

PLIEGO GENERAL DE BASES Y CONDICIONES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR EN LOS MUNICIPIOS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

CAPÍTULO I: DE LAS DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 1.- OBJETO

El presente Pliego de Bases y Condiciones Generales (en adelante PBCG) tiene por objeto la regulación de aquellas licitaciones públicas que se realicen con la finalidad de dar cumplimiento a las prestaciones presenciales del Servicio Alimentario Escolar dentro de los Municipios que hubieren suscripto al Acta Acuerdo aprobado por Decreto N°2077/2016, para el período comprendido entre 1º de Marzo del año 2022 y el 28 de Febrero del año 2023.

Asimismo, tiene por objeto la regulación de los procesos de licitación que se efectuarán para la compra de los Módulos Alimentarios de emergencia, en virtud de lo establecido en la RESOC-2020-573-GDEBA-DGCYE y la RESOC-2020-705-GDEBA-DGCYE

Las modalidades en la prestación de dicho servicio serán determinadas por la Dirección del Servicio Alimentario Escolar, sin perjuicio de que las particularidades de cada contratación municipal 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 Municipios de la Provincia de Buenos Aires que tienen a su cargo la administración del Servicio Alimentario Escolar, los que deberán ser utilizados para la contratación de las prestaciones a brindar a partir del inicio del Ciclo Escolar 2022.

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

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

ARTÍCULO 2.- MARCO JURÍDICO APLICABLE

PLIEG-2022-06908672-GDEBA-DSAEMDCGP

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

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

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

ARTÍCULO 3.- AUTORIDAD DE APLICACIÓN

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

ARTÍCULO 4.- CONSULTAS Y ACLARACIONES

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

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

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

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

ARTÍCULO 6.- CONSTITUCIÓN DE DOMICILIOS

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.

PLIEG-2022-06908672-GDEBA-DSAEMDCGP

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

ARTÍCULO 7.- JURISDICCIÓN COMPETENTE

Toda cuestión que se suscite en torno a las licitaciones regidas en el presente pliego queda sometida a la jurisdicción de los Juzgados de Primera Instancia en lo Contencioso Administrativo del Departamento Judicial correspondiente al domicilio del Municipio contratante renunciando a cualquier otro fuero o jurisdicción.

ARTÍCULO 8.- CÓMPUTO DE PLAZOS

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

En caso de que el vencimiento se produjera en día inhábil, se entenderá válidamente cumplido el acto si se 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 Municipio contratante reviste la condición de exento, en las ofertas no deberá discriminarse el importe correspondiente a la incidencia de este impuesto, debiendo incluirse el mismo en el precio cotizado.

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

ARTÍCULO 10.- ZONIFICACIÓN

El PCP deberá disponer la división del distrito en zonas. La cantidad de zonas en las cuales se dividirá el distrito es exclusiva decisión del Municipio, pero ninguna de las zonas podrá contener más de un tercio del total de cupos de prestaciones presenciales o de Módulos Alimentarios (Res 705/20), según corresponda y de acuerdo a las condiciones de su vigencia. Los distritos tendrán el deber de informar a la Dirección del Servicio 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 la dirección, el CUE (Código Único de Escuelas) o Código de Identificación Provincial provisto por la Dirección General de Cultura y Educación (DGCyE), y la cantidad de cupos asignados según cada prestación.

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

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

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

ARTÍCULO 11.- MENÚ

Será potestad del Municipio establecer un menú obligatorio, optando por una propuesta propia, la cual deberá contar con la firma de quien resulte responsable del área de nutrición del ente executor, o por la propuesta de la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad, siempre y cuando se adapten al documento Marco Alimentario Nutricional SAE 2022 o el que en su reemplazo se sancione. El menú deberá ser informado, previo a su ejecución, a la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos y a la Dirección del Sistema Alimentario Escolar del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires.

En el caso que la prestación que se licite sea la de Módulos de Alimentos, deberá cada Municipio corroborar el documento vigente a la fecha de publicación de la licitación, donde se establezca la composición del mismo.

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

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

ARTÍCULO 12.- MEJORAS AL MENÚ

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

CAPÍTULO II : DE LOS OFERENTES

ARTÍCULO 13.- CAPACIDAD PARA OFERTAR

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

ARTÍCULO 14.- REQUISITOS FORMALES PARA OFERTAR

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

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

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

ARTÍCULO 15.- IMPEDIMENTOS PARA OFERTAR

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

- a) Quienes estén inhabilitados por condena judicial.
- b) Las sociedades cuyos accionistas, directores, apoderados o representantes hayan sido condenados por delitos económicos con sentencia firme.
- c) Quienes estén suspendidos o dados de baja en el registro de proveedores del Municipio.

PLIEG-2022-06908672-GDEBA-DSAEMDCGP

- d) Aquellos con quienes el Municipio se hubiese obligado en contrato y, por incurrir el oferente en alguna de las causales de rescisión, hubiera finalizado el mismo. Sin perjuicio de que su resolución no estuviese firme.
- e) Las sociedades integradas por personas humanas y/o jurídicas cuyos miembros del órgano de administración o fiscalización, y/o gerentes designados de acuerdo con el artículo 270 de la ley General de Sociedades N° 19.550, accionistas o titulares directa o indirectamente de cualquier participación societaria resulten agentes y/o funcionarios – bajo cualquier forma de modalidad contractual- del sector público nacional, de la Provincia de Buenos Aires o del Municipio.
- f) Las sociedades cuyos miembros del órgano de administración o fiscalización y/o gerentes designados de acuerdo con el artículo 270 de la ley General de Sociedades N° 19.550 se encuentren inscriptos en el Registro de Deudores Morosos Alimentarios de la Provincia de Buenos Aires.
- g) Las personas jurídicas en estado de concurso o quiebra, mientras no estén rehabilitadas.
- h) Las sociedades que posean participación patrimonial directa o indirecta en otras sociedades oferentes –ya sea que estas últimas se hubieran presentado en forma individual o como integrantes de una UT, ni con carácter de controlante ni vinculada conforme el artículo 33 de la ley General de Sociedades No 19.550.
- i) Las personas jurídicas cuyo plazo de vigencia restante no supere dos (2) años a contar de la fecha de iniciación del contrato, con sus respectivas prórrogas si las hubiere, objeto del llamado a licitación.

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

CAPITULO III: DE LAS OFERTAS

ARTÍCULO 16.- PRESENTACIÓN Y APERTURA DE LAS OFERTAS

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

- a) Se presentarán en sobre cerrado en original y duplicado, foliadas y firmadas por quien suscriba la presentación, el que deberá acreditar representación suficiente. En caso de discrepancia entre ellos, prevalecerá el original.
- b) Deberán contener un índice de su contenido y, de estar conformadas por más de un cuerpo, éstos se identificarán numéricamente y el primero de ellos tendrá un índice general, mientras que los restantes lo tendrán de sus respectivos contenidos.
- c) Deberán ser presentadas en el lugar y horarios indicados en el llamado a licitación hasta el día y hora indicados para celebrar el acto de apertura.
- d) Se abrirán en presencia de las autoridades correspondientes e interesados que concurren, labrándose acta que será firmada por los representantes de la Autoridad de Aplicación y demás asistentes que lo deseen. Si el día fijado para este acto fuera feriado o

declarado asueto administrativo, éste tendrá lugar el primer día hábil siguiente, a la misma hora.

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

ARTICULO 17.- ACTO DE APERTURA

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

- a) En el lugar indicado por la Autoridad de Aplicación y en presencia de las autoridades correspondientes e interesados que concurran al acto se abrirán las ofertas, labrándose acta que deberá ser firmada por los representantes de la autoridad de aplicación designados para el caso. Se tomarán en consideración sólo aquellas que hayan llegado en término.
- b) Se establecerá claramente cuáles son los oferentes que cumplen estrictamente los requisitos, dejando debida constancia en el acta. Abierta la primera propuesta no se admitirá ningún pedido que interrumpa el acto.
- c) Leída la última propuesta, los oferentes podrán hacer las observaciones a la formalidad del acto que consideran necesarias en forma breve y concisa, las que se consignarán en el acta respectiva. Las mismas podrán ser ampliadas en el término de veinticuatro horas por escrito y serán agregadas al expediente pasando a formar parte de la documentación presentada por el oferente.

ARTÍCULO 18.- DOCUMENTACIÓN DE LA OFERTA

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

- i. La garantía de oferta.
- ii. La documentación especial que el PCP establezca expresamente como parte integrante de la oferta, y la misma deberá contener al menos lo siguiente:
 - a) Antecedentes del oferente que acredite experiencia de más de un año en la provisión de servicios de similares características al solicitado en el presente pliego.
 - b) Indicadores económico-financieros que acrediten la solvencia del oferente, los que al menos deberán incluir los siguientes datos:
 - 1. Índice de liquidez
 - 2. Índice de solvencia
 - 3. Índice de endeudamiento
 - 4. Porcentaje de ventas proyectadas en caso de ser seleccionado en el concurso de precios sobre el total de ventas del último año fiscal.
 - c) En el caso de personas jurídicas, los últimos tres estados contables (o menos, en caso de no contar con tres años de ejercicio) con informe de auditoría y certificados por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la jurisdicción.
 - d) En el caso de personas humanas, las últimas tres declaraciones juradas del impuesto a las ganancias y una certificación contable de las ventas realizadas en los últimos tres

ejercicios fiscales con dictamen de contador y certificado por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la jurisdicción.

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

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

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

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

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

ARTÍCULO 19.- REQUERIMIENTOS PARA LAS OFERTAS

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

El PCP debe determinar, expresamente, la exigencia de que los oferentes acompañen muestras 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.

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

ARTÍCULO 20.- RESPONSABILIDAD DE LOS INTERESADOS

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

La presentación de una oferta implica el conocimiento y la total aceptación de este Pliego de Bases y Condiciones, así como también del Pliego de 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:

- a) De mantenimiento de la oferta: Las ofertas se deberán acompañar con esta garantía, que se compondrá de un cinco por ciento (5%) del monto ofertado, caso contrario, la misma será desestimada. El plazo para su presentación no podrá ser inferior a treinta días hábiles administrativos contados desde que se haya realizado la oferta correspondiente. Podrá constituirse en efectivo, o depositando en la tesorería municipal si así lo dispone el Municipio, fianza bancaria, o seguro de caución. El desistimiento de la oferta en cualquier etapa del proceso licitatorio, hará exigible la

PLIEG-2022-06908672-GDEBA-DSAEMDCGP

garantía. A quienes no resulten adjudicatarios, les será devuelta la garantía una vez adjudicada la contratación.

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

ARTÍCULO 22.- VALORES DE LAS PRESTACIONES

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

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

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

PLIEG-2022-06908672-GDEBA-DSAEMDCGP

cotizados serán expresados con dos decimales. Los oferentes podrán formular propuesta por todo o una parte de los renglones licitados y podrán admitirse ofertas parciales por renglón, siempre y cuando no supere la cantidad de cuatro adjudicatarios por cada renglón.

ARTÍCULO 26.- CONTRATACIONES POR RENGLÓN

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

CAPÍTULO IV: DE LA ADJUDICACIÓN

ARTÍCULO 27.- ADJUDICACIÓN

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

- a) Experiencia en la provisión de servicios de similares características: máximo de veinte (20) puntos.
- b) Acreditación de solvencia económico financiera: máximo de veinte (20) puntos.
- c) Certificado que acredite la condición de PYME emitido por AFIP o certificado de inscripción a RENATEP (Registro Nacional de Trabajadores y Trabajadoras de la Economía Popular): diez (10) puntos.
- d) Mejoras sobre los valores nutricionales mínimos requeridos de acuerdo al "Marco Nutricional SAE 2022":
 - Entrega mínima del 50% de frutas y verduras agroecológicas: quince (15) puntos.
 - Entrega de otros alimentos agroecológicos en un porcentaje no menor al 10% (huevos, harinas, pastas, etc.): diez (10) puntos.
 - Entrega mínima del 50% de frutas y vegetales y/o productos de panadería de productores locales: cinco (5) puntos.
 - Que los productos de panificación (pan, galletitas, medialunas, budines, bizcochuelos, etc.) sean de panaderías locales y/o PUPAs (Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias) y se elaboren con ingredientes no industrializados, pudiendo dar cuenta de los mismos (harina, huevo, azúcar, aceite, miel, etc.): cinco (5) puntos.
 - Que los productos tengan el menor grado de procesamiento posible (por ejemplo: mermeladas, dulce de leche, copos de maíz, yogures, etc.) y entre sus ingredientes sean principalmente derivados de alimentos: cinco (5) puntos.
 - Que los productos destinados a escuelas sin cocina sean de elaboración propia en planta (no optar por la compra de productos empaquetados/precocidos industriales): dos y medio (2,5) puntos.
- e) Poseer la sede principal de las operaciones en el municipio en cuestión: veinte (20) puntos.

PLIEG-2022-06908672-GDEBA-DSAEMDCGP

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.

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

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

ARTÍCULO 28.- PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

ARTÍCULO 29.- DECISIÓN DE DEJAR SIN EFECTO LA LICITACIÓN

El Municipio podrá dejar sin efecto la contratación, en todo o en parte, sin que ello genere a favor de los oferentes derechos a reclamo o indemnización alguna, en cualquier momento anterior al perfeccionamiento del contrato, sin perjuicio de lo establecido por la normativa municipal 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 18284) y encontrarse dentro del

PLIEG-2022-06908672-GDEBA-DSAEMDCGP

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

La inspección del Municipio no obsta ni impide las posibles auditorías que puedan realizarse desde el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad o cualquier otro organismo habilitado de la Provincia de Buenos Aires, que en el caso de detectar irregularidades serán notificadas al Municipio.

Los proveedores tendrán el deber de informar al Municipio con 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 Municipio requerirá informes sobre las circunstancias que engloban dicho incumplimiento, los cuales serán elevados a la Dirección del Sistema Alimentario Escolar.

ARTICULO 35.- TRANSFERENCIA O CESIÓN DEL CONTRATO

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

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

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

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

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

ARTÍCULO 37.- PLAZO DE PAGO

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

ARTÍCULO 38.- FORMA DE PAGO

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

ARTÍCULO 39.- IMPUESTOS, TASAS Y CONTRIBUCIONES

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

ARTÍCULO 40.- PÉRDIDA DE GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

ARTÍCULO 41.- MORA

PLIEG-2022-06908672-GDEBA-DSAEMDCGP

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:

- 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.

PLIEG-2022-06908672-GDEBA-DSAEMDCGP

- 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.

ARTÍCULO 43.- CONCURRENCIA DE FALTAS

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

CAPÍTULO VII : DE LA EXTINCIÓN DEL CONTRATO

ARTÍCULO 44.- CAUSAS DE EXTINCIÓN DEL CONTRATO

El Contrato se extinguirá por las siguientes causas:

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

PLIEG-2022-06908672-GDEBA-DSAEMDCGP

e) Transferencia o cesión del contrato adjudicado, según Artículo 35 del presente pliego.

ARTÍCULO 45.- EXPIRACIÓN DEL PLAZO CONTRACTUAL

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

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

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

ARTÍCULO 47. RESCISIÓN POR INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATISTA

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

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

PLIEG-2022-06908672-GDEBA-DSAEMDCGP

- i) Por infracción por parte del Contratista de las normas tributarias, previsionales y laborales.
- j) Por abandono del servicio o falta de entrega.
- k) Por reiterados incumplimientos de la entrega de prestaciones en debido tiempo y forma.

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

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

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



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

Hoja Adicional de Firmas
Pliego

Número: PLIEG-2022-06908672-GDEBA-DSAEMDCGP

LA PLATA, BUENOS AIRES
Viernes 11 de Marzo de 2022

Referencia: Pliego de Bases y Condiciones Generales para el Servicio Alimentario Escolar

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 17 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: 2022.03.11 15:56:15 -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: 2022.03.11 15:56:16 -03'00'

MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA | LICITACIÓN PÚBLICA N° /2022

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES

PROGRAMA SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR (SAE)

ARTÍCULO 1: OBJETO. La presente Licitación Pública tiene por objeto la contratación del servicio de provisión de módulos alimentarios de emergencia, en virtud de lo establecido por la RESOC-2020-573-GDEBA-DGCYE y la RESOC-2020-705-GDEBA-DGCYE, según determine la autoridad provincial en virtud de la emergencia sanitaria por la pandemia de Coronavirus (COVID-19), 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 junio de 2022 y el 28 de febrero del 2023.

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 41.955 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 \$ 1.039.587.002,10 (PESOS UN BILLÓN TREINTA Y NUEVE MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y SIETE MIL DOS CON DIEZ CENTAVOS)

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

ZONA I (SARANDÍ – VILLA DOMÍNICO ESTE):

- \$ 178.331.728,14 (PESOS CIENTO SETENTA Y OCHO MILLONES TRESCIENTOS TREINTA Y UN MIL SETECIENTOS VEINTIOCHO CON CATORCE CENTAVOS)
- TOTAL DE MÓDULOS MENSUALES: 7197

ZONA II (WILDE ESTE):

- \$ 157.195.565,28 (PESOS CIENTO CINCUENTA Y SIETE MILLONES CIENTO NOVENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS SESENTA Y CINCO CON VEINTIOCHO CENTAVOS)
- TOTAL DE MÓDULOS MENSUALES: 6344

ZONA III (GERLI - PIÑEIRO):

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

- \$ 152.735.413,68 (PESOS CIENTO CINCUENTA Y DOS MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y CINCO MIL CUATROCIENTOS TRECE CON SESENTA Y OCHO)
- TOTAL DE MÓDULOS MENSUALES: 6164

ZONA IV (WILDE OESTE):

- \$ 151.694.711,64 (PESOS CIENTO CINCUENTA Y UN MILLONES SEISCIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL SETECIENTOS ONCE CON SESENTA Y CUATRO SENTAVOS)
- TOTAL DE MÓDULOS MENSUALES: 6122

ZONA V (AVELLANEDA CENTRO):

- \$ 143.121.309,12 (PESOS CIENTO CUARENTA Y TRES MILLONES CIENTO VEINTIUN MIL TRESCIENTOS NUEVE CON DOCE CENTAVOS)
- TOTAL DE MÓDULOS MENSUALES: 5776

ZONA VI (V. DOMINICO OESTE):

- \$ 141.684.149,16 (PESOS CIENTO CUARENTA Y UN MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA Y CUATRO MIL CIENTO CUARENTA Y NUEVE CON DIESCISEIS CENTAVOS)
- TOTAL DE MÓDULOS MENSUALES: 5718

ZONA VII (DOCK SUD):

- \$ 114.824.125,08 (PESOS CIENTO CATORCE MILLONES OCHOSCIENTOS VEINTICUATRO MIL CIENTO VEINTICINCO CON OCHO CENTAVOS)
- TOTAL DE MÓDULOS MENSUALES: 4634

ARTÍCULO 3: DURACIÓN E INICIACIÓN DEL SERVICIO. La prestación deberá cumplimentarse dentro del período del ciclo lectivo comprendido entre el 1 de junio de 2022 al 28 de febrero de 2023. La Municipalidad de Avellaneda podrá prorrogar el plazo contractual en los términos del artículo 45 del Pliego de Bases y Condiciones Generales (PBCG).

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.

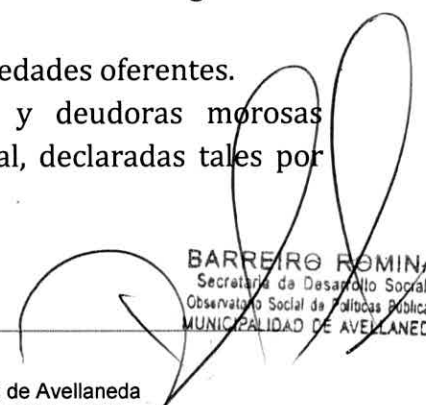
ARTÍCULO 8: ADQUISICIÓN DEL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES. Conforme el artículo 5 del Pliego de Bases y Condiciones Generales, sólo se tendrán en cuenta las propuestas presentadas por las firmas proveedoras que hayan adquirido, previo a la apertura del acto licitatorio, el Pliego de Bases y Condiciones,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



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

- 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:

1. **COTIZACION:** La OFERTA ECONOMICA deberá presentarse en el pedido de cotización adjunto, indicando los precios por módulo alimentario de emergencia. 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.

2. **PRECIOS MAXIMOS:** El presupuesto oficial se encuentra cotizado en base a los siguientes valores, vigentes al 1 de junio de 2022:
 - A. Módulo Alimentario de Emergencia: \$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. Ultima 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 sugerido y/o el marco nutricional mediante la adición de alimentos adicionales al menú ofertado. Dicha circunstancia deberá estar aclarada específicamente en la oferta

presentada, y estar comprendidos en el valor por renglón incluido en la planilla de cotización, quedando establecido que la inclusión de alimentos adicionales no autoriza la modificación del precio establecido por renglón. Será potestad de la Autoridad de Aplicación aceptar o denegar la incorporación de los mismos, de acuerdo a la opinión técnica de los responsables de nutrición. En el caso de ser aceptados, serán tenidos en cuenta al momento de la valoración de la oferta y caso contrario no serán tenidos en cuenta sin perjudicar el resto de la oferta. 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).

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).

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 ALIMENTARIOS DE EMERGENCIA**

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 firmarán los remitos.
3. Ante cualquier evento detallado en el párrafo anterior, deberá notificarse a la oficina municipal del SAE dependiente de la Secretaría de Desarrollo Social antes de las 8.30hs. 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° 2078-2057/2063 en situaciones que deban ser solucionadas de manera urgente. Las mismas deberán ser formalizadas y enviadas a través de correo electrónico dentro de las 24 hs. o podrán ser citados para que 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.

FACTURAS:

1. La misma deberá detallar la totalidad de **MÓDULOS ALIMENTARIOS DE EMERGENCIA** 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 ALIMENTARIOS DE EMERGENCIA** 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, 3er. 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.

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 mediere 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, este deberá indemnizar al Municipio por cualquier daño que éste acreditará, 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 acreditará, 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.



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

ANEXO I



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

ZONA I: SARANDI - V. DOMINICO ESTE				
	CUE	INSTUCIONES	DIRECCIONES	MÓDULOS
1	60442000	EP 23	Acha y Pitágoras	232
2	60449900	JIM 14	Arribeños 331	129
3	61102400	JIP 928	Av. Mitre 2524	120
4	61002300	EP 18	Av. Mitre 2550	500
5	60164300	ESB 7	Av. Mitre 2550	70
6	61096900	EP 10	Av. Mitre 2985	550
7	60450000	JIP 925	Av. Mitre 3695	85
8	61673400	EEE 508	C. Piñero 540	17
9	60732200	JIM 10	Cordero 2245	70
10	60450300	JIP 934	Cucha Cucha e/Génova y Morse	51
11	60733400	JIM 24	Deheza 1025	146
12	60820900	EES 3	Deheza 20	337
13	62252000	JIM 31	E. Zola 3967	83
14	60821000	EES 11	Gelly y Obes 280	448
15	60446700	EP 70	Genova 3479	157
16	62173600	EES 20	Genova y Morse	136
17	60807900	JIP 906	Iguazú 401	125
18	60092200	EEE 504	L. M Campos 2974	30
19	60769400	EEST 4	Lambaré 645	482
20	60659900	EP 15	Magan 981	217
21	61097000	EP 36	Mitre 3695	410
22	60442200	EP 57	Pasteur 1067	179
23	61102500	JIP 902	Paunero 34	111
24	60821100	EES 12	Pitágoras 1450	360
25	60780100	EP 47	Pje. Las Quintas S/N	67
26	60092700	JIP 919	Pje. Uspallata 1471	81
27	60450400	JIM 4	Ramallo 130	100
28	60091900	JIM 13	Supisiche 641	119
29	60780400	EP 3	Adrogué 438	438
30	61908500	EES 28 Anexo	Adrogué 438	240
31	60778900	EP 64	Altolaguirre 452	260
32	60446600	EP 5	Av. Mitre 4368	300
33	60202700	JIP 929	La Blanqueada 4434	95
34	61908500	EES 28 SEDE	La Blanqueada 4464	210
35	60779200	JIM 35	Merlo 4160	172
36	60821400	JIM 6	San Vicente 46	70
TOTAL				7197

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

ZONA II: WILDE ESTE				
	CUE	INSTITUCIONES	DIRECCIONES	MÓDULOS
1	60858700	EP 20	B. Blanca 585	470
2	61340700	EES 10	Las Flores 1600	500
3	60779900	EP 52	Las Flores 1600(torres)	604
4	60202200	JIM 29	Las Flores 1600(torres)	266
5	60858800	EP 21	Lobos 161	539
6	60858600	EP 8	M. Fierro 58	950
7	60780600	EP 43	Merlo 5687	230
8	60780500	EP 38	N. Oroño 5950	200
9	60780200	JIP 921	N. Oroño 5960	115
10	60202600	JIP 912	N. Oroño 6442	185
11	61499900	EL/CFL 2	Pasaje 3 y lincoln	118
12	60779600	JIP 913	Polonia 160	200
13	61294000	JIP 933	Polonia y Merlo	127
14	61775100	EES 34	R. Franco y B. Blanca	250
15	60779700	JIP 923	Ramón Franco 6081	110
16	60779400	EEE 503	Ramón Franco 6083	125
17	60780700	EP 50	Raquel Español 1465	500
18	60779100	JIM 11	S. Nicolas 6178	85
19	60779000	JIM 9	S. Soreda 5455	160
20	60744900	EES 2	Martin Fierro 590	350
21	61725800	EES 32	R. Español 1466	260
TOTAL				6344

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

ZONA III: GERLI- PIÑEIRO				
	CUE	INSTITUCIONES	DIRECCIONES	MÓDULOS
1	61079400	JIM 8	Anatole France 1470	110
2	60735300	EP 24	Basavilbaso 1612	295
3	60430300	JIM 17	Basavilbaso 1943	100
4	60746700	EES 7	Camino Gral Belgrano 1030	200
5	60746800	EP 45	Camino Gral Belgrano 1030	325
6	60733100	JIP 914	Camino Gral Belgrano 1040	120
7	60377300	EP 40	Campichuelo 765	358
8	61002000	EES 4	Donovan 1470	609
9	60377500	JIP 910	Donovan 1474	108
10	61002600	JIM 40	Elizalde 1350	153
11	60377800	JIM 7	Gral Paz 1034	86
12	60377400	EP 60	Heredia 961	118
13	60377200	EP 37	Lacarra 1530	380
14	61002400	JIM 18	Limay 1650	110
15	61079300	JIM 32	O'Higgins 2050	85
16	60231100	JIM 1	Pje. Lamanna 1075	119
17	61775700	EES 30	República del Líbano 1530	240
18	60735900	JIP 920	República del Líbano 1935	90
19	60404100	JIP 901	Aldecoa 817	76
20	60803100	EP 14	Aldecoa 821	145
21	61044600	EP 17	Chile 159	190
22	60201400	JIP 907	Chile 159	126
23	60735800	JIP 922	Coghlan 1663	100
24	60201000	JIP 917	Galicía 467	75
25	60404000	EP 41	Galicía 467	186
26	61080300	EES 6	Giribone 648	140
27	60403900	EP 28	H. YRIGOYEN 1539	337
28	60790600	EES 5	Lebenzon 965	270
29	60778400	EEST 9	M. Bravo 1069	220
30	60404200	JIP 909	Mejico 862	116
31	61044700	EP 2	Mejico 862	179
32	60802900	EP 53	Paso de la Patria 1830	138
33	60404400	JIP 915	Paso de la Patria 1830	133
34	60201500	JIP 904	Sta Fe 1530	124
TOTAL				6164

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

ZONA IV: WILDE OESTE				
	CUE	INSTITUCIONES	DIRECCIONES	MÓDULOS
1	6137D5:D171700	EP 69	Arredondo y Lynch	600
2	61079700	JIM 39	Av. Belgrano 5052	130
3	60779500	JIP 903	Av. Mitre 6175	185
4	61733200	EES 25	Campichuelo 6709	270
5	60897300	EP 51	Campichuelo 6709	521
6	60164000	JIM 34	Cangallo 5827	165
7	61729100	EES 26	De la Peña 1452	326
8	60734700	EEST 3	Friuli 1872	339
9	60731700	JIM 22	J. Hernandez 536	130
10	60731600	JIM 37	Martinto 1255	155
11	61733300	EES 35 (ex ESB 14)	Pje. Carlino 6211	361
12	60730900	EP 55	Rodó 1150	670
13	60746500	EES 8	Rondeau 1910	400
14	61080200	EP 63	Rondeau 1910	672
15	61079600	JIM 28	Venezuela 6210	200
16	61079500	JIP 926	Yapeyú 1899	227
17	62271600	JIP 935	Yapeyú 724	211
18	61721300	EES 21	Yapeyú 828	360
19	61080300	EEST 06	Cotagaita 20	200
TOTAL				6122



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

ZONA V: AVELLANEDA CENTRO				
	Cue	INSTITUCIONES	DIRECCIONES	MÓDULOS
1	60395800	EP 13	25 de Mayo 371	250
2	60776900	EP 7	9 de Julio 214	337
3	60165300	JIP 908	Arenales 42	116
4	60164200	EP 42	Av. Belgrano 1373	210
5	60449800	JIP 927	Av. Belgrano 1260	142
6	61098600	EP 22	Av. Mitre 2125	325
7	61030500	EP 1	Av. Mitre 750	538
8	60777100	EES 13	Berutti 263	448
9	61030200	EP 11	Chacabuco 771	152
10	61048400	JIM 19	Colon 446	70
11	61030400	EEE 505	Colon 960	72
12	60445700	JIP 905	Elizalde 12	135
13	60164300	EES 1	Elizalde 5	174
14	61499800	EL/CFL 1	España 620 (y Sagol)	112
15	60406400	JIM 36	España y Díaz Velez	107
16	60746600	EEE 501	Laprida 153	140
17	60961500	EP 46	Lavalle 131	534
18	61033800	EEST 8	Lavalle 43	300
19	60401800	JIP 932	M. Acosta 146	170
20	60747100	EEST 7	Marconi 745	200
21	61908700	EES 29	Olavarria 248	200
22	61774900	EES 27	Roca 325	155
23	60403700	EEE 502	Sagol y España	80
24	61030100	EP 25	Suarez 148	360
25	60732300	EP 4	V. Sarsfield (al 1000) y C. Larralde	249
26	61102300	JIP 930	V. Sarsfield y C. Larralde	60
27	61048300	ET 05	Palaa 747	100
TOTAL				5776



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

ZONA VI: V. DOMINICO OESTE				
	Cue	INSTITUCIONES	DIRECCIONES	MÓDULOS
1	61303500	JIM 5	Av. Belgrano 4049	100
2	60733500	JIM 23	Barceló 1983	150
3	61079200	EP 61	Boulevard de los Italianos 1463	550
4	60242800	JIP 918	Cdoro. Rivadavia 4427	90
5	61849800	EES 33 (ex ESB 6)	Cdoro. Rivadavia 4455	200
6	60821300	EP 16	Cdoro. Rivadavia 4455	540
7	60821500	EP 27	Chascomus 975	290
8	61736900	EES 23	De la Serna 4655	490
9	60442100	EP 32	De la Serna 4655	680
10	60733700	JIM 2	De la Serna 4750	280
11	60821700	JIM 30	Galvez 28	150
12	60821600	EP 66	Gral Pico 189 (y Av. Belgrano)	460
13	60744900	EEST 2	Gral. Pico 1305	360
14	60242900	JIP 924	Gral. Pico 185	110
15	60660500	EEE 507	Helguera y Posadas	150
16	60733600	JIM 26	Pedernera 1769	161
17	61908200	EES 31	Pierres 1250	260
18	60733800	EP 59	Pierres 1250	140
19	60175300	JIM 38	Posadas 956	147
20	60441900	EP 58	Posadas 961	280
21	60243300	JIM 33	Villegas 4233	130
TOTAL				5718


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

ZONA VII: DOCK SUD				
	Cue	INSTITUCIONES	DIRECCIONES	MÓDULOS
1	60231300	JIM 12	25 de Mayo 1000	140
2	60807800	JIM 15	Argañaraz 1161	147
3	60808600	EP 67	Canalejas 2053	200
4	60808500	JIP 931	Canalejas 2060	110
5	60231200	EP 35	Debenedetti 1338	392
6	60222000	EEE 506	Debenedetti 2551	82
7	60222000	JIM 21	E. del Campo 948	138
8	60231000	JIM 3	Espejo 1411	170
9	60808400	EP 33	I. Huergo 1534	340
10	60808400	LUZ Y FUERZA	I. Huergo 1534	64
11	60221900	EP 31	Irala y Vertiz	292
12	60808300	EEST 1	L. Alem 1910	380
13	60808700	JIP 911	L. Alem 1950	197
14	60734800	JIP 916	Lamadrid 665	145
15	60808900	EP 9	M. Estevez 1000 (Torres)	209
16	60231400	JIM 25	M. Estevez 1120	145
17	61908600	EES 22	Nuñez 1349	654
18	60808800	JIM 20	Nuñez y Suarez	143
19	60809000	JIM 27	Sargento Ponce 790	115
20	61774800	EES 24	Vieytes 1590	258
21	60803000	EP 6	Vieytes 1590	313
TOTAL				4634



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

ANEXO II



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



"Las Malvinas son argentinas"

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

Marco Alimentario Nutricional SAE 2022

Lineamientos generales para la prestación de los servicios del SAE

- 1.- El objetivo general es garantizar el derecho a la alimentación, mejorando la aptitud para el aprendizaje y las condiciones de salud de la población escolar de la provincia de Buenos Aires, promoviendo una cobertura nutricional igualitaria y equitativa para todos los niños/as, abarcando a los grupos más vulnerables.
- 2.- El programa debe contribuir al crecimiento y desarrollo biopsicosocial, al aprendizaje, al rendimiento escolar y a la formación de hábitos alimentarios saludables de los alumnos, dentro de su entorno familiar.
- 3.- Los alimentos propuestos para desayuno/merienda incorporan un **componente líquido compuesto por leche**; e integran **componentes sólidos seleccionando galletitas de tipo integral**.
- 4.- El principal objetivo de la presencia de leche es asegurar el aporte de calcio; vitamina A y como fuente de proteínas de alto valor biológico.

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

En el marco de las medidas preventivas adoptadas por el Gobierno de la Provincia de Bs.As. asociadas a minimizar los riesgos de transmisión y circulación del virus Coronavirus -COVID-19, se prevé la continuidad de la prestación alimentaria en el marco del Programa SAE.

Continúa vigente la entrega de la prestación de Módulos de Alimentos de las prestaciones alimentarias regulares del Programa SAE (Desayuno/Merienda, Almuerzo, Almuerzo y Desayuno/Merienda). De esta manera, se implementará la entrega de un módulo integrador del "Programa Mesa", independientemente de si los niños/niñas y adolescentes recibían una u otra prestación.

A fin de posibilitar la continuidad del servicio en el marco de la emergencia sanitaria, a continuación se envía composición del módulo de emergencia para la asistencia directa con productos alimenticios. Dicha prestación se instrumenta mediante entrega mensual a personas adultas responsables de los niños/niñas y adolescentes en el ámbito escolar.

COMPOSICIÓN MÓDULO VERANO: Vigencia desde 01 Marzo 2022 hasta 30 Abril 2022, desde 01 Octubre 2022 hasta 31 Diciembre 2022 y Escuela de Verano 2023

Concepto	MÓDULO DE ALIMENTOS	CANTIDAD GR/KG/CC/UNID	CANTIDAD	MEDIDA
DMC	LECHE DE VACA ENTERA FLUIDA LARGA VIDA	1 litro	4	PAQUETE
DMC	AZÚCAR BLANCO	1 kg	1	PAQUETE
DMC	GALLETITAS DULCES SIMPLES paq x 170 a 200 gr	170 gr	2	PAQUETE
DMC	GALLETITAS CRACKERS INTEGRALES paq x 170 a 200 gr	200 gr	1	PAQUETE
ALMUERZO	HUEVO DE GALLINA ENTERO	12 unidades	1	DOCENA
ALMUERZO	FIDEOS SECOS LEY 25630 (Con Hierro, Zinc y Fólico)	500 gr	3	PAQUETE
ALMUERZO	ARROZ BLANCO	1 kg	2	PAQUETE
ALMUERZO	PURÉ DE TOMATE	520 gr	2	BRICK
ALMUERZO	ARVEJAS EN CONSERVA BRICK x 340gr o LATA x 350 gr	340 gr	2	BRICK/LATA
ALMUERZO	LENTEJAS EN CONSERVA BRICK x 340gr o LATA x 350 gr, Opción: LENTEJAS SECAS x 400gr	350 gr	2	BRICK/PAQ. BRICK/LATA
ALMUERZO	JARDINERA EN CONSERVA BRICK x 340gr o LATA x 350 gr	340 gr	1	
ALMUERZO	HARINA DE TRIGO LEY 25630 (Con fe, Zinc, y Fólico)	1 kg	2	PAQUETE
ALMUERZO	ACEITE DE GIRASOL	900 cc	1	BOT. PET


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



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

Concepto	MÓDULO DE ALIMENTOS	CANTIDAD GR/CC/UNID	CANTIDAD	MEDIDA
DMC	LECHE DE VACA ENTERA FLUIDA LARGA VIDA	1 litro	4	PAQUETE
DMC	AZÚCAR BLANCO	1 kg	1	PAQUETE
DMC	GALLETITAS CRACKER INTEGRALES paq x 200 a 300 gr	200 gr	1	PAQUETE
ALMUERZO	HUEVO DE GALLINA ENTERO	12 unidades	1	DOCENA
ALMUERZO	FIDEOS SECOS LEY 25630 (Con Hierro, Zinc y Fólico)	500 gr	3	PAQUETE
ALMUERZO	HARINA MAÍZ	500 gr	2	PAQUETE
ALMUERZO	ARROZ BLANCO	1 kg	1	PAQUETE
ALMUERZO	PURÉ DE TOMATE	520 gr	2	BRICK
ALMUERZO	ARVEJAS EN CONSERVA BRICK x 340gr o LATA x 350 gr	340 gr	2	BRICK/LATA
ALMUERZO	LENTEJAS EN CONSERVA BRICK x 340gr o LATA x 350 gr, Opción: LENTEJAS SECAS x 400gr	350 gr	2	BRICK/PAQ.
ALMUERZO	HARINA DE TRIGO LEY 25630 (Con fe, Zinc, y Fólico)	1 kg	2	PAQUETE
ALMUERZO	ACEITE DE GIRASOL	900 cc	1	BOT. PET

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 ó 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.

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 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. 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

DISTRITO	MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA
MES CALENDARIO	Bolsón mensual se instrumenta en una entrega en los meses de Enero a Abril y de Octubre a Diciembre
MODULO Fr(x)	MENSUAL

Determinación de Aportes Nutricionales																	
Alimento	PB	F c	cantidad PN	Energía (kcal)	Proteínas (g)	Lípidos (g)	A G Sat (g)	H de C (g)	Fibra (g)	Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Zinc (mg)	Folatos (µg)	Vit A (µg RAE)	Vit C (mg)
Arroz blanco	2000	1	2000	6924	138	4	1,08	1584	0	80	1560	180	14	23,8	185,4	0	0
Fideos secos	2000	1	2000	7114,8	255,6	31,6	4,5	1452	48	140	3240	360	86	24,2	7840	0	0
Galletitas dulces	340	1	340	1412,156	28,9	34,34	9,554	246,874	1,36	792,2	139,4	142,8	7,65	7,378	638,86	40,8	0
Galletas integrales	200	1	200	821,2	21,2	31,6	7,72	113	19,6	148	364	38	4	4,4	56	0	0
Choclo	320	1	200	723,68	22,2	6,4	0,824	144,32	3,48	50	538	24	5,22	0,66	88	20,2	0
Leche de vaca entera fluida	4000	1	4000	2276	124	116	74	184	0	2280	5480	4920	2,8	13,2	200	1120	0
Tomate conserva en lata	1560	1	1560	255,996	12,48	2,028	0,2808	46,956	14,04	1996,8	2932,8	483,6	15,132	2,184	124,8	93,6	140,4
Arveja fresca enlatada	680	1,65	412,1212121	430,2545455	24,72727273	3,296969697	0,07418181818	75,41818182	14,01212	361,842	638,7878788	222,9575	6,1818181	6,18181	210,1818	129,0763636	45,9103030
Lentejas fresca enlatada	700	1,7	411,7647059	429,8823529	24,70588235	3,294117647	0,07411764706	75,35294118	14	361,529	638,2352941	222,7647	6,1764705	6,17647	210	128,9647059	45,8705882
Aceite comestible mezcla	1500	1	1500	13500	0	1500	165	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Azúcar blanca molida	1000	1	1000	3999,2	0	0	0	999,8	0	0	20	10	0,1	0	0	0	0
Harina de Trigo	2000	1	2000	6802,8	206	54	8,54	1373,2	92	200	3520	220	90	36	7960	0	0
Huevo de gallina entero crudo	1200	1,19	1008,403361	1571,092437	121,0084034	118,9915966	32,06722689	4,033613445	0	1361,34	1391,596639	564,7058	25,512605	11,5966	492,9075	1468,235294	0
Total en gramos					978,8215584	1905,550684	303,7143264	6298,954736	206,4921	7771,71	20462,81981	7388,828	262,77289	135,776	18006,14	3000,876364	232,18089

	AVB	245															
Total en kcal	46261,06134	3915,286234	17149,95616				25195,81895										
% de calorías	8,5	37,1	54,5														
Aporte dos bolsones.																	
total en gramos																	
	AVB	122,5															
total en kcal	23130,53067	1957,643117	8574,978078				12597,90947										
% de calorías	8,5	37,1	54,5														
Aporte diario 20 días hábiles.																	
total en gramos diarios																	
	AVB	12,25															
Total en kcal	2313,053067	195,7643117	857,4978078				1259,790947										
% de calorías	8,5	37,1	54,5														

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, choclo.
- 1 paquete de azúcar 1000gr por mermelada de plástico por 400-420gr o por un paquete de galletitas 170gr o por un pote de 200gr de dulce de leche.
- 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



DISTRITO	MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA
MES CALENDARIO	Bolsón mensual se instrumenta en una entrega desde Mayo a Septiembre
MODULO Fr(x)	MENSUAL

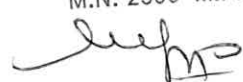
Alimento	PB	F c	cantidad P	Energía (kcal)	Proteínas (g)	Lípidos (g)	A G Sat (g)	H de C (g)	Fibra (g)	Na (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Zinc (mg)	Folatos (µg)	Vit A (µg RAE)	Vit C (mg)
Arroz blanco	1000	1	1000	3462	69	2	0,54	792	0	40	90	7	11,9	92,7	0	0
Fideos secos	1500	1	1500	5336,1	191,7	23,7	3,375	1089	36	105	270	64,5	18,15	5880	0	0
Galletas integrales	300	1	300	1231,8	31,8	47,4	11,58	169,5	29,4	222	57	6	6,6	84	0	0
Harina de Maíz	1000	1	1000	3618,4	111	32	4,12	721,6	17,4	250	120	26,1	3,3	440	101	0
Leche de vaca entera fluida	4000	1	4000	2276	124	116	74	184	0	2280	4920	2,8	13,2	200	1120	0
Tomate conserva en lata	1040	1	1040	170,664	8,32	1,352	0,1872	31,304	9,36	1331,2	322,4	10,088	1,456	83,2	62,4	93,6
Arveja fresca enlatada	680	1,65	412,12121	430,2545455	24,72727273	3,296969697	0,07418181	75,41818182	14,01212121	361,8424242	222,9575	6,181818	6,181818	210,1818182	129,0763636	45,91030303
Lentejas fresca enlatada	700	1,7	411,764705	429,8823529	24,70588235	3,294117647	0,07411764	75,35294118	14	361,5294118	222,7647	6,1764705	6,1764705	210	128,9647059	45,87058824
Aceite de girasol	900	1	900	8100	0	900	99	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Azúcar blanca molida	1000	1	1000	3999,2	0	0	0	999,8	0	0	10	0,1	0	0	0	0
Harina de Trigo	2000	1	2000	6802,8	206	54	8,54	1373,2	92	200	220	90	36	7960	0	0
Huevo de gallina entero crudo	1200	1,19	1008,4033	1571,092437	121,0084034	118,9915966	32,0672268	4,033613445	0	1361,344538	564,7058	25,51260	11,596638	492,907563	1468,235294	0
Total en gramos					912,2615584	1302,034684	233,557726	5515,208736	212,1721212	6512,916374	7019,828	244,4588	114,56092	15652,98938	3009,676364	185,3808913

	AVB	245														
Total en kcal		37428,19334	3649,046234	11718,31216				22060,83495								
% de calorías		9,7	31,3	58,9												
Aporte dos bolsones.																
total en gramos		456,1307792	651,017342	116,778863	2757,604368	106,0860606	3256,458187	3509,914	122,2294	57,280463	7826,494691	1504,838182	92,69044563			
	AVB	122,5														
total en kcal		18714,09667	1824,523117	5859,156078				11030,41747								
% de calorías		9,7	31,3	58,9												
Aporte diario 20 días hábiles.																
total en gramos diarios		45,61307792	65,1017342	11,6778863	275,7604368	10,60860606	325,6458187	350,9914	12,22294	5,7280463	782,6494691	150,4838182	9,269044563			
	AVB	12,25														
Total en kcal		1871,409667	182,4523117	585,9156078				1103,041747								
% de calorías		9,7	31,3	58,9												

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, choclo.
- 1 paquete de azúcar 1000gr por mermelada de plastico por 400-420gr o por un paquete de galletitas 170gr o por un pote de 200gr de dulce de leche.
- 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





ANEXO 1: ESPECIFICACIONES ALIMENTOS SAE 2022

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

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

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.

Los envases o formas de presentación son sugerencias podrán adecuarse siempre que estén en consonancia con la operatividad y que garanticen las condiciones de higiene y conservación adecuadas del alimento.

Arvejas secas partidas verdes: Presentación en envases de polietileno con termosellado, que permita visualizar el contenido. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 877; 878, 879 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Envasados en envases íntegros y limpios. Granos sin signos de deshidratación-envejecimiento. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Las arvejas 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: contenido de 400/500 grs.

Arvejas verdes en conserva o arvejas secas remojadas en conserva, presentación en envases con peso neto total entre 340 grs. y 380 grs. y peso neto escurrido 200 y 205 grs. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 927 y 928 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. 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.

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

Publicidad de los Alimentos. En conserva, presentación lata conteniendo entre 330 grs. y 380 grs. de peso neto escurrido de 230 a 280 grs. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas. Con olor, color, sabor característico del producto.

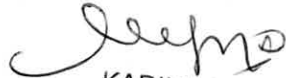
Carne roja fresca de vaca o cerdo deshuesada y envasada al vacío: conforme a la legislación vigente, en especial al capítulo VI Alimentos carneos y afines, especialmente el Artículo 247 y 248 y decreto 4238/68 SENASA especialmente Cap. XXVI- La carne será limpia, exenta de piel, sana, sin hematomas, de color, olor característicos, textura firme y tersa. Temperatura de conservación: -1°C a 5°C . Se deberá definir el corte que se desee (ejemplo: cuadrada, paleta, roast beef, etc.) y de ser necesario los atributos de cada pieza/corte. Transporte: piezas/cortes contenidos en envases aptos limpios, preferentemente en bolsas cristal de primer uso apta para alimentos o envasadas al vacío.

Copos de cereales sin azúcar: Presentación en envase polietileno herméticamente cerrado, envasado en origen (excluye su fraccionamiento). Ajustado a las especificaciones del C.A.A.

Artículo 643 y 645. RESOLUCIÓN GMC N° 09/07. Artículo 656 - (Res. 101, 22.02.93) Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación: según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida.

Dulce de Leche sin otra denominación: Presentación: en envase de cartón cilíndrico con revestimiento sanitario en su interior, en sachet tipo flex pack (laminado de polipropileno/PE), en pote de plástico de polietileno, polipropileno (PP) apto en contacto con alimentos con cubierta aluminizada superior herméticamente termosellada al borde de recipiente y tapa plástica (PP) de cierre. Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 592 RESOLUCIÓN GMC N° 137/96 Deberá presentar las siguientes características consistencia: cremosa o pastosa, sin cristales perceptibles sensorialmente.

Color: castaño acaramelado, proveniente de la reacción de Maillard. Sabor y olor: dulce característico, sin olores ni sabores extraños. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida.


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

Fideos secos tipo "guiseros": 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.

Fruta fresca: sanas, que no presenta enfermedades de origen biológico, fisiogénico o lesión de cualquier origen que afecte su apariencia y/o conservación, limpias, en condiciones de madurez apropiada, bien desarrolladas y formadas, secas, sin manchas, golpes ni machucones y bien coloreadas de acuerdo a la variedad, de tamaño uniforme. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados. De calidad "comercial" o de mejor calidad. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 887 - (Resolución Conjunta RESFC-2019-5-APN-SRYGS#MSYDS Nº5/2019), Artículo 887 bis, 887 tris, 887 penta - (Resolución Conjunta SPRel Nº 169/2013 y SAGyP Nº 230/2013) Art 888, (890, 891, 892 para fruta cítrica) 893 Peso aprox por unidad: 150gr (variación permitida hasta el 10% de su peso).

Galletitas variedad tipo crackers con o sin salvado: Presentación en envase polietileno herméticamente cerrado, en perfecto estado de conservación, en packaging tubular compacto (requisito excluyente), de sabor y aspecto característico sin partículas extrañas y elaboradas con harina de trigo enriquecida acorde la ley 25.630.-Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 760 y exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tenor graso máximo 15%. Presentación: paquetes con gramaje según disponibilidad de mercado.

Galletitas variedad tipo dulces simples: (quedan excluidas las rellenas y las recubiertas total o parcialmente con sustancias o adornos cuyos constituyentes se encuentren permitidos) con o sin salvado/avena. Presentación en envase polietileno herméticamente cerrado, envasado en origen (excluye su fraccionamiento), en perfecto estado de conservación, de sabor, aroma y aspecto característico según variedad, sin partículas extrañas ni agregado de confites y elaboradas con harina de trigo que cumplimente la ley 25.630.-Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 760 y exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tenor graso máximo 14%. Presentación: paquetes según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida.

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

Hortalizas: enteras, sanas, que no presenta enfermedades de origen biológico, fisiogénico o lesión de cualquier origen que afecte su apariencia y/o conservación, limpias, en perfecto estado, sin manchas, golpes ni machucones, y bien coloreadas con piel íntegra, firmes, secos y turgentes, sin brotes, de tamaño uniforme. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados de acuerdo a la variedad. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Capítulo XI Alimentos Vegetales, especialmente Art. 819, 820, 822 Peso aproximado: correspondiente a unidades medianas, ajustándose a la cantidad requerida.

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



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

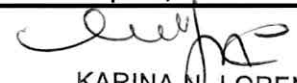
Leche parcialmente descremada/entera en polvo instantánea: (no se aceptarán leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia) Fortificada con vitaminas A y D. Aspecto: polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles. Color: blanco amarillento. Sabor y olor: agradable, 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, según corresponda.

Leche entera/parcialmente descremada homogeneizada y ultrapasteurizada - fluida (refrigerada): (no se aceptarán leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia) Fortificada con vitamina A y D. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 559 tris. y el REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE

De aspecto líquido color blanco, sabor y olor característico sin sabores ni olores extraños. Los envases estarán limpios y serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Deberá indicarse en el rótulo según corresponda "Leche parcialmente descremada/semidescremada"/"Leche entera" y el porcentaje de materia grasa correspondiente.

Presentación en envases x 1 litro.

Leche parcialmente descremada/entera homogeneizada y pasteurizada mediante sistema de Ultra Alta Temperatura -UAT- "fluida Larga Vida" (no se aceptarán leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia) Fortificada con vitamina A y D. Libre de Gluten sin TACC. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 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


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

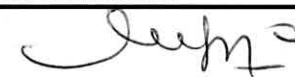
condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se rotulará "Leche UAT (UHT) entera", "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada o semidescremada", 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 x1 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/500 grs

Mermelada de fruta sabor durazno, damasco, frutilla o ciruela: Presentación en envase plástico de tipo polipropileno (PP) apto en contacto con alimentos con cubierta aluminizada superior herméticamente termosellada al borde de recipiente y tapa plástica (PP) de cierre. En el rótulo deberán declararse los componentes del producto y el peso neto envasado. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 810 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. El primer ingrediente declarado deberá ser fruta/pulpa de fruta. Sabor y olor: característico, sin olores ni sabores extraños. Presentación: entre 420 y 500 grs.

Pan fresco blanco: Debe responder a las siguientes características: miga porosa (con agujeros no tan grandes, ni minúsculos), elástica y homogénea, corteza superior de color uniforme amarillo-dorado, de olor y sabor agradables Ajustado a las especificaciones del C.A.A.. Artículo 725 – (Resolución Conjunta RESFC-218-1APN- SRYGS#MSN Nº 1/2018), 726, 727, 728, 746, 747 Presentación: según variedad, de tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa cristal de primer uso apta para alimentos.

Pan tipo figacita: Debe responder a las siguientes características: miga porosa, elástica, homogénea y poca corteza ligeramente dorada, de olor y sabor agradables Ajustado a las especificaciones del C.A.A.. Artículo 725 – (Resolución Conjunta RESFC-218-1APN- SRYGS#MSN Nº 1/2018), 731, 746, 747 Presentación: de forma y tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa cristal de primer uso apta para alimentos.


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

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 x1 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/500 grs

Mermelada de fruta sabor durazno, damasco, frutilla o ciruela: Presentación en envase plástico de tipo polipropileno (PP) apto en contacto con alimentos con cubierta aluminizada superior herméticamente termosellada al borde de recipiente y tapa plástica (PP) de cierre. En el rótulo deberán declararse los componentes del producto y el peso neto envasado. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 810 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. El primer ingrediente declarado deberá ser fruta/pulpa de fruta. Sabor y olor: característico, sin olores ni sabores extraños. Presentación: entre 420 y 500 grs.

Pan fresco blanco: Debe responder a las siguientes características: miga porosa (con agujeros no tan grandes, ni minúsculos), elástica y homogénea, corteza superior de color uniforme amarillo-dorado, de olor y sabor agradables Ajustado a las especificaciones del C.A.A.. Artículo 725 – (Resolución Conjunta RESFC-218-1APN- SRYGS#MSN Nº 1/2018), 726, 727, 728, 746, 747 Presentación: según variedad, de tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa cristal de primer uso apta para alimentos.

Pan tipo figacita: Debe responder a las siguientes características: miga porosa, elástica, homogénea y poca corteza ligeramente dorada, de olor y sabor agradables Ajustado a las especificaciones del C.A.A.. Artículo 725 – (Resolución Conjunta RESFC-218-1APN- SRYGS#MSN Nº 1/2018), 731, 746, 747 Presentación: de forma y tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa cristal de primer uso apta para alimentos.

Queso cuartirolo o tipo cremoso/ ricota: Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículos 605;610;611, 614 (ricota) conforme a la RESOLUCIÓN GMC N° 079/94 REGLAMENTO TÉCNICO GENERAL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESOS. Envases limpios, herméticamente cerrados o que cumplan con lo dispuesto en el Artículo 612 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 620, 621 y 622. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Sabor, olor, color, consistencia característicos del producto. Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida.

Quesos de pasta Dura y quesos rallados deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículos **635, 636, 637, tipo Queso Parmesano, Reggiano o Reggianito o Sbrinz**", Goya, Romano, Sardo. Quesos rallados Art.640
El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Sabor, olor, color, consistencia característicos del producto. Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida. En el queso rallado deberán estar en envases sobres herméticamente sellados, en buen estado de conservación, siempre debe ser Queso Rallado como denominación de venta. No se aceptarán productos denominados *Rallado a base de queso rallado*, tipo aderezo deshidratado, con sémola, sólidos lácteos, almidones modificados, etc.

Te en bolsita/saquito: Saquitos herméticamente sellados sin pérdidas de contenido. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados, sin presencia de puntos negros, impurezas o materias extrañas. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 1181, 1182, 1185, 1186, 1189 Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación en bolsitas de 2 grs, contenidas en cajas de 25 a 400 unidades según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida.

Yerba mate en Bolsita/saquito: Saquitos herméticamente sellados sin pérdidas de contenido. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados, sin presencia de puntos negros, impurezas o materias extrañas. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1194 inc. 2 y 2,1.; Art 1195 y Artículo 1197 - (Res 307, 29.11.90). Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación en bolsitas de 3grs, contenidas en cajas de 25 a 400 unidades según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida.


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

Yogur/yoghurt entero o parcialmente descremado endulzado sabor Vainilla o natural, sin colorantes artificiales o naturales permitidos. Sabor, color, olor y consistencia característicos y adecuados a la denominación de venta. Fortificada con vitamina A y D. Libre de Gluten sin TACC. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos Artículo 576 No se aceptan bebidas lácteas. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación en envases limpios, según corresponda (tipo sachet, tetrapack, botellas de pet o potes).

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