá ser polvo uniforme sin grumos, olor agradable no rancio. En ningún caso las bolsas o externos continentes del producto individual deberá mostrar signos de rotura, manchas, contaminación con hongos, así como rastros de insectos o roedores.</p> <p>Ajustado a las especificaciones del C.A.A Art. 1142 bis y detallar información de rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.</p> <p>Presentación: envases sellados de 200/400/500/1000 grs.</p>
<p>Carne roja fresca de vaca o cerdo deshuesada y envasada al vacío: Conforme a la legislación vigente, en especial al capítulo VI Alimentos carnes y afines, especialmente el Artículo 247 y 248 y decreto 4238/68 SENASA especialmente Cap. XXVI-</p> <p>La carne será limpia, exenta de piel, sana, sin hematomas, de color, olor característicos, textura firme y tersa. Temperatura de conservación: -1°C a 5°C. Se deberá definir el corte que se desee (ejemplo: cuadrada, paleta, roast beef, etc.) y de ser necesario los atributos de cada pieza/corte.</p> <p>Transporte: piezas/cortes contenidos en envases aptos limpios, preferentemente en bolsas cristal de primer uso, apta para alimentos o envasadas al vacío.</p>
<p>Choclo granos enteros en conserva: Elaborada con los granos enteros los que serán blancos o amarillos y estarán envasados en un medio líquido apropiado, ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 929 y rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.</p> <p>Latas intactas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas y limpias. Granos enteros, de olor y sabor propios. Libre de sustancias y cuerpos extraños. Los granos serán de la misma variedad; tamaño y color uniformes, consistencia razonablemente tierna y ofrecerán cierto grado de resistencia a la masticación, sin llegar a resultar duros y corremos.</p> <p>Presentación: en tetra pak o latas de peso neto total 300 a 350 grs y peso neto escurrido de 200 a 205 grs. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos.</p>
<p>Choclo granos enteros en conserva, libre de gluten: Elaborada con los granos enteros los que serán blancos o amarillos y estarán envasados en un medio líquido apropiado, ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 929 y rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.</p> <p>Latas intactas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas y limpias. Granos enteros, de olor y sabor propios. Libre de sustancias y cuerpos extraños. Los granos serán de la misma variedad; tamaño y color uniformes, consistencia razonablemente tierna y ofrecerán cierto grado de resistencia a la masticación, sin llegar a resultar duros y corremos.</p> <p>Presentación: en tetra brik o latas de peso neto total 300 a 350 grs y peso neto escurrido de 200 a 205 grs. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.</p>
<p>Copos de cereales sin azúcar: Presentación en envase polietileno herméticamente cerrado, envasado en origen (excluye su fraccionamiento). Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 643 y 645-RESOLUCIÓN GMC N° 09/07. Artículo 656 - (Res. 101, 22.02.93) Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.</p>

<p>Presentación: paquetes cerrados, no a granel, según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.</p>
<p>Dulce de Leche: sin otra denominación. Presentación: en envase de cartón cilíndrico con el ^{un} reservorio ^{reservorio} sanitario en su interior, en sachet tipo flex pack (laminado de polipropileno/PE), en pote de plástico de polietileno, polipropileno (PP) apto en contacto con cubierta alimentaria superior herméticamente termosellada al borde de recipiente y tapa plástica (PP) de cierre. Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 592 RESOLUCIÓN GMC N° 137/96</p>
<p>Deberá presentar las siguientes características consistencia: crómica o pastosa, sin cristales perceptibles sensorialmente. Color: castaño acaramelado, proveniente de la reacción de Maillard. Sabor y olor: dulce característico, sin olores ni sabores extraños. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida, en envases cerrados. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.</p>
<p>Fideos secos "guiseros" / tirabuzón / mostachol / codito: Elaborados a base de sémola y harina de trigo, que cumpla con exigencias de la ley 25630, sin la adición de substancias colorantes autorizadas a este fin y sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitidos para esta clase de productos (excepto huevo). Presentación en paquete transparente bilaminado, biorientado 20/20, herméticamente cerrado termosellado con pestaña ancha, de por lo menos UN (1) cm. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 706, 707, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se aceptarán en sus posibles tres variedades tipo guiseros codot/ celentano; hélice/tirabuzón; mostachol. Libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos. En adecuado estado de conservación, no alterados, averiados ni fermentados. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Presentación: paquetes de 500 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos.</p>
<p>Fideos secos largos tipo tallarines, spaghetti: Elaborados a base de sémola y harina de trigo, que cumpla con exigencias de la ley 25630 sin la adición de substancias colorantes autorizadas a este fin y sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos (excepto huevo). Presentación en paquete transparente bilaminado, biorientado 20/20, herméticamente cerrado termosellado con pestaña ancha, de por lo menos UN (1) cm. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 706, 707, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se aceptarán en sus posibles dos variedades tipo tallarines o spaghetti. Libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos. En adecuado estado de conservación, no alterados, averiados ni fermentados. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Presentación: paquetes de 500 grs.</p>
<p>Fideos secos libres de gluten: Elaborados a base de harina de maíz, arroz, tapioca, quinoa y/o sus mezclas que cumpla con exigencias de la ley 25630, sin la adición de substancias colorantes autorizadas a este fin y sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitidos para esta clase de productos (excepto huevo). Presentación en paquete transparente bilaminado, biorientado 20/20, herméticamente cerrado termosellado con pestaña ancha, de por lo menos UN (1) cm. Ajustado a las especificaciones del C.A.A Art. 706, 707, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se aceptarán en sus posibles cuatro variedades codot/ celentano; hélice/tirabuzón; mostachol; tallarin/spaghetti. Libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos. En adecuado estado de conservación, no alterados, averiados ni fermentados. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Presentación: paquetes de 500 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.</p>
<p>Fruta fresca: sanas, que no presenta enfermedades de origen biológico, fisiológico o lesión de cualquier origen que afecte su aptitud para el consumo, limpias, en condiciones de madurez apropiada, bien desarrolladas y formadas, secas, sin manchas, golpes ni machucones y bien coloreadas de acuerdo a la variedad, de tamaño uniforme. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados. De calidad "comercial" o de mejor calidad. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 887 - (Resolución Conjunta RESFC-2019-5-APN-SRYGS#MSYDS N°5/2019), Artículo 887 bis, 887 tris, 887 penta - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013) Art 888, (890, 891, 892 para fruta cítrica) 893 Peso aprox por unidad: 100 - 150 o 200 gr (variación permitida hasta el 10% de su peso).</p>

<p>Galletitas variedad tipo crackers con o sin salvado: Presentación en envase polietileno herméticamente cerrado, en perfecto estado de conservación, en packaging tubular compacto (requisito excluyente), de sabor y aspecto característico sin partículas extrañas y elaboradas con harina de trigo enriquecida acorde a la ley 25.630.- Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 760 y exigencias de rotulado conforme a C.A.A. Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tenor graso máximo 15%. Presentación: paquetes con gramaje según disponibilidad de mercado. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.</p>
<p>Galletitas variedad tipo dulces simples: Quedan excluidas las rellenas y las recubiertas totalmente o parcialmente con sustancias o adornos cuyos constituyentes se encuentren permitidos. Con o sin salvado/avena Presentación en envase polietileno herméticamente cerrado, envasado en origen (excluye su fraccionamiento), en perfecto estado de conservación, de sabor, aroma y aspecto característico según variedad, sin partículas extrañas ni agregado de confites y elaboradas con harina de trigo que cumplimente la ley 25.630.-Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 760 y exigencias de rotulado conforme a C.A.A. Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tenor graso máximo 14%. Presentación: paquetes según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.</p>
<p>Garbanzos en conserva o garbanzos secos remojados: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 936 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A. Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrabrik bien sellado. Los garbanzos contenidos en un mismo envase serán de una misma variedad, color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Presentación en envases con peso neto total entre 300 grs. a 380 grs y peso neto escurrecido 200 a 205 grs. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos.</p>
<p>Garbanzos en conserva o garbanzos secos remojados, libres de gluten: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 936 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A. Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrabrik bien sellado. Los garbanzos contenidos en un mismo envase serán de una misma variedad, color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Presentación en envases con peso neto total entre 300 grs. a 380 grs y peso neto escurrecido 200 a 205 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.</p>
<p>Harina de maíz- cocción rápida o precocida para preparar polenta: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 694 bis (cocción rápida) y 695 (precocida). Rótulo acorde a C.A.A. Cap. V. El envase deberá ser perfectamente cerrado sin perforaciones. El envase deberá indicar instrucciones de preparación en forma clara y visible, legible y el tiempo de cocción máxima 5 minutos. No deberá contener impurezas, ni materiales extraños ni parásitos. Presentación en paquete de polietileno de 500 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos. Presentación en paquete de polietileno de 500 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos.</p>
<p>Harina de maíz- cocción rápida o precocida para preparar polenta, libre de gluten: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 694 bis (cocción rápida) y 695 (precocida). Rótulo acorde a C.A.A. Cap. V. El envase deberá ser perfectamente cerrado sin perforaciones. El envase deberá indicar instrucciones de preparación en forma clara y visible, legible y el tiempo de cocción máxima 5 minutos. No deberá contener impurezas, ni materiales extraños ni parásitos. Presentación en paquete de polietileno de 500 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.</p>
<p>Harina de trigo, tipo 000: Deberá cumplimentar exigencias de la Ley 25.630 (enriquecida). Presentación en paquete de papel herméticamente cerrado y sin perforaciones. Libre de impurezas, cuerpos extraños o parásitos. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643; 661; 661 bis y rótulo acorde a C.A.A. Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: en paquetes x. 1 kg.</p>

<p>Harina Leudante: Deberá cumplimentar exigencias de la Ley 25.630 (enriquecida). Presentación en paquete herméticamente cerrado y sin perforaciones. Libre de impurezas, cuerpos extraños o parásitos. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643; 661; 664; 665 y 687, y rotulp acorde a C.A.A. Cap.V/Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: en paquetes x 1 kg.</p> <p>Hortalizas: enteras, sanas, que no presenta enfermedades de origen biológico, fisiológico o cualquier origen que afecte su apariencia y/o conservación, limpias, en perfecto estado, sin manchas, golpes ni machucos, y bien coloreadas con piel íntegra, firmes, secas y tiernas, sin brotes, de tamaño uniforme. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados de acuerdo a la variedad. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Capítulo X Alimentos Vegetales, especialmente Art. 819, 820, 822. Paso aproximado: correspondiente a unidades medianas, ajustándose a la cantidad requerida.</p>
<p>Huevo fresco de gallina: Huevos enteros, limpios, sanos, en perfecto estado de conservación, secos y sin rajaduras. Envases limpios, de primer uso, separado por unidades, que permitan su integridad y adecuada conservación, ajustado al Decreto Nacional-4238-1968-SENASA - Cumpliendo con las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 491;492;492 bis; 493;496 . Se aceptará según clasificación por peso: unidades de 48 grs (mediano o grado 2) o unidades de mayor peso. Presentación: en envases según corresponda ajustándose a la cantidad requerida.</p> <p>Leche deslactosada parcialmente descremada/entera en polvo instantánea: No se aceptarán leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia. Art. 1372-1372 bis acorde al C.A.A.: se entiende por alimento de "Contenido Reducido en Lactosa" y de "Contenido Reducido en Lactosa", aquel alimento cuyo valor dietario resulta de la restricción de los ingredientes que contienen lactosa, la separación de la lactosa, o una combinación de éstos u otros procesos tecnológicos adecuados. Este alimento se rotulará con la denominación del producto seguida de la indicación: "Reducido en Lactosa" ó "Bajo en Lactosa" ó "Sin lactosa" ó "Deslactosado (o Deslactosada)" ó "Cero Lactosa" ó "0% Lactosa". Deberán cumplir los requisitos de rotulación del Artículo 1345. Deberán cumplir los requisitos de rotulación del Artículo 1345. Fortificada con vitaminas A y D. Aspecto: polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles. Color: blanco amarillento. Sabor y olor: agradable, no rancio, semejante a la leche fluida. Como todo producto alimenticio deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.): En especial lo establecido en el Capítulo VIII (Alimentos lácteos), artículo 567, 567 bis (Resolución Conjunta N° 33/2006 del Ministerio de Salud y Acción Social y N° 563/2006 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación). Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. De acuerdo al decreto 815/99 del PEN. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. La deshidratación del producto se realizará por sistema Spray con leche entera y fresca y por ningún motivo podrá proceder de leches previamente reconstituidas. Vencimiento: no podrá ser menor a 6 meses del día de la entrega del producto. Presentación: en envase metalizado, aluminizado o de material no translúcido resistente que permita su integridad y adecuada conservación herméticamente sellados de 400/ 800 gramos de producto.</p> <p>Leche deslactosada parcialmente descremada/entera homogeneizada y pasteurizada mediante sistema de Ultra Alta Temperatura -UAT- "fluida Larga Vida": No se aceptarán leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia. Art. 1372-1372 bis acorde al C.A.A.: se entiende por alimento de "Contenido Bajo en Lactosa" y de "Contenido Reducido en Lactosa", aquel alimento cuyo valor dietario resulta de la restricción de los ingredientes que contienen lactosa, la separación de la lactosa del alimento, la descomposición de la lactosa, o una combinación de éstos u otros procesos tecnológicos adecuados. Este alimento se rotulará con la denominación del producto seguida de la indicación: "Reducido en Lactosa" ó "Bajo en Lactosa" ó "Sin lactosa" ó "Cero Lactosa" ó "0% Lactosa". Deberán cumplir los requisitos de rotulación del Artículo 1345. Fortificada con vitamina A y D. Libre de Gluten sin TACC. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 560 bis. y el REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE UAT (UHT) De aspecto líquido color blanco, sabor y olor característico sin sabores ni olores extraños. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se rotulará "Leche UAT (UHT) entera", "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada o semidescremada", según corresponda. Deberá indicarse en el rótulo de "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada" y "Leche UAT (UHT) semidescremada" el porcentaje de materia grasa correspondiente." Presentación en envases tetrapack o botellas de pet x 1 litro.</p>



BARRERO ROMINA
Secretaría de Desarrollo Social
Oficina Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA

Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos
md.dirplanutricion@gmail.com

Leche parcialmente descremada/entera en polvo instantánea: No se aceptarán leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia. Fortificada con vitaminas A y D. Aspecto: polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles. Color: blanco amarillento. Sabor y olor: agradable, semejante a la leche fluida. Como todo producto alimenticio deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.): En especial lo establecido en el Capítulo VIII (Alimentos lácteos) artículo 567, 567 bis (Resolución Conjunta N° 33/2006 del Ministerio de Salud y Acción Social y N° 563/2006 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación). Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. De acuerdo al decreto 815/99 del PEN. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para los condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. La deshidratación del producto se realizará por sistema Spray con leche entera y fresca y por ningún motivo podrá proceder de leches previamente reconstituidas. Vencimiento: no podrá ser menor a 6 meses del día de la entrega del producto. Presentación: en envase metalizado, aluminizado o de material no translúcido resistente que permita su integridad y adecuada conservación herméticamente sellados de 200/400/ 800 gramos de producto, según corresponda.

Leche parcialmente descremada/entera en polvo instantánea, libre de gluten: No se aceptarán leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia. Fortificada con vitaminas A y D. Aspecto: polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles. Color: blanco amarillento. Sabor y olor: agradable, semejante a la leche fluida. Como todo producto alimenticio deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.): En especial lo establecido en el Capítulo VIII (Alimentos lácteos), artículo 567, 567 bis (Resolución Conjunta N° 33/2006 del Ministerio de Salud y Acción Social y N° 563/2006 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación). Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. De acuerdo al decreto 815/99 del PEN. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. La deshidratación del producto se realizará por sistema Spray con leche entera y fresca y por ningún motivo podrá proceder de leches previamente reconstituidas. Vencimiento: no podrá ser menor a 6 meses del día de la entrega del producto. Presentación: en envase metalizado, aluminizado o de material no translúcido resistente que permita su integridad y adecuada conservación herméticamente sellados de 400/ 800 gramos de producto. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Leche parcialmente descremada/entera homogeneizada y ultrapasteurizada - fluida (refrigerada): No se aceptarán leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia. Fortificada con vitamina A y D. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 559 tris. y el REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE De aspecto líquido color blanco, sabor y olor característico sin sabores ni olores extraños. Los envases estarán limpios y serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Deberá indicarse en el rótulo según corresponda "Leche parcialmente descremada/semidescremada" y el porcentaje de materia grasa correspondiente. Presentación en envases x 1 litro.

Leche parcialmente descremada/entera homogeneizada y pasteurizada mediante sistema de Ultra Alta Temperatura -UAT- "fluida Larga Vida": No se aceptarán leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia) Fortificada con vitamina A y D. Libre de Gluten sin TACC. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 560bis. y el REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE UAT (UHT). De aspecto líquido color blanco, sabor y olor característico sin sabores ni olores extraños. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se rotulará "Leche UAT (UHT) entera", "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada o semidescremada", según corresponda. Deberá indicarse en el rótulo de "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada" y "Leche UAT (UHT) semidescremada" el porcentaje de materia grasa correspondiente. Presentación en envases tetrabrik o botellas de pet x 1 litro.

BARREIRO ROMINA
 Secretaria de Desarrollo Social
 Subsecretaría Social de Políticas Públicas
 MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA

Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos
 md.dirplanutricion@gmail.com

<p>Leche parcialmente descremada/entera homogeneizada y pasteurizada mediante sistema de Ultra Alta Temperatura -UAT- "fluida Larga Vida", libre de gluten: No se aceptaran leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimentaria fortificada con vitamina A y D. Libre de Gluten sin TACC. Como todo producto de leche con leche con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 560 bis, y el REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE UAT (UHT) De aspecto líquido color blanco, sabor y olor característico sin sabores ni olores extraños. Los envases serán herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá ajustarse al Capítulo V Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se rotulará "Leche UAT (UHT) entera", "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada o semidescremada", según correspondiera. Deberá indicarse en el rótulo de "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada" y "Leche UAT (UHT) semidescremada" el porcentaje de materia grasa correspondiente".</p> <p>Presentación en envases tetrabrick o botellas de pet x 1 litro. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.</p>
<p>Lentejas secas: Presentación en envases de polietileno con termosellado que permita visualizar el contenido. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 877; 883 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. En envases íntegros y limpios. No deberá contener más de un 1% de materias extrañas, de las cuales no más de 0.25% será de materia mineral. Se considerará materia extraña al material vegetal proveniente de la misma u otras plantas y al material mineral como tierra, arena y piedras. Granos sin signos de deshidratación, envejecimiento, las lentejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin perforaciones, libre de polvo, gorgojos y otros parásitos. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción.</p> <p>Presentación Paquetes de 400grs/500grs.</p>
<p>Lentejas secas, libres de gluten: Presentación en envases de polietileno con termosellado que permita visualizar el contenido. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 877; 883 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. En envases íntegros y limpios. No deberá contener más de un 1% de materias extrañas, de las cuales no más de 0.25% será de materia mineral. Se considerará materia extraña al material vegetal proveniente de la misma u otras plantas y al material mineral como tierra, arena y piedras. Granos sin signos de deshidratación, envejecimiento, las lentejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin puntos negros ni perforaciones, libre de polvo, gorgojos y otros parásitos. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción.</p> <p>Presentación: paquetes de 400 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" y "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.</p>
<p>Levadura fresca: Debe presentarse como una masa uniforme de consistencia firme, pastosa, de olor característico. Debe conservarse en heladera. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A Art 1256 y deberá cumplir con las exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.</p> <p>Presentación: cubos de 50 o 500 grs.</p>
<p>Levadura seca instantánea: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1255 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: sobres termosellados de material apto de 10gr a 20 grs.</p>
<p>Levadura seca instantánea, libre de gluten: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1255 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.</p> <p>Presentación: sobres termosellados de material apto de 10gr a 20 grs. Debe estar bien cerrado, no estar vencido, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.</p>
<p>Maní tostado pelado entero sin agregado de sodio (sal): Semillas enteras sanas tostadas peladas, sin agregado de sodio. Ajustado a las especificaciones del CAA Artículos 917 y 920. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Contenidos en envases herméticamente sellados en perfecto estado de conservación.</p> <p>Presentación: paquetes sellados entre 100 y 500 grs.</p>

<p>Mermelada de fruta sabor durazno, damasco, frutilla o ciruela: Presentación en envase plástico de tipo polipropileno (PP) apto en contacto con alimentos con cubierta aluminizada superior herméticamente termosellada al borde de recipiente y tapa plástica (PP) de cierre. En el rótulo deberán declararse los componentes del producto y el peso neto envasado. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 810 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A. Cap. V Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. El primer ingrediente declarado deberá ser fruta/pulpa de fruta. Sabor y olor: característico, sin olores ni sabores extraños.</p> <p>Presentación: entre 420 y 500 grs. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.</p>
<p>Nueces sin cáscara: semilla comestible sin cáscara; sanas; limpias; sin manchas; tamaño uniforme; color aproximadamente uniforme; libres de nueces con cáscara; sin trozos ni cuartos cuando se trate de mitades; sin trozos cuando se trate de cuartos; exentas de impurezas. Ajustado a las especificaciones de CAA Artículo 899 (Resolución Conjunta SPRel N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013). Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A. Cap. V Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Contenidas en envases herméticamente sellados en perfecto estado de conservación.</p> <p>Presentación: paquetes sellados entre 100 a 1000 grs.</p>
<p>Pan fresco blanco: Debe responder a las siguientes características: miga porosa (con agujeros no tan grandes, ni minúsculos), elástica y homogénea, corteza superior de color uniforme amarillo-dorado, de olor y sabor agradables Ajustado a las especificaciones del C.A.A.: Artículo 725 – (Resolución Conjunta RESFC-218-1APN- SRYGS#MSN N° 1/2018), 726, 727, 728, 746, 747</p> <p>Presentación: según variedad, de tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa cristal de primer uso apta para alimentos.</p>
<p>Pan fresco integral: Debe responder a las siguientes características: de corteza blanda y color uniforme, miga porosa, elástica y homogénea, de olor y sabor agradables. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 725 – (Resolución Conjunta RESFC-218-1APN- SRYGS#MSN N° 1/2018) 735, 746, 747</p> <p>Presentación: según variedad de tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa cristal de primer uso apta para alimentos.</p>
<p>Pan tipo figacita: Debe responder a las siguientes características: miga porosa, elástica, homogénea y poca corteza ligeramente dorada, de olor y sabor agradables Ajustado a las especificaciones del C.A.A.: Artículo 725 – (Resolución Conjunta RESFC-218-1APN- SRYGS#MSN N° 1/2018), 731, 746, 747</p> <p>Presentación: de forma y tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa cristal de primer uso apta para alimentos.</p>
<p>Pasas de uva, libres de gluten: en grano sin semillas, grado de selección: elegido o superior. Características organolépticas adecuadas. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 887 y 911.</p> <p>Presentación en envases aptos, perfectamente sellados y resistentes. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A. Cap. V Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos y en conformidad al art. 1383 y 1383 bis.</p> <p>Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.</p> <p>Presentación: bolsas de 100/150/200/250 grs.</p>
<p>Pechuga de pollo: conforme a la legislación vigente, en especial al capítulo VI Alimentos carneos y afines, especialmente el Artículo 256 – (Res. 314, 5.3.85) y decreto 4238/68 SENASA especialmente Cap. XXI y XXVI Deberá tener identificación SENASA del establecimiento.</p> <p>Fecha de vencimiento/aptitud. Así mismo deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A. Cap. V Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.</p> <p>Deberá presentar color blanco, ligeramente amarillento o rosáceo. Consistencia firme y tersa, músculos netamente diferenciados. Olor a carne fresca. Ausente de descoloramiento y cuerpos extraños.</p> <p>Contenido en envases primarios individuales aptos limpios con la rotulación correspondiente. Temperatura de conservación de 2°C a -2°C. No está permitido el uso de envases secundarios de madera/mimbre.</p>
<p>Pollo entero enfriado eviscerado Grado A (primera calidad): conforme a la legislación vigente, en especial al capítulo VI Alimentos carneos y afines, especialmente el Artículo 256 – (Res. 314, 5.3.85) y decreto 4238/68 SENASA especialmente Cap. XXI y XXVI Deberá tener identificación SENASA del establecimiento.</p> <p>Fecha de vencimiento/aptitud. Así mismo deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A. Cap. V Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.</p> <p>Deberá presentar color blanco, ligeramente amarillento o rosáceo. Consistencia firme y tersa, músculos netamente diferenciados. Olor a carne fresca. Ausente de descoloramiento y cuerpos extraños.</p>

D. A. REIRO ROMINA
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA

Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos
md.dirplannutricion@gmail.com

<p>Contenido en envases primarios individuales aptos limpios con la rotulación correspondiente. Visceras envasadas por separado. Temperatura de conservación de 2°C a -2°C. No está permitido el uso de envases secundarios de madera/mimbre.</p>
<p>Porotos en conserva o porotos secos remojados, libre de gluten: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 934 y 935 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A. Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas sanas, no abolladas, no oxidadas o en envase tetrapack bien sellado. Los porotos contenidos en un mismo envase serán de una misma variedad, color y tamaño razonablemente uniforme, sin trozos de consistencia, olor, color y sabor característicos para la variedad tipo alubia, manteca, pallares no se aceptarán porotos de soja. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Este producto debe tener en forma visible la variedad: alubia, manteca, etc. Presentación en envases con peso neto total entre 300 grs. a 380 grs y peso neto escurrido 200 a 205 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.</p>
<p>Premezcla panadería y repostería libre de gluten: Presentación en empaque herméticamente cerrado y sin perforaciones. Presentación: en paquetes x 500 grs o 1 kg. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.</p>
<p>Queso cuartirolo o tipo cremoso/ricota: Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículos 605;610;611, 614 (ricota) conforme a la RESOLUCIÓN GMC N° 079/94 REGLAMENTO TÉCNICO GENERAL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESOS. Envases limpios, herméticamente cerrados o que cumplan con los dispuesto en el Artículo 612 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 620, 621 y 622. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Sabor, olor, color, consistencia característicos del producto. Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.</p>
<p>Queso danbo/yo/pategras sandwich feteados: Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículos 605;610;611 conforme a la RESOLUCIÓN GMC N° 079/94 REGLAMENTO TÉCNICO GENERAL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESOS. Envases limpios, herméticamente cerrados o que cumplan con los dispuesto en el Artículo 612 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 630 bis - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 632 tris (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) y 633- (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006). El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Sabor, olor, color, consistencia característicos del producto.</p>
<p>Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.</p>
<p>Quesos de pasta dura / quesos rallados: Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículos 635, 636, 637, tipo Queso Parmesano, Reggiano o Reggianito o Sprinz", Goya, Romano, Sardo. Quesos rallados Art.640 El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Sabor, olor, color, consistencia característicos del producto. Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida. En el queso rallado deberán estar en envases sobres herméticamente sellados, en buen estado de conservación, siempre debe ser Queso Rallado como denominación de venta. NO se aceptarán productos denominados Rallado a base de queso rallado, tipo aderezo deshidratado, con sémola, sólidos lácteos, almidones modificados, etc. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.</p>
<p>Te en bolsita/saquito: Saquitos herméticamente sellados sin pérdidas de contenido. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados, sin presencia de puntos negros, impurezas o materias extrañas. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 1181, 1182, 1185, 1186, 1189 Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.</p>
<p>Presentación en bolsitas de 2 grs, contenidas en cajas de 25 a 400 unidades según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida.</p>
<p>Tomate triturado. Presentación en tetra brick, lata, doy pack . Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 926 ; 942 y 948 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tendrá el color, sabor y aroma propios del tomate maduro, sin olores ni sabores extraños. Presentación: entre 500 a 530 grs.</p>
<p>Tomate triturado, libre de gluten. Presentación en tetra brick, lata, doy pack . Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 926 ; 942 y 948 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tendrá el color, sabor y aroma propios del tomate maduro, sin olores ni sabores extraños. Presentación: entre 500 a 530 grs. Debe estar bien cerrado, no estar vencido, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y debe estar vigente en el listado oficial del ANMAT.</p>

BARREIRO ROMINA
 Secretaria de Desarrollo Social
 Observatorio Social de Políticas Públicas
 MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA

Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos
 md.dirplan@nutricion@gmail.com

<p>Yerba mate: Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados, sin presencia de puntos negros, impurezas o materias extrañas. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1193, 1194 inc 2 y 2.1.; 1195; 1195 tris y 1196. Deberá cumplir exigencias de rotulación conforme a C.A.A Cap V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Envase tipo multiaminado y/o similar que impida la absorción de humedad, no de papel simple. Presentación: 500 grs / 1000 grs</p>
<p>Yerba mate en bolsita/saquito: Saquitos herméticamente sellados sin pérdidas de contenido. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados, sin presencia de puntos negros, impurezas o materias extrañas. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1194 inc. 2 y 2.1.; Art 1195 y Artículo 1197 - (Res 307, 29.11.90). Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación en bolsitas de 3grs, contenidas en cajas de 25 a 400 unidades según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida.</p>
<p>Yogur/yoghurt entero o parcialmente endulzado sabor Vainilla o natural, sin colorantes artificiales o naturales permitidos. Sabor, color, olor y consistencia característicos y adecuados a la denominación de venta. Fortificada con vitamina A y D. Libre de Gluten sin TACC. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos Artículo 576 No se aceptan bebidas lácteas. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación en envases limpios, según corresponda (tipo sachet, tetrapack, botellas de pet o potes). Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.</p>

ATENCIÓN: en consonancia con el cumplimiento de la Ley 27642 de Promoción de la Alimentación Saludable que estipula que los alimentos que contengan al menos un (1) sello de advertencia o leyendas precautorias no deben ser adquiridos u ofrecidos en los establecimientos educativos que conforman el nivel inicial, primario y secundario; pero comprendiendo las dificultades técnicas y la disponibilidad de alimentos del mercado, es que se resuelve:

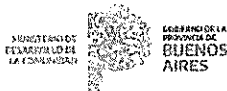
1. Al momento de la adquisición de productos envasados, siempre que sea posible, debe priorizarse la selección de aquellos que NO contengan sello de advertencia en sus envases.
2. Contemplando las necesidades territoriales, la escasa oferta en el mercado de algunos alimentos con composiciones nutricionales saludables fuente de nutrientes críticos (como calcio, hierro, etc), y las dimensiones sociales de la alimentación, se permitirá la utilización de algunos productos con sellos hasta que en el mercado esté disponible un producto similar sin sellos. A modo de ejemplo les enumeramos a continuación algunos de los productos alimentarios que podrían estar en esta situación:
 - a. Quesos: tanto de pasta dura como blanda
 - b. Yogur: se deberá priorizar aquellos con mejores listas de ingredientes y solo podrá utilizarse con una frecuencia máxima de 1 vez a la semana.
 - c. Mermelada: se deberá priorizar aquellos con mejores listas de ingredientes
 - d. Dulce de leche
 - e. bay biscuit/galletitas simples: se deberá priorizar aquellos con mejores listas de ingredientes y solo podrá utilizarse con una frecuencia máxima de 1 vez a la semana.

BARREIRO ROMINA
Secretaría de Desarrollo Social
Secretaría Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA

LINK DE INTERÉS:

● LISTADO INTEGRADO DE ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN - ANMAT: <https://listadoal.anmat.gov.ar/Home>

Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos
md.dirplannutricion@gmail.com



ANEXO II

SAE - MESA

SELECCIÓN Y RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Desarrollamos en este anexo, una serie de lineamientos para los momentos de selección y recepción de los alimentos, a fines de garantizar la utilización y entrega de alimentos seguros y saludables.

Los alimentos se adecuarán a las especificaciones de compra determinadas por la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos y en concordancia a las disposiciones del Código Alimentario Argentino (CAA) para las especificaciones del producto y para las condiciones generales de envasado.

Se efectuará un control de calidad por muestreo de la mercadería recibida y en base a esto se rechazará o aceptará el mismo

SELECCIÓN

Para definir los alimentos que se adquirirán / licitarán se debe tenerse en cuenta que:

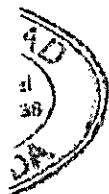
- Cumplan las especificaciones definidas en el ANEXO 1, en concordancia a las disposiciones del Código Alimentario Argentino (CAA) y la Ley 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.
- Presenten certificados de Registro Nacional de Producto Alimenticio (RNPA) y Registro Nacional de Establecimiento (RNE) en vigencia. En caso de tener alguna duda respecto a la vigencia de los certificados, pueden consultar a los departamentos/direcciones de Bromatología locales o a la Dirección de Nutrición para que elevemos la consulta a la Dirección de Industrias y Productos Alimenticios de la Provincia de Buenos Aires (DIPA). Dichos registros deben cotejarse con los declarados en el envase de la muestra del producto. Al recibir la muestra deberá tenerse en cuenta si los mismos están en condiciones aptas para ser utilizados y/o consumidos. En caso de no conocer la marca recibida, se debe abrir y evaluar características organolépticas (olor, color, textura y sabor adecuados). De ser posible y necesario comprobarlos también luego de restitución y/o cocción.
- El rotulado de los alimentos esté legible y completo, cumpliendo con la información obligatoria:
 - *Denominación de venta del alimento:* es el nombre específico y no genérico que indica la verdadera naturaleza y las características del alimento. Éste debe coincidir con el definido en las especificaciones.
 - *Lista de ingredientes:* salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente (por ejemplo: azúcar, harina, aceite, etc.) deberá figurar en el rótulo una lista de ingredientes, luego de la expresión: "ingredientes:" o "ingr.:". Los mismos deberán enumerarse en orden decreciente según la cantidad presente en el alimento. Los aditivos alimentarios deberán declararse formando parte de la lista de ingredientes.



- *Contenidos netos:* debe informar el contenido neto total y el contenido neto escurrido cuando el producto alimentario tenga líquido y sólido ej. latas de choclo, durazno, etc.
- *Identificación de origen:* se deberá indicar el nombre (razón social) del fabricante o productor o fraccionador o titular (propietario) de la marca; domicilio de la razón social, país de origen y localidad, utilizando una de las siguientes expresiones: "fabricado en...", "producto...", "industria..."
- Todo producto debe tener en el paquete el RNE (registro de identificación del establecimiento elaborador ante el organismo competente) y el RNPA (registro de habilitación del producto).
- *Identificación de lote:* es una indicación en clave o lenguaje claro, que permita identificar el lote al que pertenece el alimento. Debe ser legible e indeleble. Pueden utilizar un código clave precedido de la letra "L".
- *Fecha de duración:* ésta consta por lo menos del día y el mes para los productos que tengan una duración mínima no superior a tres meses; del mes y el año para productos que tengan una duración mínima de tres meses.

La fecha deberá declararse con alguna de las siguientes expresiones:

"consumir antes de..."-"válido hasta..."-"validez..."-"val..."
..."-"vence..."-"vencimiento..."-"vto..."-"venc..."-"consumir preferentemente antes de..."



Los productos de panadería y pastelería no deben superar las 24 horas siguientes a su fabricación.

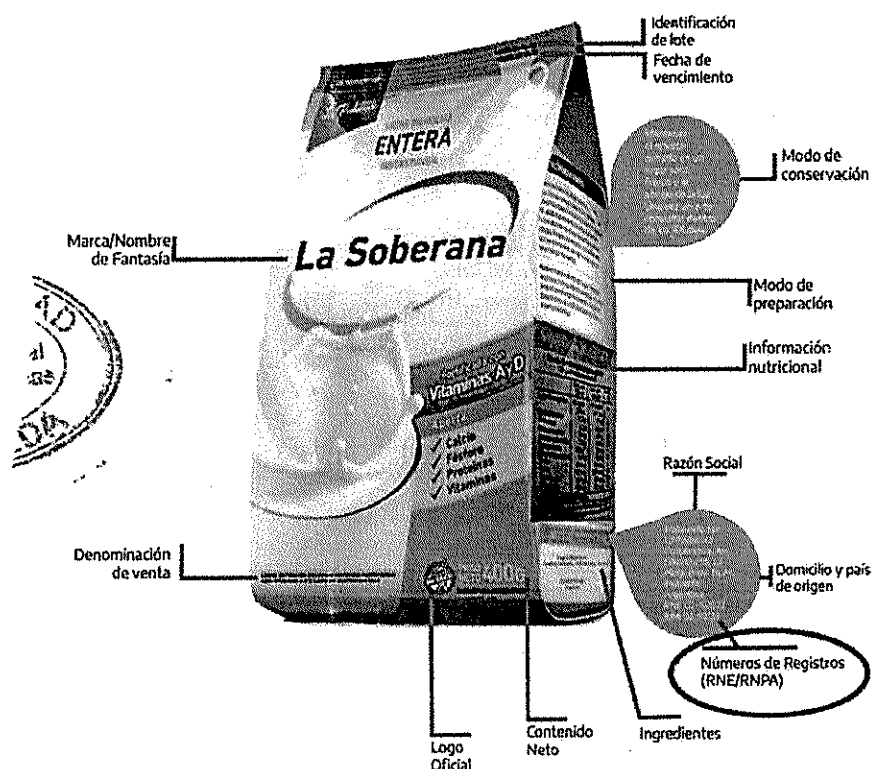
Todos los alimentos no perecederos tendrán 3 / 6 meses como mínimo de vida útil a partir de la fecha de recepción, excepto alimentos frescos.

- *Preparación e instrucciones de uso del producto:* cuando corresponda, el rótulo deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo apropiado de empleo, cocción, incluida la reconstitución, la descongelación o el tratamiento que se le deba realizar para el uso correcto del producto.
- *Rotulación Nutricional:* se debe declarar el contenido cuantitativo del valor energético y de los siguientes nutrientes:
 - ❖ Carbohidratos y declaración de azúcares totales y/o añadidos.
 - ❖ Proteínas
 - ❖ Grasas totales
 - ❖ Grasas saturadas
 - ❖ Grasas trans
 - ❖ Fibra alimentaria
 - ❖ Sodio

2
BARRERO ROMINA
Secretaría de Desarrollo Social
Caja Valarín Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA



- La información nutricional debe ser expresada por porción, incluyendo la medida casera correspondiente a la misma.
- Quedan exceptuadas las especias, aguas, vinagres, sal, yerba mate y té sin agregados de otros ingredientes, frutas, vegetales y carnes que se presenten en su estado natural.
- Para los productos de origen animal que no tengan el rótulo en sí mismos (por ejemplo, carnes frescas) el proveedor debe enviar el papel con la inspección veterinaria correspondiente. El mismo se abrocha con la factura o remito enviado por el proveedor.



En caso de incumplimiento de alguno de los requisitos del rótulo: se rechaza el pedido.

Una vez seleccionados los alimentos que conformarán la prestación SAE y el módulo MESA, se recomienda informar sobre esta composición a las escuelas para que puedan verificar el contenido durante la recepción. Cualquier cambio que se realice en alguno de los alimentos que lo conforman debe ser informado y solamente se aceptará si equipara o mejora la calidad del mismo.

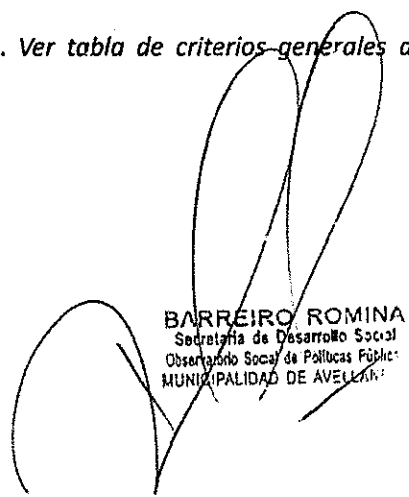
Es importante mencionar, que más allá del primer control realizado durante la selección de los alimentos, es necesario realizar controles de manera periódica sobre la mercadería correspondiente

3
SARREIRO ROMINA
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA



a la prestación SAE y el contenido del módulo MESA, para asegurar el cumplimiento de los criterios definidos durante la selección.

Si existe alguna anomalía los alimentos deben rechazarse. Ver tabla de criterios generales de rechazo.



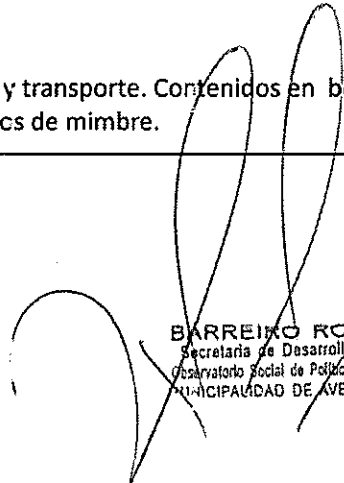
BARREIRO ROMINA
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA



CRITERIOS GENERALES DE RECEPCIÓN Y RECHAZO MERCADERÍA SAE Y MESA

<p>Para la recepción verificar que:</p> <p>Los vehículos estén habilitados para el transporte de cada uno de los alimentos: observando su estado de higiene, orden, seguridad y refrigeración cuando sea necesario.</p> <p>Los alimentos detallados en el remito correspondan a los solicitados en cantidad calidad (especificaciones) y que los mismos estén aprobados desde el nivel de compras, adecuándose a la documentación solicitada. (RNPA; RNE; PUPAS; SENASA según corresponda)</p> <p>Los envases estén íntegros y limpios con rotulado legible y completo.</p> <p>Los alimentos secos deberán tener un mínimo de 3 meses de vencimiento y los lácteos frescos envasados un mínimo de 7 días, al momento de la recepción.</p> <p>Estén envasados en origen, excluye su fraccionamiento, no se entreguen sueltos o a granel.</p> <p>Todas las personas que intervengan en la manipulación de los alimentos deben contar con el Carnet Único de Manipuladores exigido por el Código Alimentario Argentino</p>	
PRODUCTO	CAUSA DE RECHAZO
<p>Leche FLUIDA: entera/parcialmente descremada homogeneizada y ultrapasteurizada (refrigerada)</p> <hr/> <p>Leche parcialmente descremada/entera homogeneizada y pausterizada mediante sistema de Ultra Alta Temperatura -UAT- "fluida Larga Vida"</p> <hr/> <p>Yogur</p> <hr/> <p>Leche parcialmente descremada/entera en polvo instantánea.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Temperatura de recepción mayor a 5°C o a lo indicado en el envase (solo para leche refrigerada o yogur). -Leche no pasteurizada/no homogeneizada/sin fortificar con vitaminas A y D -Fecha de vencimiento menor a 7 días. -Envases alterados, rotos, sucios. -Características de olor, sabor color alteracias o cortado, no homogeneizado -Consistencia inadecuada del producto recibido -Leches o yogures denominados "ALIMENTO A BASE DE"o LECHES MODIFICADAS, etc. -Fecha de vencimiento menor a 3 meses. -Envase roto, sucio o dañado. -Características del producto inadecuadas: olor anormal, color, sabor rancio/ácido (al reconstituirla), polvo con grumos. -Presencia de sustancias extrañas. -Leches en polvo denominadas MODIFICADAS O ALIMENTO A BASE DE O ALIMENTO PARA USO DE LA INDUSTRIA ALIMENTICIA
<p>Queso cuartirolo o tipo cremoso. Queso Danbo/Tybo/Pategras Sandwich feteados.</p> <hr/> <p>Queso para rallar o rallado</p>	<p>Temperatura de recepción mayor a 5 °C o a lo indicado en el envase. Fecha de vencimiento menor a 7 días para queso fresco. Características inadecuadas de olor, color, consistencia. Envases alterados, rotos, sucios. presencia de sustancias extrañas.</p> <p>No se admitirá productos denominados "RALLADO", "ALIMENTO A BASE DE QUESO" Para el queso rallado envasado con un vencimiento menor a 3 meses.</p>

Dulce de leche Mermelada	Fecha de vencimiento menor a 3 meses Envase deteriorado (abollado/hinchado), roto, sucio o dañado. Presencia de sustancias extrañas Características del producto inadecuadas: olor, color, sabor, consistencia inadecuada cristalizadas, aglomerada, caramelizadas.
Azúcar común tipo "A"	Azúcar húmeda
Farináceos (harinas, cereales: arroz, fideos secos, harina de maíz, avena, pan rallado, premezcla sin tacc)	Fecha de vencimiento menor a 3 meses Envase deteriorado, sucio o dañado. Olor rancio, humedad, textura grumosa en harinas, avena y pan rallado. Presencia de sustancias extrañas, insectos o parásitos o mohos. Producto de menor calidad a la especificada ej; Arroz de calidad inferior a 00000, harina de maíz no instantánea)
Legumbres Secas: Garbanzos, Porotos, Lentejas, Arvejas partidas	Fideos de pasta quebradiza, con presencia de impurezas, tamaño muy irregular, etc. Legumbres de tamaño muy irregular Legumbres que no detallan formas de preparación tradicional en los rótulos.
Conservas Arvejas verdes en conserva o arvejas secas en conserva	Fecha de vencimiento menor a 3 meses. Latas hinchadas, abolladas u oxidadas, sucias, dañadas o en mal estado de conservación.
Tomate triturado	Envases tetrapack dañados mal cerrados con pérdida de contenido Características de olor, sabor, color inadecuadas al producto.
Caballa, jurel, atún, merluza en conserva natural/ aceite	Latas hinchadas, abolladas u oxidadas, sucias, dañadas o en mal estado de conservación.
Pan tipo francés Figazas Pan salvado o Integral	Características inadecuadas de olor, color, sabor, consistencia. Por ejemplo que no sea fresco, pan crudo, duro, con corteza quemada, miga de consistencia gomosa o poco elástica, apelmazada. Presencia de moho o manchas verdosas. Tamaño muy irregular Condiciones antihigiénicas de manipuleo y transporte. Contenidos en bolsas no aptas como bolsas de harina o canastos de mimbre.


BARREIRO ROMINA
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA

<p>Copos de cereales sin azúcar.</p> <hr/> <p>Galletitas variedad tipo crackers con o sin salvado</p> <hr/> <p>Galletitas variedad tipo dulces simples</p>	<p>Fecha de vencimiento menor a 3 meses Envase deteriorado, sucio o dañado o con pérdida de contenido. Con características de sabor, color y aspecto inadecuado y/o presencia de sustancias o cuerpos extraños. Que sean copos azucarados, con colorantes (de colores), con cacao, etc. Para las galletitas que estén rotas o en las crackers que no vengan en envase tubular compacto. Galletitas de tenor graso mayor al solicitado (crackers mayor al 15% y dulces mayor al 14%) Que tengan relleno, confites o estén recubiertas.</p>
<p>Aceite puro de Girasol, Maíz, Oliva</p>	<p>Fecha de vencimiento menor a 3 meses Envase deteriorado, sucio o dañado. Que sea aceite mezcla Olor y sabor rancio, aspecto turbio, presencia de sustancias extrañas.</p>
<p>Infusiones Té en bolsita/ saquitos Yerba mate en bolsita/saquitos</p>	<p>Vencimiento menor a 3 meses. Envase deteriorado, sucio o dañado, húmedos, . Té suelto a granel saquito sin hilo, rotos, humedecidos, sueltos.</p>
<p>Huevos frescos de gallina</p>	<p>Temperatura de recepción mayor a 15°C Huevos rotos, sucios, con rajaduras, húmedos. Unidades pequeñas con peso menor a 48 grs por unidad o grado 3. En envases sucios sin fecha de vencimiento o con fecha próxima a vencer.</p>
<p>Frutas, y hortalizas frescas</p>	<p>Mal estado de conservación, inadecuada maduración (verdes o muy maduras). Tubérculos, raíces y bulbos: (papa, batata, remolacha, zanahoria, cebolla, ajo): brotados, con exceso de tierra adherida, blandos. Hortalizas de hojas: rotas, amarillas, con lesiones o marchitas, insectos o sustancias extrañas. Tallos y frutos, apio, puerro, ajíes, tomates, berenjenas, zapallo, calabaza, zapallitos): enfermos, sucios, machucados, blandos, manchados. Frutas: con escasa coloración, machucadas, de tamaño y forma irregular. De calidad inferior a la comercial. Signos de pintura exterior. Enmohecidas (cítricos). Peso menor a 135 grs por unidad.</p>
<p>Carne roja fresca de vaca, cerdo, cordero, etc deshuesada, envasada al vacío</p>	<p>Temperatura de recepción mayor a 5°C Carne con hueso o piel, sucia, con hematomas, de color anormal, textura muy blanda, abombada con olor intenso. Con presencia de cuerpos extraños, insectos, larvas. Envases inadecuados como envuelta en papel o bolsas de residuo (deberán venir en bolsas transparentes de primer uso). Carne envasada al vacío, con pérdida de contenido, mal sellada, con aire. Sin fecha de vencimiento o fecha próxima a vencer (menor a 3 días)</p>

7

BARRERO ROMINA
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA

<p>Pollo entero enfriado eviscerado Grado A</p>	<p>Temperatura de recepción mayor a 2°C Sin fecha de vida útil o muy próxima a vencer (menor a 3 días) Pollo no eviscerado de calidad inferior al grado A (grado B o C) Congelado, en malas condiciones, con canutos o plumas. De consistencia blanda y olor fuerte o no característico. Unidades sueltas, sin bolsas plásticas aptas. Contenidos como envase secundario en cajones de madera.</p>
<p>Sal Polvo de hornear. Condimentos y Especies. Esencia de vainilla.</p> <hr/> <p>Alimento a base de azúcar y cacao.</p>	<p>Sin fecha de vencimiento o menor a 3 meses Envases abiertos, sucios, con pérdida de contenido. Características inadecuadas de conservación, presencia de insectos, sustancias extrañas o enmohecida.</p> <p>Polvo no uniforme, con grumos o presencia de cristales de azúcar. Olor desagradable. Envases sin termosellado de 1cm como mínimo.</p>

Ejemplos de rechazo o devolución de alimentos:

- ❖ Los envases o embalajes de los alimentos están rotos, con o sin pérdida de contenido.
- ❖ Rotulos ilegibles o incompletos.
- ❖ Las fechas de vencimiento son menores a 3 meses (al momento de la recepción) en un producto no perecedero.
- ❖ El producto entregado no corresponde con la especificación en calidad, variedad o cantidad.
 Por ejemplo: se solicita arroz calidad 00000 y se entrega arroz calidad 0000 o se solicita 10 envases de polenta por 500 grs y se entregan 5 envases por 1 kg (coincide el volumen total pero no las unidades solicitadas).
- ❖ La cantidad total es inferior a la del remito o a la requerida.

En caso de incumplimiento por parte del proveedor éste deberá reponer inmediatamente la mercadería rechazada, cumpliendo con lo solicitado en cantidad y calidad.

BARBARA ROMINA
 Secretaria de Desarrollo Social
 Subsecretaría Social de Políticas Públicas
 MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA



MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA | LICITACIÓN PÚBLICA N° /2024

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES
PROGRAMA SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR (SAE)

ARTÍCULO 1: OBJETO. La presente Licitación Pública tiene por objeto la contratación del servicio de provisión de DM, COMEDOR y/o COMEDOR LISTO CONSUMO, destinado a los establecimientos educativos públicos de gestión estatal Amparados en el Programa Servicio Alimentario Escolar (SAE) en el marco del acta acuerdo del Decreto Provincial N° 2077/16, para el período comprendido entre el 3 de junio del 2024 y el 30 de agosto del 2024. Se entenderá por “Establecimiento Educativo” al lugar de asentamiento físico de las escuelas o colegios de las distintas áreas educativas: Inicial, Primaria, Media, Educación Especial.

Las escuelas de gestión estatal comprendidas en el presente Pliego son las que surgen del ANEXO I que forma parte integrante del presente, las cuales han sido divididas en 7 (siete) zonas.

La cantidad de zonas en las cuales se divide el distrito para la prestación del servicio del SAE es exclusiva decisión de la Municipalidad de Avellaneda.

Las zonas deberán ser cotizadas individualmente y consignando claramente el monto ofrecido por cada renglón, de acuerdo con lo establecido por el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires.

La presente contratación abarca un total de 47.200 cupos DIARIOS de DM, 24.835 cupos DIARIOS de COMEDOR y 3.505 cupos DIARIOS de COMEDOR LISTO CONSUMO.

La autoridad de aplicación de la presente licitación será el Observatorio Social de Políticas Públicas de la Municipalidad de Avellaneda, y sus dependencias (Secretaría de Desarrollo Social y oficina municipal de SAE).

La cantidad de cupos está sujeta a la decisión del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires, Dirección del SAE.

ARTÍCULO 2: PRESUPUESTO OFICIAL. El monto de la presente licitación se estima en la suma de \$ 1.844.643.610,05 (PESOS MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y CUATRO MILLONES SEISCIENTOS CUARENTA Y TRES MIL SEISCIENTOS DIEZ CON CINCO CENTAVOS)

PRESUPUESTO OFICIAL POR ZONA: El presupuesto oficial indicado se divide por zonas de la siguiente forma:

ZONA I: SARANDI – DOMINICO ESTE

- \$ 329.789.340,66 (PESOS TRESCIENTOS VEINTINUEVE MILLONES SETECIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS CUARENTA CON SESENTA Y SEIS CENTAVOS)
- TOTAL DE CUPOS DM DIARIOS: 8340
- TOTAL CUPOS COMEDOR DIARIOS: 3744
- TOTAL CUPOS COMEDOR LISTO CONSUMO DIARIO: 1066

ZONA II: AVELLANEDA CENTRO

- \$ 282.059.146,50 (PESOS DOSCIENTOS OCHENTA Y DOS MILLONES CINCUENTA Y NUEVE MIL CIENTO CUARENTA Y SEIS CON CINCUENTA CENTAVOS)
- TOTAL DE CUPOS DM DIARIOS: 8035

BARREIRO ROMINA
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA



- TOTAL CUPOS COMEDOR DIARIOS: 4140
- TOTAL CUPOS COMEDOR LISTO CONSUMO DIARIO: 100

ZONA III: WILDE OESTE

- \$ 260.237.428,17 (PESOS DOSCIENTOS SESENTA MILLONES DOSCIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS VEINTIOCHO CON DIECISIETE CENTAVOS)
- TOTAL DE CUPOS DM DIARIOS: 5760
- TOTAL CUPOS COMEDOR DIARIOS: 3223
- TOTAL CUPOS COMEDOR LISTO CONSUMO DIARIO: 917

ZONA IV: DOCK SUD

- \$ 256.832.022,00 (PESOS DOSCIENTOS CINCUENTA Y SEIS MILLONES OCHOCIENTOS TREINTA Y DOS MIL VEINTIDÓS)
- TOTAL CUPOS DIARIOS DM : 5900
- TOTAL CUPOS COMEDOR DIARIOS: 4270
- TOTAL CUPOS COMEDOR LISTO CONSUMO DIARIO: 200

ZONA V: DOMINICO OESTE

- \$ 254.717.796,60 (PESOS DOSCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MILLONES SETECIENTOS DIECISIETE MIL SETECIENTOS NOVENTA Y SEIS CON SESENTA CENTAVOS)
- TOTAL DE CUPOS DM DIARIOS: 5990
- TOTAL CUPOS COMEDOR DIARIOS: 3725
- TOTAL CUPOS COMEDOR LISTO CONSUMO DIARIO: 460

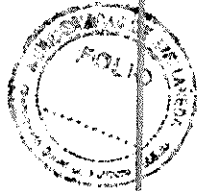
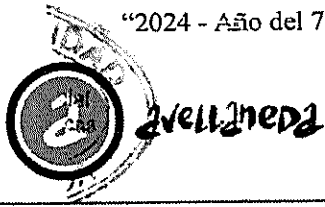
ZONA VI: GERLI - PIÑEIRO

- \$ 253.309.447,92 (PESOS DOSCIENTOS CINCUENTA Y TRES MILLONES TRESCIENTOS NUEVE MIL CUATROCIENTOS CUARENTA Y SIETE CON NOVENTA Y DOS CENTAVOS)
- TOTAL CUPOS DIARIOS DM: 6605
- TOTAL CUPOS COMEDOR: 3248
- TOTAL CUPOS COMEDOR LISTO CONSUMO DIARIO: 542

ZONA VII: WILDE ESTE

- \$ 207.698.428,20 (PESOS DOSCIENTOS SIETE MILLONES SEISCIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS VEINTIOCHO CON VEINTE CENTAVOS)
- TOTAL CUPOS DIARIOS DM: 6570
- TOTAL CUPOS COMEDOR DIARIOS: 2485
- TOTAL CUPOS COMEDOR LISTO CONSUMO DIARIO: 220

ARTÍCULO 3: DURACIÓN E INICIACIÓN DEL SERVICIO. La prestación deberá cumplimentarse dentro del período del ciclo lectivo comprendido entre el 3 de junio del 2024 y el 30 de agosto del 2024. La Municipalidad de Avellaneda podrá prorrogar el plazo contractual de forma unilateral por un periodo de 3 meses. La prórroga será



notificada en un plazo no inferior a 30 días corridos previos al vencimiento contractual.

ARTÍCULO 4: CONSULTAS, ACLARACIONES y ADQUISICIÓN. Las consultas, aclaraciones y adquisiciones del PBCG y del presente pliego se realizarán ante la Jefatura de Compras y Suministros de la Municipalidad de Avellaneda, sita en la Avda. Güemes N° 835, segundo piso, Localidad y Partido de Avellaneda de 8:00 a 15:00hs. Las consultas podrán realizarse hasta dos días hábiles anteriores a la presentación de las ofertas. Asimismo, las consultas relacionadas con los distintos procesos licitatorios se realizarán ante la Jefatura de Compras y Suministros de la Municipalidad de Avellaneda.

Las respuestas o aclaraciones formuladas por el Organismo Licitante respecto de las consultas efectuadas por los particulares u oferentes con relación a la licitación o contratación, serán comunicadas a cada uno de los oferentes.

Toda circular general, con o sin consulta insita, que emita el organismo licitante, será comunicada a cada uno de los adquirentes del pliego.

El presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares, así como también el Pliego de Bases y Condiciones Generales reviste carácter de gratuito.

ARTÍCULO 5: COMUNICACIONES. Las comunicaciones que se realicen entre el Organismo licitante y los interesados, oferentes y adjudicatarios, podrán llevarse a cabo por cualquier medio de comunicación siendo válidas las notificadas en el domicilio y en la casilla de correo electrónico declarada al efecto.

ARTÍCULO 6: PLAZOS. Los plazos establecidos en el presente Pliego deberán entenderse en días hábiles administrativos.

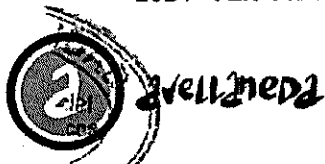
ARTÍCULO 7: CONSTITUCIÓN DEL DOMICILIO. Se consignarán los domicilios real y legal de los oferentes, siendo requisito indispensable que este último se fije en el ámbito del Partido de Avellaneda. Dichos domicilios se considerarán subsistentes mientras no se designen otros en su reemplazo. Si se modificara 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 Pliego, 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.

La Municipalidad de Avellaneda constituye su domicilio a tales efectos en la Avda. Güemes N° 835 de la Localidad y Partido de Avellaneda, Provincia de Buenos Aires.

ARTÍCULO 8: ADQUISICIÓN DEL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES. Sólo se tendrán en cuenta las propuestas presentadas por las firmas proveedoras que hayan adquirido, previo a la apertura del acto licitatorio, el Pliego de Bases y Condiciones, y se hayan identificado, indicado por quien actúan y constituido domicilio especial.

ARTÍCULO 9: CONDICIONES PARA SER OFERENTE. Podrán ser oferentes las personas humanas o jurídicas regularmente constituidas por alguna de las modalidades previstas y habilitadas por la Legislación vigente en la materia, que acrediten una antigüedad no menor a dos (2) años desde la fecha de su constitución.

SARREIRO ROYINA
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA



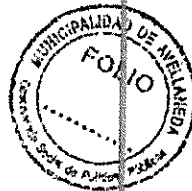
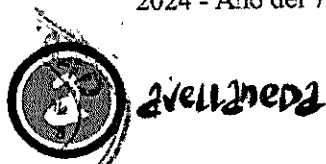
hasta la del llamado a la presente licitación y cumplan con los requisitos previstos para la presentación de la oferta.

La presentación de la oferta importará, 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 este pueda alegar en adelante su desconocimiento.

ARTÍCULO 10: 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 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 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 No 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.
- J. Las sociedades irregulares o de hecho.
- K. Empresas y/o sociedades que hubieren sido sancionadas con la anulación o rescisión por incumplimiento de las obligaciones contractuales, sea en el país o en el extranjero, en el marco de una relación contractual con la Administración Pública u organismo público de alguno de los Estados Nacional, Provincial o Municipal.
- L. Las que se encontraren suspendidas o inhabilitadas en el Registro de Proveedores del municipio.
- M. Las sociedades que posean acciones de otra u otras sociedades oferentes.

BARREIRO ROMJNA
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA



- N. Las personas jurídicas que resulten ser evasoras y deudoras morosas tributarias y/o previsionales de orden nacional o local, declaradas tales por autoridad competente.
- O. La totalidad de los impedimentos enumerados precedentemente son de aplicación en forma individual a las empresas integrantes de las UT que se presenten.
- P. Las personas políticamente expuestas que desempeñen funciones en dependencias del estado nacional, provincial o municipal.

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 PBCP, se desestimará la oferta, 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.

ARTÍCULO 11: FORMA DE COTIZAR. Los oferentes deberán presentar sus propuestas ajustadas estrictamente a las siguientes condiciones:

1. **COTIZACION:** La OFERTA ECONOMICA deberá presentarse en el pedido de cotización adjunto, indicando los precios por CUPO DE DM, COMEDOR Y COMEDOR LISTO CONSUMO. La licitación deberá solicitar ofertas completas por tipo de prestación.

La cotización se hará únicamente en la medida indicada en el pedido de cotización, y con los valores allí indicados por cada zona establecida por la Municipalidad, cuyo detalle consta en el Anexo I del presente pliego.

No se aceptarán ofertas que difieran del valor indicado en el pedido de cotización respecto de cada zona.

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 sus propuestas por todo o por parte de lo licitado, y no se admitirán ofertas parciales por renglón.

Toda vez que el objeto de la presente contratación es la mejora cualitativa y cuantitativa de los alimentos que reciben los beneficiarios del Sistema Alimentario Escolar, se informa que sobre la base de los menús obligatorios que acompañan este pliego como Anexo II, se deberá cotizar indicando las cantidades de cada ingrediente ofrecido y se podrá ofrecer la mejora del menú ya sea aumentando las cantidades solicitadas o bien incorporando otro alimento como refuerzo o mejora de lo solicitado, en conformidad de la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad.

2. **PRECIOS MAXIMOS:** El presupuesto oficial se encuentra cotizado en base a los siguientes valores, vigentes al 18 de marzo de 2024:

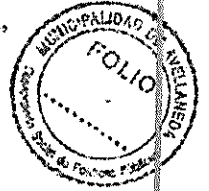
A. DM: \$326,30 (PESOS TRESCIENTOS VEINTISÉIS CON TREINTA CENTAVOS)

BARREIRO ROMÍNA
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA



Avellaneda

Servicio Alimentario Escolar
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas



- B. COMEDOR: \$675,00 (PESOS SEISCIENTOS SETENTA Y CINCO)
- C. COMEDOR LISTO CONSUMO: \$1.142,51 (PESOS MIL CIENTO CUARENTA Y DOS CON CINCUENTA Y UN CENTAVOS)

3. INVARIABILIDAD DE PRECIOS: Los precios en las ofertas que se presenten y en los contratos que se formalicen con la Municipalidad de Avellaneda, serán invariables.

Sin perjuicio de lo expuesto, los precios establecidos en el presente Pliego podrán ser redeterminados por la Municipalidad de Avellaneda durante el plazo de vigencia de la contratación, de conformidad con los aumentos del valor de las prestaciones de DM, COMEDOR y/o COMEDOR LISTO CONSUMO que disponga el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires en relación al Servicio Alimentario Escolar.

4. CONDICIONES 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.

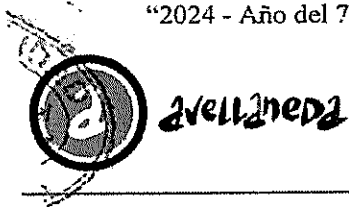
ARTÍCULO 12: PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS. Las ofertas se presentarán en original y duplicado, foliadas por quien suscriba la presentación, el que deberá acreditar representación suficiente. En caso de discrepancia entre ellos, prevalecerá el original. Las ofertas deberán ser presentadas ante la Jefatura de Compras y Suministros de la Municipalidad de Avellaneda sita en la Avda. Güemes N° 835, segundo piso, de la Localidad y Partido de Avellaneda en el horario de 8 hs. a 14 hs. y hasta una hora antes de la apertura de sobres.

Las Ofertas deberán ser acompañadas con una garantía de oferta que será del cinco por ciento (5%) del presupuesto oficial correspondiente a la/s zona/s cotizada/s, 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.

IMPORTANTE: Si se constituyera la garantía mediante aval bancario o Póliza de Seguro de Caución, se deberán cumplir los siguientes requisitos:

- El fiador deberá declarar que se constituye en liso, llano y principal pagador con renuncia del beneficio de excusión y de división de acuerdo a los términos de los Artículos 1584, inc. d) y 1589, respectivamente, del Código Civil y Comercial, por todo el término del mantenimiento de la propuesta y por la totalidad del monto, sin restricciones ni condiciones.
- El fiador o asegurador deberá constituir domicilio especial en la Ciudad de Avellaneda y someterse a los Tribunales en lo Contencioso Administrativo de la Provincia de Buenos Aires que correspondan a la jurisdicción del Partido de Avellaneda.

ROMINA
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA



Avellaneda.

- La emisión del aval bancario o póliza no podrá ser posterior a la fecha y hora de apertura de la licitación. Su vigencia deberá mantenerse durante el plazo establecido en el Formulario de cotización.
- La Póliza de Seguro de Caucción debe estar certificada ante Escribano y legalizada por el Colegio correspondiente si se tratara de extraña jurisdicción.
- La Certificación notarial de la firma del gerente de la Compañía Aseguradora debe figurar en cada uno de los folios que integran la póliza y/o aval bancario, como así también el número del Registro notarial y sello del escribano certificante. La póliza deberá contener entre folio y folio el sello de juntura correspondiente.
- Una vez constituida la Garantía en cualquiera de estas dos modalidades, el oferente procederá a realizar el visado de las garantías de oferta en la Dirección de Contencioso dependiente de la Secretaría Legal y Técnica de la Municipalidad hasta el día hábil anterior inclusive a la fecha de apertura. Posteriormente, con el visado cumplido, se depositará en la Tesorería Municipal, adjuntando como Garantía el recibo duplicado extendido por dicha repartición de acuerdo a lo solicitado en el punto 11.1.

12.1: FORMA DE PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS. Las Propuestas que efectúen los concurrentes a la licitación se entregarán en la Jefatura de Compras y Suministros, sito en la Avda. Güemes N° 835 de la Localidad y Partido de Avellaneda, hasta el día ____ de _____ del 2024.

Se deberán presentar en dos (2) sobres debidamente cerrados, sin identificación de la empresa oferente, según los requisitos previstos en el PBCG y el presente Pliego.

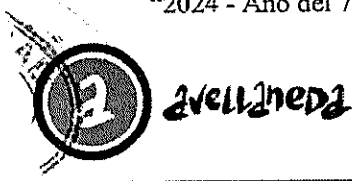
El sobre en el que se presente la oferta deberá indicar en su cubierta:

"MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA"
LICITACIÓN N° XX/XXXX.
EXPEDIENTE N° XXXXXXXXXXXX
APERTURA: XXXXXXXX
HORA: XXXXX"

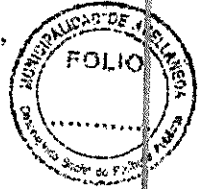
El sobre 2 deberá contener además de la prevista en el PBCG la siguiente documentación:

1. Constancia de Constitución de Garantía de Oferta de acuerdo a las modalidades exigidas en el artículo 12 del presente Pliego.
2. El Pliego de Bases y Condiciones Generales y Particulares completo, sellado y firmado en todas sus hojas por el oferente y la constancia de adquisición del mismo.
3. La declaración que se acepta la jurisdicción de la Justicia Ordinaria en lo Contencioso Administrativo de la Provincia de Buenos Aires, perteneciente al Partido de Avellaneda, renunciando a cualquier otra que le corresponda, ello ante cualquier cuestión judicial que se suscite, y la constitución de domicilio especial en el Partido de Avellaneda, donde serán válidas todas las notificaciones e intimaciones relacionadas con la presente licitación.
4. Número de inscripción en el Registro de Proveedores, de la Municipalidad de Avellaneda.

ROMINA
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA

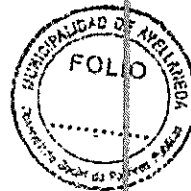
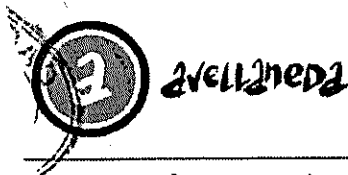


Servicio Alimentario Escolar
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas



5. Estatuto o Contrato Social según corresponda, Acta de Directorio y de Asamblea donde se indiquen las autoridades vigentes en copias certificadas o autenticadas ante Escribano Público.
6. La firma deberá encontrarse aclarada indicando el carácter del firmante, debiéndose presentar la documentación que acredite el mismo, copia legalizada del poder o del acta de directorio según corresponda.
7. En el caso de U.T., cada una de las empresas integrantes deberá acreditar el cumplimiento de los requisitos enumerados.
8. 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.
9. Indicadores económico-financieros que acrediten la solvencia del oferente, los que al menos deberán incluir los siguientes datos:
 - A. Índice de liquidez: Activo corriente / pasivo corriente.-
 - B. Índice de solvencia: Activo / Pasivo.-
 - C. Índice de endeudamiento: Pasivo / Patrimonio neto.-
10. 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.
11. 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.
12. 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.
13. Formulario 931 de AFIP con Listado de Personal.
14. Contrato de Afiliación de A.R.T.
15. Responsable Técnico. Se deberá acreditar que el oferente cuenta dentro de su nómina con profesionales de la alimentación (Licenciados en Nutrición, Técnicos o Ingenieros en Alimentos o Bromatólogo). Deberá adjuntar además del personal antes mencionado el currículum vitae, Título profesional y copia de Matrícula habilitante, acreditando una antigüedad no menor a un año.
16. Declaración Jurada designando domicilio especial en el ámbito del Partido de Avellaneda, como así también casilla de e-mail.
17. Constancias de Pagos: Comprobante de los pagos realizados en los últimos seis (6) meses de IVA y aportes previsionales.
18. Última Declaración Jurada Anual del Impuesto a las Ganancias y su correspondiente pago.
19. Copia de la constancia de Inscripción en el Impuesto a los Ingresos Brutos y AFIP.
20. Copia del certificado del Registro de Deudores Alimentarios Morosos de la Provincia de Buenos Aires.
21. Habilitación de las Instalaciones:
 - A. Presentar obligatoriamente fotocopia certificada por escribano de la habilitación de las instalaciones, propias o alquiladas, otorgada por los organismos técnicos municipales, provinciales, nacionales, competentes en las respectivas jurisdicciones donde esté ubicado el local, con capacidad de

SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA



- almacenamiento y/o elaboración, situada en un radio no mayor a 35 Km desde el domicilio legal de la Municipalidad de Avellaneda.
- B. Junto con la habilitación deberá presentar detalle de las instalaciones de la planta y en especial: superficie cubierta y detalles de equipos.
- C. Deberá poseer cámara frigorífica, lo que acreditará mediante una Declaración Jurada detallando sus características técnicas.
22. Vehículos propios y/o contratados: El oferente deberá acreditar la existencia de al menos DOS (2) vehículos propios o contratados por zona cotizada, los cuales deberán estar equipados con equipo de refrigeración acorde 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).
23. 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.
24. La Oferta Económica (Pedido de Cotización) en original y duplicado.
25. Opcional de Mejora. 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 y de la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad. 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.

12.2: APERTURA DE LAS PROPUESTAS. En el lugar, día y hora establecidos o en el día hábil siguiente si aquel fuera declarado feriado, o asueto administrativo, se dará comienzo al acto, que será presidido por la Sra. Jefa de Compras de la Municipalidad de Avellaneda o la autoridad que se designe al efecto. Cumplida la hora fijada para la iniciación del acto y aunque este se demore por causas especiales, no se aceptará la presentación de nuevas propuestas.

Se procederá a la apertura del Sobre, rechazándose aquellas ofertas que no se ajustan a los requisitos exigidos en los incisos del presente artículo.

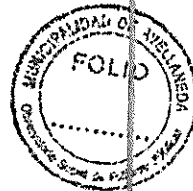
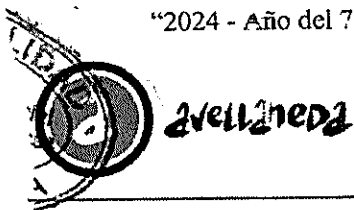
En esa oportunidad se labrará un acta en la que se dejará constancia de los oferentes presentados, los que han sido intimados, como así también de aquellas ofertas que hayan sido rechazadas en este acto.

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.

12.3: CAUSALES DE RECHAZO Y/O DESESTIMACIÓN DE LA OFERTA EN EL ACTO DE APERTURA. La Municipalidad rechazará toda propuesta en la que se compruebe:

1. Que un mismo oferente hubiera realizado dos o más propuestas para una misma zona.
2. Que exista acuerdo tácito entre dos o más oferentes para la misma licitación.

BARREIRO ROMINA
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA



3. Que los contratos de sociedades, en general, tuvieran menos vigencia que el plazo previsto para la entrega de la mercadería.
4. Que el oferente proponga alternativas en el plazo de entrega y forma de pago distintas a las exigidas en el presente pliego.

Asimismo, será causal de rechazo inmediato de la propuesta la omisión o falta de presentación de la siguiente documentación:

1. La garantía de oferta.
2. Los pliegos firmados y sellados por el oferente.
3. El comprobante de adquisición del Pliego de Bases y Condiciones Generales y Particulares
4. La Oferta Económica (Pedido de Cotización) en original y duplicado.

De no haberse cumplimentado la presentación de la restante documentación exigida en el artículo 12° del presente pliego, la autoridad que presida el acto intimará al oferente en cuestión a hacerlo en un plazo de 48 (cuarenta y ocho) horas a partir de la hora cero del día hábil posterior al Acto de Apertura de propuestas. Vencido dicho plazo, en caso de incumplimiento de lo exigido, la oferta será desestimada perdiendo el oferente la garantía de la oferta.

A partir de la apertura se destinará 1 (un) día hábil siguiente para la vista de las propuestas por parte de los oferentes en el horario de atención al público. Dentro de ese plazo los oferentes podrán plantear impugnaciones, a cuyo efecto deberán efectuar su presentación a través de la Mesa General de Entradas de la Municipalidad de Avellaneda, sita en la Avda. Güemes 835 - Planta Baja - y depositar, además, el 1 % del total cotizado en efectivo, en concepto de garantía de la seriedad del planteo impugnatorio. Si la resolución de la impugnación prosperara, al oferente se le devolverá dicho depósito, caso contrario, el mismo no será devuelto, no aceptándose reclamo alguno.

12.4: 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.

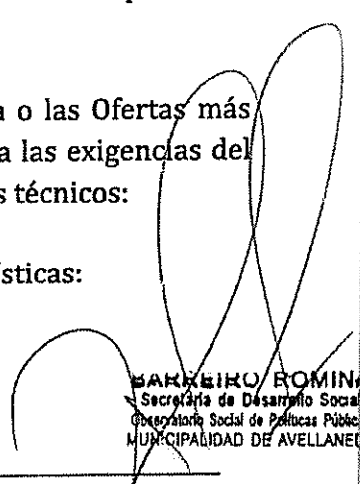
Si antes de resolverse la adjudicación, dentro del plazo de mantenimiento de la propuesta, esta fuera retirada por el Oferente, el mismo perderá la garantía y será suspendido en el Registro de Proveedores.

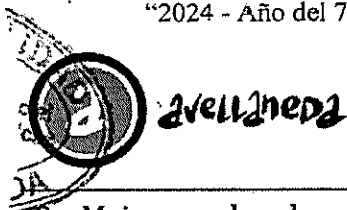
La Municipalidad podrá contratar con el proponente que siga en orden de conveniencia o llamar a una nueva licitación.

El oferente incurso en la situación descripta en el primer apartado de este artículo, será responsable del mayor precio que la Municipalidad abone por su incumplimiento y/o de los restantes perjuicios que cause su conducta.

ARTÍCULO 13: ADJUDICACION. La adjudicación recaerá sobre la o las Ofertas más convenientes a los intereses municipales, siempre que se ajusten a las exigencias del PBCG y del presente PCP, debiendo aplicarse los siguientes criterios técnicos:

1. Experiencia en la provisión de servicios de similares características:
 - A. De uno (1) a tres (3) años: diez (10) puntos.
 - B. De tres (3) a cinco (5) años: quince (15) puntos.
 - C. De más de cinco (5) años: veinte (20) puntos.


MARIANA ROMINA
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA



Servicio Alimentario Escolar
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas



2. Mejoras sobre los valores nutricionales mínimos requeridos de acuerdo al Marco Nutricional previsto en el presente pliego:
 - A. Cuando la mejora del nivel nutricional implique hasta un diez por ciento (10%) inclusive del mínimo requerido: quince (15) puntos.
 - B. Cuando la mejora del nivel nutricional implique un porcentaje mayor al diez por ciento (10%) del mínimo requerido: treinta (30) puntos.

Dichos valores nutricionales serán analizados por el profesional nutricionista responsable del programa y por la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad.

La mejora nutricional propuesta deberá cumplir las siguientes condiciones:

- A. No podrá implicar una modificación en el menú presentado en esta licitación.
- B. Será considerado mejoramiento nutricional elevar la calidad de los productos o sumar alimentos al menú que enriquezcan su valor nutricional.
- C. Tomando lo expuesto precedentemente en cuenta, se consideran mejoras de calidad:
 - Marcas de primeras líneas;
 - Fruta: mejora en calidad del producto, packaging, etc.

3. Acreditación de solvencia económico financiera conforme los siguientes parámetros:

Se otorgarán hasta un máximo de 20 (veinte) puntos a aquellos oferentes que acrediten solvencia económico-financiera, acumulando según los siguientes criterios:

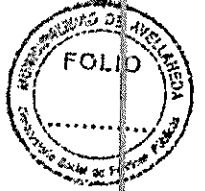
- A. Índice de liquidez: Si la razón entre el Activo corriente y pasivo corriente resulta ser igual o mayor a 1,50: seis (6) puntos; si es menor a 1,50: tres (3) puntos.
- B. Índice de solvencia: Si la razón entre el activo y el pasivo resulta ser igual o mayor a 1,50: seis (6) puntos; si es menor: tres (3) puntos.
- C. Índice de endeudamiento: Si la razón entre el pasivo y el patrimonio neto resulta ser igual o menor a 0,60: seis (6) puntos; si es mayor: tres (3) puntos.

4. Poseer la sede principal de las operaciones en el municipio en cuestión: (20) puntos.

5. Certificado que acredite la condición de PYME emitido por AFIP (10 puntos).

13.1: INFORMACIÓN ACLARATORIA. 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.

13.2: CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN. Un mismo proveedor no podrá ser adjudicatario en más de una zona cuando las zonas adjudicadas superen en su conjunto un tercio de los cupos de DM del distrito según corresponda, excepto que existan una o más zonas sin ninguna o con una única oferta. En este caso,



Municipio podrá determinar la asignación de manera directa a los oferentes conforme el orden de mérito, pudiendo ser un mismo proveedor oferente y adjudicatario en más de una zona, siempre y cuando las zonas adjudicadas no superen en su conjunto más de la mitad del total de cupos del distrito.

En caso que las propuestas de un mismo oferente merezcan la adjudicación por una cantidad de cupos que represente un porcentaje mayor al establecido precedentemente, la Municipalidad se encontrará plenamente facultada a desestimar la/s propuesta/s que excedan la cantidad máxima de cupos señalada debiendo adjudicar a quien le siga en orden de mérito, circunstancia que le será notificada a los respectivos oferentes.

En el caso de igualdad de valoración entre dos o más ofertas se hará la adjudicación por sorteo, del cual se labrará acta.

La Municipalidad se reserva el derecho de realizar adjudicaciones parciales si lo considera conveniente, como así también aumentar o disminuir las cantidades hasta un treinta por ciento (30%).

13.3: FORMA DE LA ADJUDICACIÓN. La adjudicación será notificada a los oferentes por medio fehaciente, quienes tendrán cinco (5) días para efectuar impugnaciones.

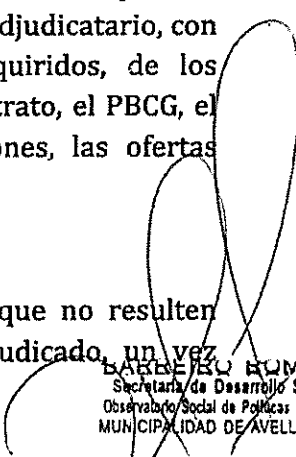
13.4: IMPUGNACIONES. Dentro del plazo mencionado en el inciso anterior, los oferentes podrán plantear impugnaciones a las adjudicaciones realizadas, a cuyo efecto deberán efectuar su presentación a través de la Mesa General de Entradas de la Municipalidad de Avellaneda, sita en la Avda. Güemes 835 - Planta Baja - y depositar, además, el 1 % del total cotizado en efectivo, en concepto de garantía de la seriedad del planteo impugnatorio. Si la resolución de la impugnación prosperara, al oferente se le devolverá dicho depósito, caso contrario, el mismo no será devuelto, no aceptándose reclamo alguno.

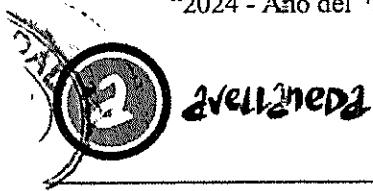
ARTÍCULO 14: GARANTÍA DEL CONTRATO. Resuelta la Adjudicación, se comunicará por medio fehaciente al adjudicatario que debe presentar la garantía de cumplimiento de contrato de un diez por ciento (10%) bajo cualquiera de las formas estipuladas en el artículo 12 del presente Pliego. La misma deberá constituirse hasta el vencimiento de la totalidad de las obligaciones contractuales, con carácter previo a la entrega de la orden de compra.

ARTÍCULO 15: PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO. El contrato quedará perfeccionado con la 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 y la orden de compra.

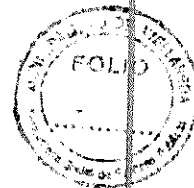
ARTÍCULO 16: DEVOLUCIÓN DE LAS GARANTÍAS. Serán devueltas:

1. Las garantías de mantenimiento de oferta a los oferentes que no resulten adjudicatarios, una vez adjudicada la contratación y al adjudicado, una vez constituida la garantía de cumplimiento del contrato.


DARLENE RUJINA
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA



Servicio Alimentario Escolar
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas



2. Las garantías de cumplimiento de contrato una vez cumplido el contrato a entera satisfacción del Organismo contratante, salvo que esté afectado por una garantía técnica, la que será devuelta una vez operado el vencimiento del período de dicha garantía.

ARTÍCULO 17: LUGARES DE ENTREGA. La mercadería requerida deberá ser entregada en los establecimientos educativos que se detallan en el ANEXO I del presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares, cuyos domicilios se encuentran ubicados en el Partido de Avellaneda, Provincia de Buenos Aires, siendo por cuenta del adjudicatario los gastos de flete, acarreo y descarga hasta cada uno de los establecimientos educativos indicados.

Las entregas deberán efectuarse de acuerdo a los días y cantidades informadas por la Municipalidad de Avellaneda, con la correspondiente documentación respaldatoria. Las cantidades diarias podrían sufrir modificaciones en más o en menos de hasta un treinta por ciento (+/- 30%).

ARTÍCULO 18: FORMA Y PLAZO DE ENTREGA. La mercadería podrá entregarse de manera diaria o en los días acordados con el municipio por medio de un acta a suscribirse entre este último y el proveedor.

ARTÍCULO 19: TIPOS DE SERVICIO. La prestación comprende los "insumos necesarios para producir los servicios" que a continuación se determinan en las condiciones indicadas en el PBCG y en el ANEXO II del presente pliego:

- a) DESAYUNO/MERIENDA
- b) COMEDOR
- c) COMEDOR LISTO CONSUMO

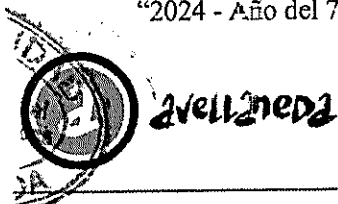
Los tipos de servicios enumerados en el párrafo anterior del presente artículo están sujetos a cambios por parte del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires y deberán ser comunicados al adjudicatario por la Municipalidad.

En caso de que el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires o la Dirección del Servicio Alimentario Escolar de la Provincia de Buenos Aires decida dejar sin efecto el servicio de entrega de DM, COMEDOR y/o COMEDOR LISTO CONSUMO, la contratación se extinguirá de común acuerdo y de pleno derecho entre las partes, sin existir posibilidad de incoar reclamo alguno.

La relación contractual con la PROVEEDORA estará supeditada a las modificaciones que la Provincia de Buenos Aires pudiera realizar en torno a la prestación de dicho Servicio Alimentario Escolar, como a la disponibilidad presupuestaria relacionada con ello, y a las condiciones de dictado de las clases en los establecimientos educativos en el marco de las condiciones sanitarias vigentes al día de la firma del contrato, por tanto si se dispusiere dejar sin efecto la autorización conferida por la Provincia, o no hubiere disponibilidad de partidas presupuestarias, o se modificaren las condiciones sanitarias alterando la modalidad actual del dictado de las clases, ninguna de estas circunstancias dará derecho a reclamo ni indemnización de naturaleza alguna y se procederá a la rescisión del presente contrato de común acuerdo, debiendo el proveedor asumir dicho riesgo a su cargo.

ARTÍCULO 20: MENÚS. Los insumos requeridos para producir los menús se ajustarán estrictamente a las especificaciones técnicas establecidas en el PBCG y en el

SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA



que forma parte integrante del presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares, en los que se detallan, las características, cantidades en gramaje para cada una de las preparaciones y las especificaciones de los víveres necesarios para la preparación de éstos, conforme el área, nivel o modalidad educativa.

ARTÍCULO 21: 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 la Municipalidad de Avellaneda instrumente un nuevo menú general.

Toda modificación deberá contar obligatoriamente con la autorización fehaciente de la Municipalidad de Avellaneda.

ARTÍCULO 22: MENUS ESPECIALES. En los casos que se deba proveer un menú especial, el mismo deberá ser aprobado por la Municipalidad de Avellaneda, dejando expresa constancia que los Establecimientos carecen de facultades para determinar un cambio de menús.

1. Menús especiales: A solicitud de las autoridades escolares, con prescripción médica, y previa autorización de la Municipalidad de Avellaneda. El adjudicatario deberá proveer los insumos requeridos para procesar los menús necesarios para atender los regímenes especiales de alimentación del o los alumnos.
2. La prescripción médica deberá indicar durante cuánto tiempo se realizará el menú especial.
3. Dichas comidas especiales tendrán el mismo precio que la ración común.

ARTÍCULO 23: 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 (mantenimiento de la cadena de frío).
6. Aptas para el consumo.
7. Todos los productos que se entreguen en los Establecimientos Escolares deberán proveerse en recipientes adecuados provistos de cubierta o protegidos por papel apto para usos alimentarios autorizado por el Código Alimentario Argentino.
8. Para el caso de comidas preparadas deben permanecer, como máximo treinta (30) minutos en contacto con el medio ambiente.
9. Los artículos envasados por el adjudicatario deberán ser entregados a los establecimientos educativos rotulados indicando mercadería, peso, fecha de envasado y fecha de vencimiento.

ARTÍCULO 24: PRODUCTOS NO PREVISTOS. Todo producto no previsto en el presente pliego deberá ser autorizado expresamente por la Municipalidad de Avellaneda.

PAULETTO ROMINA
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA

ARTÍCULO 25: CANTIDADES ESTIMADAS DE SERVICIOS DIARIOS. Las cantidades de servicios diarios que se deberán proveer en cada establecimiento educativo se encuentran discriminados en los Renglones que se detallan en el ANEXO I que integra el presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

ARTÍCULO 26: DÍAS DE PRESTACIÓN. El servicio deberá prestarse los días hábiles, excluyéndose, por ende los días sábados, domingos, feriados nacionales y municipales, no laborales, asuetos fijados en el calendario escolar, 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. El establecimiento o la Municipalidad notificarán a la concesionaria con doce (12) horas de anticipación el tipo de servicio y la cantidad de raciones solicitadas.

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 27: HORARIOS PARA LA ENTREGA DE SERVICIOS. El horario de entrega será de los productos alimentarios la siguiente forma:

1. La mercadería debe ser entregada en los establecimientos en la franja horaria de 7hs. a 8hs. de la mañana. En los casos que requieran otro horario, se les notificará a cada proveedor en particular tal como está establecido en el Pliego de Bases y Condiciones.
2. El horario límite de entrega de los productos alimenticios, por casos de fuerza mayor y debidamente justificados, es hasta las 9.30hs. A partir de ese horario no se recibirán los alimentos y no se firmaran los remitos.
3. Ante cualquier evento detallado en el párrafo anterior, deberá notificarse a la oficina municipal del SAE dependiente de la Secretaría de Desarrollo Social antes de las 8.30 hs. en forma telefónica.

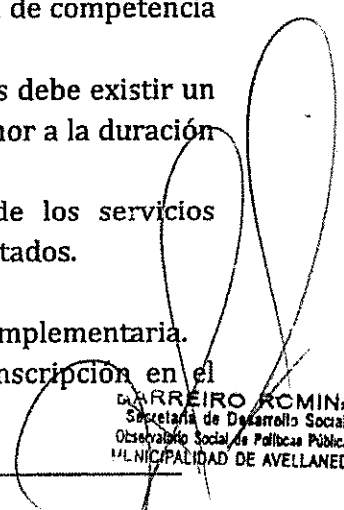
ARTÍCULO 28: VEHÍCULOS Y CONTENEDORES TERMICOS. El oferente deberá contar con la cantidad de vehículos propios o contratados en relación a la cantidad de establecimientos, los cuales deberán estar equipados con cámara frigorífica para el transporte de comidas elaboradas y/o sustancias alimenticias, víveres frescos y secos, habilitados por todos los organismos técnicos pertinentes, en su área de competencia (Municipal, 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.

Los requisitos mínimos a cumplir serán los siguientes:

1. Requisitos para los vehículos: ART 154 bis CAA y legislación complementaria.
2. Habilitación Municipal y SENASA, exhibido el Número de Inscripción en el exterior.
3. Construido de material sanitario, ventilada o refrigerada.

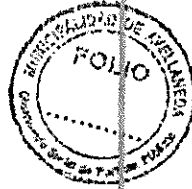


MARÍA ARREIRO ROMINA
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA



Avellaneda

Servicio Alimentario Escolar
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas



4. La unidad de transporte - UTA - debe estar separada de la cabina del chofer.
5. La UTA deberá estar en buenas condiciones de higiene.
6. El transportista deberá poseer uniforme adecuado y libreta sanitaria. Deberá poseer la documentación del producto que transporta.
7. 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.
8. El adjudicatario no podrá brindar el servicio sin tomar los resguardos correspondientes respecto a que ninguno de sus dependientes que manipulen la mercadería a entregar padezca o sea vector de enfermedades de transmisión alimentaria, posea heridas, infecciones cutáneas, llagas, diarreas, enfermedades respiratorias, etc.
9. El adjudicatario deberá presentar ante las autoridades municipales el alta médica de aquellos dependientes que hayan padecido alguna enfermedad.

ARTÍCULO 29: PERSONAL - REQUISITOS. El personal dependiente del adjudicatario deberá cumplir los siguientes requisitos:

1. Mayor de dieciocho (18) años de edad.
2. Contar con libreta sanitaria habilitante y actualizada de la Municipalidad de Avellaneda u otro organismo público.
3. Ser competente en su cometido, a cuyos fines la adjudicataria deberá garantizar la capacitación de su personal.

29.1: REPRESENTANTE TÉCNICO. A los efectos de la adjudicación se tendrá en cuenta a aquellos proveedores que cuenten con el servicio de un profesional licenciado en nutrición con título habilitante en carácter de representante técnico de los mismos.

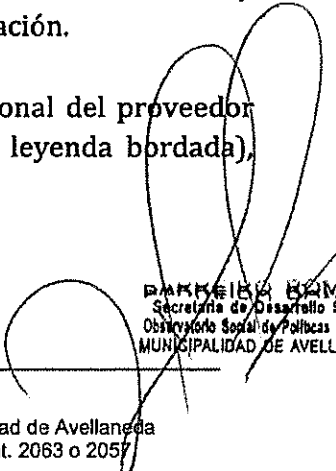
ARTÍCULO 30: NÓMINAS DEL PERSONAL. Previo a comenzar la prestación, el adjudicatario deberá presentar ante la Municipalidad una nómina de su personal en la cual se hará constar los siguientes datos actualizados en cada uno de ellos:

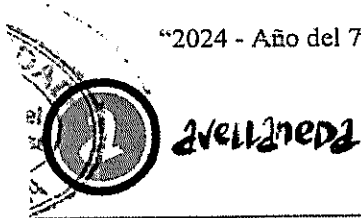
1. Apellidos y Nombres
2. Fecha de nacimiento
3. Sexo
4. Nacionalidad
5. Tipo y número de documento de identidad expedido por autoridad argentina.
6. Domicilio real.
7. Función que desempeña
8. N° de CUIL y/o CUIT.

La citada nómina deberá ser actualizada por el proveedor dentro de las cuarenta y ocho (48) horas en caso que se produzca alguna variante en su dotación.

ARTÍCULO 31: IDENTIFICACIÓN DEL PERSONAL. Todo el personal del proveedor deberá exhibir su identidad con una plaqueta identificatoria (o leyenda bordada), conteniendo los siguientes datos:

1. Nombre de la empresa
2. Apellido y nombre del empleado
3. Función que desempeña


DANIELA BERMAN
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA



ARTÍCULO 32: 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 el que preste servicio.

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 33: DEPENDENCIA LABORAL. Todo el personal afectado a este servicio estará bajo exclusivo cargo del adjudicatario, corriendo por su cuenta el pago de salarios, seguros, leyes sociales y previsionales y cualquier otro gasto sin excepción vinculado con la prestación del servicio, no teniendo ningún tipo de relación o vínculo laboral con la Municipalidad de Avellaneda.

Por otra parte, queda debidamente entendido que la Municipalidad de Avellaneda 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.

ARTÍCULO 34: SERVICIO DE CONTROL BROMATOLÓGICO. El adjudicatario deberá contar con un Servicio de Control Bromatológico propio o contratado en sus depósitos y/o plantas durante todo el plazo de la prestación y deberá realizar informes bromatológicos trimestrales, remitiendo copia a la Municipalidad de Avellaneda dentro de los diez (10) días posteriores a su realización.

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.

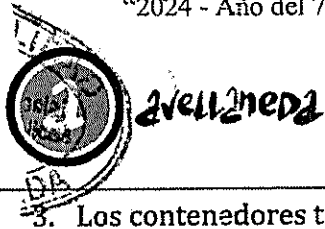
En caso de cambio del profesional en relación de dependencia o del Servicio de Control Bromatológico contratado se deberá informar y realizar las presentaciones correspondientes ante la Municipalidad.

El adjudicatario deberá someterse diariamente, sin excepción, al control bromatológico dispuesto por la Municipalidad de Avellaneda en la calle Obreros de la Negra N° 110 de Avellaneda, de conformidad a los términos de la Ordenanza Municipal N° 8.350/90 y su modificatoria N° 10.422.

ARTÍCULO 35: HIGIENE Y LIMPIEZA. El adjudicatario deberá mantener en perfectas condiciones de higiene:

1. Las plantas elaboradoras y depósitos que utilice con sus instalaciones y equipos.
2. Los vehículos con los que transporte las mercaderías.

BARREIRO ROMINA
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA



Servicio Alimentario Escolar
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas



3. 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.

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 36: DESINFECCION, DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN. 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 adjudicado: sectores de cocina, depósitos de víveres, vestuarios, etc.

A tal efecto deberá contratar empresas que estén habilitadas y en un todo de acuerdo con las normas vigentes.

ARTÍCULO 37: COMUNICACIONES U OBSERVACIONES. La Municipalidad de Avellaneda asentará en actas las comunicaciones u observaciones vinculadas a la prestación de la provisión de mercaderías en el establecimiento educativo.

Asimismo, podrá realizar todo tipo de comunicación o requisitoria al adjudicatario a través del correo electrónico institucional de la oficina municipal de SAE dependiente de la Secretaría de Desarrollo Social y el Observatorio de Políticas Sociales de la Municipalidad.

Sistema de comunicación oficial:

1. Correo electrónico: sae.mdavellaneda@gmail.com
2. La adjudicataria podrá dirigirse en forma telefónica a los N° 2078-2057/2063 en situaciones que deban ser solucionadas de manera urgente. Las mismas deberán ser formalizadas y enviadas a través de correo electrónico dentro de las 24 hs. o podrán ser citados para que concurren a la oficina municipal de SAE de la Secretaría de Desarrollo Social dependiente del Observatorio de Políticas Públicas a suscribir el acta correspondiente.

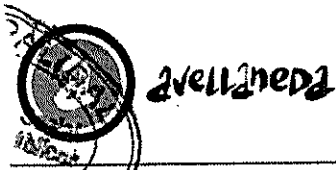
En caso de inconvenientes técnicos y/o edificios en el sector de cocina que imposibiliten la elaboración de las comidas, la oficina municipal citada en el punto anterior notificará con un plazo de 12 hs. de antelación el reemplazo del menú por el menú de contingencia.

ARTÍCULO 38: REPRESENTANTE RESPONSABLE. La firma adjudicataria designará y lo notificará fehacientemente a la oficina municipal de SAE de la Secretaría de Desarrollo Social dependiente del Observatorio de Políticas Públicas, un representante responsable con facultades de decisión, como así también a los fines de coordinar y asegurar el cumplimiento de la entrega de mercadería y tomar conocimiento de las novedades y requerimientos que formule la Municipalidad.

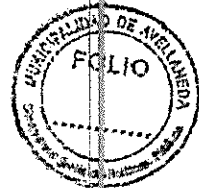
ARTÍCULO 40: MODIFICACIÓN DE CUPOS. La cantidad de cupos está sujeta a la decisión del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires, Dirección del SAE.

ARTÍCULO 41: ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS NO PREVISTOS. Se incorporarán establecimientos educativos al Servicio Alimentario Escolar únicamente

ROMINA
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA



Servicio Alimentario Escolar
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas



autorización del Ministerio de Desarrollo de la comunidad, en las modalidades que se asignen.

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

Para estos Establecimiento Educativos no previstos en la Licitación, la Municipalidad de Avellaneda 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.

ARTICULO 42: FISCALIZACIONES. 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.

42.1: FISCALIZACIÓN GENERAL. El Ministerio de Desarrollo de la comunidad y/o la Secretaria de Desarrollo Social de la Municipalidad de Avellaneda, cuando lo determinen, efectuarán el control 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 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.

ARTÍCULO 43: 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 Avellaneda. El adjudicatario deberá poner dicha balanza a disposición de las autoridades de contralor cada vez que éstas lo dispongan.

ARTÍCULO 44: GARANTIA DE PRESTACIÓN. En caso de demora, la prioridad será garantizar la prestación, sin perjuicio de aplicar las penalidades correspondientes.

ARTÍCULO 45: RECEPCIÓN DE LOS SERVICIOS Y FACTURACIÓN. El adjudicatario contra la entrega de la mercadería, hará firmar diariamente al personal

BARREIRO ROMINA
Directora de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA



cargo de cada Establecimiento Educativo, un remito, que indicará claramente la cantidad y tipo de mercadería entregada.

El directivo del establecimiento educativo podrá designar a otra persona que recepcione las mismas, correspondiente a su equipo de conducción: Vicedirector o Secretario, respecto de los cuales resultará responsable solidario.

El adjudicatario deberá presentar en la Municipalidad de Avellaneda el primer día hábil de la semana la totalidad de los remitos respaldatorios de las mercaderías entregadas la semana precedente.

Los remitos y facturas deban a reunir las siguientes formalidades y requisitos para su confección y entrega a la Municipalidad:

REMITOS:

1. Los remitos deberán contener la cantidad de cupos y mercadería entregadas efectivamente en cada establecimiento educativo.
2. Asimismo, deberán contener el respectivo sello del control bromatológico dispuesto por la Municipalidad de Avellaneda y no deben encontrarse enmendados ni registrar tachaduras.
3. Los remitos que se encuentren observados, recepcionados en disconformidad o enmendados (tachados) por las autoridades de cada establecimiento educativo no serán abonados.
4. Los remitos confeccionados durante la semana deberán ser entregados el lunes siguiente, sin excepción, antes de las 12 hs. en la oficina de SAE dependiente de la Secretaría de Desarrollo Social. Los mismos deberán contener el detalle de la entrega de la mercadería y provisiones de la semana anterior.

FACTURAS:

1. La misma deberá detallar la totalidad de CUPOS DE DM, COMEDOR y/o COMEDOR LISTO CONSUMO que fue entregada en el mes pertinente, consignando en su descripción la leyenda "correspondiente a los remitos que se detallan en planilla adjunta".
2. Dicha planilla deberá consignar el detalle de los números de remito entregados durante dicho período y que no fueron observados por los establecimientos educativos de su respectiva zona.
3. Los servicios cuya prestación se realice en establecimientos educativos secundarios deberán facturarse aparte de los que corresponden a los restantes establecimientos.
4. La Municipalidad sólo abonará los cupos de DM, COMEDOR y/o COMEDOR LISTO CONSUMO que hayan sido efectivamente entregados a los establecimientos educativos.

ARTÍCULO 46: FACTURACIÓN DEFINITIVA. La facturación se realizará de acuerdo al Real Servicio Prestado, y no superará 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 fije para las distintas modalidades.

La correspondiente factura, se deberá presentar en original y una (1) copia, con su respectivo remito firmado por la autoridad del establecimiento educativo o quien este designe a tal fin.

Las correspondientes facturas deberán presentarse por zona en forma mensual, discriminado por diferentes modalidades de prestaciones.

BARBEIRO ROMINA
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA



Las facturas se deberán presentar en la Municipalidad de Avellaneda, en la oficina del SAE dependiente de la Secretaría de Desarrollo Social con domicilio sito en la calle San Martín N° 1.351, 2do. Piso, de Avellaneda, quien no recibirá ninguna factura que no reúna los requisitos exigidos en el presente Pliego de Bases y Condiciones Generales y Particulares.

ARTÍCULO 47: CONDICIÓN DE PAGO. 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.

El Municipio pagará al contratista dentro de los cuarenta y cinco (45) días hábiles a contar desde la fecha de recepción de las facturas, y con apego a la normativa especial que el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires.

Los contratistas deberán encontrarse inscriptos en el registro de beneficiarios correspondiente a la Municipalidad de Avellaneda.

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.

ARTÍCULO 48: 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 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 de Empresas (U.T.) o una Asociación de Colaboración, las firmas integrantes de aquéllas serán solidariamente responsables por el cumplimiento del contrato.

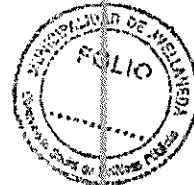
ARTÍCULO 49: TRANSFERENCIA O CESIÓN DEL CONTRATO. El contrato no podrá ser cedido o transferido en todo o en parte por el adjudicatario sin la previa conformidad del Municipio.

ARTÍCULO 50: FALTAS Y PENALIDADES. El Municipio podrá aplicar las siguientes faltas y penalidades:

50.1: 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.

BARBARO ROMINA
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA



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

50.3: MULTAS POR INCUMPLIMIENTO. La Municipalidad de Avellaneda aplicará las siguientes multas, sin perjuicio de lo que corresponda por aplicación del Sistema de Evaluación Permanente de Proveedores:

1. Entrega fuera de término: Se aplicará una multa equivalente al valor de hasta el 30% (treinta por ciento) de una jornada del valor de DM correspondiente a la zona donde se constate el incumplimiento, por cada infracción detectada. Podrá la Municipalidad 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 presente pliego. La aplicación de la multa no lo exime al proveedor de la obligatoriedad de entregar la mercadería.
2. Entrega de mercadería indebida, menor cantidad que la contratada o en malas condiciones: Se aplicará una multa equivalente al valor de hasta una jornada de DM correspondiente a la zona donde se constate el incumplimiento, 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.
3. Por transferencia de contrato sin autorización de la Municipalidad de Avellaneda: Le corresponderá la pérdida de la garantía, sin perjuicio de las demás acciones a que hubiere lugar.
4. Se aplicará una multa equivalente al valor de hasta una jornada del valor de DM, correspondiente al total de la zona adjudicada, cuando el proveedor no realice la entrega de alimentos y mercaderías a alguno de los establecimientos educativos correspondientes a la zona adjudicada, en cualquiera de los turnos.
5. Se aplicará una multa equivalente al valor de hasta una jornada del valor de DM correspondiente al total de la zona adjudicada cuando el proveedor presente facturas y/o remitos y/o recibos que no o cumplan con los requisitos fiscales vigentes.

Sin perjuicio de lo anterior, ante la ocurrencia de incumplimientos reiterados, el Municipio podrá aplicar como sanción:

6. Apercibimiento y/o apercibimiento con anotación en el registro de proveedores del Municipio, en caso de corresponder.
7. Suspensión hasta 1 (un) año del registro de proveedores del Municipio.
8. 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 51: CAUSAS DE EXTINCIÓN DEL CONTRATO. El Contrato se extinguirá por las siguientes causas:

1. Expiración del plazo contractual.

BARREIRO ROMINA
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA



2. Mutuo acuerdo.
3. Quiebra, liquidación sin quiebra y concurso preventivo del contratista.
4. Rescisión por incumplimiento del contratista.
5. En caso que la Provincia de Buenos Aires dispusiere dejar sin efecto o modificar la modalidad de prestación del Servicio Alimentario escolar, o no hubiere disponibilidad de partidas presupuestarias para la continuidad del mismo.

ARTÍCULO 52: QUIEBRA, LIQUIDACIÓN SIN QUIEBRA Y CONCURSO PREVENTIVO DEL CONTRATISTA. Frente a la quiebra, liquidación sin quiebra o concurso preventivo del contratista, sea éste una sociedad o, en el caso de una UT, cualquiera de sus integrantes, la Municipalidad de Avellaneda podrá rescindir el contrato.

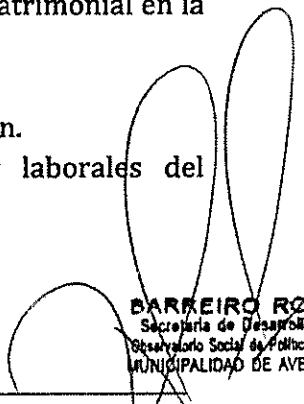
En tal supuesto, la rescisión surtirá las consecuencias previstas en el presente capítulo para la rescisión por incumplimiento del contratista.

ARTÍCULO 53: RESCISIÓN POR INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATISTA. El Municipio podrá rescindir el Contrato por causa atribuible al Contratista cuando mediare alguna de las siguientes circunstancias:

1. 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.
2. 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.

3. Cuando el contratista resulte penalizado durante 2 (dos) meses seguidos o 5 (cinco) alternados en un año, con multas o descuentos de facturación o cualquiera de las penalidades contempladas en el presente y aquellas resulten superiores al quince por ciento (15%) de su facturación mensual.
4. Cuando el promedio semestral de multas aplicadas al contratista supere el diez por ciento (10%) de la facturación mensual promedio durante ese semestre.
5. Por falta de constitución o falta de mantenimiento de la totalidad de los seguros y/c garantías exigidos en el presente y en el PBCG.
6. Por transferencia o cesión del contrato o de la participación patrimonial en la persona jurídica o consorcio contratista, no autorizada.
7. Por reemplazo no autorizado del responsable técnico.
8. Por incumplimiento de la fecha de inicio del servicio o provisión.
9. Por infracción a las normas tributarias, previsionales y laborales del Contratista.
10. Por abandono del servicio o falta de entrega.
11. Falta de entrega en tiempo y en forma.


BARREIRO ROMINA
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA



Avellaneda

Servicio Alimentario Escolar
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas



ARTÍCULO 54: 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 último acreditará con más los intereses pertinentes y costas si correspondieran.

Deberá, asimismo, reintegrar cualquier suma de dinero que la Municipalidad de Avellaneda debiera abonar por cualquier concepto derivado de conductas y/o actividades atribuibles directa o indirectamente al contratista.

Además, la Municipalidad podrá:

1. Ejecutar la garantía de cumplimiento de contrato.
2. Retener y utilizar durante un plazo de hasta veinticuatro (24) meses por sí o por terceros, y sin necesidad de autorización alguna, los bienes afectados al servicio necesarios para continuar prestando el mismo durante el plazo contractual remanente, a entero cargo del contratista.
3. 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 incluso ejercer sobre los mismos derecho de retención.
4. La contratista deberá indemnizar al Municipio por cualquier daño que éste acreditará, incluyendo intereses y costas.
5. Podrá asimismo compensar las indemnizaciones y las multas aplicadas con los créditos de cualquier naturaleza que el Contratista mantuviera con la Municipalidad de Avellaneda.
6. En los casos que la rescisión se debiera a cuestiones de responsabilidad técnica, se remitirán los antecedentes al Consejo Profesional respectivo a los fines que correspondan.

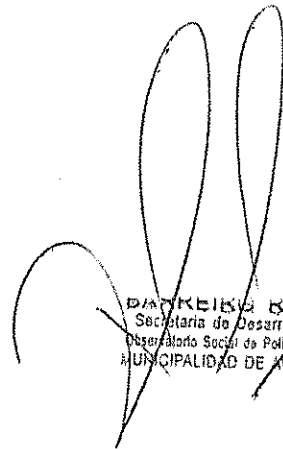
BARBEIRO ROMINA
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA



Servicio Alimentario Escolar
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas



ANEXO I



DANIELA RUMINA
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA



Servicio Alimentario Escolar
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas



ZONA I: SARANDI - DOMINICO ESTE						
INSTITUCIONES	CUE	DIRECCIONES	DM PLIEGO	COMEDOR PLIEGO	COMEDOR LISTO CONSUMO	
1	JIM 04	60450400	Ramallo 130	95	95	
2	JIM 06	60821400	San Vicente 46	127	0	
3	JIM 10	60732200	Cordero 2245	140	80	
4	JIM 13	60091900	Supisiche 641	110	0	
5	JIM 14	60449900	Arribeños 331	125	125	
6	JIM 24	60733400	Deheza 1025	210	150	
7	JIM 31	62252000	E. Zola 3967	160	95	
8	JIM 35	60779200	Merlo 4160	160	160	
9	JIP 902	61102500	Paunero 34	125	0	
10	JIP 906	60807900	Iguazú 401	100	0	
11	JIP 919	60092700	Pje. Uspallata 1471	90	35	55
12	JIP 925	60450000	Av. Mitre 3695	90	90	
13	JIP 928	61102400	Av. Mitre 2524	130	0	
14	JIP 929	60202700	La Blanqueada 4434	100	25	75
15	JIP 934	60450300	Cucha Cucha e/Génova y Morse	55	4	51
16	EEE 504	60092200	L. M Campos 2974	30	0	
17	EEE 508	61673400	C. Piñero 540	50	35	
18	EP 03	60780400	Adrogué 438	400	60	130
19	EP 05	60446600	Av. Mitre 4368	300	170	
20	EP 10	61096900	Av. Mitre 2985	530	50	
21	EP 15	60659900	Magan 981	443	250	
22	EP 18	61002300	Av. Mitre 2550	450	400	
23	EP 23	60442000	Acha y Pitágoras	480	260	
24	EP 36	61097000	Mitre 3695	550	0	
25	EP 47	60780100	Pje. Las Quintas S/N	140	95	
26	EP 57	60442200	Pasteur 1067	340	210	
27	EP 64	60778900	Altolaguirre 452	300	300	
28	EP 70	60446700	Genova 3479	300	170	
29	ES 01 EXTENSION	60164302	Av. Mitre 2550	70	0	
30	ES 03	60820900	Deheza 20	0	350	
31	ES 09	60858500	Av. Ramon Franco 4999	590	0	
32	ES 11	60821000	Gelly y Obes 280	250	50	200
33	ES 12	60821100	Pitágoras 1450	340	0	340
34	ES 20	62173600	Genova y Morse	140	25	115
35	ES 28 ANEXO	61908500	Adrogué 438	195	30	30
36	ES 28 SEDE	61908500	La Blanqueada 4464	225	30	70
37	EST 04	60769400	Lambaré 645	400	400	
TOTAL				8340	3744	1066

[Handwritten signature]
SECRETARÍA COMUNA
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA



Servicio Alimentario Escolar
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas



ZONA II: AVELLANEDA CENTRO						
INSTITUCIONES	CUE	DIRECCIONES	DM PLIEGO	COMEDOR PLIEGO	COMEDOR LISTO CONSUMO	
1	JIM 19	61048400	Colon 446	150	120	
2	JIM 36	60406400	España y Díaz Velez	150	140	
3	JIP 905	60445700	Elizalde 12	120	120	
4	JIP 908	60165300	Arenales 42	130	0	
5	JIP 927	60449800	Av. Belgrano 1260	160	0	
6	JIP 930	61102300	V. Sarsfield y C. Larralde	60	60	
7	JIP 932	60401800	M. Acosta 146	270	0	
8	EEE 501	60746600	Laprida 153	110	110	
9	EEE 502	60403700	Sagol y España	110	110	
10	EEE 505	61030400	Colon 960	100	100	
11	EP 01	61030500	Av. Mitre 750	500	450	
12	EP 04	60732300	V. Sarsfield (al 1000) y C. Larralde	560	310	
13	EP 07	60776900	9 de Julio 214	380	0	
14	EP 11	61030200	Chacabuco 771	295	160	
15	EP 13	60395800	25 de Mayo 371	440	270	
16	EP 22	61098600	Av. Mitre 2125	390	390	
17	EP 25	61030100	Suarez 148	330	330	
18	EP 42	60164200	Av. Belgrano 1373	500	320	
19	EP 46	60961500	Lavalle 131	520	0	
20	CFL 01	61499800	España 620 (y Sagol)	160	160	
21	ES 01	60164300	Elizalde 5	390	0	
22	ES 13	60777100	Berutti 263	320	0	
23	ES 18	61097100	Belgrano 355	600	0	
24	ES 27	61774900	Roca 325	160	160	
25	ES 29	61908700	Olavarria 248	130	30	100
26	EST 05	61048300	Palaa 747	0	400	
27	EST 07	60747100	Marconi 745	600	0	
28	EST 08	61033800	Lavalle 43	400	400	
TOTAL				8035	4140	100

BARREIRO ROMINA
Secretaria de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA



Servicio Alimentario Escolar
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas

ZONA III: WILDE OESTE						
INSTITUCIONES	CJE	DIRECCIONES	DM PLIEGO	COMEDOR PLIEGO	COMEDOR LISTO CONSUMO	
1	JIM 22	60731700	J. Hernandez 536	280	170	
2	JIM 28	61079600	Venezuela 6210	170	0	
3	JIM 34	60164000	Cangallo 5827	150	0	
4	JIM 37	60731600	Martinto 1255	125	125	
5	JIM 39	61079700	Av. Belgrano 5052	120	0	
6	JIP 903	60779500	Av. Mitre 6175	205	0	
7	JIP 926	61079500	Yapeyú 1899	190	20	
8	JIP 935	62271600	Yapeyú 724	165	25	
9	EP 51	60897300	Campichuelo 6709	470	470	
10	EP 55	60730900	Rodó 1150	650	0	
11	EP 63	61080200	Rondeau 1910	565	113	
	EP 69	61371700	Arredondo y Lynch	530	530	
13	ES 08	60745500	Rondeau 1910	420	290	
14	ES 21	61722300	Yapeyú 828	330	330	
15	ES 25	61733200	Campichuelo 6709	250	10	
16	ES 26	61729100	De la Peña 1452	220	220	
17	ES 35	61733300	Pje. Carlino 6211	300	300	
18	EST 03	60734700	Friuli 1872	310	310	
19	EST 06	61080300	Cotagaita 20	310	310	
TOTAL				5760	3223	917

BARREIRO ROMINA
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA



Servicio Alimentario Escolar
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas



ZONA IV: DOCK SUD						
	INSTITUCIONES	CUE	DIRECCIONES	DM PLIEGO	COMEDOR PLIEGO	COMEDOR LISTO CONSUMO
1	JIM 03	60231000	Espejo 1411	300	180	
2	JIM 12	60231300	25 de Mayo 1000	140	140	
3	JIM 15	60807800	Argañaraz 1161	115	115	
4	JIM 20	60808800	Nuñez y Suarez	145	145	
5	JIM 21	60222000	E del Campo 948	150	150	
6	JIM 25	60231400	M. Estevez 1120	200	180	
7	JIM 27	60809000	Sargento Ponce 790	220	160	
8	JIP 911	60808700	L. Alem 1950	170	0	
9	JIP 916	60734800	Lamadrid 665	113	113	
10	JIP 931	60808500	Canalejas 2060	107	107	
11	LUZ Y FUERZA	60808400	L. Huergo 1534	70	0	
12	EEE 506	60222000	Debenedetti 2551	140	140	
13	EP 06	60803000	Vieytes 1590	720	400	
14	EP 09	60808900	M. Estevez 1000 (Torres)	510	360	
15	EP 31	60221900	Irala y Vertiz	510	270	
16	EP 33	60808400	L. Huergo 1534	310	310	
17	EP 35	60231200	Debenedetti 1338	560	400	
18	EP 67	60808600	Canalejas 2053	390	250	
19	ES 22	61908600	Nuñez 1349	400	400	
20	ES 24	61774800	Vieytes 1590	310	310	
21	EST 01	60808300	L. Alem 1910	320	140	200
	TOTAL			5900	4270	200

BARRERA DOMINA
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA



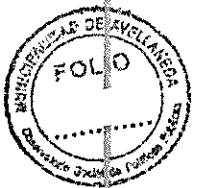
Servicio Alimentario Escolar
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas



ZONA V: DOMINICO OESTE

	INSTITUCIONES	CUE	DIRECCIONES	DM PLIEGO	COMEDOR PLIEGO	COMEDOR LISTO CONSUMO
1	JIM 02	60733700	De la Serna 4750	280	260	
2	JIM 05	61303500	Av. Belgrano 4049	100	0	
3	JIM 23	60733500	Barceló 1983	170	170	
4	JIM 26	60733600	Pedernera 1769	160	160	
5	JIM 30	60821700	Galvez 28	135	135	
6	JIM 33	60243300	Villegas 4233	120	120	
7	JIM 38	60175300	Posadas 956	120	0	
8	JIP 918	60242800	Cdro. Rivadavia 4427	110	110	
9	JIP 924	60242900	Gral. Pico 185	100	0	
10	EEE 507	60660500	Helguera y Posadas	190	190	
11	EP 16	60821300	Cdcro. Rivadavia 4455	530	350	
12	EP 27	60821500	Chascomus 975	615	350	
	EP 32	60442100	De la Serna 4655	650	650	
14	EP 58	60441900	Posadas 961	580	320	
15	EP 59	60733800	Pierres 1250	150	150	
16	EP 61	61079200	Boulevard de los Italianos 1463	530	270	
17	EP 66	60821600	Gral Pico 189 (y Av. Belgrano)	500	0	
18	ES 23	61736900	De la Serna 4655	380	90	290
19	ES 31	61908200	Pierres 1250	210	40	170
20	ES 33	61849800	Cdro. Rivadavia 4455	100	100	
21	EST 02	60744900	Gral. Pico 1305	260	260	
	TOTAL			5990	3725	460

[Handwritten Signature]
DARREIRO KUMINA
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA



Servicio Alimentario Escolar
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas

ZONA VI: GERLI- PIÑEIRO						
	INSTITUCIONES	CUE	DIRECCIONES	DM PLIEGO	COMEDOR PLIEGO	COMEDOR LISTO CONSUMO
1	JIM 01	60231100	Pje. Lamanna 1075	220	140	
2	JIM 07	60377800	Gral Paz 1034	130	110	
3	JIM 08	61079400	Anatole France 1470	100	0	
4	JIM 17	60430300	Basavilbaso 1943	95	95	
5	JIM 18	61002400	Limay 1650	130	100	
6	JIM 32	61079300	O'Higgins 2050	130	100	
7	JIM 40	61002600	Elizalde 1350	115	0	
8	JIP 901	60404100	Aldecoa 817	65	0	
9	JIP 904	60201500	Sta Fe 1530	105	0	
10	JIP 907	60201400	Chile 159	100	0	
11	JIP 909	60404200	Mejico 862	100	0	
12	JIP 910	60377500	Donovan 1474	100	0	
13	JIP 914	60733100	Camino Gral Belgrano 1040	100	0	
14	JIP 915	60404400	Di Tella 1500	110	18	92
15	JIP 917	60201000	Galicia 467	85	85	
16	JIP 920	60735900	República del Líbano 1935	120	0	
17	JIP 922	60735800	Coghlan 1663	100	0	
18	EP 02	61044700	Mejico 862	320	200	
19	EP 14	60803100	Aldecoa 821	310	200	
20	EP 17	61044600	Chile 159	190	0	
21	EP 24	60735300	Basavilbaso 1612	280	280	
22	EP 28	60403900	H. YRIGOYEN 1539	380	0	
23	EP 37	60377200	Lacarra 1530	390	0	
24	EP 40	60377300	Campichuelo 765	350	0	
25	EP 41	60404000	Galicia 467	460	350	
26	EP 45	60746800	Camino Gral Belgrano 1030	350	50	300
27	EP 53	60802900	Paso de la Patria 1830	200	140	
28	EP 60	60377400	Heredia 961	310	210	
29	ES 04	61002000	Donovan 1470	0	550	
30	ES 05	60790600	Lebenson 965	390	0	
31	ES 06	61080300	Giribone 648	180	180	
32	ES 07	60746700	Camino Gral Belgrano 1030	160	10	150
33	ES 30	61775700	República del Líbano 1530	200	200	
34	EST 09	60778400	M. Bravo 1069	230	230	
TOTAL				6605	3248	542

BARREIRO ROMINA
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA



Servicio Alimentario Escolar
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas



ZONA VII: WILDE ESTE

	INSTITUCIONES	CUE	DIRECCIONES	DM PLIEGO	COMEDOR PLIEGO	COMEDOR LISTO CONSUMO
1	JIM 09	60779000	S. Soreda 5455	135	135	
2	JIM 11	60779100	S. Nicolas 6178	100	0	
3	JIM 29	60202200	Las Flores 1600(torres)	240	240	
4	JIP 912	60202600	N. Oroño 6442	165	0	
5	JIP 913	60779600	Polonia 160	210	0	
6	JIP 921	60780200	N. Oroño 5960	80	10	70
7	JIP 923	60779700	Ramón Franco 6081	115	115	
8	JIP 933	61294000	Polonia y Merlo	125	125	
9	EEE 503	60779400	Ramón Franco 6083	190	130	
10	EP 08	60858600	M. Fierro 58	890	0	
11	EP 20	60858700	B. Blanca 585	430	430	
12	EP 21	60858800	Lobos 161	550	0	
13	EP 38	60780500	N. Oroño 5950	480	290	
14	EP 43	60780600	Merlo 5687	480	290	
15	EP 50	60780700	Raquel Español 1465	530	0	
16	EP 52	60779900	Las Flores 1600(torres)	580	0	
17	CFL 02	61499900	Pasaje 3 y lincoln	260	160	
18	ES 10	61340700	Las Flores 1600	420	420	
19	ES 32	61725800	R. Español 1466	300	0	
20	ES 34	61775300	R. Franco y B. Blanca	290	140	150
	TOTAL:			6570	2485	220

IMPRESO
38

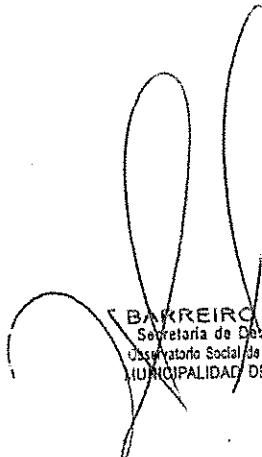
BARREIRO ROMIN,
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA



Servicio Alimentario Escolar
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas



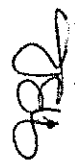
ANEXO II

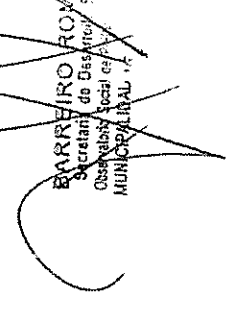


BÁRBARA ROMINA
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA

AÑO		2024		Servicio Alimentario Escolar	
PERIODO		JUNIO-AGOSTO		Secretaría de Desarrollo Social	
PRESTACIÓN		DM		Observatorio Social de Políticas Públicas	
NIVEL		INICIAL / PRIMARIO / SECUNDARIO			
MUNICIPIO		AVELLANEDA			
MUNICIPIO: AVELLANEDA					
		SAE - DM			
		LUNES		VIERNES	
Componente Líquido	Infusión con leche y azúcar			Leche con azúcar	Infusión con leche y azúcar
Componente Sólido	Pan con mermelada			Pan con mermelada	Pan con mermelada
Fruta	Fruta			Fruta	Fruta
OPCIONALES					
Componente Líquido	OPCIONAL FESTIVO				
Componente Sólido	Leche con azúcar				
Fruta	Magdalena				
	Fruta				




Támara Ramírez Martínez
 Lic. en Nutrición UBA
 M.N. 6585 M.P. 2299


BÁRBARA ROMINA
 Secretaría de Desarrollo Social
 Observatorio Social de Políticas Públicas
 MUNICIPALIDAD A.S.



Servicio Alimentario Escolar
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas



AÑO	2024
PERIODO	JUNIO-AGOSTO
PRESTACIÓN	DM
NIVEL	INICIAL / PRIMARIO / SECUNDARIO
MUNICIPIO	AVELLANEDA

DM 1 LUNES	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
INFUSIÓN CON LECHE PAN CON MERMELADA + FRUTA	Té/mate cocido	gr	0,5	0,5	0,5
	Leche	cc	100	120	120
	Azúcar	gr	5	7	7
	Pan blanco/ integral	gr	30	40	50
	Mermelada	gr	10	12	12
	Fruta	gr	200	200	200
Total	gr		345,5	379,5	389,5

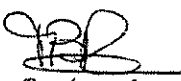
DM 2 MARTES	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
LECHE CON AZÚCAR PAN CON MERMELADA	Leche	cc	100	120	120
	Azúcar	gr	5	7	7
	Pan blanco/ integral	gr	30	40	50
	Mermelada	gr	10	12	12
	Total	gr		145	179

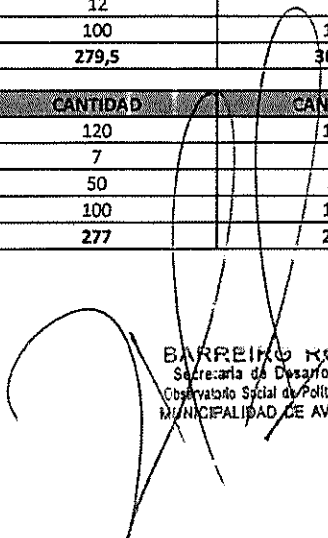
DM 3 MIÉRCOLES	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
YOGUR CON PAN CON MERMELADA + FRUTA	Yogur	cc	100	120	150
	Pan blanco/ integral	gr	30	40	50
	Mermelada	gr	10	12	12
	Fruta	gr	200	200	200
	Total	gr		340	372

DM 4 JUEVES	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
LECHE CON AZÚCAR PAN CON MERMELADA	Leche	cc	100	120	120
	Azúcar	gr	5	7	7
	Pan blanco/ integral	gr	30	40	50
	Mermelada	gr	10	12	12
	Total	gr		145	179

DM 5 VIERNES	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
INFUSIÓN CON LECHE PAN CON MERMELADA + FRUTA	Té/mate cocido	gr	0,5	0,5	0,5
	Leche	cc	100	120	120
	Azúcar	gr	5	7	7
	Pan blanco/ integral	gr	30	40	50
	Mermelada	gr	10	12	12
	Fruta	gr	75	100	120
Total	gr		220,5	279,5	309,5

DM OPCIONAL FESTIVO	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
LECHE CON AZÚCAR MAGDALENA + FRUTA	Leche	cc	100	120	120
	Azúcar	gr	5	7	7
	Magdalena	gr	25	50	50
	Fruta	gr	75	100	120
	Total	gr		205	277


Tamara Ramírez Martínez
Lic. en Nutrición UBA
M.N. 6585 M.P. 2299


BÁRBARA ROMINA
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA

AÑO		2024	
PERIODO	JUNIO-AGOSTO		
SERVICIO	COMEDOR		
NIVEL	INICIAL / PRIMARIO / SECUNDARIO		
MUNICIPIO	AVELLANEDA		
SAE - MOSAICO COMEDOR			
MUNICIPIO	AVELLANEDA		
PRIMERA SEMANA	ALMUERZO 1	ALMUERZO 2	ALMUERZO 3
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES
PLATO PRINCIPAL	Risotto con pollo	Tortilla de papa con ensalada de tomate, zanahoria y arvejas	Pastel de papa y pollo
POSTRE	Dulce de batata	Fruta	Arroz con leche
SAE - MOSAICO COMEDOR			
MUNICIPIO:	AVELLANEDA		
SEGUNDA SEMANA	ALMUERZO 6	ALMUERZO 7	ALMUERZO 8
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES
PLATO PRINCIPAL	Fideos con estofado	Pizza napolitana	Guiso de arroz
POSTRE	Dulce de batata	Fruta	Fruta
SAE - MOSAICO COMEDOR			
SEGUNDA SEMANA	ALMUERZO 9	ALMUERZO 10	ALMUERZO 10
	JUEVES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL	Fideos con tiritas de cerdo salteado con vegetales	Polenta napolitana	Fideos con tiritas de cerdo salteado con vegetales
POSTRE	Arroz con leche	Fruta	Fruta
OPCIONALES			
PLATO PRINCIPAL	ALMUERZO OPCION A	ALMUERZO OPCION B	ALMUERZO OPCION C
	Tarta de zapallitos / Ensalada de zanahoria y tomate	Tarta/Empanada de Pollo y Vegetales	Arroz primavera
POSTRE	Fruta	Fruta	Fruta
<p>Nota 1: La prestación Comedor Opcional (A,B,C) puede ser solicitada por la institución y se servirá en ocasiones de índole festiva y/o previa autorización de la Gestión Municipio Distrito del Programa SAE.</p>			

Servicio Alimentario Escolar
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas



Tamara Ramirez Martinez
Lic. en Nutrición UBA
M.N. 6585 M.P. 2299

BARBEIRO ROMINA
Secretaria de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA



Servicio Alimentario Escolar
 Secretaría de Desarrollo Social
 Observatorio Social de Políticas Públicas

AÑO	2024		
PERIODO	JUN 0-AGOSTO		
SERVICIO	COMEDOR		
NIVEL	INICIAL / PRIMARIO / SECUNDARIO		
MUNICIPIO	AVELLANEDA		
ALMUERZOS - PLANILLA DE NIVELES	INICIAL	PRIMARIO	SECUNDARIO
ALMUERZO 1/LUNES	RISOTTO CON POLLO	RISOTTO CON POLLO	RISOTTO CON POLLO
Arroz blanco	40,0	60,0	70,0
Condimento para arroz	0,2	0,4	0,4
Cebolla	10,0	20,0	30,0
Zanahoria	20,0	30,0	30,0
Arvejas enlatadas	10,0	15,0	25,0
Sal fina	0,3	0,3	0,3
Pata / Muslo	66,0	82,0	98,0
Aceite vegetal de girasol	5,0	10,0	10,0
Dulce de batata	25,0	30,0	35,0
TOTAL	176,5	247,7	298,7
ALMUERZO 2/ MARTES	TORTILLA DE PAPA Y ENSALADA	TORTILLA DE PAPA Y ENSALADA	TORTILLA DE PAPA Y ENSALADA
Papa	120,0	170,0	200,0
Huevo	35,0	50,0	60,0
Cebolla	40,0	60,0	60,0
Sal fina	0,3	0,3	0,3
Tomate	40,0	50,0	60,0
Zanahoria	20,0	20,0	30,0
Arvejas	30,0	30,0	30,0
Aceite de girasol	10,0	20,0	20,0
Fruta	150,0	180,0	200,0
TOTAL	445,3	580,3	660,3
ALMUERZO 3/MIÉRCOLES	PASTEL DE PAPA Y POLLO	PASTEL DE PAPA Y POLLO	PASTEL DE PAPA Y POLLO
Papa	120,0	170,0	200,0
Aceite de girasol	10,0	20,0	20,0
Pata / Muslo	82,0	98,0	115,0
Cebolla	20,0	30,0	40,0
Zanahoria	20,0	30,0	40,0
Sal fina	0,3	0,3	0,3
Condimentos	0,3	0,3	0,3
Leche fluida	40,0	50,0	60,0
Arroz	10,0	10,0	10,0
Azúcar	5,0	5,0	5,0
TOTAL	307,6	413,6	490,6
ALMUERZO 4/JUEVES	PIZZA NAPOLITANA	PIZZA NAPOLITANA	PIZZA NAPOLITANA
Prepizza de tomate	1,0	2,0	2,0
Queso cuartirolo	30,0	50,0	50,0
Tomate fresco	15,0	30,0	30,0
Condimento para pizza	0,3	0,3	0,3
Fruta	150,0	180,0	200,0
TOTAL	196,3	262,3	282,3
ALMUERZO 5/VIERNES	CUADRADOS DE LENTEJA Y ARROZ CON ENSALADA DE TOMATE, ZANAHORIA Y PAPA	CUADRADOS DE LENTEJA Y ARROZ CON ENSALADA DE TOMATE, ZANAHORIA Y PAPA	CUADRADOS DE LENTEJA Y ARROZ CON ENSALADA DE TOMATE, ZANAHORIA Y PAPA
Lentejas	25,0	30,0	35,0
Arroz	25,0	30,0	35,0
Pan Rallado	10,0	15,0	20,0
Cebolla	15,0	15,0	20,0
Zanahoria	10,0	10,0	20,0
Huevo de gallina fresco	5,0	15,0	15,0
Condimentos	0,0	0,0	0,0
Remolacha	35,0	35,0	50,0
Zanahoria	35,0	35,0	50,0
Papa	50,0	80,0	110,0
Aceite de girasol	10,0	10,0	15,0
Sal fina	0,0	0,0	0,0
Fruta	150,0	180,0	200,0
TOTAL	370,0	455,0	570,0
ALMUERZO 6/LUNES	FIDEOS CON ESTOFADO	FIDEOS CON ESTOFADO	FIDEOS CON ESTOFADO
Fideos guiseros	40,0	60,0	80,0
Pata / Muslo	66,0	82,0	

Tamara Ramírez Martínez
 Lic. en Nutrición UBA
 M.N. 6585 M.P. 2299


BARBARA ROMINA
 Secretaria de Desarrollo Social
 Observatorio Social de Políticas Públicas
 MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA

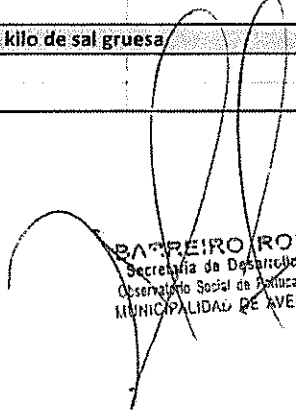
Zanahoria	20,0	30,0	40,0
Tomate triturado/cubeteado	30,0	40,0	50,0
Cebolla	15,0	20,0	30,0
Aceite de girasol	10,0	20,0	20,0
Sal fina	0,3	0,3	0,3
Condimentos aromáticos	0,3	0,3	0,3
Dulce de batata	25,0	30,0	35,0
TOTAL	206,6	282,6	353,6
ALMUERZO 7/MARTES	PIZZA NAPOLITANA	PIZZA NAPOLITANA	PIZZA NAPOLITANA
Prepizza de tomate	1,0	2,0	2,0
Queso cuartirolo	30,0	50,0	50,0
Tomate fresco	15,0	30,0	30,0
Condimento para pizza	0,3	0,3	0,3
Fruta	150,0	180,0	200,0
TOTAL	196,3	262,3	282,3
ALMUERZO 8/MIÉRCOLES	GUISO DE ARROZ	GUISO DE ARROZ	GUISO DE ARROZ
Cebolla	10,0	20,0	30,0
Zanahoria	30,0	40,0	40,0
Lenzejas	10,0	20,0	30,0
Arroz blanco	50,0	60,0	70,0
Tomate triturado/cubeteado	40,0	50,0	60,0
Condimentos	0,3	0,3	0,3
Aceite de girasol	10,0	20,0	20,0
Sal fina	0,3	0,3	0,3
Fruta	150,0	180,0	200,0
TOTAL	300,6	390,6	450,6
ALMUERZO 9/JUEVES	POLENTA NAPOLITANA	POLENTA NAPOLITANA	POLENTA NAPOLITANA
Harina de maíz de cocción rápida	50,0	70,0	80,0
Leche entera fluida	20,0	35,0	40,0
Queso cuartirolo	15,0	20,0	30,0
Cebolla	10,0	20,0	30,0
Zanahoria	20,0	30,0	40,0
Tomate triturado/cubeteado	30,0	50,0	60,0
Sal fina	0,3	0,3	0,3
Aceite vegetal de girasol	5,0	10,0	10,0
Condimentos	0,2	0,2	0,3
Leche fluida	40,0	50,0	60,0
Arroz	10,0	10,0	10,0
Azúcar	5,0	5,0	5,0
TOTAL	205,5	300,5	365,6
ALMUERZO 10/VIERNES	FIDEOS CON TIRITAS DE CERDO SALTEADO CON VEGETALES	FIDEOS CON TIRITAS DE CERDO SALTEADO CON VEGETALES	FIDEOS CON TIRITAS DE CERDO SALTEADO CON VEGETALES
Fideos	60,0	60,0	70,0
Cerdo	45,0	45,0	55,0
Cebolla	30,0	30,0	40,0
Zanahoria	30,0	30,0	40,0
Zapallito	30,0	30,0	40,0
Aceite de girasol	10,0	10,0	15,0
Sal fina	0,3	0,3	0,3
Condimentos	0,3	0,3	0,3
Fruta	150,0	180,0	200,0
TOTAL	353,6	385,6	460,6
ALMUERZO OPCIONAL A	TARTA DE ZAPALLITO CON ENSALADA	TARTA DE ZAPALLITO CON ENSALADA	TARTA DE ZAPALLITO CON ENSALADA
Zapallito	80,0	90,0	120,0
Cebolla	20,0	30,0	40,0
Zanahoria	20,0	30,0	40,0
Huevo de gallina entero crudo	45,0	55,0	60,0
Tapa para tarta	50,0	100,0	120,0
Aceite de girasol	10,0	20,0	20,0
Zanahoria	40,0	50,0	60,0
Tomate	50,0	60,0	70,0
Aceite de girasol	10,0	15,0	15,0
Sal fina	0,3	0,3	0,3
Fruta	150,0	180,0	200,0
TOTAL	475,3	630,3	745,3
OPCIONAL B	TARTA DE POLLO	TARTA DE POLLO	TARTA DE POLLO
Tapa de tarta/ empanada	70,0	140,0	140,0
Suprema de pollo	50,0	60,0	70,0
Cebolla	20,0	30,0	40,0
Ají morrón	10,0	20,0	20,0

Tamara Ramírez Martínez
Lic. en Nutrición UBA
N. 6585 M.P. 22(1)

ROSARIO ROMINA
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVellaneda

Zanahoria	20,0	30,0	40,0
Aceite de girasol	10,0	15,0	15,0
Huevo	10,0	20,0	20,0
Sal fina	0,3	0,3	0,3
Fruta	150,0	180,0	200,0
TOTAL	340,3	495,3	555,3
OPCIONAL C	ARROZ PRIMAVERA	ARROZ PRIMAVERA	ARROZ PRIMAVERA
Arroz (crudo)	40,0	60,0	70,0
Arvejas	15,0	20,0	30,0
Tomate	30,0	40,0	50,0
Zanahoria	30,0	40,0	50,0
Huevo de gallina	30,0	40,0	50,0
Aceite de girasol	5,0	10,0	20,0
Sal fina	0,3	0,3	0,3
Fruta	150,0	180,0	200,0
TOTAL	300,3	390,3	470,3
*Primer día hábil de cada mes se debe entregar 1 paquete de kilo de sal gruesa			


 Tamara Ramirez Martinez
 Lic. en Nutrición UBA
 M.N. 0605 M.P. 2293


 DORA PEIRO ROMINA
 Secretaria de Desarrollo Social
 Observatorio Social de Políticas Públicas
 MUNICIPALIDAD DE AYELLANEDA



AÑO		2024	
PERIODO		JUNIO-AGOSTO	
SERVICIO		MENU CONTINGENCIA	
NIVEL		INICIAL / PRIMARIO / SECUNDARIO	
MUNICIPIO		AVELLANEDA	
SAE - PRESTACIÓN ALMUERZO CONTINGENCIA			
MUNICIPIO:		AVELLANEDA	
PRIMERA SEMANA	ALM 1 LUNES	ALM 2 MARTES	ALM 3 MIÉRCOLES
PLATO PRINCIPAL	SANDWICH DE QUESO Y TOMATE	PIZZA NAPOLITANA	SANDWICH DE MILANESA (pollo)
POSTRE FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
ALM 4	ALM 5	ALM 6	ALM 7
JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
PIZZA DE CEBOLLA	SANDWICH DE QUESO Y TOMATE		
FRUTA	FRUTA		
OPCIONAL		OPCIONAL	
PLATO PRINCIPAL	PIZZA DE HUEVO Y QUESO		
POSTRE FRUTA	FRUTA		

Servicio Alimentario Escolar
 Secretaria de Desarrollo Social
 Observatorio Social de Políticas Públicas



Tamara Ramírez Martínez
 Lic. en Nutrición UBA
 M.N. 6585 M.P. 2299

BARRERO ROMINA
 Secretaria de Desarrollo Social
 Observatorio Social de Políticas Públicas
 MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA



AÑO	2024
PERIODO	JUNIO-AGOSTO
SERVICIO	MENU CONTINGENCIA
NIVEL	INICIAL / PRIMARIO / SECUNDARIO
MUNICIPIO	AVELLANEDA

2 Avellaneda

Servicio Alimentario Escolar
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas

MENÚ COMEDOR CONTINGENCIA- PLANILLA DE PREPARACIÓN

ALMUERZO 1 LUNES	INGREDIENTES	UNIDAD	GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE DEL PLATO			CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
SANDWICH DE QUESO Y TOMATE	FLAUTITA 6 FIGACITA	GRS	50	75	75	75
	QUESO CUARTIROLO	GRS	40	50	50	50
	TOMATE	GRS	30	30	30	30
	FRUTA	GRS	150	150	150	150
	TOTAL	GRS	270	305	305	305

ALMUERZO 2 MARTES	INGREDIENTES	UNIDAD	INICIAL	NIVEL PRIMARIA		NIVEL MEDIO
			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE DEL PLATO			CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PIZZA NAPOLITANA	PIZZA	GRS	40	80	80	80
	QUESO CUARTIROLO	GRS	25	50	50	50
	TOMATE	GRS	25	20	20	30
	FRUTA	GRS	150	150	150	150
	TOTAL	GRS	240	300	300	310

ALMUERZO 3 MIERCOLES	INGREDIENTES	UNIDAD	GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE DEL PLATO			CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
SANDWICH DE MILANESA DE POLLO	FLAUTITA 6 FIGACITA	GRS	45	75	75	75
	MILANESA DE POLLO (suprema)	GRS	50	80	80	80
	FRUTA	GRS	150	150	150	150
	TOTAL	GRS	245	305	305	305

ALMUERZO 4 JUEVES	INGREDIENTES	UNIDAD	GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE DEL PLATO			CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PIZZA DE CEBOLLA Y QUESO	PIZZA		40	80	80	80
	QUESO CUARTIROLO	GRS	30	40	40	40
	CEBOLLA	GRS	10	15	15	15
	FRUTA	GRS	150	150	150	150
	TOTAL	GRS	230	285	285	285

ALMUERZO 5 VIERNES	INGREDIENTES	UNIDAD	GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE DEL PLATO			CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
SANDWICH DE QUESO Y TOMATE	FLAUTITA 6 FIGACITA	GRS	50	75	75	75
	QUESO CUARTIROLO	GRS	40	50	50	50
	TOMATE	GRS	30	30	30	30
	FRUTA	GRS	150	150	150	150
	TOTAL	GRS	270	305	305	305

OPCIONAL A	INGREDIENTES	UNIDAD	GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE DEL PLATO			CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PIZZA QUESO Y HUEVO	PIZZA	GRS	40	80	80	80
	QUESO CUARTIROLO	GRS	20	40	40	40
	HUEVO	GRS	10	20	20	30
	TOTAL	GRS	70	140	140	150

Tamara

Tamara Ramirez Martinez
Lic. en Nutrición UBA
M.N. 6585 M.P. 2299

Barreiro
BARREIRO ROMINA
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA



Marco Alimentario Nutricional Programa SAE 2024

Introducción

Los entornos educativos constituyen un ambiente propicio para promover la adopción de hábitos de vida saludable por ser el lugar de enseñanza, desarrollo y socialización para niñas, niños y adolescentes (NNyA).

La oferta de alimentos saludables en el ámbito escolar, promueve la mejora en los patrones de preferencia y consumo de NNyA, y el mantenimiento/mejora de la salud y el bienestar de las/os integrantes de la comunidad educativa en general. Por ello, desde el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad, a través del Servicio Alimentario Escolar (SAE) se busca colaborar con la construcción de entornos saludables en las escuelas que contribuyan a la salud, la calidad de vida y el desarrollo humano sostenible y sustentable que asegure la igualdad de oportunidades y la construcción de ciudadanía. Este programa contribuye al rol del Estado en la garantía de la seguridad alimentaria y la posibilidad de brindar una alimentación saludable a las familias de la provincia de Buenos Aires.

Diagnóstico alimentario y nutricional

Según la última Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS 2) desarrollada por el Ministerio de Salud de la Nación, los patrones alimentarios son inadecuados en general en toda la población y en todas las regiones.

Los alimentos saludables como frutas frescas y verduras, carnes, leche o quesos se consumen muy por debajo de la recomendación de las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA), siendo esto más evidente en el caso de las frutas y verduras; y los alimentos no recomendados como bebidas azucaradas, productos de pastelería, productos de copetín y golosinas, que poseen alto contenido de azúcar, grasas y sal y bajo valor nutricional, se consumen muy por encima de la recomendación de las GAPA.

Los entornos escolares alimentarios continúan con una oferta relativamente baja de alimentos recomendados y agua segura, y con una oferta elevada de alimentos altos en azúcar, grasa, sal, y con baja calidad nutricional.

En este sentido, las prácticas alimentarias de niños, niñas y adolescentes (NNyA) se caracterizan principalmente por un bajo consumo de frutas. Para Gran Buenos Aires (GBA), sólo el 35% de la población refiere haber consumido al menos una fruta diaria (cuando la recomendación es entre 2 y 3), siendo este porcentaje menor para la población con menos ingresos.

En relación a los entornos escolares de gestión estatal y privada del GBA, la ENNyS 2 muestra que:

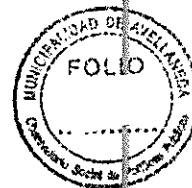
- Solo el 27,6 % se les provee frutas frescas siempre en las escuelas.

BARREIRO ROMINA
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA



Avellaneda

Servicio Alimentario Escolar
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas



- Únicamente al 51,2% se les provee agua segura siempre en las escuelas.
- Al 72,5% siempre o a veces se les provee facturas/productos de pastelería/galletitas dulces/cereales con azúcar en las escuelas.

En cuanto a las elecciones alimentarias de NNyA y sus familias, la ENNyS confirma que la población de menores ingresos tiene patrones alimentarios notablemente menos saludables. Al comparar poblaciones según la edad, el patrón alimentario de NNyA es significativamente menos saludable que el de los adultos. Los NNyA consumen un 40% más de bebidas azucaradas, y el doble de productos ultraprocesados.

Es a partir de ese diagnóstico poblacional que se proponen los siguientes lineamientos nutricionales para las prestaciones de los programas SAE y MESA, con el propósito de contribuir a garantizar el derecho a una alimentación saludable para los NNyA de la provincia de Buenos Aires.

Los lineamientos tienen en cuenta la modalidad habitual de las escuelas de gestión estatal de la Provincia, los gustos y hábitos de la población asistida y la disponibilidad de alimentos, así como también las posibilidades operativas de las instituciones tanto en lo referente a infraestructura y equipamiento como a personal disponible.

La elaboración de los mismos contempla las sugerencias y directivas de los siguientes documentos y bibliografía:

- Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.
- Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA), - Ministerio de Salud de la Nación - 2016.
- 2° Encuesta Nacional de Nutrición y Salud - ENNyS2 - Ministerio de Salud y Desarrollo Social - Presidencia de la Nación - Septiembre 2019.

Considerando que la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable tiene por objeto garantizar el derecho a la salud y a una alimentación adecuada de la población a través de la información nutricional simple y comprensible de los alimentos envasados y bebidas analcohólicas sobre los excesos de componentes como azúcares, sodio, grasas saturadas, grasas totales y calorías; y poniendo especial atención en que el Artículo 12 de la misma estipula que los alimentos y bebidas analcohólicas que contengan al menos un (1) sello de advertencia o leyendas precautorias no pueden ser ofrecidos, comercializados, publicitados, promocionados o patrocinados en los establecimientos educativos que conforman el nivel inicial, primario y secundario del Sistema Educativo Nacional, es que se propiciará desde este Marco Alimentario la exclusión de los mismos siempre que sea posible.

De todos modos, cabe destacar que la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos contempla las necesidades territoriales, la escasa oferta en el mercado de algunos alimentos con composiciones nutricionales saludables (fuente de nutrientes esenciales como calcio, hierro, etc.), y las dimensiones sociales de la

Tamara Ramírez Martínez
Lic. en Nutrición UBA
M.N. 6585 M.P. 2299

Secretaría de Desarrollo Social, Observatorio Social de Políticas Públicas, Municipalidad de Avellaneda
San Martín 1351 2° Piso Edificio Cristina Fernández de Kirchner Tel. 6089-8300- Int. 2063 o 2059

MARCELO ROMINA
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA



alimentación. Por esto, es que se permitirá la utilización de algunos productos con sellos hasta que en el mercado esté disponible un producto similar sin estos; reforzando que al momento de la adquisición de productos envasados, siempre que sea posible, se seleccionen aquellos que NO contengan sello de advertencia en sus envases.

LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS PARA EL SAE 2024

Población destinataria

Son todos los niños, niñas y adolescentes que asisten a establecimientos educativos de gestión estatal en la Provincia de Buenos Aires.

Conformación de grupos biológicos/etáreos

Debido a que los niños, niñas y adolescentes poseen requerimientos nutricionales específicos en las diversas etapas de la vida, es que se propone para las prestaciones presenciales, la conformación de 3 grupos biológicos:

- Inicial: de 3 a 5 años.
- Primaria: se determinaron dos grupos etáreos de 6 a 8 años y de 9 a 11 años.
- Secundaria: 12 años en adelante.

Para la correcta conformación de las prestaciones, deberá confeccionarse la adaptación de gramajes de los menús correspondiente a las necesidades nutricionales de cada uno de los grupos biológicos, debiendo contar así con planillas de preparaciones diferenciadas para nivel inicial, primaria y secundaria. En el caso de contar con maternales, se deberán adaptar las prestaciones a las necesidades nutricionales de ese grupo etario.

Características nutricionales de la prestación

El programa como característica común el estar basado en alimentos de buena calidad nutricional, excluyendo productos ultraprocesados.

Selección de alimentos

- Se debe garantizar, en todos los casos, una oferta de alimentos y bebidas saludables, que sean de buena calidad nutricional, sin la presencia de sellos de advertencia o leyendas precautorias. Priorizar aquellos alimentos naturales o mínimamente procesados como: frutas y verduras, cereales, legumbres y derivados, leche y queso, carnes y huevos, aceites y semillas. Siempre que

ROMINA
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA

TBR



Servicio Alimentario Escolar
 Secretaría de Desarrollo Social
 Observatorio Social de Políticas Públicas

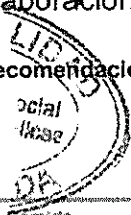
posible, se recomienda incluir alimentos agroecológicos (sin uso de agrotóxicos) y de producción local.

- No se deben incluir en la oferta alimentaria productos ultraprocesados o con sello de advertencia o leyendas precautorias como por ejemplo galletitas dulces y/o saladas, alfajores, turrone, barritas de cereal, jugos en polvo o en brick, bebidas azucaradas, caldos saborizados, puré de papa instantáneos, flan o gelatina en polvo y otros productos con altos niveles de componentes o nutrientes críticos dañinos para la salud humana (azúcar, sodio, grasas saturadas, aditivos).
- Deben tenerse en cuenta las especificaciones alimentarias que se adjuntan en el ANEXO 1 al momento de la compra de los alimentos que componen el menú y/o módulo alimentario.

APORTES NUTRICIONALES SUGERIDOS POR PRESTACIONES

Se sugiere considerar estos requerimientos nutricionales como base para la elaboración de los menús y preparaciones.

Recomendaciones de macro y micro nutrientes, según grupo etario y momento de la comida*



Rango etario	Comida	Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas totales (g)	Grasas saturadas (g)	Calcio (mg)	Vit C (mg)	Vit A (mg)	Hierro (mg)	Fibra (g)	Sodio (mg)
3 a 5	Desayuno/ Merienda	200 - 250	6	≤ 6,5	≤ 2	200	7,5	150	1	4	Hasta 150
	Almuerzo/ Cena	375 - 450	9 - 10	≤ 11	≤ 3,5	200			3	7,5 - 12,5	Hasta 300
	Merienda reforzada	250 - 300	6,5 - 7,5	≤ 7,5	≤ 2,5	200			2	5	Hasta 150
6 a 8	Desayuno/ Merienda	250 - 300	7	≤ 7,5	≤ 2,5	200	12,5	200	1	4	Hasta 200
	Almuerzo/ Cena	450 - 550	10 - 11	≤ 12	≤ 4	200			3,5	7,5 - 12,5	Hasta 300
	Merienda reforzada	300 - 400	7,5 - 8,5	≤ 8,5	≤ 3	200			2	5	Hasta 200
9 a 10	Desayuno/ Merienda	300 - 350	8	≤ 8,5	≤ 3	250	22,5	300	1,5	4	Hasta 250
	Almuerzo/ Cena	550 - 650	11 - 12	≤ 13	≤ 4	300			2,5	7,5 - 12,5	Hasta 400
	Merienda reforzada	350 - 450	8,5 - 9,5	≤ 9,5	≤ 3	250			2	5	Hasta 250
11 a 13	Desayuno/ Merienda	350 - 450	9	≤ 9,5	≤ 3	250	22,5	300	1,5	4	Hasta 250
	Almuerzo/ Cena	650 - 800	12 - 13	≤ 15	≤ 5	300			2,5	7,5 - 12,5	Hasta 400
	Merienda reforzada	450 - 550	9,5 - 10,5	≤ 10,5	≤ 3,5	250			2	5	Hasta 250
14 a 16	Desayuno/ Merienda	400 - 550	11	≤ 10,5	≤ 3,5	250	35	300	1,5	4	Hasta 250
	Almuerzo/ Cena	850 - 1000	14 - 15	≤ 18	≤ 6	300			4	7,5 - 12,5	Hasta 400
	Merienda reforzada	550 - 700	11 - 12	≤ 12	≤ 4	250			2	5	Hasta 250
16 a 18	Desayuno/ Merienda	450 - 600	12	≤ 12	≤ 4	250	35	300	1,5	4	Hasta 250
	Almuerzo/ Cena	900 - 1050	15 - 16	≤ 20	≤ 6,5	300			4	7,5 - 12,5	Hasta 400
	Merienda reforzada	600 - 750	12 - 14	≤ 14	≤ 4,5	250			2	5	Hasta 250

Tamara
 Tamara Ramírez Martínez
 Lic. en Nutrición UBA
 M.N. 6585 M.P. 2299

Barreiro
 BARBERO ROMANA
 Secretaría de Desarrollo Social
 Observatorio Social de Políticas Públicas
 MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA



Servicio Alimentario Escolar
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas

Valores Nutricionales	Desayuno o Merienda	Desayuno o Merienda Reforzada	Copa de Leche Refrigerio o Colación	Almuerzos o Cenas
VCT (kcal)	15-20% (285-380 kcal)	20-30% (380 -570 kcal)	10% (100-200 kcal)	30-40% (570-760 kcal)
PROTEÍNAS (g)	20-30% (10 a 15 g)	30-40% (15-20 g)	> 2g	40% (20 g)
Azúcares libres	máximo 20 g	máximo 20 g	máximo 10 g	máximo 5g
Calcio (mg)	mínimo 200 mg	mínimo 200 mg	-	-
Hierro (mg)	-	-	-	>40 %
Zinc (mg)	-	-	-	> 40 %
Fibra (g)	> 2 g	> 2 g	-	> 9 g
Sodio (mg)	máximo 250 mg	máximo 300 mg	-	máximo 300 mg
Vitamina A (ug)	15-20%	15-20%	-	>30%
Vitamina C (mg)	30%	> 30 %	-	>50%

PA
SOBRE EL MENÚ

A continuación se detallan las pautas generales a tener en cuenta para la confección de los menús del SAE:

- MENÚS POR ESTACIÓN:** Durante el ciclo lectivo es aconsejable adecuar las preparaciones a las temperaturas estacionales, por eso se sugiere que se utilice un menú de invierno vigente desde mayo hasta octubre y un menú de verano, en los meses de octubre a diciembre y de marzo a abril; este último aplica a las escuelas de verano durante los meses de enero y febrero.
- CANTIDAD DE LISTAS MENÚ:** Se sugiere variar los alimentos y las preparaciones alcanzando un mínimo de 10 almuerzos diferentes por estación invierno y verano. En el caso de la prestación de desayuno / merienda (DM), se aconseja contar con 5 listas bien diferenciadas entre sí. También se recomienda la incorporación de preparaciones opcionales, indicando siempre el motivo de su uso (por ejemplo: "Opcional A = será utilizado en fechas patrias").
- VARIACIONES DE LAS PREPARACIONES:** En pos de ofrecer una alimentación variada, completa y versátil, fomentando buenos hábitos alimentarios, se aconseja incluir diferentes grupos de alimentos, consistencias y formas de cocción durante la semana, evitando preparaciones similares o ingredientes iguales en días consecutivos, como pueden ser salsas, pastas, papa, tartas, guisos, estofados, etc.
- PREPARACIONES CASERAS:** Se recomienda la inclusión de preparaciones caseras que se realicen en las escuelas o negocios de cercanía, que se elaboren con ingredientes de buena calidad nutricional, especialmente para el grupo de panificados dulces y salados: bizcochuelos, panes, masas de tartas/empanadas, pizzas, etc.

BARBEIRO ROMINA
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA

Tamara Ramírez Martínez
Lic. en Nutrición UBA
M.N. 6585 M.P. 2299



Avellaneda

Servicio Alimentario Escolar
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas



5. **PREPARACIONES TRADICIONALES:** Incluir alimentos tradicionales en la alimentación escolar, respetando la diversidad cultural de los NNyA, los recursos y disponibilidad de alimentos locales. Se recomienda una frecuencia semanal de por lo menos un alimento de este tipo.

6. **AGUA COMO ÚNICA BEBIDA:** El agua es la bebida adecuada para acompañar el almuerzo. Disponer de jarras en las mesas del comedor, cargar las jarras dentro de los 30 minutos previos al servicio de almuerzo. Se recomienda que se encuentre disponible agua segura en todo momento.

7. **TIPOS DE MENÚS:**

a. **MENÚ GENERAL:** Se considera menú general al DM o COMEDOR que no contempla ninguna adaptación de las especificadas a continuación y es adecuado para la mayoría de los cupos.

b. **MENÚS PARA PATOLOGÍAS:** Con el afán de garantizar la igualdad de derechos y oportunidades entre los beneficiarios del programa, resulta indispensable contemplar la existencia de NNyA que cursan enfermedades crónicas que poseen como parte de su tratamiento dietoterapias con requerimientos y restricciones alimentarias específicas. En este sentido el programa SAE estipula un valor diferencial para la construcción del menú de las siguientes patologías:

- i. Celiacía / Intolerancia al gluten
- ii. Alergia a la Proteína de la Leche de Vaca (APLV)
- iii. Intolerancia a la lactosa
- iv. Patologías poco frecuentes, como Fenilcetonuria.

Para el resto de las patologías no mencionadas (diabetes, hipertensión, etc), deberán contar con las adaptaciones correspondientes pero al mismo valor que la prestación tradicional.

c. **MENÚS FESTIVOS:** Se recomienda la elaboración de menús específicos y diferenciados para días festivos (actos escolares, día de las infancias, celebraciones). Los mismos deberán respetar la composición nutricional establecida en el marco alimentario.

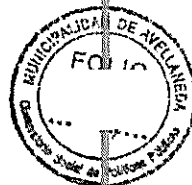
d. **MENÚ DE CONTINGENCIA:** Se recomienda incorporar al menú tradicional una lista o plato exclusivo para ser utilizado en situaciones de contingencia de corta duración. La misma deberá ser un plato sencillo de elaborar en las escuelas, con ingredientes que puedan acoplarse para poder garantizar su implementación llegado el momento de la emergencia. Este menú no podrá ser utilizado por más de 2 días consecutivos. Será necesario explicitar en qué situaciones específicas se utilizará.

BARREIRO ROMINA
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA



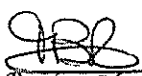
Avellaneda

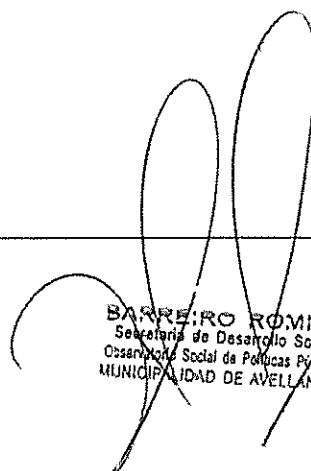
Servicio Alimentario Escolar
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas

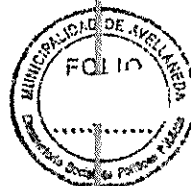


**PRESTACIÓN DE
DESAYUNO/MERIENDA**

COMPONENTE	DESCRIPCIÓN	GRAMAJE MÍNIMO SUGERIDO POR RANGO ETARIO
Lácteos	<p>Leche entera, parcialmente descremada y/o quesos frescos.</p> <p>Puede presentarse en combinación con cacao amargo o alguna infusión (si es té o mate cocido deberá elaborarse en la leche).</p> <p>En caso de endulzar utilizar máximo 10 gr de azúcar por porción (2 cucharaditas de té).</p> <p>Evitar el cacao comercial, en caso de que se incluya no debe superar una frecuencia de una vez por semana y no agregar azúcar en ese caso.</p> <p>El yogur puede ser utilizado como reemplazo <u>no más de una vez a la semana</u> priorizando aquellos que tengan menor cantidad de aditivos y sellos de advertencia.</p>	<p>Frecuencia sugerida: diaria.</p> <p>INICIAL: 100 cc de leche o 30g queso fresco / día</p> <p>PRIMARIO 6-8: 120 cc de leche o 35g de queso fresco / día</p> <p>PRIMARIO 9-11: 120 cc o 35g de queso fresco / día</p> <p>SECUNDARIO: 150 cc o 45g de queso fresco/ día</p>
Acompañamiento a base de cereales	<p>Panificados caseros (pan de panadería, budines/bizcochuelos caseros, alfajores / galletitas caseras o de panadería local), avena, almidón de maíz o arroz con leche.</p> <p>El pan será fresco (blanco/integral) con queso cremoso y/o dulces (mermelada o dulce de leche).</p> <p>Se podrá reemplazar el <u>panificado casero solamente 1 vez por semana</u> por alguna de las siguientes opciones: cereales de desayuno sin agregado de azúcar, galletitas de agua/salvado, galletitas dulces simples de bajo tenor graso (tipo bay biscuits o simples de vainilla).</p>	<p>Frecuencia sugerida: diaria.</p> <p>INICIAL: 30 gr / día</p> <p>PRIMARIO 6-8: 40 gr / día</p> <p>PRIMARIO 9-11: 50 gr / día</p> <p>SECUNDARIO: 60 gr / día</p>


Tamara Ramírez Martínez
Lic. en Nutrición UBA
M.N. 6585 M.P. 2299


BARREIRO ROMINA
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA




Avellaneda

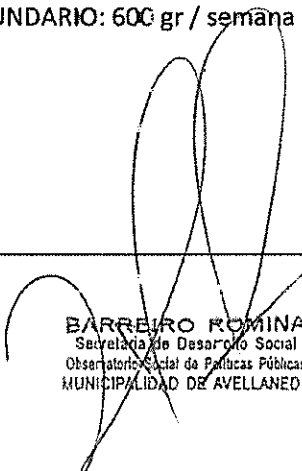
**Servicio Alimentario Escolar
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas**

Frutas	<p>Preferentemente frescas, de estación, agroecológicas y variando entre cítricas (naranja, mandarina, pomelo) y no cítricas (banana, manzana, pera, durazno y otras frutas de estación).</p>	<p>Frecuencia sugerida: diaria o con una frecuencia mínima de 3 veces a la semana dando cumplimiento al gramaje mínimo solicitado por rango etario.</p> <p>INICIAL: 75 gr / día o 375 gr / semana</p> <p>PRIMARIO 6-8: 100 gr / día o 500 gr / semana</p> <p>PRIMARIO 9-11: 100 gr / día o 500 gr / semana</p> <p>SECUNDARIO: 150 gr / día o 750 gr / semana.</p>
---------------	---	---

PRESTACIÓN DE COMEDOR

COMPONENTE	META A ALCANZAR	FRECUENCIA / GRAMAJE MÍNIMO POR RANGO ETARIO
Frutas	<p>Preferentemente frescas, de estación y agroecológicas.</p> <p>Se sugiere usar cítricos los días que se utiliza verdura de hoja verde (acelga o espinaca) o legumbres (como lentejas, garbanzos, porotos, arvejas).</p> <p>Deberá darse distinta variedad de frutas a lo largo de la semana.</p> <p><u>Otros postres:</u> la frecuencia de fruta mencionada puede ser complementada el resto de los días con la incorporación de postres caseros de maicena, arroz con leche casero o flan/budín de pan casero.</p>	<p>Frecuencia sugerida: Diaria o con una frecuencia mínima de 3 veces a la semana dando cumplimiento al gramaje mínimo solicitado por rango etario.</p> <p>INICIAL: 300 gr / semana</p> <p>PRIMARIO 6-8: 400 gr / semana</p> <p>PRIMARIO 9-11: 400 gr / semana</p> <p>SECUNDARIO: 600 gr / semana</p>


Tamara Ramirez Martinez
 Lic. en Nutrición UBA
 M.N. 6585 M.P. 2299


BARREIRO ROMINA
 Secretaría de Desarrollo Social
 Observatorio Social de Políticas Públicas
 MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA



Avellaneda

Servicio Alimentario Escolar
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas

<p>Verduras</p>	<p>Preferentemente de estación, propiciando la variedad de colores y sabores.</p> <p>No es necesario que las variedades propuestas por el menú ministerial se cumplan de manera estricta, pero sí es necesario que exista variedad entre las distintas verduras que se ofrecen en las preparaciones.</p> <p>Utilizar en puré, tortilla, ensaladas, salsas, rellenos, croquetas, timbales, budines, milanesas, etc.</p> <p>Incluir siempre que sea posible verduras crudas.</p> <p>- Papa y/o batata: hasta 2 veces por semana, combinada con otras verduras. Ej. al horno, puré mixto, ensaladas, etc. Si se presenta <u>solo</u> papa y/o batata no se considerará cubierto el aporte de vegetales.</p>	<p>Frecuencia sugerida: Diaria.</p>
<p>Legumbres</p>	<p>Incluye lentejas, garbanzos, porotos, arvejas, etc.</p> <p>Se pueden incluir en tartas, guisos, cazuelas, tortillas, croquetas/albóndigas, hamburguesas etc.</p> <p>Evitar la inclusión de soja en cualquiera de sus variantes.</p> <p>Para obtener una preparación completa en nutrientes, las legumbres deben combinarse con:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Carne + verduras + fruta de estación ● Huevo + verduras + fruta cítrica ● Cereales + verduras + fruta cítrica 	<p>Frecuencia sugerida: Mínimo 2 veces a la semana.</p>
<p>Pan fresco</p>	<p>Blanco/integral.</p> <p>Como acompañamiento <u>según la preparación</u> (por ej., en caso de haber salsa).</p> <p>No incluir a diario, ya que se deben priorizar los alimentos de mayor aporte nutricional.</p>	<p>Frecuencia sugerida: Sólo en las preparaciones que lo requieran, y máximo 30 gramos por comida (medio miñón).</p>
<p>Lácteos</p>	<p>Leche, queso cremoso o fresco, quesos de pasta dura, ricota.</p> <p>En preparaciones como salsas, rellenos, queso de rallar como condimento.</p> <p>En el caso de los quesos, observar los ingredientes para garantizar que sean alimentos mínimamente procesados.</p> <p>La leche también puede incluirse en postres caseros (mencionados anteriormente).</p>	<p>Frecuencia sugerida: Mínimo 2 veces a la semana.</p>


[Handwritten signature]
BARREIRO ROMINA
 Secretaria de Desarrollo Social
 Observatorio Social de Políticas Públicas
 MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA

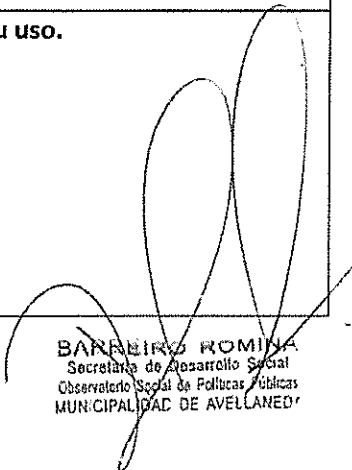


Avellaneda

**Servicio Alimentario Escolar
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas**

<p>Carnes</p>	<p>Incluir variedad de carnes rojas (vacuno/cerdo) seleccionando cortes magros; y blancas (pollo, pescado).</p> <p>Quitar la grasa visible antes de cocinar.</p> <p>Utilizar cortes sin hueso y garantizar que la cocción de la carne sea completa (gris pardo en el centro, sin jugos rosados) para que el alimento sea inocuo.</p> <p>- No utilizar vísceras, menudos ni alitas de pollo. -</p> <p><u>No utilizar carne picada/molida por su alto riesgo microbiológico en ninguno de los niveles.</u></p>	<p>Frecuencia sugerida: Mínimo 2 o 3 veces por semana y/o dando cumplimiento al gramaje mínimo solicitado por rango etario.</p> <p>INICIAL: 85 - 110 gr / semana PRIMARIO 6-8: 110 - 135 gr / semana PRIMARIO 9-11: 125 - 150 gr / semana SECUNDARIO: 160 - 190 gr / semana</p> <p>Aclaración importante: Estos gramajes mínimos sólo podrán considerarse si el resto de las preparaciones complementan correctamente cereales, legumbres, huevo, quesos, como se menciona en esta tabla.</p>
<p>Huevo</p>	<p>Se puede incluir diariamente en las preparaciones que lo requieran (budines, tartas, tortillas) o como huevo duro.</p>	<p>Frecuencia sugerida: Mínimo 2 veces a la semana.</p>
<p>Aceites y grasas</p>	<p>Utilizar aceite puro, priorizando el de girasol, crudo, como condimento.</p> <p>Evitar la fritura como método de cocción o limitarlo a no más de 1 vez cada 2 semanas.</p>	<p>Frecuencia sugerida: Diaria.</p>
<p>Agua</p>	<p>Utilizar el agua segura como única bebida. Se puede aprovechar la cáscara limpia (correctamente lavada), rodajas o pulpa de las frutas para elaborar aguas saborizadas naturales.</p>	<p>Frecuencia sugerida: Diaria.</p>
<p>Sal</p>	<p>Cocinar sin sal y limitar el agregado en las comidas.</p> <p>Evitar los caldos concentrados.</p> <p>Para reemplazar la sal utilizar condimentos de todo tipo: ajo, pimienta, perejil, pimentón, orégano, etc.</p>	<p>Limitar su uso.</p>


Tamara Ramírez Martínez
Lic. en Nutrición UBA
M.N. 6585 M.P. 2299


BARBARA ROMINA
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA