

MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA | LICITACIÓN PÚBLICA N° /2022

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES

PROGRAMA SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR (SAE)

MÓDULO EXTRAORDINARIO PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA BONAERENSE

ARTÍCULO 1: OBJETO. La presente Licitación Pública tiene por objeto la contratación del servicio de provisión de Módulos Extraordinarios para la Seguridad Alimentaria Bonaerense, destinado a los establecimientos educativos públicos de gestión estatal Amparados en el Programa Servicio Alimentario Escolar (SAE) en el marco del acta acuerdo del Decreto Provincial N° 2077/16, para el período comprendido entre el 1 de agosto de 2022 y 31 de diciembre del 2022.

Se entenderá por "Establecimiento Educativo" al lugar de asentamiento físico de las escuelas o colegios de las distintas áreas educativas: Inicial, Primaria, Media, Educación Especial.

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

La cantidad de zonas en las cuales se divide el distrito para la prestación del servicio del SAE es exclusiva decisión de la Municipalidad de Avellaneda conforme lo establece el Artículo 10° del PBCG.

Las zonas deberán ser cotizadas individualmente y consignando claramente el monto ofrecido por cada renglón, el cual no podrá superar el precio tope establecido por el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires.

La presente contratación abarca un total de 40.000 módulos mensuales.

La autoridad de aplicación de la presente licitación será el Observatorio Social de Políticas Públicas de la Municipalidad de Avellaneda, y sus dependencias (Secretaría de Desarrollo Social y oficina municipal de SAE), conforme al artículo 3° del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

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

ARTÍCULO 2: PRESUPUESTO OFICIAL. El monto de la presente licitación se estima en la suma de \$ 550.636.000,00 (PESOS QUINIENTOS CINCUENTA MILLONES SEISCIENTOS TREINTA Y SEIS MIL) PRESUPUESTO OFICIAL POR ZONA: El presupuesto oficial indicado se divide por zonas de la siguiente forma:

ZONA I (SARANDÍ - VILLA DOMÍNICO ESTE):

- \$ 99.995.497,60 (PESOS NOVENTA Y NUEVE MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE CON SESENTA CENTAVOS)
- TOTAL DE MÓDULOS MENSUALES: 7264

ZONA II (GERLI - PIÑEIRO):

- \$ 82.182.423,00 (PESOS OCHENTA Y DOS MILLONES CIENTO OCHENTA Y DOS MIL CUATROCIENTOS VEINTITRÉS)
- TOTAL DE MÓDULOS MENSUALES: 5970

ZONA III (WILDE OESTE):

- \$ 80.351.558,30 (PESOS OCHENTA MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y UN MIL QUINIENTOS CINCUENTA Y OCHO CON TREINTA CENTAVOS)
- TOTAL DE MÓDULOS MENSUALES: 5837

ZONA IV (WILDE ESTE):

- \$ 80.034.942,60 (PESOS OCHENTA MILLONES TREINTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS CUARENTA Y DOS CON SESENTA CENTAVOS)
- TOTAL DE MÓDULOS MENSUALES: 5814

ZONA V (AVELLANEDA CENTRO):

- \$ 73.179.524,40 (PESOS SETENTA Y TRES MILLONES CIENTO SETENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS VEINTICUATRO CON CUARENTA CENTAVOS)
- TOTAL DE MÓDULOS MENSUALES: 5316

ZONA VI (V. DOMINICO OESTE):

- \$ 69.958.303,80 (PESOS SESENTA Y NUEVE MILLONES NOVECIENTOS CINCUENTA Y OCHO MIL TRESCIENTOS TRES CON OCHENTA CENTAVOS)
- TOTAL DE MÓDULOS MENSUALES: 5082

ZONA VII (DOCK SUD):

- \$ 64.933.750,30 (PESOS SESENTA Y CUATRO MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y TRES MIL SETECIENTOS CINCUENTA CON TREINTA CENTAVOS)
- TOTAL DE MÓDULOS MENSUALES: 4717

ARTÍCULO 3: DURACIÓN E INICIACIÓN DEL SERVICIO. La prestación deberá cumplimentarse dentro del período del ciclo lectivo comprendido entre el 1 de agosto de 2022 al 31 de diciembre de 2022. La Municipalidad de Avellaneda podrá prorrogar el plazo contractual.

ARTÍCULO 4: CONSULTAS, ACLARACIONES y ADQUISICIÓN. Las consultas, aclaraciones y adquisiciones del PBCG y del presente pliego se realizarán ante la Jefatura de Compras y suministros de la Municipalidad de Avellaneda, sita en la Avda. Güemes N° 835, segundo piso, Localidad y Partido de Avellaneda.

Las consultas podrán realizarse hasta tres días hábiles anteriores a la presentación de las ofertas, conforme lo dispone el artículo 4 del Pliego de Bases y Condiciones Generales. Asimismo, las consultas relacionadas con los distintos procesos licitatorios se realizarán ante la Jefatura de Compras y Suministros de la Municipalidad de Avellaneda.

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

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

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

ARTÍCULO 6: PLAZOS. Los plazos establecidos en el presente Pliego deberán entenderse en días hábiles administrativos, excepto que expresamente se establezca que se computan por días corridos.

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

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

ARTÍCULO 7: CONSTITUCIÓN DEL DOMICILIO. Complementando lo dispuesto en el artículo 6 del Pliego de Bases y Condiciones Generales, los oferentes deberán constituir domicilio especial dentro del ámbito geográfico del Partido de Avellaneda. La Municipalidad de Avellaneda constituye su domicilio a tales efectos en la Avda. Güemes N° 835 de la Localidad y Partido de Avellaneda, Provincia de Buenos Aires.

ARTÍCULO 8: ADQUISICIÓN DEL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES. Conforme el artículo 5 del Pliego de Bases y Condiciones Generales, sólo se tendrán en cuenta las propuestas presentadas por las firmas proveedoras que hayan adquirido, previo a la apertura del acto licitatorio, el Pliego de Bases y Condiciones, y se hayan identificado, indicado por quien actúan y constituido domicilio especial.

ARTÍCULO 9: CONDICIONES PARA SER OFERENTE. Podrán ser oferentes las personas humanas o jurídicas regularmente constituidas por alguna de las modalidades previstas y habilitadas por la Legislación vigente en la materia, que acrediten una antigüedad no menor a dos (2) años desde la fecha de su constitución hasta la del llamado a la presente licitación y cumplan con los requisitos previstos para la presentación de la oferta.

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

ARTÍCULO 10: IMPEDIMENTOS PARA SER OFERENTES. En suma a lo estipulado en el Artículo 15 del PBCG, no podrán concurrir como oferentes a la presente licitación:

- A. Las sociedades irregulares o de hecho.
- B. Empresas y/o sociedades que hubieren sido sancionadas con la anulación o rescisión por incumplimiento de las obligaciones contractuales, sea en el país o en el extranjero, en el marco de una relación contractual con la Administración Pública u organismo público de alguno de los Estados Nacional, Provincial o Municipal.
- C. Las que se encontraren suspendidas o inhabilitadas en el Registro de Proveedores del municipio.
- D. Las sociedades que posean acciones de otra u otras sociedades oferentes.
- E. Las personas jurídicas que resulten ser evasoras y deudoras morosas tributarias y/o previsionales de orden nacional o local, declaradas tales por autoridad competente.
- F. La totalidad de los impedimentos enumerados precedentemente son de aplicación en forma individual a las empresas integrantes de las UT que se presenten.

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



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

1. **COTIZACION:** La OFERTA ECONOMICA deberá presentarse en el pedido de cotización adjunto, indicando los precios por módulo extraordinario. La licitación deberá solicitar ofertas completas por tipo de prestación.

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

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

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

En caso de existir discrepancias entre números y letras, prevalecerá el monto expresado en letras. Cuando no se correspondan los precios totales con los unitarios, éstos se tomarán como base para determinar aquellos y el total de la propuesta. Los precios unitarios cotizados serán expresados con dos decimales.

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

Toda vez que el objeto de la presente contratación es la mejora cualitativa y cuantitativa de los alimentos que reciben los beneficiarios del Sistema Alimentario Escolar, se informa que sobre la base de los menús obligatorios que acompañan este pliego como Anexo II, se deberá cotizar indicando las cantidades de cada ingrediente ofrecido y se podrá ofrecer la mejora del menú ya sea aumentando las cantidades solicitadas o bien incorporando otro alimento como refuerzo o mejora de lo solicitado. El módulo alimentario debe incluir en la oferta el empaquetado correspondiente para su correcta distribución, el cual consta de una caja de cartón con el logotipo y leyenda del "PROGRAMA MESA" y del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires (se adjuntará en anexo el modelo tipo).

2. **PRECIOS MAXIMOS:** El presupuesto oficial se encuentra cotizado en base a los siguientes valores, vigentes al 1 de agosto de 2022:
 - A. Módulo Extraordinario de Seguridad Alimentaria: \$2753,18 (Pesos dos mil setecientos cincuenta y tres mil con dieciocho centavos)
3. **INVARIABILIDAD DE PRECIOS:** Los precios en las ofertas que se presenten y en los contratos que se formalicen con la Municipalidad de Avellaneda, serán invariables.

Sin perjuicio de lo expuesto, los precios establecidos en el presente Pliego podrán ser redeterminados por la Municipalidad de Avellaneda durante el plazo de vigencia de la contratación, de conformidad con los aumentos del módulo alimentario de emergencia que disponga el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires en relación al Servicio Alimentario Escolar.

4. **CONDICIONES FRENTE AL IVA:** A los efectos emergentes del Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), en tanto el Municipio contratante reviste la condición de exento, en las ofertas no deberá discriminarse el importe correspondiente a la incidencia de este impuesto, debiendo incluirse el mismo en el precio cotizado.

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

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

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

- El fiador deberá declarar que se constituye en liso, llano y principal pagador con renuncia del beneficio de excusión y de división de acuerdo a los términos de los Artículos 1584, inc. d) y 1589, respectivamente, del Código Civil y Comercial, por todo el término del mantenimiento de la propuesta y por la totalidad del monto, sin restricciones ni condiciones.
- El fiador o asegurador deberá constituir domicilio especial en la Ciudad de Avellaneda y someterse a los Tribunales en lo Contencioso Administrativo de la Provincia de Buenos Aires que correspondan a la jurisdicción del Partido de Avellaneda.
- La emisión del aval bancario o póliza no podrá ser posterior a la fecha y hora de apertura de la licitación. Su vigencia deberá mantenerse durante el plazo establecido en el Formulario de cotización.
- La Póliza de Seguro de Caución debe estar certificada ante Escribano y legalizada por el Colegio correspondiente si se tratara de extraña jurisdicción.
- La Certificación notarial de la firma del gerente de la Compañía Aseguradora debe figurar en cada uno de los folios que integran la póliza y/o aval bancario, como así también el número del Registro notarial y sello del escribano certificante. La póliza deberá contener entre folio y folio el sello de juntura correspondiente.
- Una vez constituida la Garantía en cualquiera de estas dos modalidades, el oferente procederá a realizar el visado de las garantías de oferta en la Dirección de Contencioso dependiente de la Secretaría Legal y Técnica de la Municipalidad hasta el día hábil anterior inclusive a la fecha de apertura. Posteriormente, con el visado cumplido, se depositará en la Tesorería Municipal, adjuntando como Garantía el recibo duplicado extendido por dicha repartición de acuerdo a lo solicitado en el punto 11.1.

12.1: FORMA DE PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS. Las Propuestas que efectúen los concurrentes a la licitación se entregarán en la Jefatura de Compras y Suministros, sito en la Avda. Güemes N° 835 de la Localidad y Partido de Avellaneda, hasta el día ____ de _____ del 2022.

Se deberán presentar en un (1) sobre debidamente cerrado, sin identificación de la empresa oferente, y siguiendo las estipulaciones vertidas en el artículo 16 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

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

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

El mencionado sobre deberá contener la siguiente documentación:

1. Constancia de Constitución de Garantía de Oferta de acuerdo a las modalidades exigidas en el artículo 12 del presente Pliego.
2. El Pliego de Bases y Condiciones Generales y Particulares completo, sellado y firmado en todas sus hojas por el oferente y la constancia de adquisición del mismo.
3. La declaración que se acepta la jurisdicción de la Justicia Ordinaria en lo Contencioso Administrativo de la Provincia de Buenos Aires, perteneciente al Partido de Avellaneda, renunciando a cualquier otra que le corresponda, ello ante cualquier cuestión judicial que se suscite, y la constitución de domicilio especial en el Partido de Avellaneda, donde serán válidas todas las notificaciones e intimaciones relacionadas con la presente licitación.
4. Número de inscripción en el Registro de Proveedores, de la Municipalidad de Avellaneda.
5. Estatuto o Contrato Social según corresponda, Acta de Directorio y de Asamblea donde se indiquen las autoridades vigentes en copias certificadas o autenticadas ante Escribano Público.
6. La firma deberá encontrarse aclarada indicando el carácter del firmante, debiéndose presentar la documentación que acredite el mismo, copia legalizada del poder o del acta de directorio según corresponda.
7. En el caso de U.T., cada una de las empresas integrantes deberá acreditar el cumplimiento de los requisitos enumerados.
8. Antecedentes del oferente que acredite experiencia de más de un año en la provisión de servicios de similares características al solicitado en el presente pliego.
9. Indicadores económico-financieros que acrediten la solvencia del oferente, los que al menos deberán incluir los siguientes datos:
 - A. Índice de liquidez: Activo corriente / pasivo corriente.-
 - B. Índice de solvencia: Activo / Pasivo.-
 - C. Índice de endeudamiento: Pasivo / Patrimonio neto.-
10. En el caso de personas jurídicas, los últimos tres estados contables con informe de auditoría y certificados por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la jurisdicción.
11. En el caso de personas humanas, las últimas tres declaraciones juradas del impuesto a las ganancias y una certificación contable de las ventas realizadas en los últimos tres ejercicios fiscales con dictamen de contador y

- certificado por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la jurisdicción.
12. Los catálogos, folletos, prospectos, planos, publicaciones, certificaciones, etc. que no se soliciten expresamente y que el proponente desee incluir a fin de ampliar o ilustrar su oferta.
 13. Formulario 931 de AFIP con Listado de Personal.
 14. Contrato de Afiliación de A.R.T.
 15. Responsable Técnico. Se deberá acreditar que el oferente cuenta dentro de su nómina con profesionales de la alimentación (Licenciados en Nutrición, Técnicos o Ingenieros en Alimentos o Bromatólogo). Deberá adjuntar además del personal antes mencionado el currículum vitae, Título profesional y copia de Matrícula habilitante, acreditando una antigüedad no menor a un año.
 16. Declaración Jurada designando domicilio especial en el ámbito del Partido de Avellaneda, como así también casilla de e-mail.
 17. Constancias de Pagos: Comprobante de los pagos realizados en los últimos seis (6) meses de IVA y aportes previsionales.
 18. Última Declaración Jurada Anual del Impuesto a las Ganancias y su correspondiente pago.
 19. Copia de la constancia de Inscripción en el Impuesto a los Ingresos Brutos y AFIP.
 20. Copia del certificado del Registro de Deudores Alimentarios Morosos de la Provincia de Buenos Aires.
 21. Habilitación de las Instalaciones:
 - A. Presentar obligatoriamente fotocopia certificada por escribano de la habilitación de las instalaciones, propias o alquiladas, otorgada por los organismos técnicos municipales, provinciales, nacionales, competentes en las respectivas jurisdicciones donde esté ubicado el local, con capacidad de almacenamiento y/o elaboración, situada en un radio no mayor a 35 Km desde el domicilio legal de la Municipalidad de Avellaneda.
 - B. Junto con la habilitación deberá presentar detalle de las instalaciones de la planta y en especial: superficie cubierta y detalles de equipos.
 - C. Deberá poseer cámara frigorífica, lo que acreditará mediante una Declaración Jurada detallando sus características técnicas.
 22. Vehículos propios y/o contratados: El oferente deberá acreditar la existencia de al menos DOS (2) vehículos propios o contratados por zona cotizada, los cuales deberán estar equipados con equipo de refrigeración acorde para el transporte de comidas elaboradas y/o sustancias alimenticias, víveres frescos y secos, habilitados por todos los organismos técnicos pertinentes, en su área de competencia (municipalidad y SENASA).
 23. Declaración Jurada - Servicio de Control Bromatológico: Por medio de la cual el oferente se compromete a contar con un Servicio de Control Bromatológico propio o contratado durante todo el plazo de la prestación.
 24. La Oferta Económica (Pedido de Cotización) en original y duplicado.
 25. Opcional de Mejora. El oferente podrá mejorar el menú conforme al marco nutricional mediante la adición de alimentos adicionales al menú ofertado. Dicha circunstancia deberá estar aclarada específicamente en la oferta presentada, y estar comprendidos en el valor por renglón incluido en la planilla de cotización, quedando establecido que la inclusión de alimentos adicionales no autoriza la modificación del precio establecido por renglón. Será potestad de la Autoridad de Aplicación aceptar o denegar la incorporación de los mismos.

de acuerdo a la opinión técnica de los responsables de nutrición. En el caso de ser aceptados, serán tenidos en cuenta al momento de la valoración de la oferta y caso contrario no serán tenidos en cuenta sin perjudicar el resto de la oferta. Las mejoras nutricionales deberán contar con el aval de la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos, en conformidad con lo dispuesto en el artículo 12 del PBCG.

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

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

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

Leída la última propuesta, los oferentes podrán hacer las observaciones a la formalidad del acto que juzguen necesarios en forma breve y concisa, las que se consignarán en el acta respectiva.

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

1. Que un mismo oferente hubiera realizado dos o más propuestas para una misma zona.
2. Que exista acuerdo tácito entre dos o más oferentes para la misma licitación.
3. Que los contratos de sociedades, en general, tuvieran menos vigencia que el plazo previsto para la entrega de la mercadería.
4. Que el oferente proponga alternativas en el plazo de entrega y forma de pago distintas a las exigidas en el presente pliego.

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

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

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

A partir de la apertura se destinará 1 (un) día hábil siguiente para la vista de las propuestas por parte de los oferentes en el horario de atención al público. Dentro de ese plazo los oferentes podrán plantear impugnaciones, a cuyo efecto deberán efectuar su presentación a través de la Mesa General de Entradas de la Municipalidad de Avellaneda, sita en la Avda. Güemes 835 - Planta Baja - y depositar, además, el 1 %

del total cotizado en efectivo, en concepto de garantía de la seriedad del planteo impugnatorio. Si la resolución de la impugnación prosperara, al oferente se le devolverá dicho depósito, caso contrario, el mismo no será devuelto, no aceptándose reclamo alguno.

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

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

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

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

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

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

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

Dichos valores nutricionales serán analizados por el profesional nutricionista responsable del programa.

La mejora nutricional propuesta deberá cumplir las siguientes condiciones:

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

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

Se otorgarán hasta un máximo de 20 (veinte) puntos a aquellos oferentes que

- acrediten solvencia económico-financiera, acumulando según los siguientes criterios:
- A. Índice de liquidez: Si la razón entre el Activo corriente y pasivo corriente resulta ser igual o mayor a 1,50: seis (6) puntos; si es menor a 1,50: tres (3) puntos.
 - B. Índice de solvencia: Si la razón entre el activo y el pasivo resulta ser igual o mayor a 1,50: seis (6) puntos; si es menor: tres (3) puntos.
 - C. Índice de endeudamiento: Si la razón entre el pasivo y el patrimonio neto resulta ser igual o menor a 0,60: seis (6) puntos; si es mayor: tres (3) puntos.
4. Se descontarán puntos a las empresas que registraren antecedentes de sanciones por la prestación del servicio alimentario escolar contratado por la Municipalidad de Avellaneda, conforme el siguiente detalle:
 - A. Sanción de apercibimiento: se restarán 5 (cinco) puntos.
 - B. Sanción/es de una multa a dos multas: se restarán 15 (quince) puntos.
 - C. Sanciones de tres o más multas: se restarán 20 (veinte) puntos.
 5. Poseer la sede principal de las operaciones en el municipio en cuestión: (20) puntos.
 6. Certificado que acredite la condición de PYME emitido por AFIP o certificado de inscripción a RENATEP (Registro Nacional de Trabajadores y Trabajadoras de la Economía Popular (10 puntos).
 7. Mejoras sobre los valores nutricionales mínimos requeridos de acuerdo al “Marco Nutricional MESA 2022”:
 - a. Entrega de alimentos agroecológicos (huevos, harinas, legumbres, etc.) en un porcentaje no menor al diez por ciento (10%): diez (10) puntos.
 - b. Entrega mínima del cincuenta por ciento (50%) de productos generados por productores locales: cinco (5) puntos.

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

13.2: CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN. Un mismo proveedor puede ofertar y ser adjudicatario en más de una zona, siempre y cuando las zonas adjudicadas no superen en su conjunto un tercio de cupos de módulos alimentarios de emergencia del distrito, excepto que existan una o más zonas sin ninguna o con una única oferta. En este caso, el Municipio podrá determinar la asignación de manera directa a los oferentes conforme el orden de mérito y hasta el límite fijado en el artículo 10 del PBCG.

En caso que las propuestas de un mismo oferente merezcan la adjudicación por una cantidad de cupos que represente un porcentaje mayor al establecido precedentemente, la Municipalidad se encontrará plenamente facultada a desestimar

la/s propuesta/s que excedan la cantidad máxima de cupos señalada debiendo adjudicar a quien le siga en orden de mérito, circunstancia que le será notificada a los respectivos oferentes.

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

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

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

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

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

ARTÍCULO 15: PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO. El contrato quedará perfeccionado con la recepción de la orden de compra por parte del adjudicatario, con la descripción, cantidad, precios, condiciones de elementos adquiridos, de los servicios contratados, quedando aclarado que forman parte del contrato, el PBCG, el PCP y demás especificaciones que sirvan de base a las licitaciones, las ofertas aceptadas, las muestras presentadas y la orden de compra.

ARTÍCULO 16: DEVOLUCIÓN DE LAS GARANTÍAS. Serán devueltas:

1. Las garantías de mantenimiento de oferta a los oferentes que no resulten adjudicatarios, una vez adjudicada la contratación y al adjudicado, una vez constituida la garantía de cumplimiento del contrato.
2. Las garantías de cumplimiento de contrato una vez cumplido el contrato a entera satisfacción del Organismo contratante, salvo que esté afectado por una garantía técnica, la que será devuelta una vez operado el vencimiento del período de dicha garantía.

ARTÍCULO 17: LUGARES DE ENTREGA. La mercadería requerida deberá ser entregada en los establecimientos educativos que se detallan en el ANEXO I del presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares, cuyos domicilios se encuentran

ubicados en el Partido de Avellaneda, Provincia de Buenos Aires, siendo por cuenta del adjudicatario los gastos de flete, acarreo y descarga hasta cada uno de los establecimientos educativos indicados.

Las entregas deberán efectuarse de acuerdo a los días y cantidades informadas por la Municipalidad de Avellaneda, con la correspondiente documentación respaldatoria.

Las cantidades diarias podrían sufrir modificaciones en más o menos de hasta un treinta por ciento (+/- 30%).

ARTÍCULO 18: FORMA Y PLAZO DE ENTREGA. Los módulos alimentarios de emergencia deberán entregarse en caja reforzada, debidamente cerrada y sellada con algún elemento que garantice su hermeticidad (cinta u otro elemento de empaque) y según las especificaciones previstas en el PBCG y sus ANEXOS.

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

- a) MÓDULOS EXTRAORDINARIOS PARA LA SEGURIDAD
ALIMENTARIA BONARENSE

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

ARTÍCULO 20: MENÚS. Los insumos requeridos para producir los menús se ajustarán estrictamente a las especificaciones técnicas establecidas en el PBCG y en el Anexo II, que forma parte integrante del presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares, en los que se detallan, las características, cantidades en gramaje para cada una de las preparaciones y las especificaciones de los víveres necesarios para la preparación de éstos, conforme el área, nivel o modalidad educativa.

ARTÍCULO 21: MODIFICACIÓN DE LOS MENÚS. Los menús sólo podrán modificarse en los siguientes casos:

1. Cuando un acontecimiento imprevisible o casos de fuerza mayor, fehacientemente comprobados, así lo justifique.
2. Cuando la Municipalidad de Avellaneda instrumente un nuevo menú general, conforme artículo 11 del PBCG.

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

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

1. Menús especiales: A solicitud de las autoridades escolares, con prescripción médica, y previa autorización de la Municipalidad de Avellaneda. El adjudicatario deberá proveer los insumos requeridos para procesar los menús necesarios para atender los regímenes especiales de alimentación del o los alumnos.

2. La prescripción médica deberá indicar durante cuánto tiempo se realizará el menú especial.
3. Dichas comidas especiales tendrán el mismo precio que la ración común.

ARTÍCULO 23: PROVISIÓN Y CALIDAD DE LOS PRODUCTOS. El adjudicatario se obliga a suministrar el servicio cumplimentando lo establecido por el Código Alimentario Argentino y las normas legales dictadas o a dictarse concordantes con el mismo, especialmente:

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

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

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

ARTÍCULO 26: DÍAS DE PRESTACIÓN. El servicio deberá prestarse todos los días hábiles, excluyéndose, por ende los días sábados, domingos, feriados nacionales y municipales, no laborales, asuetos fijados en el calendario escolar, duelos nacionales, y los que se determinen oportunamente para realizar los servicios de desinfección, desinsectación y desratización de los establecimientos educativos.

Los días en que se declaren paros nacionales (y/o de transporte) o se realicen jornadas de reflexión y capacitación se podrá brindar a elección de la Dirección de cada Establecimiento el servicio habitual. En estos casos el servicio de comedor deberá ser reemplazado por vianda fría al mismo costo de la ración de un día habitual. El establecimiento o la Municipalidad notificarán a la concesionaria con doce (12) horas de anticipación el tipo de servicio y la cantidad de raciones solicitadas.

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

En caso de que por razones fundadas el proveedor adjudicatario de la zona no llevara adelante la distribución de los menús dicha zona será cubierta por otro adjudicatario a

designar por la Municipalidad que haya resultado también adjudicatario del servicio. Para la selección la Municipalidad se basará en la operatividad, calidad del servicio y antecedentes en la ejecución.

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

1. En el caso de los módulos alimentarios de emergencia, los mismos deberán ser entregados por la mañana según la coordinación que se establezca con la autoridad de aplicación. Los módulos deben ser entregados en los establecimientos en la franja horaria de 9:00hs. a 14:00hs. de la mañana. En los casos que requieran otro horario, se les notificará a cada proveedor en particular tal como está establecido en el Pliego de Bases y Condiciones.
2. El horario límite de entrega de los productos alimenticios, por casos de fuerza mayor y debidamente justificados, es hasta las 15:00hs. A partir de ese horario no se recibirán los alimentos y no se firmaran los remitos.
3. Ante cualquier evento detallado en el párrafo anterior, deberá notificarse a la oficina municipal del SAE dependiente de la Secretaria de Desarrollo Social antes de las 8.30hs. en forma telefónica.

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

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

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

Los requisitos mínimos a cumplir serán los siguientes:

1. Requisitos para los vehículos: ART 154 bis CAA y legislación complementaria.
2. Habilitación Municipal y SENASA, exhibido el Número de Inscripción en el exterior.
3. Construido de material sanitario, ventilada o refrigerada.
4. La unidad de transporte - UTA - debe estar separada de la cabina del chofer.
5. La UTA deberá estar en buenas condiciones de higiene.
6. El transportista deberá poseer uniforme adecuado y libreta sanitaria. Deberá poseer la documentación del producto que transporta.
7. Se deberá contar con la cantidad de vehículos necesarios para poder mantener correctamente la cadena de frío y/o calor de los alimentos y/o preparaciones que distribuyen.
8. El adjudicatario no podrá brindar el servicio sin tomar los resguardos correspondientes respecto a que ninguno de sus dependientes que manipulen la mercadería a entregar padezca o sea vector de enfermedades de transmisión alimentaria, posea heridas, infecciones cutáneas, llagas, diarreas, enfermedades respiratorias, etc.
9. El adjudicatario deberá presentar ante las autoridades municipales el alta médica de aquellos dependientes que hayan padecido alguna enfermedad.

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

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

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

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

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

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

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

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

ARTÍCULO 32: COMPORTAMIENTO. El comportamiento del personal deberá ser en todo momento correcto y eficiente, pudiendo las autoridades del Municipio emplazar a la empresa para la separación perentoria de aquél que así no lo hiciere.

Asimismo, la Municipalidad se reserva el derecho de exigir al adjudicatario la remoción de cualquier miembro de su personal del establecimiento educativo en el que preste servicio.

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

ARTÍCULO 33: DEPENDENCIA LABORAL. Todo el personal afectado a este servicio estará bajo exclusivo cargo del adjudicatario, corriendo por su cuenta el pago de salarios, seguros, leyes sociales y previsionales y cualquier otro gasto sin excepción

vinculado con la prestación del servicio, no teniendo ningún tipo de relación o vínculo laboral con la Municipalidad de Avellaneda.

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

El adjudicatario no podrá disponer de su personal destacado para otra actividad que la que le ha sido adjudicada estrictamente en el presente pliego.

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

Los informes presentados deberán contar con un detalle minucioso de cada relevamiento higiénico-sanitario efectuado en las plantas o depósitos del adjudicatario, y protocolos de análisis correspondientes a las tomas de muestras realizadas.

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

El adjudicatario deberá someterse diariamente, sin excepción, al control bromatológico dispuesto por la Municipalidad de Avellaneda en la calle Obreros de la Negra N° 110 de Avellaneda, de conformidad a los términos de la Ordenanza Municipal N° 8.360/90 y su modificatoria N° 10.422.

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

1. Las plantas elaboradoras y depósitos que utilice con sus instalaciones y equipos.
2. Los vehículos con los que transporte las mercaderías.
3. Los contenedores térmicos que se utilicen para prestar los servicios.

Asimismo, deberá tomar los recaudos para que las operaciones de carga y descarga, ingreso y egreso de mercadería se desarrollen en condiciones de higiene.

Deberá realizar la limpieza de todos los locales y bienes de uso necesarios para el cumplimiento de la prestación del servicio, quedando a su exclusivo cargo la afectación del personal, el aprovisionamiento y los gastos que demande la adquisición de los elementos destinados para el logro de tal fin.

ARTÍCULO 36: DESINFECCION, DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN. El adjudicatario deberá efectuar, toda vez que sea necesario y como mínimo con una frecuencia mensual, la desinfección, desinsectación y desratización de las instalaciones afectadas a la prestación del servicio adjudicado: sectores de cocina, depósitos de víveres, vestuarios, etc.

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

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

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

Sistema de comunicación oficial:

1. Correo electrónico: sae.mdavellaneda@gmail.com
2. La adjudicataria podrá dirigirse en forma telefónica a los N° 6089-2034/2058 en situaciones que deban ser solucionadas de manera urgente. Las mismas deberán ser formalizadas y enviadas a través de correo electrónico dentro de las 24 hs. o podrán ser citados para que concurran a la oficina municipal de SAE de la Secretaría de Desarrollo Social dependiente del Observatorio de Políticas Públicas a suscribir el acta correspondiente.

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

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

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

ARTÍCULO 41: ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS NO PREVISTOS. Se incorporarán establecimientos educativos al Servicio Alimentario Escolar únicamente con la autorización del Ministerio de Desarrollo de la comunidad, en las modalidades que se asignen.

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

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

ARTICULO 42: FISCALIZACIONES. Todos los aspectos de la prestación serán objeto de una permanente fiscalización incluyendo enunciativamente:

1. La provisión de mercadería a granel. Las diferentes acciones y etapas en el proceso de elaboración, así como su almacenamiento, transporte, carga y descarga, composición y calidad, conservación, distribución y cumplimiento de menús, horarios y cantidades.

2. Gramaje de cada uno de los componentes de la ración servida.
3. El estado de conservación de los elementos utilizados para el envase e identificación de la mercadería.
4. El mantenimiento, estado y funcionamiento, del equipamiento y las instalaciones de la planta elaboradora.
5. El mantenimiento y estado de conservación de los vehículos, contenedores térmicos y servicio de control bromatológico.
6. Cumplimiento de los requisitos en cuanto a seguros y documentación.
7. Condiciones de higiene y limpieza.

42.1: FISCALIZACIÓN GENERAL. El Ministerio de Desarrollo de la comunidad y/o la Secretaría de Desarrollo Social de la Municipalidad de Avellaneda, cuando lo determinen, efectuarán el control constante de la prestación, mediante personal idóneo que concurrirá a los establecimientos educativos, así como también a las plantas elaboradoras, oficinas y toda otra instalación denunciada por el adjudicatario, para efectuar inspecciones de rutina o las especiales que se requieran a fin de determinar que el adjudicatario cumple con las obligaciones a su cargo, debiendo este último -y sus dependientes-colaborar con el personal de fiscalización arriba referido en todo lo que haga al debido cumplimiento de las funciones de este último.

ARTÍCULO 43: CONTROL DE GRAMAJES. Provisión de balanza para control de mercadería: a los efectos de la debida comprobación del gramaje de los alimentos, el proveedor dispondrá para la entrega de la mercadería en cada vehículo, una balanza portátil, la que deberá encontrarse en todo momento en perfecto estado de funcionamiento y exactamente calibrada, verificada y habilitada por la Municipalidad de Avellaneda. El adjudicatario deberá poner dicha balanza a disposición de las autoridades de contralor cada vez que éstas lo dispongan.

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

ARTÍCULO 45: RECEPCIÓN DE LOS SERVICIOS Y FACTURACIÓN. El adjudicatario contra la entrega de la mercadería, hará firmar diariamente al personal Directivo a cargo de cada Establecimiento Educativo, un remito, que indicará claramente la cantidad y tipo de mercadería entregada.

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

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

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

REMITOS:

1. Los remitos deberán contener la cantidad de cupos y mercadería entregadas efectivamente en cada establecimiento educativo.
2. Asimismo, deberán contener el respectivo sello del control bromatológico dispuesto por la Municipalidad de Avellaneda y no deben encontrarse enmendados ni registrar tachaduras.

3. Los remitos que se encuentren observados, recepcionados en disconformidad o enmendados (tachados) por las autoridades de cada establecimiento educativo no serán abonados.
4. Los remitos confeccionados durante la semana deberán ser entregados el lunes siguiente, sin excepción, antes de las 12 hs. en la oficina de SAE dependiente de la Secretaría de Desarrollo Social. Los mismos deberán contener el detalle de la entrega de la mercadería y provisiones de la semana anterior.
5. La entrega de la mercadería en los establecimientos, será acompañada del remito correspondiente de manera individualizada. En ellos se deberá detallar en gramos y/o unidades los productos entregados y se especificará el tipo de producto y marca. Se confeccionarán por original, duplicado y triplicado, el original deberá ser remitido al ente ejecutor, el duplicado quedará en poder del establecimiento educativo y el triplicado a favor del adjudicatario.

FACTURAS:

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

ARTÍCULO 46: FACTURACIÓN DEFINITIVA. La facturación se realizará de acuerdo al Real Servicio Prestado, y no superará el importe que resulte del cálculo de la totalidad de los alumnos que concurrieron a tomar servicio por el importe que el Ministerio de Desarrollo de la comunidad fije para las distintas modalidades.

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

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

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

ARTÍCULO 47: CONDICIÓN DE PAGO. La liquidación del precio que deberá abonarse al contratista se efectuará mensualmente por aplicación de los montos adjudicados y con referencia a las prestaciones efectivamente cumplidas dentro de cada mes calendario.

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

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

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

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

ARTÍCULO 48: COMPROMISO DE CONTINUIDAD. Al suscribir el contrato el adjudicatario reconoce que se trata de la prestación de un Servicio Público Esencial y que su interrupción o suspensión puede ocasionar serios perjuicios al interés general y afectar la salud de los comensales.

Por ello acepta la aplicación de las leyes de orden público existentes, que no permiten al adjudicatario por ninguna causa interrumpir, suspender, o abandonar el servicio, sea total o parcialmente.

En caso de resultar adjudicataria una Unión Transitoria de Empresas (U.T.) o una Asociación de Colaboración, las firmas integrantes de aquéllas serán solidariamente responsables por el cumplimiento del contrato.

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

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

50.1: PÉRDIDA DE GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO. Si el adjudicatario no integra la garantía de cumplimiento del contrato a requerimiento de la Autoridad de Aplicación previo a la entrega de la orden de compra, se lo intimará en forma fehaciente.

Vencido el plazo otorgado en la intimación sin que se haya cumplimentado tal obligación, se le rescindirá el contrato con la pérdida de la garantía de la oferta o de un monto equivalente a dicha garantía, sin perjuicio del cargo que se le formule al adjudicatario por los daños y perjuicios que dicha conducta puede haberle ocasionado al Municipio.

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

50.3: MULTAS POR INCUMPLIMIENTO. La Municipalidad de Avellaneda aplicará La Autoridad de Aplicación aplicará las siguientes multas:

- A- Entrega fuera de término: Se aplicará una multa equivalente al valor de una jornada (entendiendo por ésta a la totalidad de cupos que el proveedor entrega en el distrito en el día en que ocurrió el

incumplimiento) de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada, por cada infracción detectada. Sin perjuicio de esto, el Municipio podrá reducir el monto de la multa conforme a la siguiente tabla de gradación establecida de acuerdo a la cuantía del atraso, que deberá ser especificada en el PCP:

- i. Hasta 45 minutos de la hora estipulada en el pliego, podrá reducirse en un 75% como máximo.
- ii. Entre 46 y 75 minutos de la hora estipulada en el pliego, podrá reducirse en un 50% como máximo.
- iii. Entre 76 y 90 minutos de la hora estipulada en el pliego, podrá reducirse en un 25% como máximo.
- iv. 91 minutos en adelante, no podrá reducirse.

La aplicación de la multa no exime al proveedor de la obligatoriedad de entregar la mercadería.

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

- B- Entrega de material indebido o en malas condiciones: Se aplicará una multa equivalente al valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada, por cada infracción detectada. La aplicación de la multa no exime al proveedor de la obligatoriedad de reponer la mercadería faltante o en mal estado.
- C- Menor cantidad que la contratada: Se aplicará una multa equivalente al diez por ciento (10%) del valor de adjudicación correspondiente a los bienes no entregados.
- D- Por entrega de alimentos con falta de rotulación: Se aplicará una multa equivalente al diez por ciento (10 %) valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada.
- E- Por no solicitar autorización de reemplazos en las prestaciones: Se aplicará una multa equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada.
- F- Por sustitución parcial o total, sin autorización, de los elementos del módulo: Se aplicará una multa equivalente al treinta por ciento (30%), valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada.
- G- Por entregar el remito sin especificar el producto, marca y gramajes o unidades correspondientes: Se aplicará una multa equivalente al diez por ciento (10 %) valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada.
- H- Por falta de coincidencia del remito con el tipo de mercadería entregada: Se aplicará una multa equivalente al treinta por ciento (30%) valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada.
- I- Por entrega de mercadería inferior a la cantidad de los cupos asignados: Se aplicará una multa equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada.
- J- Por diferencia mayor al 5% entre el remito y la cantidad de mercadería entregada: Se aplicará una multa equivalente al cincuenta por ciento

(50%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada.

- K- Por no entregar el remito en el día: Se aplicará una multa equivalente al diez por ciento (25%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada.
- L- Por la transferencia o cesión del contrato: Serán aplicables las sanciones especificadas en el artículo 35 del PBCG.

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

ARTÍCULO 51: CAUSAS DE EXTINCIÓN DEL CONTRATO. El Contrato se extinguirá por las siguientes causas:

1. Expiración del plazo contractual.
2. Mutuo acuerdo.
3. Quiebra, liquidación sin quiebra y concurso preventivo del contratista.
4. Rescisión por incumplimiento del contratista.

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

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

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

1. Cuando en violación de la buena fe contractual, el contratista hubiera incurrido en inexactitudes o reticencia o falsedades al momento de formular la oferta, de modo tal que hubieran causado errores significativos o determinantes en la adjudicación.
2. Cuando el servicio hubiera sido interrumpido por causas atribuibles al Contratista durante tres (3) días consecutivos o diez (10) alternados por semestre.

Se considerará interrupción del servicio tanto la falta total de ejecución de cualquiera de las prestaciones como su reducción en un porcentaje que supere el cuarenta por ciento (40%) de cada una de las prestaciones.

3. Cuando el contratista resulte penalizado durante dos (2) meses seguidos con multas o descuentos de facturación superiores al quince por ciento (15%) de la facturación mensual
4. Cuando el promedio semestral de multas aplicadas al contratista supere el diez por ciento (10%) de la facturación mensual promedio durante ese semestre.
5. Por falta de constitución o falta de mantenimiento de la totalidad de los

- seguros y/o garantías exigidos en el presente y en el PBCG.
6. Por transferencia o cesión del contrato o de la participación patrimonial en la persona jurídica o consorcio contratista, no autorizada.
 7. Por reemplazo no autorizado del responsable técnico.
 8. Por incumplimiento de la fecha de inicio del servicio o provisión.
 9. Por infracción a las normas tributarias, previsionales y laborales del Contratista.
 10. Por abandono del servicio o falta de entrega.
 11. Falta de entrega en tiempo y en forma.

ARTÍCULO 54: CONSECUENCIAS DE LA RESCISIÓN POR INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATISTA. Rescindido el contrato por incumplimiento del contratista, éste deberá indemnizar al Municipio por cualquier daño que éste acredite, incluyendo intereses y costas.

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

Además, la Municipalidad podrá:

1. Ejecutar la garantía de cumplimiento de contrato.
2. Retener y utilizar durante un plazo de hasta veinticuatro (24) meses por sí o por terceros los bienes afectados al servicio necesarios para continuar prestando el servicio durante el plazo contractual remanente, a costa del contratista.
3. Si el monto del perjuicio supera la garantía de cumplimiento de contrato, podrá hacer efectivo su cobro sobre los bienes y equipamientos del contratista, pudiendo ejercer sobre los mismos el derecho de retención.
4. La contratista deberá indemnizar al Municipio por cualquier daño que éste acredite, incluyendo intereses y costas.
5. Podrá asimismo compensar las indemnizaciones y las multas aplicadas con los créditos que el Contratista mantuviera con la Municipalidad de Avellaneda.
6. En los casos que la rescisión se debiera a cuestiones de responsabilidad técnica, se remitirán los antecedentes al Consejo Profesional respectivo a los fines que correspondan.

ANEXO I

ZONA I: SARANDI - V. DOMINICO ESTE				
	CUE	INSTITUCION	DIRECCION	MODULOS
1	60092200	EEE 504	L. M Campos 2974	30
2	61673400	EEE 508	C. Piñero 540	17
3	60780400	EP 03	Adrogué 438	394
4	60446600	EP 05	Av. Mitre 4368	300
5	61096900	EP 10	Av. Mitre 2985	481
6	60659900	EP 15	Magan 981	217
7	61002300	EP 18	Av. Mitre 2550	400
8	60442000	EP 23	Acha y Pitágoras	232
9	61097000	EP 36	Mitre 3695	410
10	60780100	EP 47	Pje. Las Quintas S/N	68
11	60442200	EP 57	Pasteur 1067	173
12	60778900	EP 64	Altolaguirre 452	260
13	60446700	EP 70	Genova 3479	152
14	60820900	ES 03	Deheza 20	337
15	60858500	ES 09	Av. Ramon Franco 4999	600
16	60821000	ES 11	Gelly y Obes 280	410
17	60821100	ES 12	Pitágoras 1450	340
18	62173600	ES 20	Genova y Morse	136
19	61908500	ES 28 ANEXO	Adrogué 438	210
20	61908500	ES 28 SEDE	La Blanqueada 4464	210
21	60164300	ESB 7 (EES 1)	Av. Mitre 2550	80
22	60769400	EST 04	Lambaré 645	462
23	60450400	JIM 04	Ramallo 130	60
24	60821400	JIM 06	San Vicente 46	40
25	60732200	JIM 10	Cordero 2245	70
26	60091900	JIM 13	Supisiche 641	100
27	60449900	JIM 14	Arribeños 331	95
28	60733400	JIM 24	Deheza 1025	130
29	62252000	JIM 31	E. Zola 3967	83
30	60779200	JIM 35	Merlo 4160	145
31	61102500	JIP 902	Paunero 34	100
32	60807900	JIP 906	Iguazú 401	110
33	60092700	JIP 919	Pje. Uspallata 1471	81
34	60450000	JIP 925	Av. Mitre 3695	85
35	61102400	JIP 928	Av. Mitre 2524	100
36	60202700	JIP 929	La Blanqueada 4434	95
37	60450300	JIP 934	Cucha Cucha e/Génova y Morse	51
TOTAL				7264

ZONA II: GERLI- PIÑEIRO				
	CUE	INTITUCION	DIRECCION	MODULOS
1	61044700	EP 02	Mejico 862	179
2	60803100	EP 14	Aldecoa 821	145
3	61044600	EP 17	Chile 159	190
4	60735300	EP 24	Basavilbaso 1612	250
5	60403900	EP 28	H. YRIGOYEN 1539	308
6	60377200	EP 37	Lacarra 1530	373
7	60377300	EP 40	Campichuelo 765	358
8	60404000	EP 41	Galicia 467	213
9	60746800	EP 45	Camino Gral Belgrano 1030	318
10	60802900	EP 53	Paso de la Patria 1830	135
11	60377400	EP 60	Heredia 961	118
12	61002000	ES 04	Donovan 1470	615
13	60790600	ES 05	Lebenson 965	270
14	61080300	ES 06	Giribone 648	140
15	60746700	ES 07	Camino Gral Belgrano 1030	200
16	61775700	ES 30	República del Líbano 1530	230
17	60778400	EST 09	M. Bravo 1069	220
18	60231100	JIM 01	Pje. Lamanna 1075	119
19	60377800	JIM 07	Gral Paz 1034	82
20	61079400	JIM 08	Anatole France 1470	100
21	60430300	JIM 17	Basavilbaso 1943	79
22	61002400	JIM 18	Limay 1650	90
23	61079300	JIM 32	O´Higgins 2050	85
24	61002600	JIM 40	Elizalde 1350	153
25	60404100	JIP 901	Aldecoa 817	76
26	60201500	JIP 904	Sta Fe 1530	96
27	60201400	JIP 907	Chile 159	121
28	60404200	JIP 909	Mejico 862	114
29	60377500	JIP 910	Donovan 1474	87
30	60733100	JIP 914	Camino Gral Belgrano 1040	120
31	60404400	JIP 915	Paso de la Patria 1830	133
32	60201000	JIP 917	Galicia 467	71
33	60735900	JIP 920	República del Líbano 1935	85
34	60735800	JIP 922	Coghlan 1663	97
TOTAL				5970

ZONA III: WILDE OESTE				
	CUE	INSTITUCION	DIRECCIONES	MODULOS
1	60897300	EP 51	Campichuelo 6709	521
2	60730900	EP 55	Rodó 1150	650
3	61080200	EP 63	Rondeau 1910	642
4	61371700	EP 69	Arredondo y Lynch	582
5	60746500	ES 08	Rondeau 1910	380
6	61721300	ES 21	Yapeyú 828	340
7	61733200	ES 25	Campichuelo 6709	295
8	61729100	ES 26	De la Peña 1452	300
9	61733300	ES 35 (ex ESB 14)	Pje. Carlino 6211	361
10	60734700	EST 03	Friuli 1872	270
11	61080300	EST 06	Cotagaita 20	175
12	60731700	JIM 22	J. Hernandez 536	135
13	61079600	JIM 28	Venezuela 6210	190
14	60164000	JIM 34	Cangallo 5827	140
15	60731600	JIM 37	Martinto 1255	150
16	61079700	JIM 39	Av. Belgrano 5052	103
17	60779500	JIP 903	Av. Mitre 6175	167
18	61079500	JIP 926	Yapeyú 1899	227
19	62271600	JIP 935	Yapeyú 724	209
TOTAL				5837

ZONA IV: WILDE ESTE				
	CUE	INSTITUCION	DIRECCION	MODULOS
1	60779400	EEE 503	Ramón Franco 6083	125
2	61499900	EL/CFL 2	Pasaje 3 y lincoln	118
3	60858600	EP 08	M. Fierro 58	750
4	60858700	EP 20	B. Blanca 585	470
5	60858800	EP 21	Lobos 161	539
6	60780500	EP 38	N. Oroño 5950	180
7	60780600	EP 43	Merlo 5687	230
8	60780700	EP 50	Raquel Español 1465	452
9	60779900	EP 52	Las Flores 1600 (torres)	500
10	60744900	ES 02	Martin Fierro 590	280
11	61340700	ES 10	Las Flores 1600	500
12	61725800	ES 32	R. Español 1466	288
13	61775100	ES 34	R. Franco y B. Blanca	250
14	60779000	JIM 09	S. Soreda 5455	165
15	60779100	JIM 11	S. Nicolas 6178	60
16	60202200	JIM 29	Las Flores 1600 (torres)	250
17	60202600	JIP 912	N. Oroño 6442	154
18	60779600	JIP 913	Polonia 160	158
19	60780200	JIP 921	N. Oroño 5960	108
20	60779700	JIP 923	Ramón Franco 6081	110
21	61294000	JIP 933	Polonia y Merlo	127
TOTAL				5814

ZONA V: AVELLANEDA CENTRO				
	CUE	INSTITUCION	DIRECCION	MODULOS
1	60746600	EEE 501	Laprida 153	140
2	60403700	EEE 502	Sagol y España	78
3	61030400	EEE 505	Colon 960	72
4	61499800	EL/CFL 1	España 620 (y Sagol)	112
5	61030500	EP 01	Av. Mitre 750	500
6	60732300	EP 04	V. Sarsfield (al 1000) y C. Larralde	240
7	60776900	EP 07	9 de Julio 214	337
8	61030200	EP 11	Chacabuco 771	152
9	60395800	EP 13	25 de Mayo 371	200
10	61098600	EP 22	Av. Mitre 2125	325
11	61030100	EP 25	Suarez 148	329
12	60164200	EP 42	Av. Belgrano 1373	210
13	60961500	EP 46	Lavalle 131	490
14	60164300	ES 01	Elizalde 5	153
15	60777100	ES 13	Berutti 263	377
16	61774900	ES 27	Roca 325	155
17	61908700	ES 29	Olavarria 248	125
18	61048300	EST 05	Palaa 747	40
19	60747100	EST 07	Marconi 745	250
20	61033800	EST 08	Lavalle 43	300
21	61048400	JIM 19	Colon 446	70
22	60406400	JIM 36	España y Díaz Velez	100
23	60445700	JIP 905	Elizalde 12	108
24	60165300	JIP 908	Arenales 42	116
25	60449800	JIP 927	Av. Belgrano 1260	110
26	61102300	JIP 930	V. Sarsfield y C. Larralde	57
27	60401800	JIP 932	M. Acosta 146	170
			TOTAL	5316

ZONA VI: V. DOMINICO OESTE				
	CUE	INSTITUCION	DIRECCION	MODULOS
1	60660500	EEE 507	Helguera y Posadas	150
2	60821300	EP 16	Cdoro. Rivadavia 4455	335
3	60821500	EP 27	Chascomus 975	290
4	60442100	EP 32	De la Serna 4655	679
5	60441900	EP 58	Posadas 961	280
6	60733800	EP 59	Pierres 1250	133
7	61079200	EP 61	Boulevard de los Italianos 1463	446
8	60821600	EP 66	Gral Pico 189 (y Av. Belgrano)	370
9	61736900	ES 23	De la Serna 4655	432
10	61908200	ES 31	Pierres 1250	257
11	61849800	ES 33 (ex ESB 6)	Cdoro. Rivadavia 4455	151
12	60744900	EST 02	Gral. Pico 1305	360
13	60733700	JIM 02	De la Serna 4750	276
14	61303500	JIM 05	Av. Belgrano 4049	73
15	60733500	JIM 23	Barceló 1983	150
16	60733600	JIM 26	Pedernera 1769	130
17	60821700	JIM 30	Galvez 28	130
18	60243300	JIM 33	Villegas 4233	110
19	60175300	JIM 38	Posadas 956	130
20	60242800	JIP 918	Cdoro. Rivadavia 4427	90
21	60242900	JIP 924	Gral. Pico 185	110
			TOTAL	5082

ZONA VII: DOCK SUD				
	CUE	INSTITUCION	DIRECCION	MODULOS
1	60222000	EEE 506	Debenedetti 2551	82
2	60803000	EP 06	Vieytes 1590	336
3	60808900	EP 09	M. Estevez 1000 (Torres)	209
4	60221900	EP 31	Irala y Vertiz	292
5	60808400	EP 33	I. Huergo 1534	335
6	60231200	EP 35	Debenedetti 1338	392
7	60808600	EP 67	Canalejas 2053	220
8	61908600	ES 22	Nuñez 1349	654
9	61774800	ES 24	Vieytes 1590	280
10	60808300	EST 01	L. Alem 1910	475
11	60231000	JIM 03	Espejo 1411	144
12	60231300	JIM 12	25 de Mayo 1000	140
13	60807800	JIM 15	Argañaraz 1161	140
14	60808800	JIM 20	Nuñez y Suarez	140
15	60222000	JIM 21	E. del Campo 948	104
16	60231400	JIM 25	M. Estevez 1120	150
17	60809000	JIM 27	Sargento Ponce 790	115
18	60808700	JIP 911	L. Alem 1950	190
19	60734800	JIP 916	Lamadrid 665	145
20	60808500	JIP 931	Canalejas 2060	110
21	60808400	LUZ Y FUERZA	I. Huergo 1534	64
TOTAL				4717

ANEXO II

KARINA N. LORENZO
LIC. EN NUTRICION
M.N. 2500 M.P. 1348





"Las Malvinas son argentinas"

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

Marco Alimentario Nutricional SAE 2022

Introducción

Durante el inicio de la pandemia por COVID-19, precisamente del Aislamiento Social Preventivo y Obligatorio, fue necesaria la creación de una nueva modalidad en el programa SAE que consistió en la entrega de módulos alimentarios. Durante el 2021, se fueron recuperando paulatinamente las prestaciones presenciales hasta llegar al recupero total de las mismas, conviviendo con la entrega de los módulos.

Es en este contexto que se define para el 2022 la creación de un nuevo programa de acompañamiento alimentario "MESA bonaerense" (Módulo Extraordinario para la Seguridad Alimentaria), diferente del programa SAE pero complementario al mismo, que da un marco normativo, administrativo y programático que refuerza el rol del Estado en la garantía de la seguridad alimentaria y la posibilidad de brindar una alimentación saludable a las familias.

Los alimentos que conformarán el MESA tendrán un impacto positivo directo en la alimentación de los/as destinatarios/as, y complementa en términos nutricionales las prestaciones presenciales del SAE.

Diagnóstico alimentario y nutricional

Según la última Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS 2) desarrollada por el Ministerio de Salud de la Nación, los patrones alimentarios son inadecuados en general en toda la población y en todas las regiones. Los alimentos saludables como frutas frescas y verduras, carnes, leche, yogur o quesos, se consumen muy por debajo de la recomendación de las Guías para la Población Argentina (GAPA), siendo más marcado para frutas y verduras, y los alimentos no recomendados como bebidas azucaradas, productos de pastelería, productos de copetín y golosinas, que poseen alto contenido de azúcar, grasas y sal y bajo valor nutricional, se consumen muy por encima de la recomendación de las GAPA.

La ENNyS 2 confirma que la población de menores ingresos tiene patrones alimentarios francamente menos saludables. Al comparar poblaciones según la edad, el patrón alimentario de NNyA es significativamente menos saludable que el de los adultos. Los NNyA consumen un 40% más de bebidas azucaradas, el doble de productos de pastelería o productos de copetín y el triple de golosinas respecto de los adultos.

Población destinataria

El módulo se entregará a niños, niñas y adolescentes escolarizados en escuelas públicas de la provincia de Buenos Aires.

Lineamientos

El objetivo nutricional del programa MESA se sustenta en acercar alimentos saludables a las/os titulares de derecho del programa, que puedan ser compartidos al interior de los hogares,

KARINA N. LORENZO
LIC. EN NUTRICION
M.N. 2500 M.P. 1348



"Las Malvinas son argentinas"

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

principalmente para el almuerzo y la cena. Desde el Servicio Alimentario Escolar, se vienen desarrollando múltiples estrategias a fines de garantizar la inclusión de alimentos saludables en las prestaciones presenciales que se brindan en las escuelas. El MESA tiene el propósito de seguir fortaleciendo esta línea de trabajo.

La conformación del MESA definida para el 2022, se orienta a garantizar un aporte de alimentos mínimamente procesados o sin procesar de buena calidad nutricional, promoviendo el consumo de alimentos que suelen encontrarse disminuidos en los patrones alimentarios de la población. Es importante aclarar, que hemos priorizado la inclusión de productos secos y/o enlatados ya que por cuestiones logísticas entendemos que son los más adecuados. Dentro de los alimentos frescos, hemos priorizado la inclusión de huevo, que ha sido un alimento que formó parte del Módulo de Emergencia y que posee gran valor nutricional.

A continuación se presentan los alimentos que se proponen para la conformación modular mensual, y la descripción según grupo de alimentos, aporte nutricional y objetivos de la inclusión de los mismos. Los alimentos deben cumplir con las especificaciones definidas en el ANEXO I: ESPECIFICACIONES.

COMPOSICIÓN MÓDULO VERANO: Vigencia desde 01 Marzo 2022 hasta 30 Abril

2022, desde 01 Octubre 2022 hasta 31 Diciembre 2022.

ALIMENTOS	Presentación	Unidades
Leche fluida Larga vida	Brick x 1 L	4
Aceite de girasol	Botella x 1500 cc	1
Huevo Blanco entero de gallina	12 unidades	1
Fideos Secos Tallarín	Paquete x 500 gs	1
Fideos secos Tirabuzón	Paquete x 500 gs	1
Arroz blanco largo fino 00000	Paquete x 1 kg	1
Jardinera	Lata x 300 gr	1
Harina de trigo fortificada 000	Paquete x 1 kg	1
Tomate triturado	Brick x 520 gs	1
Lentejas secas	Paquete x 400 gs	1
Garbanzos	Paquete x 400 gr	1
Arvejas	Paquete x 400 gr	1
Levadura seca	Paquete x 10 gs	1

KARINA N. LORENZO
LIC. EN NUTRICION
M.N. 2500 M.P. 1348



"Las Malvinas son argentinas"

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

COMPOSICIÓN MÓDULO INVIERNO: Vigencia desde 01 Mayo 2022 hasta 30 Septiembre 2022.

ALIMENTOS	Presentación	Unidades
Leche fluida Larga vida	Brick x 1 L	4
Aceite de girasol	Botella x 1500 cc	1
Huevo Blanco entero de gallina	12 unidades	1
Fideos Secos Tallarín	Paquete x 500 gs	1
Fideos secos Tirabuzón	Paquete x 500 gs	1
Arroz blanco largo fino 00000	Paquete x 1 kg	1
Harina de maíz	Paquete x 1 kg	1
Harina de trigo fortificada 000	Paquete x 1 kg	1
Tomate triturado	Brick x 520 gs	1
Lentejas secas	Paquete x 400 gs	1
Garbanzos	Paquete x 400 gr	1
Arvejas	Paquete x 400 gr	1
Levadura seca	Paquete x 10 gs	1

Posibles reemplazos de acuerdo a la equivalencia nutricional por disponibilidad en el mercado

- 1 paquete de 1000 gr de harina común ley 25630 (con fe, Zinc y Fólico) por 1 paquete de fideos secos ley 25630 (con fe, zinc y fólico) de 500 gr.
- 1 brick de 340 gr de lentejas en conserva por 1 brick de 350 gr de arvejas en conserva, garbanzos, porotos, choclo.
- 1 paquete de 500 gr de harina de maíz por 1 paquete de arroz de 500 gr o por 1 paquete de fideos secos ley 25630 (con fe, zinc y fólico).
- 2 litros de leche larga vida por 1 paquete de 400 gr de leche en polvo.
- 1 docena de huevos por 2 litros de leche larga vida á 1 paquete de 400 gr de leche en polvo.

Aportes nutricionales del módulo SAE

Se selecciona una variedad de 12 a 13 productos, priorizando aquellos que son fuente de energía, proteínas de alto valor biológico, ricos en fibra, hierro no hemínico.

La propuesta distrital del módulo se entrega mensualmente a la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires.

KARINA N. LORENZO
LIC. EN NUTRICION
M.N. 2500 M.P. 1348



"Las Malvinas son argentinas"

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

La nota técnica se encuentra compuesta por su conformación modular, aportes nutricionales determinados y reemplazo de acuerdo a la equivalencia nutricional por disponibilidad en el mercado y la ecuación económica de la inversión en alimentos.

Se adjuntan las aprobaciones correspondientes a módulos según estacionalidad de verano e invierno.

KARINA N. LORENZO
LIC. EN NUTRICION
M.N. 2500 M.P. 1348



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

DISTRITO	MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA
MES CALENDARIO	Módulo que se instrumenta en una entrega por mes
MODULO Fr(x)	MENSUAL

Alimento	PB	F c	cantidad	Energía	Proteínas	Lípidos (g)	A G Sat (g)	Ac G Mo (g)	A G Poli (g)	Col (mg)	H de C (g)	Fibra (g)	Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	P (mg)	Fe (mg)	Zinc (mg)	Niacina (mg)
Arroz blanco 00000	1000,00	1,00	1000,00	346,20	6,90	0,20	0,05	0,06	0,05	0,00	79,20	0,00	4,00	78,00	9,00	93,00	0,70	1,19	4,70
Fideos secos	1500,00	1,00	1500,00	355,74	12,78	1,58	0,23	0,19	0,65	0,00	72,60	2,40	7,00	162,00	18,00	150,00	4,30	1,21	3,00
Harina de Maíz	1000,00	1,00	1000,00	361,84	11,10	3,20	0,41	0,80	1,37	0,00	72,16	1,74	25,00	269,00	12,00	87,00	2,61	0,33	2,40
Leche de vaca entera fluida	4000,00	1,00	4000,00	56,90	3,10	2,90	1,85	0,80	0,19	10,00	4,60	0,00	57,00	137,00	123,00	95,00	0,07	0,33	0,11
Leche en polvo entera	400,00	1,00	400,00	490,40	25,80	24,80	14,76	6,97	0,59	85,00	41,00	0,00	404,00	1224,00	821,00	761,00	0,54	3,32	0,57
Tomate en lata triturado	1040,00	1,00	1040,00	16,41	0,80	0,13	0,02	0,02	0,05	0,00	3,01	0,90	128,00	188,00	31,00	19,00	0,97	0,14	0,74
Arveja fresca enlatada	680,00	1,65	412,12	104,40	6,00	0,80	0,02	0,01	0,01	0,00	18,30	3,40	87,80	155,00	54,10	67,00	1,50	1,50	2,90
Arvejas secas	400,00	1,00	400,00	296,70	22,50	2,90	0,40	0,61	1,24	0,00	45,15	13,50	14,10	1096,00	52,20	340,00	4,30	4,20	2,81
Lentejas fresca enlatada	700,00	1,70	411,76	104,40	6,00	0,80	0,02	0,01	0,01	0,00	18,30	3,40	87,80	155,00	54,10	67,00	1,50	1,50	2,90
Lentejas secas	400,00	1,00	400,00	224,00	20,80	0,80	0,14	0,17	0,46	0,00	33,40	31,40	12,00	1104,00	46,00	265,00	3,86	3,72	1,50
Garbanzos secos	400,00	1,00	400,00	304,56	19,30	6,04	0,63	1,36	2,69	0,00	43,25	17,40	24,00	875,00	105,00	366,00	6,24	3,43	1,54
Aceite de girasol	900,00	1,00	900,00	900,00	0,00	100,00	11,00	27,60	61,10	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Harina de Trigo	2000,00	1,00	2000,00	340,14	10,30	2,70	0,43	0,24	1,14	0,00	68,66	4,60	10,00	176,00	11,00	171,00	4,50	1,80	3,00
Huevo de gallina entero crudo	1200,00	1,19	1008,40	155,80	12,00	11,80	3,18	4,53	2,89	449,00	0,40	0,00	135,00	138,00	56,00	213,00	2,53	1,15	0,20
Levadura seca	10,00	1,00	10,00	39,80	4,8	0,60	0,10	0,01	0,01	0,01	3,80	1,50	0,50	20,00	6,40	12,90	1,66	0,00	0,00
Total en gramos																			

Posibles reemplazo de acuerdo a la equivalencia nutricional por disponibilidad en el mercado

- 1 paquete de 1000gr de harina común ley 25630 (con fe, zinc y fólico) por 1 paquete de fideos secos ley 25630 (con fe, zinc y folico)
- 1 brick de arvejas de 340gr en conserva por 1 brick de porotos, garbanzos, chocho.
- 2 litros de leche larga vida por 1 leche en polvo de 400gr.
- 1 docena de huevo por 2 litros de leche larga vida o 400gr de leche en polvo.

KARINA N. LORENZO
LIC. EN NUTRICION
M.N. 2500 M.P. 1348



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

DISTRITO	MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA
MES CALENDARIO	Módulo que se instrumenta en una entrega por mes
MODULO Fr(x)	MENSUAL

Alimento	PB	F c	cantidad	Folatos (µg)	Vit A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B12 (µg)	Vit C (mg)	Energía (kcal)	Proteínas (g)	Lípidos (g)	A (g)	Sat (g)	H de C (g)	Fibra (g)	Na (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Zinc (mg)	Folatos (µg)	Vit A (µg)	Vit C (mg)
Arroz blanco 00000	1000,00	1,00	1000,00	9,27	0,00	0,04	0,09	0,00	0,00	3462,00	69,00	2,00	0,54	792,00	0,00	40,00	90,00	7,00	11,90	92,70	0,00	0,00	
Fideos secos	1500,00	1,00	1500,00	392,00	0,00	0,72	0,19	0,00	0,00	5336,10	191,70	23,70	3,38	1089,00	36,00	105,00	270,00	64,50	18,15	5880,00	0,00	0,00	
Harina de Maíz	1000,00	1,00	1000,00	44,00	10,10	0,19	0,13	0,00	0,00	3618,40	111,00	32,00	4,12	721,60	17,40	250,00	120,00	26,10	3,30	440,00	101,00	0,00	
Leche de vaca entera fluida	4000,00	1,00	4000,00	5,00	28,00	0,04	0,18	0,44	0,00	2276,00	124,00	116,00	74,00	184,00	0,00	2280,00	4920,00	2,80	13,20	200,00	1120,00	0,00	
Leche en polvo entera	400,00	1,00	400,00	33,00	227,00	0,25	1,06	2,86	0,00	1961,60	103,20	99,20	59,04	164,00	0,00	1616,00	3284,00	2,16	13,28	132,00	908,00	0,00	
Tomate en lata triturado	1040,00	1,00	1040,00	8,00	6,00	0,05	0,05	0,00	9,00	170,66	8,32	1,35	0,19	31,30	9,36	1331,20	322,40	10,09	1,46	83,20	62,40	93,60	
Arveja fresca enlatada	680,00	1,65	412,12	51,00	31,32	0,09	0,09	0,14	11,14	430,25	24,73	3,30	0,07	75,42	14,01	361,84	222,96	6,18	6,18	210,18	129,08	45,91	
Arvejas secas	400,00	1,00	400,00	266,00	7,00	0,71	0,21	0,00	0,00	1186,80	90,00	11,60	1,61	208,80	17,20	16,80	28,00	0,00					
Lentejas fresca enlatada	700,00	1,70	411,76	51,00	31,32	0,09	0,09	0,14	11,14	429,88	24,71	3,29	0,07	75,35	14,00	361,53	222,76	6,18	6,18	210,00	128,96	45,87	
Lentejas secas	400,00	1,00	400,00	446,00	2,00	0,39	0,19	0,00	0,00	896,00	83,20	3,20	0,56	184,00	15,44	14,88	8,00						
Garbanzos secos	400,00	1,00	400,00	557,00	3,00	0,48	0,21	0,00	0,00	1218,24	77,20	24,16	2,50	420,00	24,96	13,72	12,00						
Aceite de girasol	900,00	1,00	900,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	8100,00	0,00	900,00	99,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Harina de Trigo	2000,00	1,00	2000,00	398,00	0,00	0,85	0,22	0,00	0,00	6802,80	206,00	54,00	8,54	1373,20	92,00	200,00	220,00	90,00	36,00	7960,00	0,00	0,00	
Huevo de gallina entero crudo	1200,00	1,19	1008,40	48,88	145,60	0,20	0,52	1,34	0,00	1571,09	121,01	118,99	32,07	4,03	0,00	1361,34	564,71	25,51	11,60	492,91	1468,24	0,00	
Levadura seca	10,00	1,00	10,00	0,00	0,00	0,24	0,50	0,00	0,03	398,00	48,00	6,00	1,00	38,00	15,00	5,00	64,00	16,60	0,00	0,00	0,00	0,30	
Total en gramos											1282,06	1398,79	286,69	5360,71	255,37	7957,32	10348,83	257,12	121,24	15700,99	3917,68	185,68	

Total en kcal
 % de calorías
Aporte una entrega por mes.
 Total en gramos

Total en kcal
 % de calorías
Aporte diario 20 días hábiles.
 Total en gramos diarios

Total en kcal
 % de calorías

AVB	245,00																						
Total en kcal	37857,83	5128,25	12589,15											21442,83									
% de calorías	13,55	33,25												56,64									
Energía (kcal)	641,03	699,40	143,34	2680,35	127,69	3978,66	5174,41	128,56	60,62	7850,49	1958,84	92,84											
AVB	122,50																						
Total en kcal	18928,92	2564,12	6294,58											10721,42									
% de calorías	13,55	33,25												56,64									
Energía (kcal)	64,10	69,94	14,33	268,04	12,77	397,87	517,44	12,86	6,06	785,05	195,88	9,28											
AVB	12,25																						
Total en kcal	1892,89	256,41	629,46											1072,14									
% de calorías	13,55	33,25												56,64									

KARINA N. LORENZO
 LIC. EN NUTRICION
 M.N. 2500 M.P. 1348

ANEXO 1: ESPECIFICACIONES ALIMENTOS MESA Bonaerense 2022

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

Para la adjudicación de los diferentes alimentos se deberá solicitar, de acuerdo al pliego, las certificaciones vigentes requeridas como: RNE, RNPA, SENASA, PUPA, etc. de cada producto según corresponda.

Arvejas verdes en conserva o arvejas secas remojadas, presentación en envases con peso neto total entre 340 grs. a 380 grs. y peso neto escurrido 200 a 205 grs. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 927 y 928 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrapack bien sellado. Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto.

Avena arrollada instantánea: Presentación en envase limpios, de polietileno herméticamente cerrado, en perfecto estado de conservación, libres de sustancias o materias extrañas Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. art. 643, 655 y deberá cumplir las exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: envase según corresponda de 300 grs.

Arroz integral, tipo largo fino o mediano 00000: Presentación en bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643 y 647. Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. No deberá contener impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos. Presentación: en envase 500 o 1000 grs.

Arroz pulido o arroz blanco, tipo largo fino o mediano 00000: Presentación en bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643, 648, 649, 650 y 651. No es excluyente la variedad parboil detallada en el art 652. Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. No deberá contener impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos. Presentación: en envase según corresponda de 500 a 1000 grs.

Aceite comestible de girasol: Deberá presentar aspecto límpido, sabor y olor agradable y característico; libre de sustancias extrañas. Debe declararse si tiene adición de antioxidantes y sinergistas permitidos en C.A.A Art. 523 bis. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 520, 521 punto 1, 523, 524, 525, y 528. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: en envase según corresponda PET x 900 cc

Choclo granos enteros en conserva: elaborada con los granos enteros los que serán blancos o amarillos y estarán envasados en un medio líquido apropiado, ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art 926, 929 y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas intactas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas y limpias. Granos

enteros, de olor y sabor propios. Libre de sustancias y cuerpos extraños. Los granos serán de la misma variedad; tamaño y color uniformes, consistencia razonablemente tierna y ofrecerán cierto grado de resistencia a la masticación, sin llegar a resultar duros y correosos. Presentación: en tetra pak o latas de peso neto total 300 a 350 grs y peso neto escurrido de 200 a 205 grs

Fideos secos tipo "tirabuzón": elaborados a base de sémola y harina de trigo, que cumpla con exigencias de la ley 25630, sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin y sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitidos para esta clase de productos (excepto huevo). Presentación en paquete transparente bilaminado, biorientado 20/20, herméticamente cerrado termosellado con pestaña ancha, de por lo menos UN (1) cm. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 706, 707, y rótulo acorde a C.A.A. Cap.V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se aceptarán en sus posibles tres variedades tipo guiseros codo/ celentano; hélice/tirabuzón; mostachol. Libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos. En adecuado estado de conservación, no alterados, averiados ni fermentados. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Presentación: paquetes de 500 grs.

Fideos secos largos tipo tallarines, spaghetti: elaborados a base de sémola y harina de trigo, que cumpla con exigencias de la ley 25630 sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin y sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos (excepto huevo). Presentación en paquete transparente bilaminado, biorientado 20/20, herméticamente cerrado termosellado con pestaña ancha, de por lo menos UN (1) cm. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 706, 707, y rótulo acorde a C.A.A. Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se aceptarán en sus posibles dos variedades tipo tallarines o spaghetti. Libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos. En adecuado estado de conservación, no alterados, averiados ni fermentados. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Presentación: paquetes de 500 grs.

Garbanzos en conserva o garbanzos secos remojados: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 936 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A. Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrapack bien sellado. Los garbanzos contenidos en un mismo envase serán de una misma variedad, color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Presentación en envases con peso neto total entre 300 grs. a 380 grs y peso neto escurrido 200 a 205 grs.

Harina de maíz- cocción rápida o precocida para preparar polenta: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 694 bis (cocción rápida) y 695 (precocida). Rótulo acorde a C.A.A. Cap.V. El envase deberá ser perfectamente cerrado sin perforaciones. El envase deberá indicar instrucciones de preparación en forma clara y visible, legible y el tiempo de cocción rápida máximo 5 minutos. No deberá contener impurezas, ni materiales extraños ni parásitos. Presentación en paquete de polietileno de 500 grs.

Harina de trigo, tipo 000: Deberá cumplimentar exigencias de la Ley 25.630 (enriquecida). Presentación en paquete de papel o envase aptos, herméticamente cerrado y sin perforaciones. Libre de impurezas, cuerpos extraños o parásitos. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643; 661; 661 bis y rótulo acorde a C.A.A. Cap.V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: en paquetes x 1 kg

Huevo fresco de gallina: Huevos enteros, limpios, sanos, en perfecto estado de conservación, secos y sin rajaduras. Envases limpios, de primer uso, separado por unidades, que permitan su integridad y adecuada conservación, ajustado al Decreto Nacional-4238-1968-SENASA - Cumpliendo con las especificaciones técnicas del C.A.A. Art 491;492;492 bis; 493;496 . Se aceptará según clasificación por peso: unidades de 48 grs (mediano o grado 2) o unidades de mayor peso. Presentación: en envases de 6 unidades, 12 unidades o en maple.

Jurel, Merluza o lomitos de Atún en conserva al natural: ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 270-451-453-454-478-479-481, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas. Con olor, color, sabor característico del producto. Presentación: latas de 170 grs peso neto total y 120 grs peso neto escurrido.

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

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

Lentejas Secas: Presentación en envases de polietileno con termosellado que permita visualizar el contenido. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 877; 883 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. En envases íntegros y limpios. No deberá contener más de un 1% de materias extrañas, de las cuales no más de 0.25% será de materia mineral. Se considerará materia extraña al material vegetal proveniente de la misma u otras plantas y al material mineral como tierra, arena y piedras. Granos sin signos de deshidratación, envejecimiento, las lentejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin puntos negros ni perforaciones, libre de polvo, gorgojos y otros parásitos. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Presentación paquetes de 400 grs

Levadura seca instantánea: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1255 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: sobres termosellados de material apto de 10gr a 20 grs.

Porotos en conserva o porotos secos remojados: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 934 y 935 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrapack bien sellado. Los porotos contenidos en un mismo envase serán de una misma variedad, color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos para la variedad tipo alubia, manteca, pallares no se aceptarán porotos de soja. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Este producto debe tener en forma visible la variedad: alubia, manteca, etc. Presentación en envases con peso neto total entre 300 grs. a 380 grs y peso neto escurrido 200 a 205 grs.

Tomate triturado. Presentación en tetra brick, lata, doy pack . Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 926 ; 942 y 948 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tendrá el color, sabor y aroma propios del tomate maduro, sin olores ni sabores extraños. Presentación: entre 500 a 530 grs.

PLIEGO GENERAL DE BASES Y CONDICIONES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA "MESA (MÓDULO EXTRAORDINARIO PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA) BONAERENSE" EN MUNICIPIOS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

CAPÍTULO I: DE LAS DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 1.- OBJETO

El presente Pliego de Bases y Condiciones Generales (en adelante PBCG) tiene por objeto la regulación de aquellos procesos licitatorios que se realicen con la finalidad de dar cumplimiento a las prestaciones del PROGRAMA "MESA (MÓDULO EXTRAORDINARIO PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA) BONAERENSE" (en adelante, "PROGRAMA MESA") dentro de los Municipios (en adelante, "ente ejecutor") que hubieren suscripto al Acta de Adhesión que forma parte del Convenio de creación del "PROGRAMA MESA".

Las modalidades en la prestación del "PROGRAMA MESA" serán determinadas por la Dirección del Sistema Alimentario Escolar (Ministerio de Desarrollo de la Comunidad), sin perjuicio de que las particularidades de cada contratación del ente ejecutor, se regirán por el Pliego de Bases y Condiciones Particular (en adelante PCP) que se dicte en el correspondiente distrito.

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

El PBCG es de uso obligatorio para todos aquellos entes ejecutores de la Provincia de Buenos Aires que tienen a su cargo la administración del "PROGRAMA MESA", los que deberán ser utilizados para la contratación de las prestaciones a brindar.

A los fines de poder verificar el cumplimiento de esta cláusula, el ente ejecutor deberá enviar el proyecto de Pliego de Condiciones Particulares a la Dirección del Sistema Alimentario Escolar para su aprobación.

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

ARTÍCULO 2.- MARCO JURÍDICO APLICABLE

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

En todo lo que corresponda, resultan aplicables las disposiciones del Código Alimentario Argentino.

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

ARTÍCULO 3.- AUTORIDAD DE APLICACIÓN

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

ARTÍCULO 4.- CONSULTAS Y ACLARACIONES

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

Para ello, deberán dirigirse a la repartición indicada por el ente ejecutor contratante en el PCP

hasta tres días hábiles anteriores a la presentación de las ofertas. La aclaración correspondiente deberá ser remitida por la Autoridad de Aplicación a todos los interesados que hayan obtenido la documentación, dentro del plazo de un día hábil. El ente ejecutor, si lo juzga necesario, podrá también formular aclaraciones de oficio antes de la fecha de apertura de ofertas. Todas las aclaraciones que se remitan llevarán numeración corrida y pasarán a formar parte de la documentación.

ARTÍCULO 5.- ADQUISICIÓN DE LOS PLIEGOS DE BASES Y CONDICIONES

El PCP se suministrará en forma gratuita y deberá ser adquirido por las partes en las fechas y lugar designados en el correspondiente llamado a licitación. Se establece asimismo que quien lo adquiera deberá identificarse e indicar en su caso por quien actúa, y constituir domicilio especial según el artículo 6.

ARTÍCULO 6.- CONSTITUCIÓN DE DOMICILIOS

Todo oferente deberá indicar su domicilio real y legal.

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

Si alguno de ellos fuera modificado antes de vencido el plazo de validez de la oferta, el interesado deberá comunicar el cambio de domicilio en forma inmediata y fehaciente a la Autoridad de Aplicación. Ambos domicilios se considerarán subsistentes hasta tanto no se designen otros en su reemplazo.

ARTÍCULO 7.- JURISDICCIÓN COMPETENTE

Toda cuestión que se suscite en torno a las licitaciones regidas en el presente pliego queda sometida a la jurisdicción de los Juzgados de Primera Instancia en lo Contencioso

Administrativo del Departamento Judicial correspondiente al domicilio del ente ejecutor contratante renunciando a cualquier otro fuero o jurisdicción.

ARTÍCULO 8.- CÓMPUTO DE PLAZOS

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

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

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

ARTÍCULO 9.- CONDICIÓN FRENTE AL IVA

A los efectos emergentes del Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), en tanto el ente ejecutor contratante reviste la condición de exento, en las ofertas no deberá discriminarse el importe correspondiente a la incidencia de este impuesto, debiendo incluirse el mismo en el precio cotizado.

Las jurisdicciones y entidades cuya condición no se corresponda con lo establecido en el presente artículo deberán consignar los datos que les son propios.

ARTÍCULO 10.- ZONIFICACIÓN

El PCP deberá disponer la división del distrito en zonas. La cantidad de zonas en las cuales se dividirá el distrito es exclusiva decisión del ente ejecutor, pero ninguna de las zonas podrá contener más de un tercio del total de cupos de Módulos Alimentarios. Los distritos tendrán el deber de informar a la Dirección del Sistema Alimentario Escolar la zonificación que hayan dispuesto.

El PCP deberá detallar para cada una de las zonas las escuelas que forman parte de las mismas

incluyendo el domicilio, el CUE (Código Único de Escuelas) o Código de Identificación Provincial provisto por la Dirección General de Cultura y Educación (DGCyE), y la cantidad de cupos asignados.

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

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

En el único caso en que la cantidad total de cupos asignados del distrito sea inferior a diez mil (10.000), un mismo proveedor puede ofertar y ser adjudicatario de la totalidad de los cupos.

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

ARTÍCULO 11.- COMPOSICIÓN MODULAR

Será potestad del ente ejecutor establecer una composición modular, optando por una propuesta propia, la cual deberá contar con la firma de quien resulte responsable del área de nutrición del ente ejecutor si la tuviera, o por la propuesta de la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad, siempre y cuando se adapten al documento "Marco Alimentario Nutricional MESA 2022" o el que en su reemplazo sancione. La composición modular deberá ser informada, previo a su ejecución, a la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos y a la Dirección del Sistema Alimentario Escolar del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad.

El PCP deberá establecer con exactitud las prestaciones a brindar por los oferentes, las que deberán adecuarse a lo estipulado en el documento técnico contenido en el "Marco Alimentario Nutricional MESA 2022", o cual lo reemplace.

La entrega de la mercadería en los establecimientos, será acompañada del remito correspondiente de manera individualizada. En ellos se deberá detallar en gramos y/o unidades los productos entregados y se especificará el tipo de producto y marca. Se confeccionarán por original, duplicado y triplicado, el original deberá ser remitido al ente ejecutor, el duplicado quedará en poder del establecimiento educativo y el triplicado a favor del adjudicatario.

ARTÍCULO 12.- MEJORAS A LA COMPOSICIÓN MODULAR

El oferente podrá mejorar la composición modular sugerida mediante la incorporación de alimentos adicionales a la composición ofertada, conforme al "Marco Alimentario Nutricional MESA 2022" y en previo acuerdo con la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos, dependiente del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad, quien es la encargada de aprobar esta composición previamente a su ejecución. Dicha circunstancia deberá estar aclarada específicamente en la oferta presentada y estar comprendida en el valor por renglón incluido en la planilla de cotización, quedando establecido que la inclusión de alimentos adicionales no autoriza superar el precio establecido para cada renglón.

Será potestad de la Autoridad de Aplicación aceptar o denegar la incorporación de los mismos, de acuerdo a la opinión técnica de los responsables del área de nutrición del ente ejecutor, si la tuviera. En el caso de ser aceptados, serán tenidos en cuenta al momento de la valoración de la oferta.

CAPÍTULO II: DE LOS OFERENTES

ARTÍCULO 13.- CAPACIDAD PARA OFERTAR

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

ARTÍCULO 14.- REQUISITOS FORMALES PARA OFERTAR

Los oferentes deberán acreditar las inscripciones correspondientes en la AFIP, la inscripción como empleadores/asociados e Ingresos Brutos de la Provincia de Buenos Aires, en caso de corresponder. Además de la documentación requerida en el artículo 18 del presente.

Si una presentación fuera efectuada por una Unión Transitoria constituida o a constituirse (en adelante, UT) u otra modalidad asociativa, se deberá acompañar el proyecto de contrato constitutivo y el compromiso irrevocable de sus miembros de constituirla en forma definitiva, en caso de resultar ésta adjudicataria. Se acompañará también copia certificada de la decisión en tal sentido de los órganos societarios de las personas asociadas. Cada una de ellas deberá cumplir con los requisitos formales y registrales exigidos por el Registro Público respectivo, y en caso de las Unidades Transitorias deberán cumplimentar los requerimientos que establece el Código Civil y Comercial de la Nación (artículos 1463 a 1469) para operar como tal. Una vez presentadas a la licitación, las UT no podrán modificar su integración ni aumentar o disminuir su número, ante ninguna situación relacionada con la licitación y, en caso de ser contratadas, no podrán hacerlo hasta el cumplimiento total de las obligaciones emergentes del mismo, salvo que durante la ejecución del contrato lo autorice previamente el organismo comitente.

ARTÍCULO 15.- IMPEDIMENTOS PARA OFERTAR

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

- 1) Quienes estén inhabilitados por condena judicial.
- 2) Las sociedades cuyos accionistas, directores, apoderados o representantes hayan sido condenados por delitos económicos con sentencia firme.
- 3) Quienes estén suspendidos o dados de baja en el registro de proveedores del ente ejecutor.
- 4) Aquellos con quienes el ente ejecutor se hubiese obligado en contrato y, por incurrir el oferente en alguna de las causales de rescisión, hubiera finalizado el mismo. Sin perjuicio de que su resolución no estuviese firme.
- 5) Las sociedades integradas por personas humanas y/o jurídicas cuyos miembros del órgano de administración o fiscalización, y/o gerentes designados de acuerdo con el artículo 270 de la ley General de Sociedades N° 19.550, accionistas o titulares directa o indirectamente de cualquier participación societaria resulten agentes y/o funcionarios – bajo cualquier forma de modalidad contractual- del sector público nacional, de la Provincia de Buenos Aires o del ente ejecutor.
- 6) Las sociedades cuyos miembros del órgano de administración o fiscalización y/o gerentes designados de acuerdo con el artículo 270 de la ley General de Sociedades N° 19.550 se encuentren inscriptos en el Registro de Deudores Morosos Alimentarios de la Provincia de Buenos Aires.
- 7) Las personas jurídicas en estado de concurso o quiebra, mientras no estén rehabilitadas.
- 8) Las sociedades que posean participación patrimonial directa o indirecta en otras sociedades oferentes –ya sea que estas últimas se hubieran presentado en forma individual o como integrantes de una UT, ni con carácter de controlante ni vinculada conforme el artículo 33 de la ley General de Sociedades No 19.550.
- 9) Las personas jurídicas cuyo plazo de vigencia restante no supere dos (2) años a contar de la fecha de iniciación del contrato, con sus respectivas prórrogas si las hubiere, objeto del llamado a licitación.

Cuando se constate que el oferente estuviere alcanzado por alguna de las prohibiciones establecidas en este artículo y/o en algún otro artículo del presente PBCG, se declarará la inadmisibilidad de la oferta o la resolución de contrato, dependiendo de la instancia en la que se encuentre el proceso, sin perjuicio de la reclamación de daños y perjuicios que pudiera corresponder a favor del Municipio.

CAPÍTULO III: DE LAS OFERTAS

ARTÍCULO 16.- PRESENTACIÓN Y APERTURA DE LAS OFERTAS

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

- 1) Se presentarán en sobre cerrado en original y duplicado, foliadas y firmadas por quien

suscriba la presentación, el que deberá acreditar representación suficiente. En caso de discrepancia entre ellos, prevalecerá el original.

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

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

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

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

ARTÍCULO 17.- ACTO DE APERTURA

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

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

Se tomarán en consideración sólo aquellas que hayan llegado en término.

2) Se establecerá claramente cuáles son los oferentes que cumplen estrictamente los requisitos, dejando debida constancia en el acta. Abierta la primera propuesta no se admitirá ningún pedido que interrumpa el acto.

3) Leída la última propuesta, los oferentes podrán hacer las observaciones a la formalidad del acto que consideran necesarias en forma breve y concisa, las que se consignarán en el acta respectiva. Las mismas podrán ser ampliadas en el término de veinticuatro horas por escrito y serán agregadas al expediente pasando a formar parte de la documentación presentada por el oferente.

ARTÍCULO 18.- DOCUMENTACIÓN DE LA OFERTA

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

1. La garantía de mantenimiento de oferta.

2. La documentación especial que el PCP establezca expresamente como parte integrante de la oferta, y la misma deberá contener al menos lo siguiente:

2.1 Antecedentes del oferente que acredite experiencia de más de un año en la provisión de servicios de similares características al solicitado en el presente pliego.

2.2 Indicadores económico-financieros que acrediten la solvencia del oferente, los que al menos deberán incluir los siguientes datos:

a. Índice de liquidez

b. Índice de solvencia

c. Índice de endeudamiento

d. Porcentaje de ventas proyectadas en caso de ser seleccionado en el concurso de precios sobre el total de ventas del último año fiscal.

2.3 En el caso de personas jurídicas, los últimos tres estados contables (o menos, en caso de no contar con tres años de ejercicio) con informe de auditoría y certificados por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la jurisdicción.

2.4 En el caso de personas humanas, las últimas tres declaraciones juradas del impuesto a las ganancias y una certificación contable de las ventas realizadas en los últimos tres ejercicios fiscales con dictamen de contador y certificado por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la jurisdicción.

3. Si la oferta incorpora mejoras al menú, deberá acompañarse la documentación que así lo constata en concordancia con el artículo 12 del presente pliego.

4. Planilla de pedido de cotización confeccionada por duplicado y compaginada por separado, firmada y sellada por el oferente en todas sus fojas.

5. Los catálogos, folletos, prospectos, planos, publicaciones, certificaciones, etc. que no se soliciten expresamente y que el proponente desee incluir a fin de ampliar o ilustrar su oferta.

6. En caso de corresponder, Formulario 931 de AFIP con Listado de Personal.

7. En caso de corresponder, Contrato de Afiliación de A.R.T.

ARTÍCULO 19.- REQUERIMIENTOS PARA LAS OFERTAS

El módulo alimentario debe incluir en la oferta el empaquetado correspondiente para su correcta distribución, el cual consta de una caja de cartón con el logotipo y leyenda del "PROGRAMA MESA" y del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires (se adjuntará en anexo el modelo tipo).

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

El PCP debe determinar expresamente, por un lado, la exigencia de que los oferentes acompañen muestras de los productos al momento de presentación de la oferta; el ente ejecutor deberá dejar constancia de las mismas, quedando a disposición de la Dirección del Sistema Alimentario Escolar ante eventuales solicitudes.

La modalidad de la licitación será con precio máximo, no aceptándose ofertas que superen el valor indicado en el pedido de cotización.

ARTÍCULO 20.- RESPONSABILIDAD DE LOS INTERESADOS

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

La presentación de una oferta implica el conocimiento y la total aceptación de este Pliego de Bases y Condiciones, así como también del Pliego de Bases y Condiciones Particulares que corresponda y el sometimiento a todas sus disposiciones. Este conocimiento y aceptación se extiende a su vez a las disposiciones de la Ley Orgánica Municipal –Decreto Ley nro. 6769/58, el Decreto 2980/00, el Reglamento de Contabilidad y Disposiciones para las Municipalidades de la Provincia de Buenos Aires – aprobado por el Honorable Tribunal de Cuentas de la Provincia de Buenos Aires – y de todas las disposiciones contractuales y legales aplicables.

ARTÍCULO 21.- GARANTÍAS

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

1) De mantenimiento de la oferta: Las ofertas se deberán acompañar con esta garantía, que se compondrá de un cinco por ciento (5%) del monto ofertado, caso contrario, la misma será desestimada. La presentación de la garantía se realizará junto a la presentación de la oferta. Podrá constituirse en efectivo, o depositando en la tesorería municipal, fianza bancaria, o seguro de caución.

2) De cumplimiento del contrato: Corresponde al adjudicatario, quien deberá presentar dicha garantía compuesta por el diez por ciento (10%) del monto adjudicado, la cual será constituida hasta el vencimiento de la totalidad de las obligaciones contractuales, con carácter previo a la entrega de la orden de compra. Podrá constituirse por los mismos medios que la garantía anterior. Una vez cumplido el contrato a entera satisfacción del organismo contratante, la garantía será devuelta.

ARTÍCULO 22.- VALORES DE LAS PRESTACIONES

Los valores máximos correspondientes a cada prestación serán los que surjan de la normativa vigente del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad, a la fecha de publicación del llamado a licitación. Será obligación de cada ente ejecutor corroborar los valores al momento de iniciar cada procedimiento.

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

ARTÍCULO 23.- SOLICITUD DE ACLARACIÓN

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

ARTÍCULO 24.- IGUALDAD DE OFERTAS

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

ARTÍCULO 25.- CRITERIOS DE COTIZACIÓN

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

En caso de existir discrepancias entre números y letras, prevalecerá el monto expresado en letras. Cuando no se correspondan los precios totales con los unitarios, éstos se tomarán como base para determinar aquellos y el total de la propuesta. Los precios unitarios cotizados serán expresados con dos decimales. Los oferentes podrán formular propuesta por todo o una parte de los renglones licitados y podrán admitirse ofertas parciales por renglón, siempre y cuando no supere la cantidad de cuatro adjudicatarios por cada renglón.

ARTÍCULO 26.- CONTRATACIONES POR RENGLÓN

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

CAPÍTULO IV: DE LA ADJUDICACIÓN

ARTÍCULO 27.- ADJUDICACIÓN

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

- 1) Experiencia en la provisión de servicios de similares características: máximo de veinte (20) puntos.
- 2) Acreditación de solvencia económico financiera: máximo de veinte (20) puntos.
- 3) Certificado que acredite la condición de PYME emitido por AFIP o certificado de inscripción a RENATEP (Registro Nacional de Trabajadores y Trabajadoras de la Economía Popular): diez (10) puntos.
- 4) Mejoras sobre los valores nutricionales mínimos requeridos de acuerdo al "Marco Nutricional MESA 2022":
 - a) Entrega de alimentos agroecológicos (huevos, harinas, legumbres, etc.) en un porcentaje no menor al diez por ciento (10%): diez (10) puntos.
 - b) Entrega mínima del cincuenta por ciento (50%) de productos generados por productores locales: cinco (5) puntos.
- 5) Poseer la sede principal de las operaciones en el municipio en cuestión: veinte (20) puntos.
- 6) Respecto a la oferta económica, cuando el precio ofertado sea inferior al establecido en el pedido de cotización, se otorgarán cinco (5) puntos por cada \$10 de diferencia entre el precio ofertado y el precio máximo permitido, siendo un máximo de quince (15) puntos los otorgables en toda la licitación.

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

La adjudicación será notificada a los oferentes por medio fehaciente. La Autoridad de Aplicación se reserva el derecho de realizar adjudicaciones parciales si lo considera conveniente.

ARTÍCULO 28.- PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato queda perfeccionado con recepción de la orden de compra por parte del

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

ARTÍCULO 29.- DECISIÓN DE DEJAR SIN EFECTO LA LICITACIÓN

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

ARTÍCULO 30.- DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS

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

CAPÍTULO V: DE LA EJECUCIÓN Y CONTROL DEL CONTRATO

ARTÍCULO 31.- CUMPLIMIENTO DE LAS PRESTACIONES

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

ARTÍCULO 32.- RECHAZO DE MERCADERÍAS O SERVICIOS

El adjudicatario tiene la obligación de prestar servicio conforme los parámetros establecidos en este Pliego, en el Código Alimentario Argentino (Ley 18.284) y encontrarse dentro del Marco Alimentario Nutricional SAE 2022; como así también, respetando las normas vigentes de transporte y conservación de sustancias alimentarias de rango nacional, provincial y local.

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

ARTÍCULO 33.- CRITERIOS DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE MERCADERÍAS

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

ARTÍCULO 34.- FISCALIZACIÓN DEL SERVICIO

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

La inspección del ente ejecutor no obsta ni impide las posibles auditorías que puedan realizarse desde el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad o cualquier otro organismo

habilitado de la Provincia de Buenos Aires, que en el caso de detectar irregularidades serán notificadas.

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

ARTÍCULO 35.- TRANSFERENCIA O CESIÓN DEL CONTRATO

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

- 1) La pérdida de la garantía de cumplimiento del contrato,
- 2) Suspensión de hasta 1 (un) año del registro de proveedores del ente ejecutor o exclusión del mismo,
- 3) Rescisión del contrato.

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

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

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

ARTÍCULO 37.- PLAZO DE PAGO

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

ARTÍCULO 38.- FORMA DE PAGO

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

ARTÍCULO 39.- IMPUESTOS, TASAS Y CONTRIBUCIONES

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

ARTÍCULO 40.- PÉRDIDA DE GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA

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

ARTÍCULO 41.- MORA

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

ARTÍCULO 42.- MULTAS POR INCUMPLIMIENTO

La Autoridad de Aplicación aplicará las siguientes multas:

1) Entrega fuera de término: Se aplicará una multa equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada. Sin perjuicio de esto, el ente ejecutor podrá reducir el monto de la multa conforme a la siguiente tabla de gradación establecida de acuerdo a la cuantía del atraso, que deberá ser especificada en el PCP:

a. Hasta cuarenta y cinco (45) minutos de la hora estipulada en el pliego, podrá reducirse en un setenta y cinco por ciento (75%) como máximo.

b. Entre cuarenta y seis (46) y setenta y cinco (75) minutos de la hora estipulada en el pliego, podrá reducirse en un cincuenta por ciento (50%) como máximo.

c. Entre setenta y seis (76) y noventa (90) minutos de la hora estipulada en el pliego, podrá reducirse en un veinticinco por ciento (25%) como máximo.

d. Noventa y un (91) minutos en adelante, no podrá reducirse.

La aplicación de la multa no exime al proveedor de la obligatoriedad de entregar la mercadería. Sólo ante casos de fuerza mayor, debidamente acreditados, que generen la completa imposibilidad de poder dar cumplimiento en tiempo y forma, se podrá eximir de la presente multa.

2) Entrega de material indebido o en malas condiciones: se aplicará una multa equivalente al cincuenta por ciento (50%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada. La aplicación de la multa no exime al proveedor de la obligatoriedad de reponer la mercadería faltante o en mal estado.

3) Menor cantidad que la contratada: Se aplicará una multa equivalente al sesenta por ciento (60%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

4) Por entrega de alimentos con falta de rotulación: Se aplicará una multa equivalente al sesenta por ciento (60%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

5) Por no solicitar autorización de reemplazos en las prestaciones: Se aplicará una multa equivalente al setenta y cinco por ciento (75%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

6) Por sustitución parcial o total, sin autorización, de los elementos del módulo: Se aplicará una multa equivalente al ochenta por ciento (80%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

7) Por entregar el remito sin especificar el producto, marca y gramajes o unidades correspondientes: Se aplicará una multa equivalente al sesenta por ciento (60%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

8) Por falta de coincidencia del remito con el tipo de mercadería entregada: Se aplicará una multa equivalente al ochenta por ciento (80%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

9) Por entrega de mercadería inferior a la cantidad de los cupos asignados: Se aplicará una multa equivalente al ochenta y cinco por ciento (85%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

10) Por diferencia mayor al cinco por ciento (5%) entre el remito y la cantidad de mercadería entregada: Se aplicará una multa equivalente al ochenta y cinco por ciento (85%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

11) Por no entregar el remito en el día: Se aplicará una multa equivalente al setenta y cinco (75%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

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

ARTÍCULO 43.- CONCURRENCIA DE FALTAS

Cuando un mismo hecho encuadre en distintos supuestos punibles se aplicarán las sanciones que para cada uno de ellos corresponda, salvo cuando una falta o incumplimiento presupone otro, en cuyo caso, se aplicará la pena más grave prevista.

CAPÍTULO VII: DE LA EXTINCIÓN DEL CONTRATO

ARTÍCULO 44.- CAUSAS DE EXTINCIÓN DEL CONTRATO

El Contrato se extinguirá por las siguientes causas:

- 1) Expiración del plazo contractual.
- 2) Mutuo acuerdo.
- 3) Quiebra, liquidación sin quiebra y concurso preventivo del contratista.
- 4) Rescisión por incumplimiento del contratista.
- 5) Transferencia o cesión del contrato adjudicado, según Artículo 35 del presente pliego.

ARTÍCULO 45.- EXPIRACIÓN DEL PLAZO CONTRACTUAL

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

ARTÍCULO 46.- QUIEBRA, LIQUIDACIÓN SIN QUIEBRA Y CONCURSO PREVENTIVO DEL CONTRATISTA.

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

ARTÍCULO 47.- RESCISIÓN POR INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATISTA

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

- 1) Cuando en violación de la buena fe contractual, el contratista hubiera incurrido en inexactitudes o reticencia o falsedades al momento de formular la oferta, de modo tal que hubieran causado errores significativos o determinantes en la adjudicación.
- 2) Cuando el servicio hubiera sido interrumpido por causas atribuibles al Contratista durante tres (3) días consecutivos o diez (10) alternados por semestre. Se considerará interrupción del servicio tanto la falta total de ejecución de cualquiera de las prestaciones como su reducción en un porcentaje que supere el cuarenta por ciento (40%) de cada una de las prestaciones.
- 3) Cuando el contratista resulte penalizado durante dos (2) meses seguidos con multas o descuentos de facturación superiores al quince por ciento (15 %) de la facturación mensual.
- 4) Cuando el promedio semestral de multas aplicadas al contratista supere el diez por ciento (10%) de la facturación mensual promedio durante ese semestre.
- 5) Por falta de constitución o falta de mantenimiento de la totalidad de los seguros y/o garantías exigidos en el presente PBCG.
- 6) Por transferencia o cesión del contrato o de la participación patrimonial en la persona jurídica o consorcio-contratista, como se remarca en el artículo 35.
- 7) Por reemplazo no autorizado del responsable técnico.

- 8) Por incumplimiento de la fecha de inicio del servicio o provisión.
- 9) Por infracción por parte del Contratista de las normas tributarias, previsionales y laborales.
- 10) Por abandono del servicio o falta de entrega.
- 11) Por reiterados incumplimientos de la entrega de prestaciones en debido tiempo y forma.

ARTÍCULO 48.- CONSECUENCIAS DE LA RESCISIÓN POR INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATISTA.

Rescindido el contrato por incumplimiento del contratista, éste deberá indemnizar al ente ejecutor por cualquier daño que éste acreditara, incluyendo intereses y costas. Deberá, asimismo, reintegrar cualquier suma de dinero que el ente ejecutor debiera abonar por cualquier concepto derivado de conductas y/o actividades perjudiciales a los intereses del municipio en el marco del presente pliego, atribuibles directa o indirectamente al contratista. Además, el ente ejecutor podrá:

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



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES
2022 - Año del bicentenario del Banco de la Provincia de Buenos Aires

Nota

Número: NO-2022-21050293-GDEBA-DSAEMDCGP

LA PLATA, BUENOS AIRES
Martes 5 de Julio de 2022

Referencia: COMUNICADO SOBRE EL MESA BONAERENSE

A: Gaston Castagneto Herran (DSAEMDCGP),

Con Copia A:

De mi mayor consideración:

Al Municipio de AVELLANEDA

A la Jefatura de Inspección Regional Gestión Estatal

A la Jefatura de Inspección Distrital

Por medio de la presente, nos dirigimos hacia ustedes para hacerles saber la cantidad de cupos máximos correspondientes a los módulos alimentarios del Programa MESA -Módulo Extraordinario para la Seguridad Alimentaria- Bonaerense, para su ejecución mensual.

Cupos máximos de Módulos Alimentarios: 40.000

Sin otro particular saluda atte.

Digitally signed by GDE BUENOS AIRES
DN: cn=GDE BUENOS AIRES, c=AR, o=MINISTERIO DE JEFATURA DE GABINETE DE MINISTROS BS AS,
ou=SUBSECRETARIA DE GOBIERNO DIGITAL, serialNumber=CUIT 30715471511
Date: 2022.07.05 10:21:01 -03'00'

Gaston Castagneto Herran
Director
Dirección Sistema Alimentario Escolar (SAE)
Ministerio de Desarrollo de la Comunidad

Digitally signed by GDE BUENOS AIRES
DN: cn=GDE BUENOS AIRES, c=AR, o=MINISTERIO DE
JEFATURA DE GABINETE DE MINISTROS BS AS,
ou=SUBSECRETARIA DE GOBIERNO DIGITAL,
serialNumber=CUIT 30715471511
Date: 2022.07.05 10:21:02 -03'00'



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES
2022 - Año del bicentenario del Banco de la Provincia de Buenos Aires

Nota

Número: NO-2022-19801616-GDEBA-DSAEMDCGP

LA PLATA, BUENOS AIRES
Viernes 24 de Junio de 2022

Referencia: Funcionamiento del programa MESA (Módulo Extraordinario para la Seguridad Alimentaria) Bonaerense

A: Gaston Castagneto Herran (DSAEMDCGP),

Con Copia A:

De mi mayor consideración:

Por medio de la presente, queremos poner a su disposición la información que oportunamente nos comprometimos a comunicar previo al inicio de la ejecución del programa, a saber:

- A partir del mes de julio inclusive del corriente año, el programa entrara en vigencia.
- El valor de cada módulo será de \$2.753,18 (pesos dos mil setecientos cincuenta y tres con dieciocho centavos).
- Reiteramos la obligatoriedad de la creación de una cuenta bancaria específica, en la cual depositaremos los fondos correspondientes. Se les solicita que envíen los datos de dicha cuenta a la casilla programamesamdc@gmail.com.
- Se adjunta el anexo "Composición y especificaciones técnicas", el cual refiere a la composición modular sugerida. Para informar la composición a utilizar y a posterior en caso de requerir modificaciones, tendrán que comunicarse vía mail a md.dirplannutricion@gmail.com y deberán de estar autorizadas por la Dirección de nutrición y calidad de los alimentos previo a su implementación. Para dicho proceso, se adjunta el "ANEXO III MODELO (COMPOSICION MODULAR)".
- Se adjunta el archivo "Marco Alimentario Nutricional MESA 2022" (y sus anexos correspondientes), el cual fue elaborado por la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos a fin de ampliar la información y justificación nutricional de la composición del módulo alimentario del Programa MESA.
- Se adjunta el anexo "PBCG MESA para Municipios", el cual será utilizado como pliego de bases y condiciones

generales con el cual deberán elaborar el Pliego Particular a utilizarse en cada municipio. Dicho Pliego Particular, generado por la administración municipal, deberá ser autorizado por la Dirección SAE del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad, previo a su utilización. Deberán remitir el Pliego Particular a la casilla programamesamdc@gmail.com.

- Se adjunta el "Anexo de rendición MESA", el cual será utilizado para la rendición de módulos alimentarios ejecutados del programa. Para su envío, tendrán como plazo límite el último día hábil del mes de ejecución (en caso de finalizar las entregas en un día previo a dicho límite, se solicitará envíen la rendición previamente). Deberán remitir la información a la casilla programamesamdc@gmail.com.

- Se adjunta el "Anexo cronograma de entregas MESA", el cual refiere a la planilla a utilizar para informar el cronograma de entrega de módulos alimentarios, el cual debe ser informado, obligatoriamente, previo al inicio de las entregas. Deberán remitir la información a la casilla programamesamdc@gmail.com.

- Se adjuntan como anexos "Manual de marca 1" y "Manual de marca 2", referidos a las especificaciones para el armado de las cajas y los logotipos a utilizar. Es destacable aclarar que el cumplimiento con estas especificaciones es de **carácter obligatorio**.

- Se adjunta como anexo el "Cuadernillo-Guía de buenas prácticas alimentarias", el cual a lo largo del año será entregado en formato papel a los/as destinatarios/as a través de los entes ejecutores.

- Para las entregas correspondientes al mes de julio, la cantidad de cupos máximos autorizados por distrito serán las mismas que las autorizadas para la última entrega de Módulos de SAE correspondientes al mes de junio. En el transcurso del mes recibirán la cantidad de cupos de MESA mensuales autorizados que tendrá cada distrito a partir del mes de agosto.

- Por último, se informa que deberán firmar el "Acta de adhesión", la cual tendrá vigencia hasta que finalice el corriente año. Asimismo, deberán elevar informes contables trimestrales. Complementariamente a esta comunicación, enviaremos una Carta Documento, a los efectos de formalizar responsables y domicilios para la implementación del Programa MESA, conjuntamente con la solicitud de documentación a presentar.

- Sin perjuicio de todo lo expuesto anteriormente, aprovechamos la ocasión para comunicar que la resolución 705 estará en vigencia hasta el mes de agosto del corriente año, teniendo como principal objetivo el sostenimiento de las entregas de los módulos alimentarios en el mes de julio.

El incumplimiento en tiempo y forma de las responsabilidades detalladas anteriormente pueden ser motivo de sanciones y/o disminuciones o atrasos en las transferencias correspondientes.

Sin otro particular saluda atte.

Digitally signed by GDE BUENOS AIRES
DN: cn=GDE BUENOS AIRES, c=AR, o=MINISTERIO DE JEFATURA DE GABINETE DE MINISTROS BS AS,
ou=SUBSECRETARIA DE GOBIERNO DIGITAL, serialNumber=CUIT 30715471511
Date: 2022.06.24 18:35:49 -03'00'

Marcelo Relli
Director
Dirección de Coordinación de Políticas Alimentarias, Accesibilidad y Salud
Dirección General de Cultura y Educación

Digitally signed by GDE BUENOS AIRES
DN: cn=GDE BUENOS AIRES, c=AR, o=MINISTERIO DE JEFATURA DE GABINETE DE MINISTROS BS AS,
ou=SUBSECRETARIA DE GOBIERNO DIGITAL, serialNumber=CUIT 30715471511
Date: 2022.06.24 18:37:51 -03'00'

Gaston Castagneto Herran
Director
Dirección Sistema Alimentario Escolar (SAE)
Ministerio de Desarrollo de la Comunidad

Digitally signed by GDE BUENOS AIRES
DN: cn=GDE BUENOS AIRES, c=AR, o=MINISTERIO DE JEFATURA DE GABINETE DE MINISTROS BS AS,
ou=SUBSECRETARIA DE GOBIERNO DIGITAL,
serialNumber=CUIT 30715471511
Date: 2022.06.24 18:37:51 -03'00'

MANUAL DE MARCA

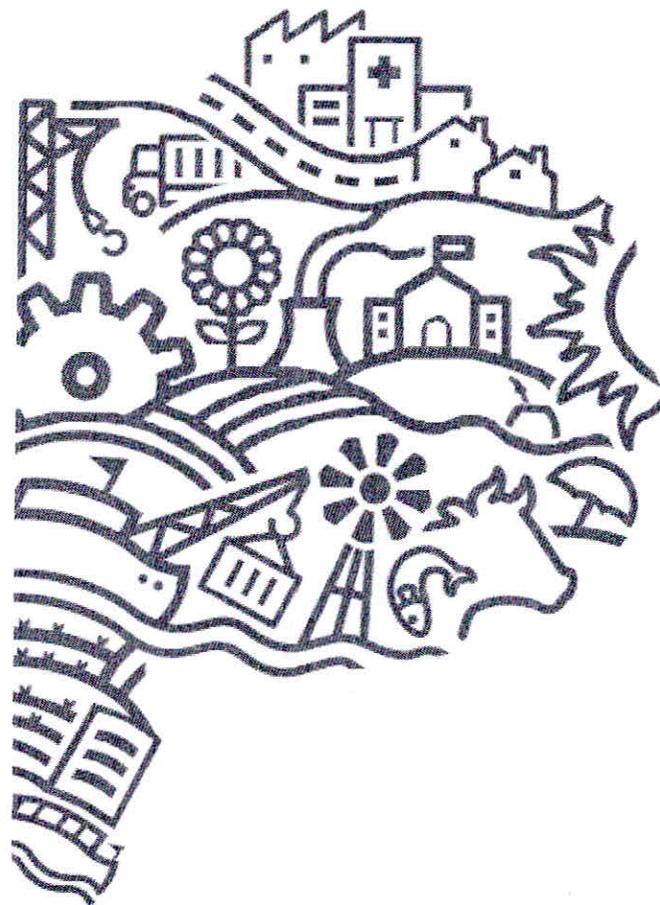
CONSULTAS Y VALIDACIONES: DIRECCIÓN DE IMÁGEN Y DISEÑO
E-mail: identidadprovincia@gmail.com



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE
BUENOS AIRES

IF-2022-12053363-GDEBA-DPSYSAMDCGP

ISOLOGOTIPO

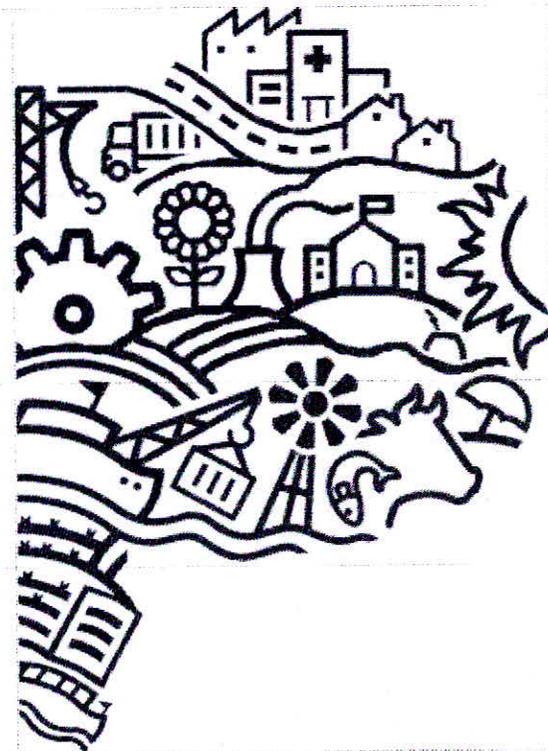


GOBIERNO DE LA
PROVINCIA DE
**BUENOS
AIRES**

ZONA DE SEGURIDAD
DE APLICACIÓN DEL ISOLOGOTIPO



B = X
B
= Y



GOBIERNO DE LA
PROVINCIA DE
**BUENOS
AIRES**

ZONA DE SEGURIDAD
DE APLICACIÓN DEL ISOLOGOTIPO



B = X



=Y

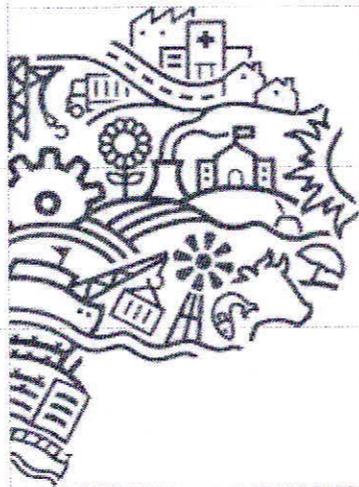
Y Y

Y

Y Y

X

X

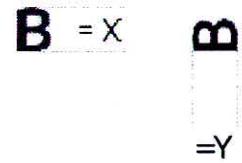


GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE
BUENOS AIRES

X

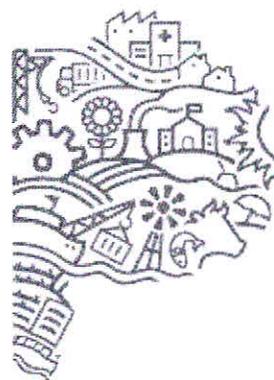
X

ZONA DE SEGURIDAD
DE APLICACIÓN DEL ISOLOGOTIPO



APLICACIONES EN COLOR

POSITIVO



GOBIERNO DE LA
PROVINCIA DE
**BUENOS
AIRES**

FONDO COLOR



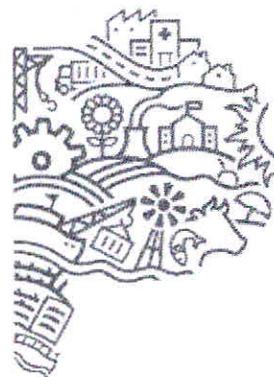
GOBIERNO DE LA
PROVINCIA DE
**BUENOS
AIRES**

NEGATIVO



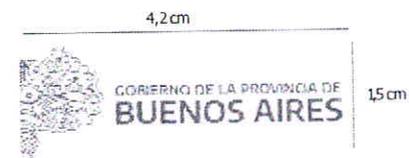
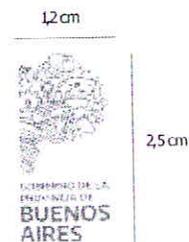
GOBIERNO DE LA
PROVINCIA DE
**BUENOS
AIRES**

UNA TINTA



GOBIERNO DE LA
PROVINCIA DE
**BUENOS
AIRES**

REDUCCIONES MÁXIMAS



USOS INAPROPIADOS DE LA MARCA



A) NO ALTERAR EL ORDEN DE LOS ELEMENTOS DEL ISOLOGO.

B) NO ALTERAR LA DISPOSICIÓN DE LOS ELEMENTOS DEL ISOLOGO.

C) NO EXPANDIR EL ISOLOGO.

D) NO CONDENSAR EL ISOLOGO.

E) NO ALTERAR LA INCLINACIÓN DEL ISOLOGO.

F) NO APLICAR EL ISOLOGO EN OUTLINE.

G) NO APLICAR EL ISOLOGO EN OTRO COLOR:

H) NO APLICAR DEGRADADE AL ISOLOGO.

TIPOGRAFÍA PRINCIPAL

encode sans

Encode sans semibold

ABCDEFGHIJKLMNÑOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
+!@#%&*(){};:<>...
0123456789

Encode sans extrabold

ABCDEFGHIJKLMNÑOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
+!@#%&*(){};<>...
0123456789

descarga libre

[https://
fonts.google.com/
specimen/
Encode+Sans](https://fonts.google.com/specimen/Encode+Sans)

TIPOGRAFÍA SECUNDARIA

roboto

Roboto light

ABCDEFGHIJKLMNÑOPQRSTUVWXYZ
YZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
+!@#%&*(){};<>...
0123456789

Roboto bold

ABCDEFGHIJKLMNÑOPQRSTUVWXYZ
YZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
+!@#%&*(){};<>...
0123456789

descarga libre

[https://
fonts.google.com/
specimen/
Roboto](https://fonts.google.com/specimen/Roboto)

PALETA CRÓMATICA



C 80
M 0 R 0
Y 25 G 174
K 0 B 195

#00aec3
Pantone 2397 UP
Vinilo ORACAL 066 Turquoise



C 0
M 0 R 131
Y 0 G 131
K 62 B 131

#838383
Vinilo ORACAL 071 Grey



C 0
M 0 R 0
Y 0 G 0
K 100* B 0

#000000
Vinilo ORACAL 070 Black

* en caso de necesitar un
pleno de color las proporciones
sugeridas son: C 15 M 15 Y 15 K 100



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES
2022 - Año del bicentenario del Banco de la Provincia de Buenos Aires

Hoja Adicional de Firmas
Informe gráfico

Número: IF-2022-12053363-GDEBA-DPSYSAMDCGP

LA PLATA, BUENOS AIRES
Martes 26 de Abril de 2022

Referencia: Manual de Marca Provincia

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 8 pagina/s.

Digitally signed by GDE BUENOS AIRES
DN: cn=GDE BUENOS AIRES, c=AR, o=MINISTERIO DE JEFATURA DE GABINETE DE MINISTROS BS AS,
ou=SUBSECRETARIA DE GOBIERNO DIGITAL, serialNumber=CUIT 30715471511
Date: 2022.04.26 08:28:38 -03'00'

Bruno Jose Bozzano
Director Provincial
Dirección Provincial de Seguridad y Soberanía Alimentaria
Ministerio de Desarrollo de la Comunidad

Digitally signed by GDE BUENOS AIRES
DN: cn=GDE BUENOS AIRES, c=AR, o=MINISTERIO DE
JEFATURA DE GABINETE DE MINISTROS BS AS,
ou=SUBSECRETARIA DE GOBIERNO DIGITAL,
serialNumber=CUIT 30715471511
Date: 2022.04.26 08:28:39 -03'00'

MANUAL DE MARCA
MESA Bonaerense



DIRECCIÓN PROVINCIAL DE
SEGURIDAD Y SOBERANÍA
ALIMENTARIA

IF-2022-12053104-GDEBA-DESYSA-MDCGP
MINISTERIO DE DESARROLLO
DE LA COMUNIDAD

ÁREA DE SEGURIDAD
APLICACIÓN DEL ISOLOGOTIPO



TIPOGRAFÍA PRINCIPAL
FAMILIA TIPOGRÁFICA UTILIZADA

Encode sans Narrow

Encode sans Narrow

ABCDEFGHIJKLMNÑOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnñopqrstuvwxyz
!"#\$%&/()=?;:_:[]"*
0123456789

MESA

Encode sans Narrow

Encode sans

Encode sans SemiCondensed Regular

ABCDEFGHIJKLMNÑOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnñopqrstuvwxyz
!"#\$%&/()=?;:_:[]"*
0123456789

Bonaerense

Encode sans SemiCondensed Regular

COLORES UTILIZADOS
PALETA CROMÁTICA PRINCIPAL



C 80
M 0 R 0
Y 25 G 174
K 0 B 195

#00aec3
Pantone 2397 UP
Vinilo ORACAL 066 Turquoise



C 0
M 0 R 131
Y 0 G 131
K 62 B 131

#838383
Vinilo ORACAL 071 Grey

COLORES UTILIZADOS
PALETA CROMÁTICA COMPLEMENTARIA

Su uso cumple la función de acentuar elementos particulares dentro del sistema. Puede utilizarse como acento en titulares, iconografía y elementos gráficos de la comunicación.



C 55
M 0 R 116
Y 10 G 201
K 0 B 227

#74c9e3



C 40
M 0 R 163
Y 10 G 216
K 0 B 231

#a3d8e7



C 25
M 0 R 202
Y 10 G 231
K 0 B 234

#cae7ea

APLICACIONES EN COLOR
VARIACIONES CROMÁTICAS

POSITIVO



FONDO COLOR



REDUCCIÓN MÁXIMA



NEGATIVO



UNA TINTA



USOS INAPROPIADOS DE LA MARCA



- A) NO ALTERAR EL ORDEN DE LOS ELEMENTOS DEL ISOLOGO.
- B) NO ALTERAR LA DISPOSICIÓN DE LOS ELEMENTOS DEL ISOLOGO.
- C) NO EXPANDIR EL ISOLOGO.
- D) NO CONDENSAR EL ISOLOGO.

- E) NO ALTERAR LA INCLINACIÓN DEL ISOLOGO
- F) NO APLICAR EL ISOLOGO EN OUTLINE.
- G) NO APLICAR EL ISOLOGO EN OTRO COLOR.
- H) NO APLICAR DEGRADADO AL ISOLOGO.

MESA
Bonaerense

CAJA MÓDULO ALIMENTARIO





GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE
BUENOS AIRES

IF-2022-12053104-GDEBA-DPSYSAMDCGP
MINISTERIO DE DESARROLLO
DE LA COMUNIDAD



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES
2022 - Año del bicentenario del Banco de la Provincia de Buenos Aires

Hoja Adicional de Firmas
Informe gráfico

Número: IF-2022-12053104-GDEBA-DPSYSAMDCGP

LA PLATA, BUENOS AIRES
Martes 26 de Abril de 2022

Referencia: Manual de Marca MESA

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 9 pagina/s.

Digitally signed by GDE BUENOS AIRES
DN: cn=GDE BUENOS AIRES, c=AR, o=MINISTERIO DE JEFATURA DE GABINETE DE MINISTROS BS AS,
ou=SUBSECRETARIA DE GOBIERNO DIGITAL, serialNumber=CUIT 30715471511
Date: 2022.04.26 08:27:46 -03'00'

Bruno Jose Bozzano
Director Provincial
Dirección Provincial de Seguridad y Soberanía Alimentaria
Ministerio de Desarrollo de la Comunidad

Digitally signed by GDE BUENOS AIRES
DN: cn=GDE BUENOS AIRES, c=AR, o=MINISTERIO DE
JEFATURA DE GABINETE DE MINISTROS BS AS,
ou=SUBSECRETARIA DE GOBIERNO DIGITAL,
serialNumber=CUIT 30715471511
Date: 2022.04.26 08:27:46 -03'00'