

ANEXO I – ESPECIFICACIONES TECNICAS

ARTÍCULO 1°.- OBJETO DE LA CONTRATACIÓN:

La presente Licitación Pública tiene por objeto la Contratación del Servicio de Provisión y Distribución de Víveres en CRUDO y COCIDO con destino a los niños y jóvenes alojados en Hogares y Casas de Abrigo, de la Subsecretaría de Promoción y Protección de Derechos; y Centros Cerrados, de Contención y de Recepción, de la Subsecretaría de Responsabilidad Penal Juvenil; instituciones dependientes del Organismo Provincial de la Niñez y la Adolescencia, dependientes del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires.

A continuación se detallan las raciones estimadas diarias de los establecimientos:

SERVICIO DE RACIONAMIENTO DE CRUDO

ITEM	CENTRO		TOTAL RACIONES DIA	TRABAJADOREs opnyamdcgp
1	CASA DE ABRIGO - BAHÍA BLANCA	ROCA Nº 838 - B. BLANCA	14	3
2	CASA DE ABRIGO - LA PLATA	71 E/ 115 Y 116 - LA PLATA	18	3
3	CASA DE ABRIGO - MORÓN	GAONA Nº 4648 – MORÓN	18	4
4	CASA DE ABRIGO - SAN MARTÍN	F. BALLESTER Nº 2844 - SAN MARTÍN	24	4
5	CASA DE ABRIGO - AYACUCHO	SAENZ PEÑA 1272 AYACUCHO	20	3
6	CASA DE ABRIGO - JUNÍN	LILIEDAD Nº 146 – JUNÍN	14	3
7	CASA DE ABRIGO - LOMAS DE ZAMORA	LAS HERAS Nº 2299 – BANFIELD	26	4
8	CASA DE ABRIGO MUJERES LA PLATA	68 1665 E/28 Y 29 - LA PLATA	19	3
9	CASA DE ABRIGO - ZÁRATE	ITUZAINGÓ Nº 743 – ZÁRATE	22	4
10	HOGAR BERNARDINO RIVADAVIA	60 Nº 977 - LA PLATA	20	3
11	HOGAR CONVIVENCIAL PARA MUJERES/ LA QUINTA	19 E/526 Y 527 - LA PLATA	26	4
12	HOGAR CONVIVENCIAL PARA VARONES	Calle 9 e/ 66 y 67 - La Plata	16	2
13	HOGAR DR. EDUARDO PETORUTTI	RIO COLORADO Nº 440 - MONTE HERMOSO	14	3
14	HOGAR JOAQUÍN V. GONZALEZ	PZA. M. PAZ Nº 136 - LA PLATA	22	4
15	HOGAR MARÍA LUISA SERVENTE	CAM. CENTENARIO - VILLA ELISA	20	4
16	HOGAR MONSEÑOR MARENGO	ARENALES Nº 984 – AZUL	20	3
17	HOGAR REMEDIOS DE ESCALADA DE SAN MARTÍN	13 Y 48 - VILLA ELISA	20	3
18	HOGAR SAN ISIDRO LABRADOR	27 Y CIRC. 14 - VERÓNICA - PUNTA INDIO	24	3
19	Hogar Rosa Alba Ciampa	31 E/ 45 Y 46 - LA PLATA	20	4
20	Hogar Juan Carlos Marquez	61 Nº 337 E/ 1 Y 2 - LA PLATA	20	3
21	Centro de Aislamiento Ramón Carrillo	66 Nº 674 e/ 8 y 9 - La Plata	34	4
22	Hogar Raul Perez Carreño	44 Y 146 - LA PLATA	15	3
23	CENTRO CERRADO - VILLA CARLOS PELLEGRINI	520 E/ABASTO Y RUTA 2 – ABASTO	38	8
24	CENTRO CERRADO Y RECEPCIÓN MAR DEL PLATA	Ruta 88 Km. 9,5 Batan GRAL PUEYRREDON	40	11
25	CENTRO CONTENCIÓN DOLORES	ESPORA Y ROBECO – DOLORES	30	7
26	CENTRO RECEPCIÓN BAHIA BLANCA - VALENTÍN VERGARA	Almafuerte n° 737	10	4
27	CENTRO CONTENCIÓN HOGAR DE TRÁNSITO	Calle 3 n° 323 - La Plata	33	8
28	CENTRO CONTENCIÓN ALMIRANTE BROWN	MOGGIA ESQ. PUEYRREDON – GLEW	18	6
29	CENTRO CONTENCIÓN JUNÍN	PELLEGRINI NRO. 914 – JUNIN	18	6
30	CENTRO CONTENCIÓN MERCEDES	24 E/105 Y 107 – MERCEDES	18	6
31	Centro de Contención Mar del Plata	Ruta 88 Km. 9,5 Batan GRAL PUEYRREDON	12	4
32	CENTRO CONTENCIÓN MORENO	BELTRAN E/BOUCHARD Y BELGRANO – MORENO	18	6
33	CENTRO CONTENCIÓN TANDIL	San Lorenzo n° 27 – Tandil	18	6
34	CENTRO CONTENCIÓN MALVINAS ARGENTINAS	EUCALIPTOS Nº 553 - MALV. ARGENTINAS	22	7
35	CENTRO CONTENCIÓN SANTA MARÍA E. PELLETIER	121 Y 33 Nº 50 - LA PLATA	12	4
36	Parador Juvenil de Abordaje Transitorio	Diag. 73 e/ 115 y 116 Nº 484 LA PLATA	22	3
37	Casa de Encuentro Comunitario Roth	141 y 518 LA PLATA	35	3
38	Casa de Promoción y Protección de Derechos Mil Flores	141 y 518 LA PLATA	15	3
39	Casa de Promoción y Protección de Derechos Ringuelet	CALLE 19 Y 527 Nº 499 LA PLATA	20	3
40	Autonomía Joven	66 Nº 674 e/ 8 y 9 - La Plata	20	

SERVICIO DE RACIONAMIENTO DE COCIDO

ITEM	CENTRO		TOTAL RACIONES DIA	TRABAJADOREs opnyamdcgp
1	ALCALDÍA ABASTO	Av. 520 casi Ruta 2 Abasto	14	4
2	CENTRO CERRADO ALMAFUERTE	Av. 520 esq. 183 M.Romero	65	15
3	CENTRO CERRADO ARAOZ ALFARO I (EX - NUEVO DIQUE)	Av. 520 casi Ruta 2 Abasto	75	21
4	CENTRO CERRADO CARLOS IBARRA	Av. 520 casi Ruta 2 Abasto	45	10
5	CENTRO CERRADO CASTILLITO	Av. 520 y 224 Abasto	25	7
6	CENTRO CERRADO COPA	Av. 520 y 224 Abasto	35	10
7	CENTRO RECEPCION EVA PERÓN	Av. 520 y 224 Abasto	22	6
8	CENTRO CERRADO EVA PERÓN	Av. 520 y 224 Abasto	35	11
9	CENTRO CERRADO LA MATANZA	Cañuelas y Pavón Virrey del Pino	65	20
10	CENTRO CERRADO LEGARRA	Av. 520 y 224 Abasto	44	12
11	CENTRO CERRADO LUGONES	Calle España Nº 1425 Azul	42	12
12	CENTRO CERRADO - DOLORES	ESPORA Y ROBECO – DOLORES	40	10
13	CENTRO CERRADO - MERLO	Av. Grussacc y R. Alippi – Ferrari	17	5
14	CENTRO DE RECEPCIÓN ABASTO	Av. 520 casi Ruta 2 Abasto	28	8
15	CENTRO DE RECEPCIÓN LOMAS DE ZAMORA	Calle Larroque y 12 de Octubre	96	24
16	CENTRO DE RECEPCIÓN MALVINAS ARGENTINAS	Av. Pasco e/Yacasto y Segui	96	24
17	CENTRO DE RECEPCION LA PLATA	Calle 63 entre 1 y 2 LA PLATA	30	10
18	ENFERMERÍA CENTRAL CENTRO NUEVA ESPERANZA	Av. 520 casi Ruta 2 Abasto	4	0
19	CENTRO CONTENCIÓN AGUSTÍN B. GAMBIER	Av. 520 y 224 Abasto	32	10

ITEM	CENTRO		TOTAL RACIONES DIA	TRABAJADOREs opnyamdcgp
1	CAD MAR DEL PLATA	RUTA 88 Km 9,5-BATAN GRAL PUEYRREDON	24	0
2	CAD SAN MARTIN	GRAL PAZ Nº 3751-VILLA LINCH-GRAL SAN MARTIN	24	0
3	CAD SAN NICOLAS	AMEGHINO Nº 289 SAN NICOLAS	18	0
4	PUERTAS ABIERTAS	CALLE 66 n° 674 E 8 Y 9 LA PLATA	20	0
5	SAF	CALLE 8 N° 1671 E/ 66 Y 67	25	0

ARTÍCULO 2°. CARACTERÍSTICAS DE LA PRESTACIÓN:

I) Racionamiento en cocido

- a) Las preparaciones se realizarán en los ambientes "Cocina" de los dispositivos.
- b) Queda debidamente establecido que para el caso de aquellos dispositivos en que la planta física no esté en condiciones de uso o si durante o al comienzo de la ejecución contractual o la planta física se encontrare en proceso de remodelación/reparación, o si acontecimientos de fuerza mayor -a juicio exclusivo del Ministerio y/o Organismo - así lo obligaren, la firma prestataria deberá proceder a su cargo y bajo su responsabilidad a realizar el servicio en todas sus modalidades y etapas en planta propia o contratada (debidamente habilitada para tal cometido). Deberá transportarla en contenedores térmicos y vehículos debidamente habilitados para el transporte de sustancias alimenticias, mediante la utilización de recipientes descartables o en su defecto la empresa prestataria se hará responsable de la provisión y correcto lavado de los elementos que utilice.

De producirse esta eventualidad, a los fines del control, el establecimiento prestatario estará sometido a la inspección de los organismos técnicos correspondientes. Todo ello, sin perjuicio del cumplimiento de las normas que en la materia le exijan las jurisdicciones municipales, provinciales o nacionales donde se encontrare instalada la respectiva planta, a fin de fiscalizar el control de calidad de alimentos y el proceso de elaboración de comidas.

Las elaboraciones de raciones en cocido no podrán ser preparadas con sobrantes de comidas de días previos, debiendo utilizarse ingredientes alimenticios de calidad, variedad y en cuantía

conforme a especificaciones técnicas del contrato y de la legislación alimentaria vigente. La preparación de las comidas será realizada en el día mismo de la distribución y servicio y los adelantos de preparaciones solo podrán aplicarse dentro de las 24 horas previas exclusivamente a procesos de sanitizado de vegetales y frutas, pelado de vegetales y refrigeración, elaboración de postres con cocción y refrigeración; garantizándose los aspectos de calidad referidos a la adecuada presentación y caracteres organolépticos propios (olor, sabor, colores, textura) y característicos de las comidas.

c) El Complejo Mayor Villa Esperanza, posee en su predio un **Centro de Distribución** cuyas instalaciones en principio pueden ser utilizadas con la finalidad de acondicionar las comidas que llegan preparadas, realizar recalentamientos, sostener la cadena de frío de preparaciones que así lo requieran.

En el caso de que el adjudicatario solicite en forma fehaciente realizar los procesos de producción de raciones en cocido (almacenamiento de alimentos en crudo, preparaciones previas, pelados, sanitizados, cortes, cocción y porcionados); directamente in situ en el Centro de Distribución propio del Complejo, rige misma requisitoria detallada en b).

A su vez se autorizará el uso en esta locación requiriendo al adjudicatario prever disponer de un espacio -sector cubierto y cerrado para el correcto estacionamiento y resguardo entre usos de los contenedores / carros isotérmicos y termos totalmente diferenciado del sector que se asigne a los alimentos frescos, secos, crudos sin proceso. En esta modalidad de elaboración in situ en el conjunto de procesos de producción desarrollada en el Centro de Distribución; trimestralmente se imputarán al adjudicatario las erogaciones atribuibles a los consumos en suministros energéticos en esta locación, por lo que a su vez el adjudicatario deberá instalar medidor de consumo para dichos servicios a su exclusiva cuenta y cargo.

II) Distribución de víveres en crudo (Racionamiento en crudo)

El abastecimiento de víveres, los cuales intervendrán en la composición de las comidas previstas en los listados que se anexan al presente, deberá ajustarse a las normativas y reglamentaciones nacionales e internacionales (Código Alimentario Argentino, normativas del MERCOSUR y legislación provincial) y las especificaciones que forman parte del presente. Los alimentos serán frescos, crudos, productos alimenticios en su envase herméticamente cerrados y con rótulo de origen, a fin de ser elaboradas las comidas en el Establecimiento. Se aceptarán alimentos genuinos que garanticen seguridad, inocuidad y salubridad, de los procesos y tratamientos admitidos por el Código Alimentario Argentino (Capítulo III, artículos 155 al 177; Capítulo I, Capítulo II, Capítulo V)

III) Suministro de alimentos en racionamiento de crudo y cocido

El adjudicatario se obliga a suministrar el servicio con la siguiente calidad:

1. Mercadería de primera calidad
2. Caracteres organolépticos satisfactorios propios y característicos de cada alimento
3. Optimas condiciones de higiene, preparación y presentación
4. Perfecto estado de conservación
5. Temperatura adecuada
6. Aptas para el consumo humano
7. Los alimentos frescos (vegetales, frutas) acondicionados por el adjudicatario para el transporte y abastecimiento deberán ser entregados a los centros de servicios etiquetados indicando tipo de materia prima / mercadería, peso, fecha de envasado, y podrán ser provistos en una frecuencia que no sea superior a los 7 siete días de requerimiento determinado.
8. Los huevos enteros sanos, sin roturas, limpios, blancos / color; grado A; se entregarán en empaque tipo maple o similar, de primer uso, cubierto protegido por film o cubierta termosellado con rotulo de granja de origen, inscripción SENASA, fecha de vencimiento, y conforme palzo vigencia podrán ser provistos en una frecuencia que no sea superior a los 14 catorce días de requerimiento.
9. El pan fresco se entregará en forma diaria, acondicionado en bolsa cristal apto para uso alimentario aprobado conforme el Código Alimentario Argentino, indicando peso, fecha de elaboración y fecha vencimiento.
10. Todos los productos alimenticios envasados sean de tipo secos / frescos con cadena de frio se proveerán en su envase herméticamente cerrados, limpio, sano sin extravasaciones y con rotulo de origen completo y legible conforme el Código Alimentario Argentino Capítulo V, a fin de ser entregados en las casas de abrigo, hogares y centros; y conforme vigencia podrán ser provistos en una frecuencia que no sea superior a los 14 catorce días de requerimiento.
11. Las carnes deberán estar envasadas al vacío, rotuladas con etiquetas de alto impacto, con rótulo aprobado que detalle: Establecimiento de procedencia PESO NETO, tipo y denominación del corte, número de inscripción establecimiento SENASA, fecha de envasado al vacío y fecha de vencimiento a temperatura refrigeración (inferior a 4 °C) y vencimiento a temperatura de congelación (negativa -18°C) , y conforme plazo vigencia podrán ser provistos en una frecuencia que no sea superior a los 14 catorce días de requerimiento.
12. Los pollos serán frescos, eviscerados, grado A, sin menudos , envasados en forma individual o por empaque comercial canasto plástico 20 kilos; provistos con rotulo de origen / marchamo indicando denominación y clasificación ; planta productora y país origen número de inscripción establecimiento SENASA ; fecha de elaboración; formas de conservación recomendada, tiempo de duración máxima y conforme plazo vigencia podrán ser provistos en una frecuencia que no sea superior a los 7 días de requerimiento.
13. Las carnes y pollos conservando sus empaques y rótulos de origen, a su vez se embalarán con bolsas cristal y se precintarán transportándose con cadena de frío y entregándose en canastos plásticos - no de madera - para asegurar su traslado intacto desde el cargador hasta el dispositivo destinatario de descarga, para su cocido o sólo distribución.

14. Cuando el suministro de alimentos no se ajuste a la calidad, cantidad y/o estado de conservación requeridos en el presente, se rechazará dentro de las 2 horas posterior a la entrega, debiendo labrarse un acta debidamente firmada por ambas partes que servirá como base para la aplicación de las sanciones previstas. En virtud de ello en el remito obrante de las mercaderías que se abastecen será potestad del agente responsable autorizado del dispositivo, centro, hogar del Organismo; consignar en el mismo la hora de finalización de la descarga de las mercaderías que se abastecen y coincidente con momento de retiro del transportista.

IV) Conformación de las raciones:

Las raciones diarias estarán conformadas por: desayuno, almuerzo, merienda y cena. En la estacionalidad invierno se incluirá servicio de sopas, acompañando uno de los momentos principales de las comidas sea en almuerzos ó en cenas.

A su vez se prevé la necesidad de aprovisionar según situaciones especiales previamente informadas por vía de excepción algunos preparados fuera de horario, con regímenes fraccionado. En estos casos formará parte del aprovisionamiento en ración modalidad en crudo o modalidad en cocido:

- a) Servicio de sándwiches cuya variedades e ingredientes están especificados en los menús del contrato; se brindarán en reemplazo sea de almuerzo y sea de cena y más normal prestación desayuno y merienda del menú en el caso de destinatarios/as en Centros de Atención y Derivación-CAD (racionamiento en cocido) según necesidades especiales previamente informadas.
- b) Provisión modulo mateada, será provisto máximo 1 vez por mes, por ración de Alojados; para disponer de alimentos para infusión en días de visita familiares, a requerimiento de cada Centro y Dispositivos, registrándose la novedad cada mes, en el Libro de Ordenes/ Observaciones con firma de la autoridad del Organismo y/o Institución.
- c) Grupo Lactantes y bebes 0 a 12 meses: además de las preparaciones complementarias de comidas según se detalla en anexo correspondiente a este grupo- según edad en meses de los lactantes; deberá preverse la posibilidad que se necesite Formulas Sucedáneos Leche Materna / formula deslactosada, incluidas en el valor del renglón ración en crudo o ración en cocido; según corresponda. La cuantía de aprovisionamiento por niño/a se establece de la siguiente forma:

Grupo de edad Lactantes y tipo formula láctea	Cant. Peso Neto crudo por Lactante
LACTANTES 0 A 6 MESES SLM - formula de Inicio presentacion en polvo para reconstituir	máximo hasta 200 gr en polvo por día
LACTANTES >6 A 12 MESES SLM - formula de Continuación presentacion en polvo para reconstituir	máximo hasta 200 gr en polvo por día
LACTANTE 0 a 12 meses - formula lactante Sin Lactosa / formula AR antireflujo presentacion en polvo para reconstituir	maximo hasta 200 gr en polvo por día
Lactante > de 1 año Leche entera en polvo reducida en lactosa con Vit A y D, ALG	maximo hasta 4 kg en polvo por MES

- d) Grupo Pediátrico 1 (de 1 a 2 años): en la provisión del régimen de desayunos, almuerzos, meriendas y cenas; se incluye especificación de leche fluida fortificada con vitaminas A y D y con hierro, vit -c y zinc, como ingrediente; a su vez deberá preverse la posibilidad que se tuviera que reemplazar por formula deslactosada (máximo reemplaza leche fluida por leche deslactosada en polvo 4 kg / mes por niño/a), dentro del valor del renglón ración en crudo o ración en cocido.

Dichas raciones estarán ajustadas en un todo con las características y pautas establecidas en las listas de comidas y recetarios formulados anexos que integran el presente contractual.

ARTÍCULO 3°.- CANTIDADES ESTIMADAS DE RACIONES COMPLETAS DIARIAS

La cantidad de raciones diarias deben considerarse aproximada y sujeta a una variación de la cantidad de la población asistida. Serán facturadas únicamente las raciones consumidas, conforme al real servicio prestado. Los menús o productos, solo podrán modificarse en casos debidamente justificados y de fuerza mayor, previo conocimiento y autorización del Organismo y/o Institución con la debida antelación a la entrega.

Se deja establecido que las raciones estimadas podrán aumentar o disminuir, ello en razón de la constante dinámica, sin que la adjudicataria tenga derecho a reclamo alguno.

3.1 Los menús de cumpleaños y festivos de fecha calendario:

- a) Se brindarán conforme a las especificaciones técnicas y solo reemplazarán el servicio de la prestación correspondiente, debiendo cumplimentarse normal servicio de las otras prestaciones por ración sea crudo o cocido del mismo día.
- b) El menú festivo cumpleaños solo podrá solicitarse hasta máximo 1 vez por mes (último día viernes hábil de cada mes calendario) y reemplazará una de las prestaciones del día sea almuerzo ó cena según lo determine la autoridad del Organismo y/o Institución con la debida antelación a la entrega (solicitará por nota en Libro de Ordenes/Observaciones con autorización y firma Director del Organismo/ Institución en mes anterior al festejo) , debiendo cumplimentarse normal servicio de las otras tres prestaciones: desayuno y merienda; almuerzo ó cena según corresponda por ración sea crudo o cocido del mismo día. La autoridad del Organismo y/o Institución con la debida antelación a la entrega podrá decidir la no implementación para el mes en curso en base a razones debidamente fundadas, causas fuerza mayor que serán descriptas en el Libro de Ordenes/Observaciones.
- c) Los menús festivos fecha calendario se brindarán en fecha de la celebración estipulada en calendario oficial. El Menú festivo día del Niño/a y festivo día de la Primavera / Estudiante reemplazará únicamente la prestación almuerzo y merienda de esa misma fecha, debiendo brindarse regularmente desayuno y cena según especificaciones del menú normal. El menú Noche Buena y Fin de año reemplaza únicamente la cena de esa fecha calendario debiendo proveerse desayuno, merienda y almuerzo normal; y el menú Navidad y Año Nuevo reemplaza almuerzo y merienda, debiendo proveerse desayuno y cena normal.

3.2 Menús regímenes dieta restringida, dieta para diabetes, dieta para celiaquía. Se brindarán en situaciones fundamentadas en la atención médica y existiendo prescripción a tal fin. El régimen restringido se solicitará para Alojados en estados clínicos con compromiso gastrointestinal, febril, vómitos, etc. y se fundamenta en la evaluación de la tolerancia a la ingesta oral con alimentos de fácil disgregación y digestibilidad sosteniendo hidratación. Las dietas completas para alojados con diagnóstico de diabetes / celiaquía se adaptaron tomando como referencia el menú de base régimen normal, con la correspondiente adecuación dieto terapéutica. Se solicitarán también bajo prescripción médica. Se registrará en el Libro de Ordenes/ Observaciones con firma de la autoridad del Organismo y/o Institución

3.3 Módulo Taller de Cocina: comprende el aprovisionamiento de ingredientes de base e ingredientes agregados; para la elaboración artesanal de productos del rubro panificados y derivados. Los componentes de taller cocina, se solicitarán bajo Programa Talleres en Oficios debidamente aprobados y autorizados por nivel central del Organismo OPNyA. Ello es a fin de realizar productos de elaboración propia que se realicen en el marco de actividades de capacitación. En caso de aprobación del nivel central; se deberá coordinar con antelación el

pedido a contratista; por directivos del dispositivo registrándose la novedad en el Libro de Órdenes /Observaciones con firma; a fin de que se cumpla proveer en ración en crudo los productos alimenticios que componen los módulos taller cocina solicitados. Las preparaciones serán consumidas institucionalmente en desayunos, meriendas o momentos previstos en el marco de las capacitaciones. La solicitud de esta prestación corresponderá a un máximo de 4 módulos Taller de cocina de Base por mes correspondiente, contemplándose una frecuencia de 1 Taller semanal y materias primas “agregados” se podrá solicitar en cantidad y frecuencia según se especifica en anexo correspondiente. Queda prohibida la venta-comercialización de las preparaciones elaboradas en Talleres de Cocina.

3.4 El **Refuerzo Bajo Peso** se brindará focalizado en situación bajo peso para la edad, a partir de los 3 años de edad y con orden indicación médica por refuerzo bajo peso. Se seleccionará 1 de las opciones por día y se brindará hasta 1 vez al día.

ARTÍCULO 4°.- DURACIÓN DEL SERVICIO

Inmediato a partir del perfeccionamiento del contrato, por seis (6) meses ininterrumpidos, de acuerdo a la normativa vigente.

ARTÍCULO 5°.- PRORROGA DEL CONTRATO

El Ministerio de Desarrollo se reserva el derecho de prorrogar el contrato por única vez y por el término de hasta seis (6) MESES consecutivos.

ARTICULO 6°.- LUGARES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El servicio deberá prestarse en los Centros de responsabilidad Penal Juvenil (Cerrados, Recepción y Contención, y los CAD), en los de Promoción y Protección de los Derechos (Casas de Abrigo, Hogares Materno-Infantil, Hogares Convivencial, Paradores y Zonales), determinados en el Artículo 1° de las presentes cláusulas.

ARTÍCULO 7°.- DIAS Y HORARIOS DE LA PRESTACION

El servicio deberá llevarse a cabo conforme al siguiente cronograma:

a) Para los establecimientos con racionamiento de cocido, con niños, madres y/o jóvenes alojados y personal autorizado (raciones completas y/o incompletas): todos los días sin excepción, incluyendo sábados, domingos, feriados nacionales y municipales, días no laborables, asuetos, duelos nacionales. etc.

El adjudicatario deberá cumplimentar la prestación de Servicio en los siguientes horarios:

DESAYUNO	08:00hs
ALMUERZO	12:00hs
MERIENDA	17:00hs
CENA	20:00hs

Dentro de los horarios señalados, se admitirán tolerancias que no deberán superar los QUINCE (15) minutos, vencidos los cuales se aplicarán las sanciones previstas, con excepción de aquellos casos de fuerza mayor debidamente comprobados y aceptados como tales por el Organismo Provincial de la Niñez y Adolescencia.

El horario podrá ser ajustado a las necesidades del dispositivo.

En el período estival menú de verano (01 de octubre a 30 de abril), el horario del servicio de cena a los autorizados se podrá adaptar a cada centro.

B) Para los establecimientos con racionamiento de crudo, con niños, madres y/o jóvenes alojados y personal autorizado: la provisión de víveres deberá ser programada para asegurar la prestación durante todos los días sin excepción, incluyendo sábados, domingos, feriados nacionales y municipales, días no laborables, asuetos, duelos nacionales. etc.

Los días y horarios programados, serán exactos, se admitirán tolerancias que no deberán superar los sesenta (60) minutos, vencidos los cuales se aplicarán las sanciones previstas, con excepción de aquellos casos de fuerza mayor debidamente comprobados y aceptados como tales por el Organismo Provincial de la Niñez y Adolescencia.

El horario podrá ser ajustado a las necesidades del establecimiento.

ARTÍCULO 8°.- OBLIGACIONES DEL MINISTERIO y/o ORGANISMO

El Ministerio cederá en uso, por el término de duración del contrato, sin cargo, bajo inventario y en las condiciones en que se encuentren al inicio de la prestación, los bienes de su propiedad que a continuación se consignan, en aquellos establecimientos que tengan el racionamiento en cocido, que los posean.

El inventario deberá ser ratificado por la Dirección del establecimiento.

I.- BIENES INMUEBLES:

a) Planta edilicia de todos los sectores que hacen al habitual servicio integral de la prestación y todos los elementos que formen parte de la construcción de dichos sectores, cerramientos, locales para depósito de víveres, comedor para el personal del dispositivo autorizado a comer y todo elemento que forme parte de la construcción de los sectores del edificio.

b) Las instalaciones existentes en la cocina y cualquier otro sector de uso. Se considerarán instalaciones propias del sector a las redes de gas, de agua, de electricidad, de desagües y cualquiera otra que llegue a abastecer a los sectores afectados al servicio.

II.- BIENES MUEBLES:

a) Equipamiento que haga al normal funcionamiento del servicio: unidades de recepción, conservación, refrigeración, cocción, elaboración, distribución, equipos de iluminación, ventilación, extracción de aire, humo y olores.

b) Bandejas y demás vajilla que haga al servicio.

c) Mesas, bancos y sillas del sector comedor, cuando las hubiere.

La contratista podrá aceptar total o parcialmente los bienes ofrecidos en uso, quedando a su cargo la incorporación del equipamiento que resulte necesario para atender adecuadamente el servicio en todas sus etapas.

La maquinaria, equipamiento y enseres que la contratista incorpore al servicio, deberá reunir condiciones de buena calidad de material y construcción, conservación térmica, seguridad e higiene indispensable para el manejo de alimentos, pudiendo el Servicio de Alimentación del dispositivo rechazar lo que a su juicio no cumpla con las mismas.

Las instalaciones y los elementos enunciados precedentemente deberán ser observados por el prestatario en el momento de realizar la visita al establecimiento.

El adjudicatario aceptará los sectores, instalaciones y elementos enunciados precedentemente en la cantidad y estado en que se encuentran, debiendo restituirlos al término del contrato, bajo inventario con las modalidades establecidas precedentemente, en las mismas condiciones en que los recibió, aceptándose únicamente el desgaste por su utilización normal.

ARTÍCULO 9°.- VINCULACION DE LA CONTRATISTA CON LOS ESTABLECIMIENTOS

La vinculación de la Contratista con los dispositivos será canalizada a través de la Dirección de Enlace Administrativo del Organismo Provincial de la Niñez y Adolescencia. El Ministerio podrá

disponer la realización de cualquier tipo de control sobre el cumplimiento del contrato en cualquiera de sus aspectos técnicos o administrativos, estando obligada la prestataria a presentar toda la documentación que se le requiera, bajo pena de aplicación de las sanciones previstas en el pliego.

ARTÍCULO 10°.- FISCALIZACION

Las autoridades del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad, por intermedio de la Dirección de Enlace Administrativo (D.E.A.) del Organismo Provincial de la Niñez y Adolescencia y la Dirección de los dispositivos fiscalizarán la recepción, preparación y distribución de las comidas, fórmulas especiales (preparaciones líquidas, biberones, etc.) como así también la higiene de las cocinas, maquinarias y uniformes del personal del prestatario, pudiendo labrar Actas o asentarlos en el "Libro de Observaciones" exigido, por incumplimientos en cualquiera de los casos.

Todos los servicios de la prestación, higiene, conservación y calidad de los productos, como así también la limpieza, desinfección, sanitización y el estado de funcionamiento y conservación de todos las cocinas, instalaciones y demás elementos que se empleen en la explotación del servicio, serán objeto de fiscalización por parte de la Dirección de los dispositivos.

Sin perjuicio de ello, el Ministerio se reserva el derecho de a través de los organismos, dependencias y personas humanas o jurídicas oportunamente designadas que determine, efectuar el control de las instalaciones, de la prestación, de la facturación y todo lo relativo a este llamado del servicio, en cuanto a lograr que el prestatario cumplimente las acciones y/o calidades de que se trata, mediante personal idóneo que concurrirá a los dispositivos de alojamiento, plantas elaboradoras, oficinas, en su caso para efectuar inspecciones de rutina y/o las especiales que se requieran, durante toda la ejecución del contrato.

A tal fin el prestatario deberá permitir todas las inspecciones que se juzguen necesarias.

El Ministerio podrá consignar el/los veedores que estime necesario designar.

Además deberá permitir que durante los trabajos de carga, descarga, ingreso, egreso de mercaderías y elementos, así como la entrada y salida del personal del prestatario, el establecimiento pueda practicar las inspecciones que juzgue procedentes.

Toda vez que el establecimiento lo considere conveniente retirará muestras sin cargo de los víveres provistos para su control de calidad o análisis bromatológico de acuerdo al Código Alimentario Argentino y normativas asociadas al proceso, sin perjuicio de otra comprobación o verificación que estime oportuno realizar.

Asimismo, podrá retirar sin cargo para su análisis, una (1) ración de cada tipo, en oportunidad de efectuar un control selectivo o en aquellos casos que se aprecie necesario por considerarse dudoso su ajuste a los términos del contrato.

ARTICULO 11°.- En los casos previstos en el artículo anterior y en el presente, cuando se trate de confeccionar Actas de Constatación, verificar inspecciones, extraer muestras por triplicado y acorde a normativa vigente a los fines de los análisis que correspondan, se exigirá la presencia del representante autorizado por adjudicatario, bajo apercibimiento de considerarse válidas las comprobaciones que se practiquen en su ausencia, dejándose constancia de ello por parte de los funcionarios actuantes, en el Acta que se labre o en el "Libro de Observaciones", teniendo el prestatario que presentar descargo para su evaluación en el ámbito de los hechos.

ARTÍCULO 12°.- OBLIGACIONES DEL PRESTATARIO

1) Tipos de menús a proveer:

a) Deberá proveer lo alimentos y productos alimenticios (racionamiento en crudo) o abastecer y elaborar los menús (racionamiento en cocido) atendiendo proveer los gramajes y variedad de alimentos por grupos de edades determinados y los cálculos correspondientes en base a lo especificado en recetarios y listas de comida del menú contractual.

b) Deberá entregar los menús completos de los distintos regímenes solicitados en cada renglón. Deberán proveer los menús según los períodos estacionales (invierno y verano). Deberá proveer sopas en invierno según especificaciones. Proveerá lo estipulado, para cada uno de los regímenes que incluyen desayunos, meriendas, almuerzos, cenas. En dichos menús las listas de comida que los conforman especifican los ingredientes y gramajes mínimos en **peso NETO crudo** para alimentos frescos con desperdicio y para alimentos secos y listos consumo (pan, galletitas, lácteos, etc.) y peso neto escurrido enlatados; para cada grupo etario y para cada una de las preparaciones de los distintos regímenes.

c) El prestatario deberá confeccionar y presentar las **comandas listas de comida promedio/día** atendiendo los grupos de edades estipulados y de acuerdo a las especificaciones en variedad y tipo de ingredientes alimenticios en los menús, en racionamiento en crudo y en racionamiento en cocido. Los cálculos a determinarse por el adjudicatario adoptaran el criterio de peso bruto crudo para proveer alimentos frescos con desperdicio utilizando a tal fin el **Anexo Factores de Corrección** y peso neto crudo para alimentos secos y listos consumo (pan, galletitas, lácteos, etc.) y peso neto escurrido enlatados. Para el racionamiento en cocido, el adjudicatario deberá presentar su propuesta de pesos netos cocidos de las preparaciones comidas terminadas almuerzo y cena de cada lista de comida en base a los recetarios obrantes en el menú contractual, todo ello deberá ser consensuado por los responsables de alimentación sin obstar la posibilidad de establecer gramajes netos cocidos con origen en el **plato muestra** de las comidas que definan correcto gramaje de presentación en peso neto cocido y aprobado ello por autoridades de cada Organismos y/o Institución quienes a su vez podrán a priori requerir asesoramiento directo a los equipos técnicos de MINISTERIO.

d) Teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos según variación estacional, escasez notoria o aumento de costos excesivos debidamente fundamentados con indicadores de organismos oficiales, se podrán reemplazar, de común acuerdo entre el Adjudicatario y el Servicio de Alimentación del dispositivo, la composición estipulada por persona/día de los alimentos que integran los grupos detallados siguiendo criterios de equivalencias y aportes nutricionales (Lácteos, Carnes. Vegetales. Frutas. etc.) por ejemplo podrán reemplazarse las leches enteras y/o descremadas, los yogures o los quesos por los de distinto tipo entre sí. Los Vegetales, Frutas podrán reemplazarse entre sí siempre que se siga brindando variedad de los mismos y atendiendo equivalencias del tipo y de los distintos factores de rendimiento y desperdicio de cada tipo a fin de sostener el aporte nutricional. Las Carnes atendiendo los distintos factores de rendimiento y desperdicio de cada tipo para sostener el aporte nutricional podrán reemplazarse por otros integrantes del mismo grupo, todo ello deberá ser consensuado por los responsables de alimentación y aprobado por autoridad de cada Organismos y/o Institución quienes a su vez podrán a priori requerir asesoramiento directo a los equipos técnicos de MINISTERIO.

e) Lo descrito en c) y d) en su total desarrollo y cantidades debidamente conformados por el Adjudicatario y aprobado por el Organismo y/o Dirección del Establecimiento deberán adjuntarse al Libro de Observaciones y a una carpeta debidamente identificada en dicho libro que será de uso diario y estará disponible en las áreas de cocina, economato, áreas de almacenamiento en los dispositivos/centros/ hogares con seguimiento directo por los responsables de alimentación. Los alimentos correspondientes a dichos menús responderán a las especificaciones técnicas contenidas en el anexo correspondiente, recetarios de las listas de comida de menú contractual .

f) Todo debe ser conforme a los distintos grupos etarios de la población asistida en estos establecimientos. Estos grupos incluyen:

LACTANTES: Niños ambos sexos de 0 a 6 meses y >6 a 12 meses

PEDIÁTRICO1: Niños ambos sexos de 1 año a 2 años

PEDIÁTRICO2: Niños ambos sexos de 3 años a 5 años

NORMAL1: Niños y Jóvenes de 6 años de 8 años y Niños de 9 a 13 años

NORMAL2: Jóvenes de más de 14 años (hasta 18 años) y trabajadores de los establecimientos

2) Será responsable de la provisión de materiales, elementos y/o equipamiento necesario para la conservación y prestación del servicio en cuestión en cada lugar de prestación.

ARTICULO13°.- MODIFICACION DE LOS MENÚS

Los menús podrán modificarse cuando el Organismo y/o Dirección del Establecimiento, con la autorización de la D.E.A. del Organismo Provincial de la Niñez y Adolescencia lo considere operativo en relación al perfil del establecimiento en caso de fuerza mayor, sin modificar los importes adjudicados, ni los valores nutricionales de las preparaciones.

Todas las opciones son a elección del Organismo.

Las preparaciones serán indicadas en cada caso por el Organismo y/o Dirección del Establecimiento encargada de controlarlos.

En todos los regímenes los alimentos podrán solicitarse picados o licuados, con o sin sal, hipograso e hipocolesterínico (con selección de alimentos en su contenido y tipo de grasa y en las formas de preparación).

Todos los regímenes tipificados de los niños, jóvenes y/o madres alojados y personal autorizado responderán a lo establecido en el presente artículo.-

Todos los regímenes tipificados podrán ser solicitados en todas sus variantes (Hiposódico, celíacos, individuales, etc.).

Según lo indique el Organismo, las modificaciones serán realizadas sobre el régimen base, mediante la selección de alimentos y/o modificación de la consistencia.

Cuando razones de fuerza mayor así lo exijan, la Contratista podrá solicitar autorización para el cambio transitorio de la preparación a servir, circunstancia ésta que se registrará en el Libro de Órdenes, con información del tipo y causa de la sustitución, así como de la autorización concedida o no por el Organismo y/o Dirección del Establecimiento.

ARTICULO 14°.- CALIDAD DEL ABASTECIMIENTO EN CRUDO Y COCIDO. PREPARACIONES EN COCIDO

Los alimentos a suministrar serán de primera calidad, elaboración diaria, caracteres organolépticos satisfactorios, en óptimas condiciones de higiene, preparación y presentación; en perfecto estado de conservación, temperatura adecuada y apta para el consumo, ajustándose en un todo a las determinaciones del Código Alimentario Argentino. Cuando el servicio no se ajuste a la calidad, cantidad y/o estado de conservación requeridos en el presente, se rechazará dentro de las 2 horas posterior a la entrega, debiendo labrarse un acta debidamente firmada por ambas partes que servirá como base para la aplicación de las sanciones previstas. En caso de que una de las partes no suscriba dicha acta la misma debe confeccionarse con dos testigos. Y en el caso que la empresa acepte que la cantidad, calidad, estado de conservación no sea la pactada, deberá reponer la mercadería en un plazo no mayor a 24 horas.

Todas las preparaciones deberán ser mantenidas en recipientes adecuados provistos de cubierta o protegidos por papel apto para usos alimentarios autorizadas de acuerdo a las especificaciones que se detallan en el Anexo correspondiente. Todo lo previsto y no previsto en el presente pliego en relación directa con las características para este tipo de prestación se regirá por lo prescripto en el Código Alimentario Argentino en vigencia.

ARTICULO 15°.- FORMA DE ENTREGA DE LAS RACIONES EN COCIDO

La entrega de las comidas se efectuará realizando el traslado hacia cada dispositivo, centro destinatario de las raciones en cocido con el correcto acondicionamiento a fin de que las comidas preparadas mantengan su calidad y temperatura óptima de servicio (70°C o superior en calientes, 5°C o inferior en las que se consumen frías) y sostengan su calidad para su distribución posterior.

La Contratista proveerá a los establecimientos horno microondas según lo solicite el Organismo y/o Dirección del Establecimiento, y elementos enseres para acondicionar las comidas en caso de requerirse recalentamientos para mejor servicio en el dispositivo / centro / hogar:

Requerimiento Hornos microondas	Nro Equipos
Raciones en cocido hasta 30	2 equipos mínimo
Raciones > 30 hasta 60	3 equipos mínimo
Raciones > 60	4 equipos mínimo

En menú de invierno las sopas calientes (70°C o superior) se podrán trasladar en recipientes adecuados a tal fin (tipo isopor o similar) y contenedor isotérmico o a granel en contenedores símil termos de 6 litros o mayor capacidad de uso EXCLUSIVO a este fin y proveer elementos para su servicio (vajilla reusable lavable o descartable apto servicio líquidos en caliente)

Por razones de seguridad en dispositivos responsabilidad penal juvenil con racionamiento en cocido con elaboración en el propio establecimiento, el pelado y descarozado será realizado por adjudicatario para correcto servicio.

En racionamiento en cocido que se provee desde Planta Central (y/ó Centro de Distribución) las frutas se proveerán sanitizadas a granel en bolsa cristal.

El pollo en las preparaciones en cocido debe preverse la entrega deshuesado al igual que los demás cortes de carne vacuna.

En esta operatoria, la autoridad del Organismo y/ó Institución tendrá la opción de coordinar con la adjudicataria y registrando todo ello por escrito en el Libro de Ordenes /Observaciones a fin elegir según posibilidades y realidades en cada dispositivo; entre dos alternativas y sus diversas modalidades de instrumentación como se describe a continuación:

a) **Sistema con bandejas térmicas**, deberá cumplir con las siguientes características:

- Bandejas fabricadas de plástico de alta resistencia, estampadas en una sola pieza totalmente aislada alrededor de cada cavidad donde se dispondrá la comida, que permita mantener la temperatura propia de cada preparación (fría y/o caliente).
- Las bandejas y las tapas deben tener espuma aislante para retención térmica y alimentos fríos y/o calientes.
- Se utilizarán para colocar las bandejas térmicas carros de distribución de bandejas apilables de estante abierto, bordes de 1½ mm., en tres lados de cada estante para mantener las bandejas firmemente en su lugar, además del correspondiente "zuncho" o cinta sujetadora, que evitará el deslizamiento de las bandejas; ruedas de goma de 6 pulgadas –fijas o movibles- para facilitar su desplazamiento.
- Estanterías Racks para guardar y secar bandejas y tapas térmicas.

En la bandeja térmica, se dispondrá de vajilla de plástico resistente apta microondas salvo los cubiertos que serán descartables. Cada recipiente con porción individualizada será etiquetado

indicando de mínima: *nombre de la preparación, día y hora de despacho-servicio y número de lista de comida de menú contractual al que corresponde.*

En todos los casos, la calidad de las vajillas de plástico resistentes y cubiertos descartables, deberá ser aprobada previamente por el Organismo y/o Dirección del Establecimiento y su cantidad ser adecuada y suficiente para el cumplimiento del servicio.

b) Sistema con contenedores isotérmicos

Podrán utilizarse para realizar porcionados individuales en recipientes aptos para para las comidas sean reusables o descartables (en ambos casos deberán poder ser aptos microondas) que se acondicionan en contenedores de tipo isotérmicos sean tipo rack con rielera de carga o tipo tolva según corresponda a volumen de las porciones a transportar en número y diversidad suficiente. Los cubiertos a proveer serán descartables.

Las preparaciones que se consumen frías serán porcionadas en recipiente individual diferenciado de las que se consumen calientes (70°C o superior) o en frío (5°C o inferior) y mismo criterio se aplicará para el acondicionamiento ulterior en contenedores /carros isotérmicos a fin de preservar las temperaturas bioseguras de traslados y servicios en la totalidad del proceso.

Los recipientes conteniendo las porciones individualizadas serán aptos para contacto directo con alimentos deberán ser de tamaño apropiado para contener el volumen servicio de las porciones según gramajes determinados en anexo de menús, suministrarse en distribución debidamente tapados y serán etiquetados indicando de mínima: *nombre de la preparación, día y hora de despacho-servicio y número de lista de comida de menú contractual al que corresponde.*

La autoridad del Organismo y/ó Institución tendrá la opción de coordinar con la adjudicataria y registrando todo ello por escrito en el Libro de Ordenes /Servicio de seleccionar entre dos modalidades de instrumentación del normal uso de contenedores isotérmicos inciso b) como se describe a continuación:

- i- *Modalidad cíclica* : de no existir posibilidades y funcionamiento en las instalaciones del dispositivo / centro receptor para acondicionamientos y recalentamientos de las comidas , la adjudicataria deberá dejar los contenedores isotérmicos en cada momento de entregar la prestación que se provee en cocido, y podrá retirar los contenedores /carros isotérmicos para su higiene en un ciclo: los de almuerzo en el momento de proveer la cena del mismo día y los de la cena serán retirados en momento de abastecer los almuerzos del día subsiguiente.
- ii- *Modalidad retiro inmediato* de existir correctas posibilidades y funcionamiento en las instalaciones del dispositivo / centro receptor para acondicionamientos y recalentamientos de las comidas provistas en cocido, la adjudicataria podrá retirar los contenedores/carros isotérmicos en cada momento de entrega de la prestación almuerzo/ cena, sin dejar los contenedores isotérmicos.

En todos los casos, la calidad de las vajillas de plástico resistentes y cubiertos descartables, deberá ser aprobada previamente por el Organismo y/o Dirección del Establecimiento y su cantidad deberá ser adecuada y suficiente para el cumplimiento del servicio.

ARTÍCULO 16°.- PROVISION

El prestatario se obliga a suministrar el servicio de acuerdo a lo indicado por el Organismo y/o Dirección del Establecimiento, en óptimas condiciones de higiene, preparación y presentación, a la temperatura adecuada y de acuerdo a las especificaciones de víveres y productos dietéticos que se detallan en el Anexo correspondiente.

ARTICULO 17°.- ABASTECIMIENTO DE VÍVERES EN RACIONAMIENTO CRUDO Y COCIDO

El abastecimiento de víveres que intervendrán en la composición de las comidas previstas en los listados enunciados, deberán ajustarse a normativas y reglamentaciones nacionales e internacionales (Código Alimentario Argentino, Normativas del Mercosur y Legislación Provincial) y a las especificaciones que forman parte del presente Pliego.

Los alimentos serán frescos, crudos, a fin de ser elaboradas las comidas en el establecimiento o centro de distribución, se aceptarán alimentos que garanticen seguridad, inocuidad y salubridad y de procesos y tratamientos admitidos por el Código Alimentario Argentino.

El almacenamiento ordenado e higiénico de dichos víveres, deberá efectuarse en los depósitos y cámaras frigoríficas que el Centro cederá en uso, o la empresa deberá incorporar.

El adjudicatario se obliga a renovar los víveres que mantenga en acopio en depósito en razón de haberse operado la fecha de vencimiento o que su estado de conservación obligue a su renovación.

Asimismo, se obliga a disponer permanentemente de una lista completa y actualizada de sus proveedores, con los domicilios respectivos.

Toda vez que el Establecimiento lo considere conveniente retirará muestras sin cargo de los víveres provistos para su control de calidad o análisis bromatológicos, sin perjuicio de otra comprobación o verificación que estime oportuno realizar.

a) CRITERIOS APLICABLES PARA LA RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA EN CRUDO Y COCIDO

Lácteos	Leche Fresca Fluída. Ultra pasteurizada Fortificada A y D	Temperatura inferior a 5°C Fecha límite de consumo. Envases limpios y sin filtraciones Insc. Certificado. SENASA Cap V CAA rotulación
	Leche fluida Larga vida sistema Ultra alta temperatura UAT- envase BRICK según existencia equipamientos de frío en dispositivo) Fortificada A y D	Sin cadena de frío. Fluida Envase herméticamente sellado Fecha límite de consumo. Envases limpios y sin filtraciones Insc. Certificado. SENASA Cap V CAA rotulación
	Leche en polvo (entera o descremada) Fortificada A y D	Fecha límite de consumo. Insc. Certificado. SENASA Sistema spray Pasteurizada (NO DE USO INDUSTRIAL no con agregados diferentes de los sólidos de leche -Art. 567 del CAA) Polvo dilución uniforme sin grumos. Cap V CAA

	Quesos untable, Frescos y Duros.	<p>Temperatura inferior a 5°C</p> <p>Fecha límite de consumo.</p> <p>Envases limpios y sanos.</p> <p>Exentos de todo tipo de contaminación. Maduración Adecuada.</p> <p>Consumo dentro de la fecha de aptitud.</p> <p>Insc. Certificado. SENASA</p> <p>Cap V CAA rotulación</p>
Carnes	Carnes rojas	<p>Tª:< a 5°C</p> <p>Certificado por SENASA.</p> <p>Caracteres macroscópicos de acuerdo a manual de procedimientos.</p> <p>Consumo dentro de los 3 días de ingreso en conservación refrigerado inferior a 4°C.</p>
	Pescado fresco	<p>Filet de merluza fresco REFRIGERADO DESPINADO</p> <p>Se entregará en cajón plástico</p> <p>Temperatura recepción inferior a 3°C</p> <p>Solo se proveerá en estacionalidad INVIERNO</p> <p>Consumo dentro de las 24 hs de ingreso. en conservación refrigerado inferior a 2°C. De lo contrario se acondiciona en FREEZER</p>
	Pollos	<p>Tª:< a 4°C</p> <p>Certificado de SENASA.</p> <p>Caracteres macroscópicos de acuerdo a manual de procedimientos.</p> <p>Fecha límite de consumo en cada unidad.</p> <p>Consumo dentro de los 7 días de ingreso. en conservación refrigerado inferior a 4°C.</p>
Huevos		<p>Fecha de producción.</p> <p>Fecha límite de consumo.</p> <p>Consumo antes de los 20 días de producido.</p> <p>Certificado de SENASA.</p>
Verduras y Frutas Frescas		<p>Inexistencia de mohos, larvas parásitos y sustancias extrañas</p> <p>Cáscaras sanas.</p> <p>Sin golpes ni machucones, ni principios de alteración .</p> <p>Estado de maduración adecuado.</p> <p>Tamaño uniforme y peso por unidad según menú contractual</p>
Alimentos Secos, Harinas y Cereales, Leche larga Vida pasteurizada UAT / UHT		<p>Envases individuales con los correspondientes registros de habilitación (alimento, envase y establecimiento).</p> <p>Envasado en envase cerrado sin filtraciones ni rupturas.</p> <p>Exentos de todo tipo de contaminación.</p> <p>Fecha límite de consumo.</p> <p>Cap V CAA rotulación</p>
Pastas Frescas		<p>Tª:< a 6° C</p> <p>Fecha de producción. Fecha límite de consumo. Pasteurizadas</p> <p>Exentos de todo tipo de contaminación.</p> <p>Cap V CAA rotulación</p>
Condimentos		<p>Deberán ser en polvo</p> <p>Registros de habilitación (alimento, envase y establecimiento).</p> <p>Envases cerrados.</p> <p>Cap V CAA rotulación</p>

Alimentos Enlatados	Envases con los correspondientes registros reglamentarios Fecha límite para consumo. Exentos de todo tipo de contaminación. Inexistencia de abolladuras, sin oxidación, no abombados, no rezumantes. Cap V CAA rotulación completa
----------------------------	---

b) ALMACENAMIENTO DE VÍVERES EN COCIDO

ALMACENAMIENTO DE VÍVERES
8.1. Los locales de depósito de alimentos deberán estar protegidos contra insectos y roedores
8.2. Los alimentos no deberán depositarse directamente sobre el piso sino en tarimas y/o estanterías. Los alimentos no deberán tener contacto directo con las estanterías ni tarimas (deberán permanecer en envases cerrados).
8.3. Deben mantenerse las condiciones macroscópicas y de temperatura de recepción durante todo el almacenamiento.
8.4. Los alimentos enlatados, una vez abierto el envase deberán conservarse en recipiente plástico o en acero inoxidable tapado, en heladera, hasta 2 días y rotulados con fecha de trasvasado.
8.5. No podrán conservarse en la misma cámara o módulo de heladera alimentos listos para consumo (Ej: quesos, lácteos) junto con alimentos crudos (Ej: carnes, verduras, frutas.)

8.6. El almacenamiento de alimentos en el freezer deberá cumplir con los siguientes puntos
8.6.1 Para su almacenamiento se dispondrá de bolsas para freezer de alta densidad, las que no deberán presentar roturas, se usarán para almacenar un solo tipo de alimento o producto alimenticio y no se re utilizarán en ningún caso
8.6.2 En todos los casos deberá acondicionarse, preservando rotulo de origen y colocando 1 bolsa cristal adicional por fuera. Entre ambos empaques bolsas se colocara la etiquetas identificatoria para que no se pierda; en la misma constará: - Nombre del alimento y/o producto alimenticio. - Cantidad en peso - Fecha de ingreso al freezer constatar día/mes/año
8.6.3 Los alimentos a ser congelados deben ingresar frescos (no congelados), reunir las condiciones macroscópicas, de temperatura y de ser congelados el mismo día de ingreso, de acuerdo a las normas

aquí establecidas

NO PODRÁN CONGELARSE ALIMENTOS COCIDOS O PREPARACIONES

NO PODRAN VOLVER A CONGELARSE ALIMENTOS QUE HAN SIDO DESCONGELADOS

8.6.4 Se permite adelantos de elaboración artesanal y su posterior congelado en crudo de amasados- prepizzas, tapas masa de lasagna, tapa masa canelón.

Los adelantos de elaboración en base a cárnicos solo podrán ser realizados 24 hs antes de su cocción y servicio, en base a corte de carne entero (no carnes picadas) tal como milanesas rebozadas de carne, pollo o pescado. Entre el proceso de empanado y el acondicionamiento en freezer no podrá mediar un tiempo mayor a los 60 minutos, previendo un procedimiento en tándem por cantidades hasta 30 unidades/porciones.

8.6.5 Los tiempos máximos de almacenamiento para congelados EN FREEZER que se prevén como normativa propia a los Dispositivos / Centros y Hogares, a fin de priorizar en un prevención y enfoque de riesgos se establecen según siguiente tabulado:

Producto	Período
Pan, Pastas, Tortas, Bizcochuelos	Hasta 3 meses
Leches fluida sachet	Hasta 2 meses
Quesos, manteca	Hasta 3 meses
Carnes de ave / vacuna / porcina	Hasta 2 meses MAXIMO
Carne pescado	Hasta 1 mes MAXIMO

8.6.6 El freezer deberá mantenerse limpio, exento de capa de hielo, manteniendo una temperatura de -18°C.

8.7. No podrán almacenarse ni servirse alimentos o preparaciones de servicios anteriores sobrantes.

8.8. Las Frutas y Verduras se almacenarán en contenedores plásticos aireados sobre tarimas. Las Verduras de hoja y hortalizas que pudieran sufrir alteración a temperatura ambiente se almacenaran en refrigeración en estantes inferior de heladeras en correspondientes canastos plásticos aireados.

8.9. Las carnes deberán conservarse preservando continuidad de la cadena de frío y sin abarrotamientos dentro de los equipamientos

8.10. Se deberá garantizar la continuidad de la cadena de frío en los alimentos

8.11. Deberá existir un módulo de heladera para uso exclusivo del personal de adjudicatario. En su defecto, los responsables de alimentación de los Organismos y/ó Instituciones instruirán medidas correspondientes para evitar entrecruzamientos, asignando un estante de equipo de heladera de uso exclusivo a tal fin, y previendo técnica doble envase y etiquetado identificatorio de productos diferentes de los provistos en el marco de este contractual.

8.12. Los Licenciados en Nutrición o los técnicos designados de la Empresa adjudicataria, serán los responsables de los controles (monitoreos y registros) en todas las etapas de la prestación. Sin perjuicio de lo cual el MINISTERIO se reserva la facultad de proceder a monitoreos o registros que realicen sus propios efectores autorizados Equipos de profesionales Nutricionistas y Equipos técnicos provinciales.

c) MANEJO Y ELABORACIÓN DE ALIMENTOS EN COCIDO

MANEJO Y ELABORACIÓN DE ALIMENTOS
9.1. Deberán existir sectores diferenciados para lavado, manejo y elaboración de todos los alimentos atendiendo normas de inocuidad alimentaria
9.2. Se deberá controlar las temperaturas y caracteres macroscópicos de los alimentos desde la salida del almacenamiento hasta su servicio al comensal
9.3. Lavar correctamente frutas y verduras, hoja por hoja las que contengan, con agua corriente, realizar remojo de 15 a 30 minutos en agua clorada (lavandina 50 g Cl activo por litro) colocar 3 ml por litro agua, o 30 ml en 10-12 litros agua (referencia 1 balde o 1 pileta cocina familiar) . Descarta la solución desinfectante y enjuagar correctamente con agua potable /segura.
9.4. Las latas deberán sanitizarse con alcohol al 70% antes de abrirlas
9.5. Lavarse las manos frecuentemente (cada 30 minutos , siempre entre cambio de tareas, luego de usar el sanitario y manipular residuos y toda vez que estén sucias recomendado) y principalmente luego de manipular alimentos crudos, envases, equipamiento. Evitar en todo momento llevarse las manos a la cara.
9.6. Utilizar guantes descartables al momento de porcionado de las preparaciones en recipientes individuales del comensal (comidas, postres que se envasan, etc.)
9.7. Realizar todas las preparaciones el mismo día de consumo a excepción de postres que requieran enfriamiento y pelados y sanitizados de vegetales, en cuyo caso adelanto en la elaboración no será mayor a 24 horas en todos los casos.
9.8. Las cocciones deberán alcanzar superar los 75 °C, en hervidos 100°C, en elaboraciones al hornos superior a 120°C Los alimentos cocidos no deberán permanecer más de 2 horas desde que el alimento sale de la Cocción hasta su porcionado y cargarse en los contenedores a más de 75°C para propiciar temperaturas bioseguras hasta su servicio
9.9. Probar las comidas, sin introducir el cubierto nuevamente en el alimento luego de haberse introducido en la boca, utilizar técnica doble cuchara
9.10. Los utensilios, deberán mantenerse limpios, ser de material inoxidable, no tóxico, no absorbentes y que no transfieran olores y sabores al alimento, aptos para contacto con alimentos. Tablas de picar plásticas de alta densidad al igual que cabos de cuchillas de madera, diferenciados por colores según usos. Todos los enseres se mantendrán en perfecto estado de conservación, debiendo el adjudicatario descartar aquellos que presenten deterioro
9.11. Evitar durante todas las etapas del alimento la contaminación biológica, física o química
9.12. Controlar diariamente el estado de salud del personal

9.13. Controlar y capacitar permanentemente al personal. El personal de la adjudicataria deberá contar con el Curso Taller de manipulación en alimentos oficial y Libreta sanitaria / Carnet manipulador vigente según corresponda art 21, Ley 18284.

9.14. La Empresa adjudicataria, designará un responsable de los controles (monitoreos y registros) en todas las etapas de la prestación y deberá comunicará los datos personales de tal designación y la novedad en Libro de Ordenes, todo ello a firma conjunta con la autoridad del Organismo y/o Dirección del Establecimiento

9.15. En todo el proceso de elaboración el Organismo Provincial de Niñez y Adolescencia podrá efectuar controles "in situ" en los Dispositivos / Centros de elaboración/producción con personal técnico designado al efecto, el que deberá ingresar a las cocinas munido de la correspondiente libreta sanitaria municipal / carnet manipulador emitido por la provincia vigente, poseer curso de manipulación oficial y utilizando vestimenta completa de colores claros / blanco incluyendo pantalón, chaqueta / ambo , delantero, cofia que cubra todo el cabello, calzado anti deslizable y elementos de protección personal (guantes, barbijos etc.) . El personal que realice tareas de limpieza de vestuarios, baños, sanitarios, manipule residuos y su disposición final, no será afectado a tareas de manipulación y procesos con alimentos.

ARTÍCULO 18°.- HIGIENIZACION DE COCINAS Y CENTROS DE DISTRIBUCIÓN Y BIENES DE USO EN RACIONAMIENTO EN COCIDO

1.- TAREAS DE LIMPIEZA

El prestatario deberá realizar diariamente y en cada oportunidad que sea necesaria la limpieza de todos las cocinas y centros de distribución y bienes de uso necesarios para el adecuado 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. Deberá realizar la dilución de los productos de limpieza conforme se establece en sus envases.

El personal que el prestatario afecte para la realización de estos trabajos deberá cumplir con lo prescripto en el Código Alimentario Argentino.- (Art 138-Punto: VI "In fine" "..... el personal que sirve al público o manipula alimentos no podrá ser utilizado para la higienización del local, inodoros, retretes, pisos, muebles, etc. tarea que deberá encomendarse exclusivamente a los peones de limpieza").

2. CONTROL DE PLAGAS

Deberá efectuarse el control de plagas en todos los sectores que se le ceden en uso para la efectiva realización de la prestación: locales de cocina, depósitos de víveres, vestuarios y comedores. A tal efecto, será presentado por la contratista un programa de erradicación de plagas y roedores, donde conste la frecuencia, productos aprobados por la Dirección de Higiene Ambiental y dosificación a utilizar, avaladas por un profesional técnico. En cada oportunidad presentará en el Organismo y/o Dirección del Establecimiento los certificados correspondientes con detalle de los productos utilizados.

3. RESIDUOS

Los residuos deberán ser depositados transitoriamente en recipientes con tapa, de capacidad adecuada a las necesidades, impermeables, fácilmente lavables y provistos de bolsas de material biodegradable.

Estas bolsas deberán proveerse en cantidad suficiente para todos los sectores que comprenden las etapas de preparación, elaboración y distribución/recolección. Los recipientes deberán ser de color blanco, según Norma de Colores de Seguridad, al igual que las áreas que ocupa cada uno de ellos.

Las bolsas deberán ser de color negro, y de un espesor que soporte el contenido. Restos cortantes, como vidrios, loza y hojalata, deberán ser envueltos en papel de diario y desechados en forma separada de los demás, de acuerdo con lo establecido en la Ley de Disposición de Residuos Peligrosos. Normativa Provincial Decreto 450-94 y 403-97.

La ubicación de los recipientes en las distintas áreas, la frecuencia de la recolección, la forma de traslado y destino final de los residuos, serán normatizados por el Organismo y/o Dirección del Establecimiento.

4. RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIA (R.S.E.) EN RESIDUOS

Se establece la separación de residuos: orgánicos, inorgánicos y inorgánicos sanitarios. Esto asegura la separación de los residuos en orgánico e inorgánico que trae consigo los siguientes beneficios:

- Incrementa el acopio de desperdicios reciclables, al facilitar la tarea de selección de los residuos inorgánicos.

- Abre la posibilidad de producir composta para fertilizar los suelos de parques y jardines en la ciudad y sustituir tierra fértil que actualmente se extrae de suelos de los alrededores de la ciudad, actividad sumamente perjudicial para las áreas boscosas que aún se conservan.

- Dignifica el trabajo y disminuye los riesgos a la salud del personal que labora en las plantas de selección, pues la selección se realiza sobre residuos más limpios e inodoros.

a) RESIDUOS ORGÁNICOS

- Se identifican con el color verde

- Son los residuos sólidos biodegradables, es decir, que se descomponen gracias a la acción de microorganismos, y con ellos se puede elaborar composta.

- Ejemplos: cáscaras de frutas y verduras, sobrantes de comida, café o té, residuos de jardinería, cascarones de huevo, cabello, etc.

b) RESIDUOS INORGANICOS

- Se identifican con el color gris

- Son los residuos elaborados con materiales que no se descomponen o que tardan largo tiempo en descomponerse. Muchos de ellos pueden ser reciclados, pero ello requiere que los materiales estén muy bien separados, de ahí la importancia de contribuir desde nuestro entorno.

- Ejemplos: bolsas, empaques y envases de plástico, vidrio, papel, cartón, metales, electrodomésticos, artículos de oficina, cerámica, clavos, ropa, zapatos, etc.

- Separa los residuos inorgánicos de manera independiente:

- Periódico

- Latas de aluminio

- Envases PET

- Cartón

- Papel

- Vidrio

c) RESIDUOS INORGANICOS RESIDUALES

Es muy importante separarlos en una bolsa aparte porque éstos no se reciclan ni reutilizan y pueden transmitir enfermedades.

Ejemplos; papel higiénico, pañuelos, algodón, toallas sanitarias, etc.

ARTÍCULO 19°.- VEHICULOS

Los camiones con provisiones que ingresen al ámbito del establecimiento para la provisión de víveres, deberán presentar, cuando correspondiere, las boletas de pago del Abastecimiento Municipal, póliza de seguro que cubra responsabilidad civil hacia terceros, así como demostrar el cumplimiento de las disposiciones legales acerca del Transporte de Sustancias Alimenticias.

Los camiones que transportes víveres a los Dispositivos/ Centros deberán presentar las correspondientes boletas que acrediten el pago del respectivo abastecimiento municipal, póliza de seguro que cubra responsabilidad civil hacia terceros, así como demostrar el cumplimiento de las disposiciones legales sobre el Transporte de Sustancias Alimenticias. Deberán estar **provistos de una balanza electrónica** en el caso de entrega de racionamiento crudo, que podrán ser eventualmente utilizadas por los Dispositivos/Centros en ocasión de la recepción de víveres para corroborar el peso de cada bulto.

ARTICULO 20°. CAPACITACIÓN MANIPULADORES

La Concesionaria deberá garantizar el cumplimiento de que su personal posea realizado el Curso Oficial de Manipulador de Alimentos en todas las categorías y puestos del personal designado al cumplimiento del presenta contrato, con gastos de emisión de certificados y tasas aranceles fijados por el Ministerio de Desarrollo Agrario de la Pcia. de Bs.As. a su cargo.

A su vez, el Organismo Provincial de Niñez y Adolescencia requerirá en articulación con los equipos técnicos de MINISTERIO el dictado de cursos de Manipulador de Alimentos, por Capacitadores oficiales autorizado por entidad Ministerio de Desarrollo Agrario para los manipuladores de alimentos de los establecimientos en crudo (personal del Organismo).

ARTICULO 21°.- RESPONSABILIDAD DE ENTREGA, CONSERVACION/REPARACION DE LOS BIENES CEDIDOS EN USO.

1) Responsabilidad de entrega:

Al momento del inicio del servicio por parte del adjudicatario se labrará un Acta en donde se establecerán las condiciones edilicias de las áreas afectadas al servicio la que estará suscripta por el Organismo y el Concesionario.

2) Conservación y Reparación de los Bienes Cedidos en Uso

a) De los Bienes Muebles

En todos los Establecimientos el Servicio de Mantenimiento de la cocina estará a exclusivo cargo del prestatario como así también el resguardo, conservación y reparación de todos los bienes cedidos, quién deberá velar por la correcta utilización funcionamiento y reposición permanente incluyendo todas las reparaciones necesarias para el normal funcionamiento del servicio.

Se dará por hecho al presentar la oferta que tiene conocimiento del estado en que se encuentran los bienes cedidos.

b) De los inmuebles

Será responsabilidad del adjudicatario, el mantenimiento de los espacios utilizados para la prestación del servicio. Esta obligación excluye expresamente:

- Mantenimiento y reparación de instalaciones eléctricas y sanitarias que se encuentren dentro de las paredes, pisos y techos del inmueble.
- Todas las instalaciones de gas.
- Toda obra civil que no resulte consecuencia del desgaste por el uso normal de las instalaciones.

ARTICULO 22°.- REINTEGRO DE BIENES.

Al término del contrato reintegrará los citados bienes bajo inventario en buenas condiciones de uso. De existir faltantes, éstos deberán ser repuestos por otros nuevos que reúnan las mismas características constructivas y nivel de calidad, para lo cual el organismo usuario lo intimará en forma fehaciente, acordándole el plazo para proceder al reintegro. Caso contrario, el Organismo y/o Dirección del Establecimiento sin más trámite, dispondrá su realización en forma directa con cargo al prestatario y por el monto que resulte.

En los caso de rescisión del contrato, el equipamiento de propiedad de la Contratista, quedará en poder del Organismo durante un lapso de hasta NOVENTA (90) días corridos, a los efectos de asegurar la continuidad del servicio a los niños, jóvenes y/o madres alojados.

ARTICULO 23°.- MEJORAS O MODIFICACIONES EN LOS BIENES CEDIDOS

a) Mejoras edilicias:

Cualquier tipo de mejora y/o modificación que el prestatario introduzca en los bienes de patrimonio del organismo usuario, para una mejor prestación del servicio, estará a su exclusivo cargo, debiendo sin embargo contar, previamente a su realización, con la aprobación del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad y del Organismo Provincial de la Niñez y Adolescencia.

El cambio que se opere en el bien no modificará de modo alguno su condición de propiedad del Ministerio de Desarrollo, quedando las mejoras incorporadas en forma definitiva, no dando lugar a reclamo alguno en concepto de indemnización o compensación.

b) Mejoras bienes muebles:

El Prestatario deberá proveer todos los elementos que considere necesario para la adecuada prestación del servicio.

ARTICULO 24°.- USO DE COCINAS

El prestatario no podrá disponer de las cocinas ni de los centros de distribución ni de su personal para otro uso o actividad que el estrictamente estipulado en el presente.

ARTICULO 25°.- DEL PERSONAL -GENERALIDADES

El personal dependiente del prestatario deberá cumplir con los siguientes requisitos:

a) Ser mayor de dieciocho (18) años de edad.

b) Contar con Libreta Sanitaria habilitante y actualizada.

c) Ser competente en su cometido. A tales fines la empresa deberá garantizar la capacitación del personal en todos los aspectos vinculados al servicio y en el uso adecuado de equipamiento con nuevas tecnologías.

d) Entidades Ley nº 20.337 y modificatorias. En el caso de entidades encuadradas en la Ley nº 20.337 y modificatorias, el personal afectado a la prestación de los servicios objeto del presente llamado, deberá revestir el carácter de asociados

ARTICULO 26°.- CANTIDAD DE PERSONAL

El prestatario deberá destacar la cantidad de personas que estime necesarias para cumplimentar el servicio con eficacia en todas las etapas de los procesos y en todas las Áreas de Elaboración y Distribución, incluyendo la limpieza de todos los locales que se ceden en uso.

La cantidad de personal ofrecida en el racionamiento en cocido no podrá ser inferior a la cantidad mínima que se detalla a continuación, caso contrario se desestimaré la oferta. Todo el personal deberá contar con capacitación Oficial, libreta sanitaria / carnet manipulador alimentos emitido por la provincia o por jurisdicción distrital correspondiente.

El prestatario deberá contar con personal suplente / franquero que cubra la prestación ante posibles inasistencias de las personas designadas como titulares.

Como referencia, la cantidad dotación de personal mínima permanente para efectuar el servicio racionamiento en cocido según el número de raciones por turno (turno mañana para elaborar

desayuno y almuerzo; turno tarde para elaborar meriendas y cenas) y por cocina será la que se detalla a continuación:

Cantidad de almuerzo o de cena	Total Personal Asignado NOMINA	Referencia turnos	Dotación Min. Permanente		
			Cocinero	Ayudante de cocina	Peón
Hasta 30	4	Alm. tuno mañana	1 uno	--	1 uno
		Cen turno tarde	----	1 uno	1 uno
Hasta 60	6	Alm. tuno mañana	1 uno	1 uno	1 uno
		Cen turno tarde	1 uno	---	2 dos
Hasta 100	9	Alm. tuno mañana	1 uno	2 dos	2 dos
		Cen turno tarde	1 uno	1 uno	2 dos

La Nómina diaria total personal asignado, no contempla los franqueros que deben coordinarse a efectos de cubrir los descansos del plantel de la dotación mínima permanente.

Dispensero/ Stockista: No es necesario con la cantidad proyectada.

Si se superan las 100 raciones por establecimiento, se deberá considerar 1 dispensero jornada 45 hs jornada semanal. Si se superan las 200 raciones elaborativas deberá asignarse Encargado con cumplimiento de las 45 hs de jornada semanal con experiencia en este perfil institucional

ARTICULO 27°.- NUTRICIONISTA/S O LICENCIADAS/OS EN NUTRICION

La contratista designará Director/ra Técnico/a de Planta, con título Universitario de Licenciado/a en Nutrición o Nutricionista-Dietista, con matrícula provincial y certificado de Ética, expedido por el Colegio de Dietistas, Nutricionistas y Lic. en Nutrición de la provincia de Bs. As.; y título en fotocopia legalizada por Escribano Público.

El Personal Profesional y/o el Representante de la Empresa deberán ser reemplazados si es requerido por la Organismo, cuando al solo juicio de ésta, no reúna las condiciones de idoneidad requeridas para el cumplimiento de sus funciones. En caso de desvinculación laboral del citado profesional, la contratista deberá asegurar la continuidad de tal función, reemplazando por otro que asegure el cumplimiento de las mismas exigencias. Este profesional deberá coordinar el control de todos los pasos del servicio de alimentos y de los elementos que se requieren para asegurar el cumplimiento de la prestación y deberá presentarse cada vez que sea requerido por el Organismo y/o Dirección del Establecimiento en un plazo no mayor de 2 (dos) horas.

La cantidad de Licenciados/as en Nutrición o Nutricionistas-Dietistas asistentes, se afectarán de acuerdo al número de raciones y a los procedimientos estandarizados de control de calidad implementados en el establecimiento por la Contratista, siguiendo el siguiente esquema:

- Dispositivos y Organismos con menos de 60 almuerzos o cenas, el profesional Nutricionista realizara como mínimo 1 visita semanal, de 2 hs de asistencia cada una en centro dispositivo en horarios productivos sea de almuerzo o de cena.
- Dispositivos y Organismos con más de 60 almuerzos o cenas, el profesional Nutricionista realizara como mínimo 2 visitas semanales, de 4 hs de asistencia cada una en centro dispositivo en horarios productivos sea de almuerzo o de cena.

Deberán planificar, controlar, coordinar, monitorear y supervisar de acuerdo a la solicitud del pliego y de las normas de procedimiento. Ordenarán y controlarán el cumplimiento de los sistemas de higiene. Realizarán la capacitación permanente del personal dependiente de la Empresa.

Los Licenciados/as en Nutrición o Nutricionistas-Dietistas pertenecerán a la Empresa Adjudicataria en relación de dependencia, dentro de las modalidades que estén de acuerdo con las leyes laborales vigentes.

ARTICULO 28°.- NOMINA DE PERSONAL

La contratista entregará al Organismo y a la Dirección del Establecimiento, con cuarenta y ocho (48) horas de antelación al comienzo efectivo de la prestación, una nómina del personal que empleará, en la cual constarán los siguientes datos actualizados de cada uno de ellos:

- Apellido.
- Nombre.
- Edad.
- Sexo.
- Nacionalidad.
- Tipo y número de documento de identidad. expedido por autoridad argentina.
- Número de libreta sanitaria y fecha de vencimiento de la misma.
- Domicilio real.
- Función que desempeña y área de trabajo asignada (cocina general, dietética, depósito, limpieza, etc.).
- N° de C.U.I.T. o C.U.I.L.

Cualquier modificación a dicha nómina (por altas o bajas) deberá ser comunicada Organismo y/o Dirección del Establecimiento, dentro de las veinticuatro (24) horas de producida.

La nomina deberá incluir en forma diferenciada la dotación mínima permanente siempre presente y la cantidad de personal turnante a cobertura de los francos.

Dicha nómina deberá contener obligatoriamente los datos de los Nutricionistas o Licenciados en Nutrición (acompañando fotocopia del título habilitante y matrícula profesional) y deberá ser actualizada mensualmente en caso que se produzca alguna variante en su dotación y/o función las que deberán ser asentadas diariamente en el libro de servicio.

Queda expresamente prohibida la contratación de empleados del Estado Provincial.

No podrán cumplir sus funciones los trabajadores gastronómicos afectados de: cortes, llagas, granos, rasguños etc., en cualquier punto del cuerpo tocado por dedos que luego tocan alimentos o utensilios, pues hay transmisión indirecta de gérmenes, como así tampoco en caso de encontrarse afectado por enfermedad infecto contagiosa.

ARTICULO 29°.- LIBRETA SANITARIA

Todo el personal, incluyendo choferes, deberá contar con la correspondiente Libreta Sanitaria habilitante actualizada / vigente.

El prestatario deberá presentar todas las Libretas del personal que destaque para la realización del servicio, junto con una fotocopia de las mismas, en el momento en que entregue la nómina exigida en el Artículo 28°. Una vez que el Establecimiento verifique la autenticidad de los documentos, devolverá al prestatario los originales.

Esta Libreta deberá ser exhibida cada vez que la requieran los responsables de la supervisión y auditoría de la prestación

El personal será sometido a una evaluación anual de su estado general de Desarrollo, así como de su vacunación (hepatitis B, tétanos, sarampión y otros, a criterio del Organismo y/o Dirección del Establecimiento, las que serán de aplicación obligatoria).

Conforme aplique en la jurisdicción provincial lo normado en el art 21 Ley 18.284 la Libreta Sanitaria podría ser reemplazada por su equivalente Carnet Manipulador de Alimentos de la jurisdicción provincial.

ARTICULO 30°.- IDENTIFICACION PERSONAL

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

- Nombre de la empresa.
- Apellido/s y nombre/s de la persona.

ARTICULO 31°.- VESTIMENTA Y ACCESORIOS

La contratista deberá dotar a su personal con ropa adecuada a la tarea que realiza (de acuerdo al Convenio Colectivo que agrupa la actividad) uniformes completos y elementos de protección personal correspondientes. Todo ello en buenas condiciones de higiene y presentación; así como tarjetas plásticas de identificación (nombre, apellido y nombre de la Empresa) que deberán ser exhibidas permanentemente sobre el lado izquierdo del uniforme /solapa. El uniforme de colores claros incluirá pantalón o pollera, camisa o chaqueta, gorro o cofia que cubra el cabello en forma completa , delantal impermeable, calzado adecuado de protección suela antideslizable (no se permitirán zapatillas de lona, sandalias o alpargatas), camperas de abrigo para personal afectado a cámaras frigoríficas, barbijo, guantes descartables o de látex, según la tarea; el uniforme deberá evitar confusión con el del Personal de la Dependencia o de otros Servicios contratados.

ARTICULO 32°.- DESIGNACION DE REPRESENTANTES

En caso de no dirigir la prestación el titular personalmente, la Empresa designará un Representante con amplias facultades, que le permitan decidir en nombre de la contratista, acerca de situaciones que se susciten respecto a la relación contractual con el Establecimiento en todos sus aspectos. La delegación de facultades deberá ser expresa, detallada y notificada por escrito a las Autoridades del Establecimiento bajo firma autenticada por Escribano Público. La Contratista queda obligada a la modificación y/o ampliación de la referida delegación de facultades cuando, a juicio de las Autoridades del Establecimiento Usuario, las mismas resulten inadecuadas y/o insuficientes, exigiéndose el mismo requisito de legalización por Escribano Público.

Dicho Representante designado por EL PRESTADOR deberá presentarse en el establecimiento cada vez que sea requerido por la Autoridad competente en un plazo no mayor de dos (2) horas desde el momento de solicitado y/o comunicado por cualquier medio fehaciente (teléfono, mail, etc) a partir del acuse de recibo.

ARTICULO 33°.- COMPORTAMIENTO

El comportamiento del personal deberá ser en todo momento correcto y eficiente, reservándose las autoridades de los establecimientos el derecho de admisión del personal que la Contratista afecte al Servicio, quedando ésta obligada a la separación inmediata de las personas observadas por el Organismo cuando, a su solo juicio, tuvieren razones para ello; las faltas serán debidamente ponderadas, sin perjuicio de las acciones que correspondan iniciar como consecuencia de la conducta.

ARTICULO 34°. - LUGARES DE CIRCULACION

El personal deberá permanecer en sus respectivos lugares de trabajo, prohibiéndose su circulación por las restantes dependencias del edificio y su vinculación con el personal del Establecimiento o con la población asistida, salvo en los casos que así lo exijan razones de servicio.-

ARTÍCULO 35°.- LIBRO ÓRDENES, OBSERVACIONES Y COMUNICACIONES

El Establecimiento exigirá a la Contratista, al comienzo de la prestación la provisión de un LIBRO DE ÓRDENES, OBSERVACIONES Y COMUNICACIONES, de hojas duplicadas y foliadas, en el que se dejará constancia de las novedades, según el siguiente detalle:

1.- ÓRDENES:

Se consignará la descripción de los menús y cantidades que deberán ser suministrados al día siguiente, detallados por regímenes y demás conceptos. Estos datos se consignarán hasta las catorce (14) horas del día anterior a la prestación, o del día hábil anterior a éste, si se tratara de domingos, feriados o no laborables.

Para jóvenes ante casos imprevistos, las preparaciones podrán ser requeridas en cualquier momento.

Además, se consignarán los eventuales cambios de horarios en el suministro de las comidas y los cambios de menús solicitados por la Contratista, debidamente fundamentados y autorizados, o convenidos de mutuo acuerdo.

2.- OBSERVACIONES:

Deberá registrarse:

Toda observación que el establecimiento formule a la Contratista.

Las infracciones cometidas, dejando constancia de artículo e inciso correspondiente a la penalidad aplicada, y el porcentaje a descontar.

Toda otra novedad que el Establecimiento considere necesario poner en conocimiento de la Contratista.

Toda consideración que la Contratista quiera hacer conocer al establecimiento, incluso los descargos a observaciones o sanciones.

Será obligación del titular de la Contratista o su representante, notificarse diariamente en el Libro, hayan ocurrido o no novedades, dándose por notificado en el mismo día aun cuando se negare a firmar; además, firmará el personal jerárquico asignado del Establecimiento. El duplicado de cada folio será entregado bajo firma a la Contratista, para su conocimiento y cumplimiento.

3.- COMUNICACIONES:

Al inicio del servicio, deberá dejarse constancia de la persona designada como responsable operativo de la contratista, quien atenderá reclamos, quejas y solicitudes entre las 7:00 hs y las 21:00 hs. En caso de cambiar a la persona designada, ello deberá constar en el Libro.

Por su parte, la Dirección de Enlace Administrativo designará un representante, quien coordinará los reclamos, quejas y solicitudes de los distintos Centros beneficiarios.

ARTICULO 36°.- ELEMENTOS Y MERCADERÍA DE PROPIEDAD DEL PRESTATARIO

En caso que el Establecimiento no contará, en la Cocina y Sector de preparaciones líquidas y/o especiales, con las máquinas y enseres necesarios y los elementos requeridos para la mejor realización de la prestación, el adjudicatario deberá proveerlos, previa autorización del Organismo y/o Dirección del Establecimiento.

La maquinaria, equipamiento y enseres que la Contratista incorpore al servicio, deberá reunir condiciones de buena calidad de material y construcción, conservación térmica, seguridad e higiene indispensable para el manejo de alimentos, pudiendo el Servicio de Alimentación del establecimiento rechazar lo que a su juicio no cumpla con las mismas.

Toda incorporación de bienes nuevos, deberán ser registrados en Patrimonio por la Contratista, y el registro refrendado por la Dirección del Establecimiento.

Al finalizar la contratación, los retirará en un plazo no mayor de cinco (5) días corridos.

De no cumplir con este plazo establecido se lo intimará, por única vez, a realizarlo dentro de un plazo perentorio de tres (3) días corridos, cumplido el cual se lo considerará como elemento abandonado, pasando en consecuencia a ser propiedad del Ministerio de Desarrollo y/o Organismo.

El Establecimiento no adquiere responsabilidad alguna por la pérdida o deterioro parcial o total de las máquinas y demás enseres de propiedad del prestatario que este afecte a la prestación del servicio, como así tampoco por la falta, pérdida o deterioro de las mercaderías, cualquiera sea el origen de ello.

ARTICULO 37°.- ELEMENTOS CONTRA INCENDIOS

El prestatario deberá, en todos las cocinas o centros de distribución cedidos en uso, contar y/o proveer todos los elementos que sean necesarios a efectos de prevenir incendios (matafuegos ABC capacidad tanque 6 litros, con traba y precinto de seguridad; etc.). Todos los elementos deberán encontrarse permanentemente en perfectas condiciones de uso, los matafuegos con fecha vigencia de carga y de prueba de presurización, colocados colgados en la pared contra chapa baliza correspondiente (no apoyados en el suelo), las revisiones de estos equipos y su existencia, vigencia, correcto estado para el normal uso; a cargo del contratista.

La cantidad y tipo de elementos deberán ajustarse a las normas vigentes y a las que puedan dictarse en el futuro.

ARTICULO 38°.- PENALIDADES

El incumplimiento en término de las obligaciones del contrato coloca al adjudicatario en estado de mora automática y, por lo tanto, sujeto a la aplicación de las sanciones establecidas en los artículos siguientes:

Sin perjuicio de las penalidades previstas por la legislación vigente en materia de contrataciones, se establecen las siguientes sanciones por incumplimiento:

1.- Por utilización de alimentos que incumplen con las normativas y reglamentaciones vigentes; el CINCUENTA POR CIENTO (50%) del valor total del concepto servido.

2.- Por no cumplimentar con el abastecimiento de víveres como garantía de servicio, el TREINTA POR CIENTO (30%) de la facturación del día hasta que se cumplimente con lo solicitado.

3.- Por atraso en el horario de entrega (se entiende por horario de entrega la hora en que se recibe el servicio en el punto de recepción) de cualquiera de los conceptos que componen la ración diaria, los siguientes porcentajes sobre el valor total del concepto servido:

3.1. DIEZ POR CIENTO (10%), por atraso de hasta treinta minutos.

3.2. VEINTE POR CIENTO (20%), por atraso mayor a treinta minutos.

3.3. CINCUENTA POR CIENTO (50%), por atraso mayor a sesenta minutos.

Tales sanciones se aplicarán a partir de la tolerancia admitida, de quince minutos sobre la hora fijada.

Por la no entrega total de un concepto de ración (desayuno, almuerzo, cena o colación), el cien por ciento (100 %) del valor del concepto de ración en su totalidad, además debe ajustar el pago de los insumos que el Establecimiento debió adquirir para solucionar dicho abastecimiento.

4.a)- Por sustitución parcial o total, sin autorización, de los elementos constitutivos de las comidas o preparaciones, el TREINTA POR CIENTO (30%), del valor total del concepto servido.

En los casos de omisión o disminución, sin autorización, de los elementos constitutivos de las comidas o preparaciones, se tendrá en cuenta el componente faltante, de acuerdo a su valor alimentario que redunde en la disminución del aporte nutricional en la prestación aplicándose las siguientes penalizaciones sobre el total del concepto servido:

- 1.1. Carnes rojas, blancas o pescado, SETENTA POR CIENTO (70%).
- 1.2. Lácteos de cualquier tipo, SESENTA POR CIENTO (60%).
- 1.3. Productos de panadería y pastas, CUARENTA POR CIENTO (40%).
- 1.4. Frutas y verduras, VEINTICINCO POR CIENTO (25%).
- 1.5. Otros elementos, VEINTE POR CIENTO (20%).

b) Por reducción de las cantidades de entrega de materia prima alimentos en racionamiento en crudo según la cantidad de raciones a abastecer y/o reducción de cantidades de alimentos que se establecieron necesarios suministrar por comanda lista de comidas promedio/diario al proceso de elaboración:

Independientemente que a posteriori de detectado el incumplimiento, la contratista supla los faltantes:

- 1.1. Carnes rojas, blancas o pescado, CINCUENTA POR CIENTO (50%)
- 1.2. Lácteos de cualquier tipo, CINCUENTA POR CIENTO (50%).
- 1.3. Productos de panadería y pastas, TREINTA POR CIENTO (30%).
- 1.4. Frutas y verduras, VEINTE POR CIENTO (20%).
- 1.5. Otros elementos, DIEZ POR CIENTO (10%).

5.- Elaboración de comidas: cuando las preparaciones no se elaboren de acuerdo a las reglas del arte culinario, por ejemplo, pastas y cereales recocidos o crudos, uso de leche en polvo mal reconstituida con grumos, milanesas quemadas, secas y sin correcto dorado, sopas aguadas, verduras mal higienizadas, alimentos quemados, exceso o falta de condimentos, temperatura inadecuada al tipo de preparaciones (calientes > a 65°C o frías inferior a 5°C), el DIEZ POR CIENTO (10 %) del concepto servido.

6.- Por la utilización de alimentos alterados según el Código Alimentario Argentino en su artículo 6º inciso 5 modificado por R 205/88, el CIEN POR CIENTO (100 %) del valor total del concepto servido, sin perjuicio de otras penalidades que correspondan, y que la contratista está obligada a reponer con productos “aptos para el consumo”.

7.- Por utilización de alimentos contaminados según el Código Alimentario Argentino en su artículo 6º inciso 6, el CIEN POR CIENTO (100 %) de la facturación del día, sin perjuicio de otras penalidades que correspondan, y que la contratista está obligada a reponer con productos “aptos para el consumo”.

8.- Por utilización de alimentos adulterados según el Código Alimentario Argentino en su artículo 6º inciso 7, el CIEN POR CIENTO (100 %) del valor del concepto servido, sin perjuicio de otras penalidades que correspondan, y que la contratista está obligada a reponer con productos “aptos para el consumo”.

9.- Por utilización de alimentos falsificados según el Código Alimentario Argentino en su artículo 6º inciso 8, el CIEN POR CIENTO (100 %) del valor del concepto servido, sin perjuicio de otras penalidades que correspondan, y que la contratista está obligada a reponer con productos “aptos para el consumo”.

10.- Por mantener en cámaras, freezer, heladeras, despensas, depósitos y/o lugares de preparación o distribución, alimentos preparados en días anteriores sobrantes de servicios , el CUARENTA POR CIENTO (40%) de la facturación del día, por cada día de antigüedad de tales alimentos, aun cuando no estuvieran descompuestos.

11.- Por no mantener en los depósitos y cámaras frigoríficas un almacenamiento ordenado e higiénico, o por no mantener en áreas bien diferenciadas alimentos de material descartable y material de limpieza, o por mantener en cámaras frigoríficas preparaciones alimenticias elaboradas junto a víveres frescos sucios, o por mantener en cámaras y antecámaras alimentos en cajones de origen (madera, cartón) sin haberlos trasvasados a cajones plásticos, limpios y sanos, o por no contar con suficiente estantería en depósitos y mantener los alimentos en el suelo, o por mantener bolsas o envases destapados, mal cerrados y/o sin rótulos identificatorios de origen cuando así corresponda y toda otra consideración sobre el área, el VEINTE POR CIENTO (20 %) de la facturación del día. Al incurrir el proveedor en uno o más de los incumplimientos detallados en este inciso dará lugar a la aplicación de la sanción en el porcentaje establecido.

12.-Por no solicitar autorización de reemplazos de almuerzos y/o cenas, desayunos y/o meriendas que no sean equivalentes en calorías, nutrimentos, gramaje y calidad de alimentos, el VEINTE POR CIENTO (20 %) del valor total del concepto no servido.

13.- Por trasgresión a las B.P.M. (Buenas Prácticas de Manufactura, MERCOSUR 1996) el CIENTO POR CIENTO (100%) del valor total de las raciones servidas en el día en que se verificara la infracción, considerando cada situación en forma individual.

14.-Por no cumplimiento del programa de control de plagas preestablecido en el punto 2 del Artículo 18, el CINCUENTA POR CIENTO (50 %) de la facturación del día en que se verifica la infracción.

15.- Por no incorporar el equipo necesario pactado (maquinarias, vajilla, carros, etc.) como complemento del existente, para satisfacer una correcta prestación, el VEINTE POR CIENTO (20 %) de la facturación del día en que se verifica la infracción hasta que se sustancie dicho incumplimiento.

16.- Por insuficiente mantenimiento de la cantidad de personal correspondiente al servicio de cada turno cubriendo todas las categorías, por no proceder al relevo del personal que comete faltas y/o del personal profesional falta de idoneidad o por no cumplir la provisión de ropa, el CUARENTA POR CIENTO (40%) de la facturación diaria, por cada día de mora en cumplimentar las obligaciones señaladas, tomadas individualmente; esta mora se producirá a partir del día siguiente a la notificación de la observación, y por todo el término en que subsista el incumplimiento.

17.- Por no mantener actualizada la nómina del personal, en caso de producirse reemplazo, por cada día y por cada persona, el DIEZ POR CIENTO (10 %) del valor correspondiente al día en que se verificara la infracción

18.- Por la modificación de la planta física y/o equipamiento sin autorización previa, el CINCO POR CIENTO (5%) de la facturación del mes en que se verificó el hecho, sin perjuicio de retrotraer las modificaciones al estado anterior, a criterio de las Autoridades del Establecimiento.

19.- Por no realizarse el mantenimiento adecuado de la planta física y/o equipamiento, asegurando correctas condiciones de uso y operación, el VEINTE POR CIENTO (20 %) de la facturación diaria, hasta que se sustancie dicho incumplimiento.

20.- Por la utilización de sectores, instalaciones y equipamientos cedidos en uso, con fines ajenos a la prestación, el VEINTE POR CIENTO (20%) de la facturación diaria, por cada día en que se verifique tal irregularidad

21.-Por no constituirse el representante de la Contratista en el Establecimiento, dentro de las dos (2) horas de haber sido convocado, o por no estar presente la nutricionista en los horarios establecidos, el CUARENTA POR CIENTO (40%) de la facturación diaria, por cada oportunidad en que ello ocurra.

22.- Por no presentar la documentación a que está obligada, dentro del plazo de cuarenta y ocho (48) horas, el VEINTE POR CIENTO (20%) de la facturación diaria, por cada día de mora.

23.-Por no notificarse diariamente en el Libro de Órdenes y/o de Observaciones, el UNO POR CIENTO (1%) de la facturación mensual por cada día de incumplimiento.

24. Notificada la Contratista de la o las observaciones señaladas, podrá ejercer el derecho de formular descargo por escrito, ante la autoridad del Establecimiento, dentro de las veinticuatro (24) horas; pasado este lapso, la sanción se tendrá por firme y sin derecho a reclamo.

25.- Por no respetar lo establecido en el Artículo 24° y en el Artículo 26°, el CIENTO POR CIENTO (100%) del valor total del concepto servido en el que se verifica la falta.

26.- Por no cumplir con las disposiciones legales acerca del Transporte de Sustancias Alimenticias, según lo establecido en el Artículo 19°, el CINCUENTA POR CIENTO (50%) del valor total del concepto servido.

27.- Las sanciones serán registradas en el Libro de Observaciones, sin embargo LAS SANCIONES PECUNIARIAS que tuvieran origen en controles regulares y rutinarios realizados por Administrador o responsable autorizado del Dispositivo /Centro / Hogar no se aplicarán sin la aprobación expresa del Director del Establecimiento o de la Dirección de Enlace Administrativo, a cuyo objeto deberá verificar por sí o por el Administrador, la ocurrencia de la falta de cumplimiento o del hecho que provoque la sanción. Tal pena será notificada por nota adjunta al expediente de remisión de la factura.

Los incumplimientos que se detectaren en el marco de auditorias y procesos de fiscalización instrucionados por el nivel central del OPNyA y/o realizados por agentes y/o equipos técnicos autorizados por el MINISTERIO quedarán exceptuados de la conformidad del Director del Establecimiento a los efectos de establecer y aplicar SANCIONES PECUNIARIAS que pudieran corresponder.



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

Hoja Adicional de Firmas
Informe gráfico

Número:

Referencia: ANEXO I

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 31 pagina/s.