



PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES

SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR MUNICIPAL (SAEM)

JARDINES MATERNALES MUNICIPALES

ARTÍCULO 1.- OBJETO.

Contratación del servicio de provisión de raciones de desayuno o merienda completa denominado DM y de almuerzo denominado como COMEDOR, destinado a los JARDINES MATERNALES PÚBLICOS de gestión MUNICIPAL, cuya identificación se encuentra en el Anexo A del presente pliego, que forma parte integrante del presente pliego, las cuales han sido divididas en 2 (dos) zonas, que deberán ser cotizadas individualmente y consignando claramente el monto ofrecido por cada renglón, el cual no podrá superar el precio tope establecido en el presente.

La presente contratación abarca un total de raciones diarias de:

- DM (Desayuno y Merienda): 2021 (DOS MIL VEINTIÚN).
- COMEDOR (Almuerzo): 1707 (MIL SETECIENTOS SIETE).-

ARTÍCULO 2. PRESUPUESTO OFICIAL

El monto de la presente licitación se estima en la suma de \$ 117.968.236,62 (PESOS CIENTO DIECISIETE MILLONES NOVECIENTOS SESENTA Y OCHO MIL DOSCIENTOS TREINTA Y SEIS CON SESENTA Y DOS CENTAVOS).

PRESUPUESTO OFICIAL POR ZONA:

ZONA 1 (Gerli - Villa Domínico Oeste - Wilde): \$ 60.470.836,92 (PESOS SESENTA MILLONES CUATROCIENTOS SETENTA MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y SEIS CON NOVENTA Y DOS CENTAVOS).

- DM (Desayuno y Merienda): 1043 (MIL CUARENTA Y TRES) cupos diarios.
- COMEDOR (Almuerzo): 872 (OCHOCIENTOS SETENTA Y DOS) cupos diarios.-

ZONA 2 (Piñeiro - Avellaneda Centro - Sarandí - Dock Sud - Villa Domínico Este): \$ 57.497.399,70 (PESOS CINCUENTA Y SIETE MILLONES



CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL TRESCIENTOS NOVENTA Y NUEVE CON SETENTA CENTAVOS).-

- DM (Desayuno y Merienda): 978 (NOVECIENTOS SETENTA Y OCHO) cupos diarios.-
- COMEDOR (Almuerzo): 835 (OCHOCIENTOS TREINTA Y CINCO) cupos diarios.-

ARTÍCULO 3.- DURACIÓN E INICIACIÓN DEL SERVICIO.

La prestación deberá cumplimentarse dentro del período comprendido entre el 2 de Mayo de 2024 al 30 de Agosto de 2024, pudiendo ser prorrogado por un período de hasta 2 (DOS) meses. La prórroga será notificada en un plazo no inferior a 15 días corridos previos al vencimiento contractual.-

ARTÍCULO 4.- CONDICIONES PARA SER OFERENTE.

Podrán ser oferentes todas aquellas personas físicas o sociedades regularmente constituidas por alguna de las modalidades previstas y habilitadas por la Legislación vigente en la materia. Deberán tener una antigüedad no menor a un (1) año desde la fecha de su constitución hasta la del llamado a la presente licitación, así como cumplir con los requisitos previstos para la presentación de la oferta. Deberán encontrarse inscriptos en el registro de beneficiarios correspondiente a la Municipalidad de Avellaneda y tener la capacidad para poder facturar.

ARTÍCULO 5.- IMPEDIMENTOS PARA SER OFERENTES: No podrán concurrir como oferentes a la presente licitación:

- a) Quienes estén inhabilitados por condena judicial.
- b) Las sociedades cuyos accionistas, directores, apoderados o representantes hayan sido condenados por delitos económicos con sentencia firme.
- c) Quienes estén suspendidos o dados de baja en el registro de proveedores del Municipio, en caso de corresponder.
- d) Quienes registren antecedentes de rescisión contractual correspondiente a la prestación de servicios alimentarios brindados a través de la Municipalidad de Avellaneda.-
- e) Aquellos a quienes la Municipalidad de Avellaneda les hubiera rescindido un contrato por haber incurrido en alguna de las causales para ello, aunque dicha resolución no estuviera firme.
- f) 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.

- g) 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.
- h) Las personas jurídicas en estado de concurso o quiebra, mientras no estén rehabilitadas.
- i) Las sociedades que posean participación patrimonial directa o indirecta en otras sociedades oferentes -ya sea que estas últimas se hubieran presentado en forma individual o como integrantes de una UT, ni con carácter de controlante ni como vinculada conforme el artículo 33 de la ley General de Sociedades N° 19.550.
- j) 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.
- k) Las sociedades irregulares o de hecho.
- l) 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.
- m) Las que se encontraren suspendidas o inhabilitadas en el Registro de Proveedores del municipio.
- n) Las sociedades que posean acciones de otra u otras sociedades oferentes.
- o) Las personas jurídicas que resulten ser evasoras y deudoras morosas tributarias y/o previsionales de orden nacional o local, declaradas tales por autoridad competente.
- p) La totalidad de los impedimentos enumerados precedentemente son de aplicación en forma individual a las empresas integrantes de las UTE que se presenten.

Cuando se constate que el oferente estuviere alcanzado por alguna de las prohibiciones establecidas en este artículo, se anulará la adjudicación con pérdida de la garantía de mantenimiento de la oferta, cuando el impedimento se advirtiera después de notificada la Adjudicación; se resolverá el contrato, con pérdida de la



garantía de cumplimiento, cuando el impedimento se advierta después de firmado el contrato, sin perjuicio de la reclamación de daños y perjuicios que pudiera corresponder a favor del Municipio.

ARTÍCULO 6.- 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 COMEDOR y por DM. La licitación deberá solicitar ofertas completas por tipo de prestación, es decir, por menú completo de desayuno/merienda y/o almuerzo.

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 A 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.-

Dado que el objeto de la presente contratación es la mejora cualitativa y cuantitativa de los alimentos que reciben los beneficiarios del plan, es dable destacar que, sobre la base de los menús obligatorios que acompañan este pliego como Anexo B y el marco nutricional acompañado en el Anexo C, 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: Los mismos podrán variar de conformidad a los porcentajes de aumentos que sean acordados por el Servicio Alimentario Escolar.

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



prestado en los establecimientos educativos dependientes de la Provincia de Buenos Aires durante el período de contratación correspondiente al año 2024.

- a) Comedor (Almuerzo): \$ 587,77.- (PESOS QUINIENTOS OCHENTA Y SIETE CON SETENTA Y SIETE CENAVOS) por cada ración.
- b) DM: Desayuno o merienda: \$251,90 (PESOS DOSCIENTOS CINCUENTA Y UN CON NOVENTA CENTAVOS) por cada ración

3- VARIABILIDAD DE PRECIOS: Los precios establecidos en el presente Pliego podrán ser modificados por la Municipalidad durante el plazo de vigencia de la contratación, de conformidad con los aumentos de almuerzo y/o DM que se dispongan en relación al Servicio Alimentario Escolar prestado en los establecimientos educativos dependientes de la Provincia de Buenos Aires.-

ARTÍCULO 7: FORMA DE 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.

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

7.1 SOBRE 1: Junto a lo mencionado en el Pliego de Bases y Condiciones Generales, deberá contener:

1. 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
2. Formulario 931 de AFIP con Listado de Personal
3. Contrato de Afiliación de A.R.T.
4. Constancias de Pagos: Comprobante de los pagos realizados en los últimos seis (6) meses de IVA y aportes previsionales.
5. Constitución de domicilio electrónico a los efectos de recibir notificaciones validas, y en caso de modificaciones comunicarlo de manera fehaciente.
6. Habilitación de las Instalaciones:
 - a) Presentar obligatoriamente fotocopia certificada por escribano de la habilitación de las instalaciones, propias o alquiladas, otorgada por los

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



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 10 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.
 - d) Deberá poseer una balanza portátil la que ulteriormente se pondrá a disposición de las autoridades de contralor.
7. Vehículos propios y/o contratados: El oferente deberá acreditar la existencia de al menos UN (1) vehículo propio o contratado por cada zona cotizada, los cuales deberán estar equipado 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).
8. 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 y deberán presentar los informes bromatológicos trimestrales ante la oficina del SAEM (SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR MUNICIPAL).

En el caso de UTE, cada una de las empresas integrantes deberá acreditar el cumplimiento de los requisitos enumerados.

7.2 SOBRE 2: Junto a lo mencionado en el Pliego de Bases y Condiciones Generales, deberá contener:

1. Pedido de Cotización en duplicado.
2. 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.

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



8. ADJUDICACION:

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

- a) Experiencia en la provisión de servicios de similares características:
- De uno (1) a tres (3) años: diez (10) puntos
 - De tres (3) a cinco (5) años : quince (15) puntos.-• De más de cinco (5) años: veinte (20) puntos.-
- b) Acreditación de habilitación municipal dentro del Partido de Avellaneda: diez (10) puntos.-
- c) Mejoras sobre los valores nutricionales mínimos requeridos de acuerdo al Marco Nutricional previsto en el presente pliego:
- Cuando la mejora del nivel nutricional implique hasta un diez por ciento (10 %) inclusive del mínimo requerido: quince (15) puntos.
 - Cuando la mejora del nivel nutricional implique un porcentaje mayor al diez por ciento (10 %) del mínimo requerido: treinta (30) puntos. –

Dichos valores nutricionales deberán ser certificados por un/a Licenciado/a en Nutrición contratado por el ofertante, y será analizado por el profesional nutricionista responsable del programa municipal.

- d) Se descontarán puntos a las empresas que registraren antecedentes de sanciones por la prestación del servicio alimentario escolar contratado por la Municipalidad de Avellaneda (provincial y municipal), hasta dos años anteriores a la presente contratación, conforme el siguiente detalle:

I. Sanción de apercibimiento: se restarán 5 (cinco) puntos.-

II. Sanción/es de más de un apercibimiento y/o una a dos multas: se restarán 15 (quince) puntos.-

III. Sanciones de tres o más multas: se restarán 20 (veinte) puntos.-

A los efectos de la presente licitación se considerará como concurrencia de oferentes cuando existieren ofertas de más de un posible proveedor en el marco general de la licitación pública, de forma indistinta en la zona que hubieran ofertado cada uno de estos.

Un mismo proveedor puede ofertar en las dos zonas pero sólo podrá ser adjudicatario en una sola. En caso que las propuestas de un mismo oferente merezca la adjudicación de ambas zonas y existieran otras ofertas en las mismas,

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



la Municipalidad se encontrará plenamente facultada a desestimar una de las propuestas, adjudicando a quien le siga en orden de mérito, circunstancia que le será notificada a los respectivos oferentes.

Sin perjuicio de lo expuesto anteriormente, podrá ser adjudicatario de ambas zonas en los siguientes supuestos:

- A. Si existiere un único oferente para ambas zonas, o habiendo varios oferentes hubiera quedado una sola oferta válida, para lo cual deberá observarse el procedimiento previsto en el artículo 155° de la Ley Orgánica de las Municipalidades
- B. Si existiere un único oferente en una de las dos zonas, y no habiéndose presentado ofertas en la otra, dicho oferente hubiere aceptado cotizar en la restante zona, para lo cual también deberá observarse el procedimiento previsto en el artículo 155° de la Ley Orgánica de las Municipalidades.
- C. Si existiere más de un oferente en una de las zonas y en la restante no se hubieran presentado ofertas, para lo cual deberá observarse el siguiente procedimiento: La Municipalidad propondrá la adjudicación de esta última a los que siguen en el orden de mérito de la zona ofertada. En caso de negativa de los mismos, se propondrá en última instancia al que hubiera obtenido el mejor puntaje de la zona ofertada, procediendo a su adjudicación en caso de aceptación de este último.

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.

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

La adjudicación será notificada a los oferentes por medio fehaciente, quienes tendrán dos (2) días para efectuar observaciones. 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

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



le devolverá dicho depósito, caso contrario, el mismo no será devuelto, no aceptándose reclamo alguno.-

En el caso de igualdad de valoración entre dos o más ofertas se observará el siguiente criterio para la elección del oferente y en este orden de prelación:

1. Se adjudicará al oferente que haya presentado mejoras sobre los valores nutricionales mínimos requeridos. Si todos han presentado mejoras se adjudicará al que mayor puntaje obtuvo por dicho concepto
2. De persistir la igualdad, se adjudicará al oferente que haya acreditado poseer habilitación municipal en el ámbito del Partido de Avellaneda.
3. De persistir la igualdad, se adjudicará a quien no registre antecedentes de sanciones por la prestación del servicio alimentario escolar contratado por la Municipalidad de Avellaneda. En caso que todos los oferentes registren sanciones se adjudicará a quien haya recibido menor descuento de puntos por dicho concepto.

Si habiendo aplicado los anteriores criterios de elección del oferente, persiste la igualdad, la adjudicación será realizada por sorteo, de lo 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%).

ARTÍCULO 9. LUGARES DE ENTREGA.

La mercadería requerida deberá ser entregada en los establecimientos educativos que se detallan en el ANEXO A del presente pliego, 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. Por indicación de la Municipalidad las cantidades diarias podrían sufrir modificaciones en más o menos de hasta un treinta por ciento (+/- 30%).

ARTÍCULO 10. FORMA Y PLAZO DE ENTREGA:

Se realizará la entrega de mercadería diariamente para los panificados, semanalmente para los alimentos secos y dos veces a la semana para los

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



alimentos frescos o congelados, quedando a criterio del municipio fijar los días de acuerdo a los menús preestablecidos que surgen del ANEXO B del presente pliego de licitación.

ARTÍCULO 11. TIPOS DE SERVICIO.

La prestación comprende los “insumos necesarios para producir los servicios” que a continuación se determinan en las condiciones indicadas en el presente pliego y en el ANEXO B y ANEXO C del mismo:

- a) Comedor (Almuerzo).
- b) Desayuno/merienda.

Los tipos de servicios enumerados en el párrafo anterior del presente artículo están sujetos a cambios por parte de la Municipalidad de Avellaneda, las cuales deberán ser comunicados al proveedor.

ARTÍCULO 12. MENÚS:

Los insumos requeridos para producir los menús se ajustarán estrictamente a las especificaciones establecidas en el presente pliego y en el Anexo B Y Anexo C, que forman parte integrante del presente pliego, en los que se detallan, las características, cantidades en gramaje para cada una de las preparaciones y las especificaciones de los víveres necesarios para la preparación de éstos, conforme el área, nivel o modalidad educativa.

ARTÍCULO 13. MODIFICACIÓN DE LOS MENÚS

Los menús sólo podrán modificarse en los siguientes casos:

1. Cuando un acontecimiento imprevisible ocasos de fuerza mayor, fehacientemente comprobados, así lo justifique.
2. Cuando la Municipalidad de Avellaneda instrumente un nuevo menú general.
3. Toda modificación deberá contar obligatoriamente con la autorización fehaciente por la Autoridad de Aplicación.

ARTÍCULO 14. 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.

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



- a) 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.
- b) La prescripción médica deberá indicar durante cuánto tiempo se realizará el menú especial.
- c) Dichas comidas especiales tendrán el mismo precio que la ración común.

ARTÍCULO 15. 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 16. PRODUCTOS NO PREVISTOS

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

ARTÍCULO 17. CANTIDADES ESTIMADAS DE SERVICIOS DIARIO

Las cantidades de servicios diarios que se deberán proveer en casa establecimiento educativo se encuentran discriminados en los Renglones que se detallan en el ANEXO A que integra el presente pliego.


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



ARTÍCULO 18. 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 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 19. HORARIOS PARA LA ENTREGA DE SERVICIOS

El horario de entrega será de los productos alimentarios la siguiente forma:

- a) Todos los alimentos deben ser entregados en los establecimientos en la franja horario de 7 hs. a 8hs. de la mañana. En los casos que requieran otro horario, se les notificará a cada proveedor en particular tal como está establecido en el pliego de bases y condiciones.
- b) El horario límite de entrega de los productos alimenticios, por casos de fuerza mayor y debidamente justificados, es hasta las 10hs. A partir de ese horario no se recibirán los alimentos y no se firmaran los remitos.

Ante cualquier evento detallado en el párrafo anterior, deberá notificar a la autoridad de aplicación o quien ella determine antes de las 8.30 hs. en forma telefónica.

ARTÍCULO 20.- 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 equipado con cámara frigorífica para el transporte de comidas elaboradas y/o sustancias alimenticias, víveres frescos y secos, habilitados por todos los organismos técnicos pertinentes, en su área de competencia (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, libreta sanitaria y curso de capacitación de Buenas Prácticas de manufacturas (BPM). 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. El adjudicatario deberá presentar ante las autoridades municipales el alta médica de aquellos dependientes que hayan padecido alguna enfermedad.

ARTÍCULO 21.- PERSONAL: REQUISITOS

El personal dependiente del adjudicatario deberá cumplir los siguientes requisitos:

- a) Mayor de dieciocho (18) años de edad.
- b) Contar con libreta sanitaria habilitante y actualizada de la Municipalidad de Avellaneda u otro organismo público.
- c) Ser competente en su cometido, a cuyos fines la adjudicataria deberá garantizar la capacitación de su personal.-
- d) Encontrarse registrado conforme a la Ley de Contratos de Trabajo y sus regulaciones complementarias
- e) Poseer el seguro de riesgos de trabajo (ART) vigente

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



ARTÍCULO 22.- 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:

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

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 23.- IDENTIFICACIÓN DEL PERSONAL.-

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

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

ARTÍCULO 24.- 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 25. 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 N° 8.360/90 y su modificatoria N° 10.422.-

ARTÍCULO 26. HIGIENE Y LIMPIEZA.

El adjudicatario deberá mantener en perfectas condiciones de higiene:

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

Asimismo, deberá tomar los recaudos para que las operaciones de carga y descarga, ingreso y egreso de mercadería se desarrollen en condiciones de higiene. 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 27.- 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 habilitada y en un todo de acuerdo con las normas vigentes.

ARTÍCULO 28.- 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 del SAEM (Servicio Alimentario Escolar Municipal) dependiente Subsecretaria de Desarrollo Social y el Observatorio de Políticas Sociales de la Municipalidad.


Sistema de comunicación oficial:

- I. Correo electrónico: saem.avellaneda@gmail.com
- II. La adjudicataria podrá dirigirse en forma telefónica a los N° (011) 6089-8320 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 se los puede citar para que concurran a la Subsecretaria de Desarrollo Social dependiente del Observatorio de Políticas Públicas a suscribir el acta correspondiente.
- III. En caso de inconvenientes técnicos y/o edilicios en el sector de cocina que imposibiliten la elaboración de las comidas, esta dependencia notificará con un plazo de 12 hs. de antelación el reemplazo del menú por el menú de contingencia que determine la oficina de SAE municipal.

ARTÍCULO 29.- La firma adjudicataria designará y asentará fehacientemente 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 30.- MODIFICACIÓN DE CUPOS.

La cantidad de cupos está sujeta a la decisión de la Municipalidad de Avellaneda, a través del Observatorio Social de Políticas Públicas.-



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



ARTÍCULO 31.- ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS NO PREVISTOS.

La Municipalidad de Avellaneda podrá incorporar otros establecimientos educativos que no han sido incorporados al Sistema Alimentario Escolar Municipal.

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 32. FISCALIZACIONES

a) OBJETO

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

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

b) FISCALIZACIÓN GENERAL

La Municipalidad de Avellaneda, cuando lo determine, efectuará 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

AY SUS
ROMERO
Secretaría de Desarrollo Social
Observatorio Social de Políticas Públicas
MUNICIPALIDAD DE AVELLANEDA



dependientes-colaborar con el personal de fiscalización arriba referido en todo lo que haga al debido cumplimiento de las funciones de este último.

ARTÍCULO 33. 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 34. GARANTIA DE PRESTACIÓN.

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

ARTÍCULO 35. 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. En el caso de que se designe a otra persona que recepcione las mismas, el Directivo seguirá siendo el responsable firmante.

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:

- Los remitos deberán contener la cantidad de cupos y mercadería entregadas efectivamente en cada establecimiento educativo.
- Los remitos que se encuentren observados, recepcionados en disconformidad o enmendados (tachados) por las autoridades de cada establecimiento educativo no serán abonados.
- Los remitos confeccionados durante la semana deberán ser entregados el lunes siguiente, sin excepción, antes de las 12 hs. en la oficina de SAEM.

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



dependiente de la Subsecretaría de Desarrollo Social. Los mismos deberán contener el detalle de la entrega de la mercadería y provisiones de la semana anterior.

- Deberán estar firmados por el personal designado para la recepción de la mercadería, aclaración, cargo y sello del establecimiento, sin excepción. Caso contrario no serán recibidos.

FACTURAS:

- La misma deberá detallar la totalidad de DM y COMEDOR que fue entregada en el mes pertinente, consignando en su descripción la leyenda “correspondiente a los remitos que se detallan en planilla adjunta”. 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. El modelo de planilla será entregado por la oficina de SAEM dependiente de la Subsecretaría de Desarrollo Social.

La Municipalidad sólo abonará los cupos de DM y COMEDOR que hayan sido efectivamente entregados a los establecimientos educativos.

ARTÍCULO 36. FACTURACIÓN

- a) Tramitación de las facturas. La facturación se realizará de acuerdo al Real Servicio Prestado.
- b) 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.
- c) Las correspondientes facturas deberán presentarse por zona en forma mensual por el adjudicatario, discriminado por diferentes modalidades de prestaciones: Comedor/D.M
- d) Las facturas y remitos se deberán presentar en la en la oficina de SAEM dependiente de la Subsecretaría de Desarrollo Social., sita en San Martín N° 1351, 2 do. Piso, Avellaneda, quien no recibirá ninguna factura y/o remito que no reúna los requisitos exigidos en el presente Pliego de Bases y Condiciones.

ARTÍCULO 37. CONDICIÓN DE PAGO.

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

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



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

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

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

ARTÍCULO 38. COMPROMISO DE CONTINUIDAD.

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

ARTÍCULO 39. FALTAS Y PENALIDADES.

39.1.- 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 (Secretaría de Desarrollo Social de la Municipalidad de Avellaneda) 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.

39.2.- MORA

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

39.3.- MULTAS POR INCUMPLIMIENTO

La Municipalidad de Avellaneda aplicará las siguientes multas:

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



- a) Entrega fuera de término: Se aplicará una multa equivalente al valor de una jornada del valor de DM correspondiente al establecimiento donde se constate el incumplimiento, por cada infracción detectada. Podrá la Municipalidad aplicar una rebaja de hasta un 75% de la multa dependiendo de la cuantía del atraso, la que en ningún caso podrá superar los 45 minutos de la hora estipulada en el presente pliego. La aplicación de la multa no lo exime al proveedor de la obligatoriedad de entregar la mercadería.
- b) Entrega de mercadería indebida, menor cantidad que la contratada o en malas condiciones: Se aplicará una multa equivalente al valor de una jornada del valor de DM correspondiente al establecimiento donde se constate el incumplimiento, por cada infracción detectada. La aplicación de la multa no lo exime al proveedor de la obligatoriedad de reponer la mercadería faltante o en mal estado.
- c) Por transferencia de contrato sin autorización de la Municipalidad de Avellaneda: Le corresponderá la pérdida de la garantía, sin perjuicio de las demás acciones a que hubiere lugar.
- d) **MULTA GRAVE:** Se aplicará una multa equivalente al valor de una jornada del valor de DM, correspondiente al total de la zona adjudicada, cuando el proveedor no realice la entrega de alimentos y mercaderías a alguno de los establecimientos educativos correspondientes a la zona adjudicada, en cualquiera de los turnos.-


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

- I. Apercibimiento y/o apercibimiento con anotación en el registro de proveedores del Municipio, en caso de corresponder.
- II. Suspensión hasta 1 (un) año del registro de proveedores del Municipio.
- III. Exclusión del registro de proveedores del Municipio. Por cada falta o incumplimiento corresponderá la aplicación de una sanción. 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 40. CAUSAS DE EXTINCIÓN DEL CONTRATO:

El Contrato se extinguirá por las siguientes causas:

- a) Expiración del plazo contractual.
- b) Mutuo acuerdo.


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



- c) Quiebra, liquidación sin quiebra y concurso preventivo del proveedor. d) Rescisión por incumplimiento del proveedor.

ARTÍCULO 41. QUIEBRA, LIQUIDACIÓN SIN QUIEBRA Y CONCURSO PREVENTIVO DEL PROVEEDOR.

Frente a la quiebra, liquidación sin quiebra o concurso preventivo del proveedor, sea que éste sea 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 art. 50° para la rescisión por incumplimiento del proveedor.

ARTÍCULO 42. RESCISIÓN POR INCUMPLIMIENTO DEL PROVEEDOR.

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

- a) Cuando en violación de la buena fe contractual, el proveedor 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 proveedor 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 proveedor 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 proveedor 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 Pliego.
- f) Por transferencia o cesión del contrato o de la participación patrimonial en la persona jurídica o consorcio proveedor, no autorizada.
- g) Por reemplazo no autorizado del responsable técnico.
- h) Por incumplimiento de la fecha de inicio del servicio o provisión.

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




- i) Por infracción a las normas tributarias, previsionales y laborales del proveedor.
- j) Por abandono del servicio o falta de entrega.
- k) Falta de entrega en tiempo y en forma.

ARTÍCULO 43. CONSECUENCIAS DE LA RESCISIÓN POR INCUMPLIMIENTO DEL PROVEEDOR.

Rescindido el contrato por incumplimiento del proveedor, éste 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 proveedor. Además, la Municipalidad podrá:

- a) Ejecutar la garantía de cumplimiento de contrato.
- b) Retener y utilizar durante un plazo de hasta veinticuatro (24) meses por sí o por terceros los bienes afectados al servicio necesarios para continuar prestando el servicio durante el plazo contractual remanente, a costa del proveedor.
- c) Si el monto del perjuicio supera la garantía de cumplimiento de contrato, podrá hacer efectivo su cobro sobre los bienes y equipamientos del proveedor, pudiendo ejercer sobre los mismos el derecho de retención.
- d) El proveedor deberá indemnizar al Municipio por cualquier daño que éste acreditará, incluyendo intereses y costas.
- e) Podrá asimismo compensar las indemnizaciones y las multas aplicadas con los créditos que el proveedor mantuviera con la Municipalidad de Avellaneda.
- f) En los casos que la rescisión se debería 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 A



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



ZONA I: Gerli - Villa Domínico Oeste - Wilde

	ESTABLECIMIENTO			CUPOS DIARIOS	
	INSTITUCIÓN	DOMICILIO	LOCALIDAD	DM	COMEDOR
1	JMM 02	Campichuelo 5323	V. Domínico	58	52
2	JMM 03	Cdoro. Rivadavia 6745	Wilde	88	82
3	JMM 04	Gral. Paz 1034	Gerli	62	52
4	JMM 06	Heredia 3600	Gerli	55	50
5	JMM 07	Deheza y Carabelas	Gerli	111	76
6	JMM 09	Las Flores 1600	Wilde	107	74
7	JMM 10	Mansilla 6346	Wilde	72	68
8	JMM 13	Posadas 1498	V. Domínico	91	71
9	JMM 16	Bolivar y Pje 1	Wilde	55	48
10	JMM 18	Gdor. Alberto Barcelo 1900	V. Domínico	104	91
11	JMM 23	Luisa Issa y Pje Lavalle	Wilde	85	72
12	JMM 24	Campichuelo 610	Gerli	95	82
13	JMM 26	Gral. Conesa 1817	Piñeiro	60	54
TOTAL				1043	872

ZONA II: Piñeiro - Avellaneda Centro - Sarandí - Dock Sud - Villa Domínico Este

	ESTABLECIMIENTO			CUPOS DIARIOS	
	INSTITUCIÓN	DOMICILIO	LOCALIDAD	DM	COMEDOR
1	JMM 01	Av. Roca 480	Avellaneda	65	62
2	JMM 05	Merlo 4197	V. Domínico	74	61
3	JMM 08	Paraguay 881	Piñeiro	75	65
4	JMM 11	Pje. Peatonal 3 1570	Isla Maciel	70	60
5	JMM 12	M. Estevez 1120	Dock Sud	60	50
6	JMM 14	Brandsen 1341	Avellaneda	60	50
7	JMM 15	Alem 1467	Dock Sud	60	54
8	JMM 17	Debenetii 2354	Dock Sud	83	71
9	JMM 19	Pinzon y Argañaraz 531	Dock Sud	50	45
10	JMM 20	Combatientes de Malvinas e Irala	Dock Sud	75	62
11	JMM 21	Edison Y Rene favaloro	Sarandí	68	60
12	JMM 22	Sarmiento y Larralde	Sarandí	60	52
13	JMM 25	Ing. Luis A. Huergo y Larroque	Dock Sud	50	40
14	JMM 27	Baradero 4376	V. Domínico	76	65
15	JMM 30	Gral. Rivas 550	Isla Maciel	52	38
TOTAL				978	835

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



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

ANEXO B



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

AÑO	2024					Servicio Alimentario Escolar Municipal Secretaría de Desarrollo Social Observatorio Social de Políticas Públicas	
PERIODO	MAYO-AGOSTO						
SERVICIO	DM						
NIVEL	JARDÍN MATERNAL						
MUNICIPIO	AVELLANEDA						
MUNICIPIO: AVELLANEDA	JARDÍN MATERNAL - DM						
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES		
Componente Líquido	Leche	Leche con infusión	Yogur	Leche	Leche con infusión		
Componente Sólido	Galletitas dulces simples de vainilla	Pan con Mermelada	Galletitas dulces simples de vainilla	Pan con Mermelada	Pan con queso		
OPCIONAL	OPCIÓN A	OPCIÓN B					
Componente Líquido	Infusión con leche	Arroz con leche					
Componente Sólido	Pan con dulce de Batata						
Opcionales dietéticas	OPCIÓN A	OPCIÓN B					
Componente Líquido	Infusión	Infusión con leche					
Componente Sólido	Pan con queso	Pan con Mermelada					


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


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

AÑO	2024
PERIODO	MAYO-AGOSTO
SERVICIO	DM-LACTANTES
NIVEL	JARDÍN MATERNAL
MUNICIPIO	AVELLANEDA





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

MUNICIPIO: AVELLANEDA	JARDÍN MATERNAL - DM				
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Componente Líquido	Leche	Leche	Leche	Leche	Leche


CÁLCULO DE MAMADERA	
Leche fluída	200 ml


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


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

						Servicio Alimentario Escolar Municipal Secretaría de Desarrollo Social Observatorio Social de Políticas Públicas	
AÑO	2024						
PERIODO	MAYO-AGOSTO						
SERVICIO	MENU LACTANTES						
NIVEL	MATERNAL						
MUNICIPIO	AVELLANEDA						
MUNICIPIO	AVELLANEDA	MATERNAL LACTANTES- MOSAICO COMEDOR					
	ALM 1	ALM 2	ALM 3	ALM 4	ALM 5		
PRIMERA SEMANA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES		
PLATO PRINCIPAL	ARROZ CON PURE DE CALABAZA	PURE COLORIDO CON QUESO FRESCO	POLENTA CON QUESO	VITINA CON CALABAZA	PURE DE VEGETALES CON ARROZ		
POSTRE	PURE DE MANZANA	BANANA PISADA	MANZANA RALLADA	BANANA PISADA	MANZANA RALLADA		


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


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

DM/PLANILLA DE PREPARACIÓN	LISTAS DE MENÚ PARA JARDINES MATERNALES MUNICIPALES	
	DESAYUNOS Y MERIENDAS	Cantidades por porción
	Grupo etéreo	1 a 3 años
1. DM LUNES	INGREDIENTES	gr/cc
LECHE CON GALLETITAS DULCES SIMPLES DE VAINILLA	Leche fluída	100
	Azúcar	5
	Galletitas dulces simples sabor vainilla tipo Maná (3 u c/u)	30
	Total	135

2. DM MARTES	INGREDIENTES	gr/cc
LECHE CON INFUSIÓN/ PAN CON MERMELADA*	Leche	50
	Infusión (saquitos)	0,5
	Azúcar	5
	Pan	30
	Mermelada	10
	Total	95,5

3. DM MIÉRCOLES	INGREDIENTES	gr/cc
YOGUR CON GALLETITAS DULCES SIMPLES DE VAINILLA	Yogur	100
	Galletitas dulces simples sabor vainilla tipo Maná (3 u c/u)	30
	Total	130

4. DM JUEVES	INGREDIENTES	gr/cc
LECHE CON PAN CON MERMELADA*	Leche fluida	100
	Azúcar	5
	Pan	30
	Mermelada	10
	Total	145

5. DM VIERNES	INGREDIENTES	gr/cc
LECHE CON INFUSIÓN/ PAN CON QUESO	Leche	50
	Té/ mate cocido	0,5
	Azúcar	5
	Pan	30
	Queso	20
	Total	105,5

DM OPCIONAL A	INGREDIENTES	gr/cc
INFUSIÓN CON LECHE CON PAN CON DULCE DE BATATA	Leche	50
	Té/mate cocido	0,5
	azúcar	5
	Pan	30
	Dulce de Batata	15
	Total	100,5

DM OPCIONAL B	INGREDIENTES	gr/cc
ARROZ CON LECHE	Leche fluída	100
	Azúcar	5
	Arroz	20
	Total	125

DM OPCIONAL DIETÉTICA A	INGREDIENTES	gr/cc
INFUSIÓN CON PAN CON QUESO	Té/ mate cocido	0,5
	Azúcar	5
	Pan	30
	Queso	20
	Total	55,5

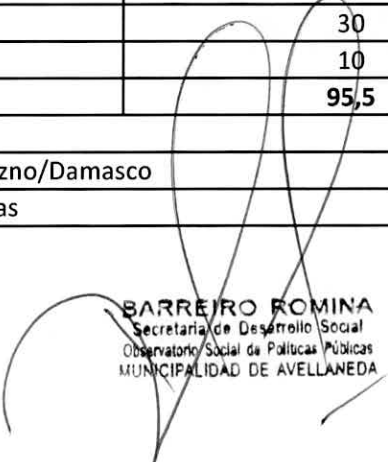
DM OPCIONAL DIETÉTICA B	INGREDIENTES	gr/cc
INFUSIÓN CON LECHE CON PAN CON MERMELADA*	Té/mate cocido	0,5
	Leche	50
	azúcar	5
	Pan	30
	Mermelada	10
	Total	95,5

Nota: *Mermeladas sabor Durazno/Damasco

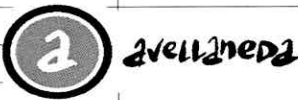
*Pan debe ser figazas

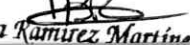


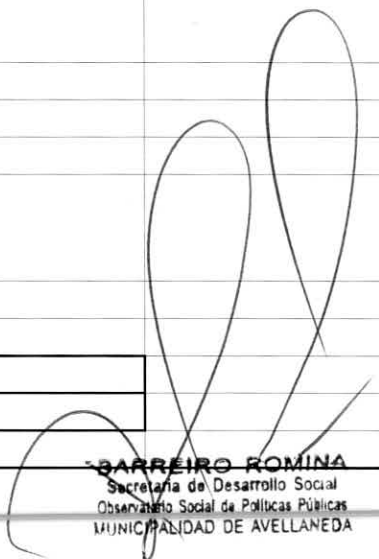
Tamara Ramírez Martínez
Lic. en Nutrición UBA
M.N. 6585 M.P. 2299



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

AÑO	2024					Servicio Alimentario Escolar Municipal Secretaría de Desarrollo Social Observatorio Social de Políticas Públicas		
PERIODO	MAYO-AGOSTO							
SERVICIO	COMEDOR							
NIVEL	JARDÍN MATERNAL							
MUNICIPIO	AVELLANEDA							
MUNICIPIO	AVELLANEDA	MATERNAL - MOSAICO COMEDOR						
PRIMERA SEMANA	ALM 1	ALM 2	ALM 3	ALM 4	ALM 5			
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES			
PLATO PRINCIPAL	FIDEOS CON SALSA BLANCA	SALPICÓN DE AVE	RAVIOLES	TORTILLA DE PAPA CON CALABAZAS EN CUBOS	RISOTTO DE POLLO			
POSTRE	FRUTA	GELATINA	FRUTA	GELATINA	POSTRE DE VAINILLA			
MUNICIPIO:	AVELLANEDA	MATERNAL - MOSAICO COMEDOR						
SEGUNDA SEMANA	ALM 6	ALM 7	ALM 8	ALM 9	ALM 10			
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES			
PLATO PRINCIPAL	CAZUELA DE LENTEJAS Y ARROZ	PIZZA	FIDEOS CON ESTOFADO DE POLLO	ÑOQUIS DE PAPA CON SALSA FILETO	PASTEL DE POLLO			
POSTRE	FLAN	FRUTA	GELATINA	FRUTA	GELATINA			
OPCIONAL FESTIVO	OPCIONAL A	OPCIONAL B						
PLATO PRINCIPAL	EMPANADAS DE VEGETALES Y POLLO	VITINA CON VERDURAS Y QUESO						
POSTRE	FRUTA NO CÍTRICA	FRUTA NO CÍTRICA						
OPCIONAL DIETÉTICA	OPCIONAL A	OPCIONAL B						
PLATO PRINCIPAL	CALDO DE VERDURAS CON SÉMOLA DE TRIGO	POLENTA						
POSTRE	GELATINA	MANZANA						
Nota 1: La prestación Menú Comedor Opcional se servirá en ocasiones de índole festiva y/o previa autorización								
Nota 2: La fruta se entregará a razón de una unidad por cupo y debe cumplir gramaje acorde al nivel.								


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


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



PLANILLA DE PREPARACION COMEDOR MATERNALES	Cantidades por porción
PREPARACIÓN/ INGREDIENTES	1 a 3 años
ALMUERZO 1- FIDEOS CON SALSA BLANCA/ FRUTA	gr/cc
FIDEOS SECOS	50
LECHE FLUIDA	80
HARINA	8
MANTECA	8
QUESO RALLADO	5
SAL FINA	0,5
PAN	20
FRUTA	100
TOTAL	271,5

ALMUERZO 2- SALPICÓN DE AVE/ GELATINA	
SUPREMA DE POLLO	50
ARVEJA	30
ZANAHORIA	50
PAPA	60
HUEVO DE GALLINA ENTERO CRUDO	25
ACEITE DE GIRASOL	5
SAL FINA	0,1
PAN	20
GELATINA (POLVO)	15
TOTAL	255,1

ALMUERZO 3- RAVIOLES CON SALSA FILETO/ FRUTA	
RAVIOLES DE VERDURA Y RICOTA	70
ACEITE	5
TOMATE TRITURADO, CUBETEADO, PERITA, PURÈ	30
CEBOLLA	20
ZANAHORIA	10
QUESO RALLADO	5
PAN	20
FRUTA	100
TOTAL	260

ALMUERZO 4- TORTILLA DE PAPA CALABAZAS DORE EN CUBOS/ GELATINA	
PAPA	100
HUEVOS	35
ACEITE	10
CALAZABA	100
SAL FINA	0,5
PAN	20
GELATINA (POLVO)	15
TOTAL	280,5

ALMUERZO 5- RISOTTO CON POLLO/ POSTRE DE VAINILLA	
ARROZ BLANCO	50
CONDIMENTO PARA ARROZ	0,5
CEBOLLA	50
SUPREMA DE POLLO	50
QUESO RALLADO	5
ACEITE	10
PAN	20
SAL FINA	0,5
POSTRE DE VAINILLA	10
LECHE FLUIDA	150
TOTAL	346

ALMUERZO 4- FIDEOS CON SALSA FILETO/ FRUTA CÍTRICA	
FIDEOS (MOSTACHOL/TIRABUZON/MOÑO)	70
ACEITE	5
TOMATE TRITURADO, CUBETEADO, PERITA, PURÈ	30
CEBOLLA	20
ZANAHORIA	10
QUESO RALLADO	5
PAN	20
NARANJA/MANDARINA	100
TOTAL	260

ALMUERZO 6- CAZUELA DE LENTEJAS Y ARROZ/ FLAN	
ARROZ BLANCO	30
LENTEJA	30
CEBOLLA	20
ZAPALLO	30
ZANAHORIA	30
AJI MORRON	15
TOMATE ENVASADO	40
SAL FINA	0,5
ACEITE	10
PAN	20
CONDIMENTOS	0,5
FLAN VAINILLA EN POLVO	10
LECHE FLUIDA	150
TOTAL	386

ALMUERZO 7-PIZZA/FRUTA	
HARINA	80
LEVADURA	0,5
PURE DE TOMATE	25
QUESO CUARTIROLO	40
ACEITE	8
SAL FINA	0,5
ORÉGANO	0,2
FRUTA	100
TOTAL	253,7

ALMUERZO 8- FIDEOS CON ESTOFADO DE POLLO/ GELATINA	
SUPREMA DE POLLO	40
ACEITE	10
ZANAHORIA	10
CEBOLLA	20
TOMATE ENVASADO	25
FIDEOS SECOS	50
QUESO RALLADO	5
CONDIMENTOS	0,5
PAN	20
SAL FINA	0,5
GELATIN (POLVO)	15
TOTAL	196

ALMUERZO 9- ÑOQUIS DE PAPA CON SALSA FILETO/ FRUTA	
PAPA	150
HARINA	45
HUEVOS	25


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

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

ACEITE	10
TOMATE TRITURADO, CUBETADO, PERITA, PURÉ	30
ZANAHORIA	10
CEBOLLA	20
QUESO RALLADO	5
CONDIMENTOS	0,5
SAL FINA	0,5
PAN	20
FRUTA	100
TOTAL	416

ALMUERZO 10- PASTEL DE POLLO/ GELATINA	
PAPA	100,0
ACEITE	0,5
SUPREMA DE POLLO	50,0
CEBOLLA	20,0
MORRON	5,0
ZANAHORIA	30,0
SAL FINA	0,3
CONDIMENTOS	0,1
PAN	20
GELATINA (POLVO)	15,0
TOTAL	240,9

OPCIONALES	
OPCIONAL A: EMPANADAS DE POLLO Y VEGETALES/ FRUTA	
TAPA DE TARTA/ EMPANADA	70
PECHUGA DE POLLO	50
CEBOLLA	20
AJI MORRON	10
ZANAHORIA	20
HUEVO	15
FRUTA	100
TOTAL	285

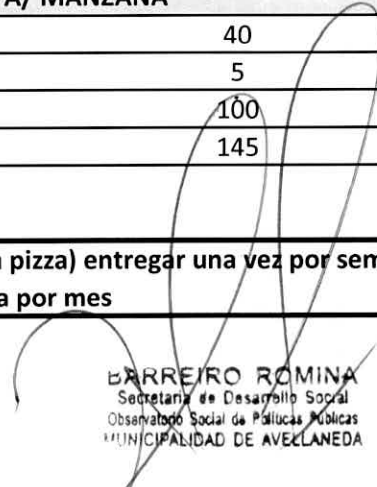
OPCIONAL B: VITINA CON VERDURAS Y QUESO/FRUTA	
SÉMOLA DE TRIGO	40
CALABAZA/ZAPALLO	50
ACELGA/ESPINACA	40
ZANAHORIA	50
QUESO CUARTIROLO	40
FRUTA	100
TOTAL	320

OPCIONAL DIETÉTICA	
OPCIONAL DIETÉTICA A: CALDO CON VITINA/ GELATINA	
Caldo de verduras	250
Sémola de trigo	25
Polvo para Gelatina	15
TOTAL	290

OPCIONAL DIETÉTICA	
OPCIONAL DIETÉTICA B: POLENTA/ MANZANA	
Harina de Maíz	40
Aceite	5
Manzana	100
TOTAL	145

Condimentos aromáticos (orégano, laurel, adobo para pizza) entregar una vez por semana
Entregar 1 kilo de sal gruesa por mes


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


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



MENÚ DE MATERNAL LACTANTES

MENÚ 1

NOMBRE DEL PLATO	INGREDIENTES	CANTIDADES (GRS)
Arroz con pure de calabaza / Puré de manzana	Arroz	25
	Calabaza	100
	Aceite	5
	Queso fresco entero	10
	Manzana	100
	Agua segura	cn
	Total	240

MENÚ 2

NOMBRE DEL PLATO	INGREDIENTES	CANTIDADES (GRS)
Puré colorido con queso fresco entero/ Banana pisada	Zanahoria	50
	Calabaza	100
	Papa	25
	Aceite	5
	Queso fresco entero	10
	Banana	50
	Agua segura	cn
Total	240	

MENÚ 3

NOMBRE DEL PLATO	INGREDIENTES	CANTIDADES (GRS)
Polenta con queso/Manzana rallada	Harina de maíz	25
	Calabaza	100
	Aceite	5
	Queso fresco entero	10
	Manzana	100
	Agua segura	cn
	Total	240

MENÚ 4

NOMBRE DEL PLATO	INGREDIENTES	CANTIDADES (GRS)
Vitina con Calabaza/ Banana pisada	Calabaza	100
	Vitina	25
	Queso fresco entero	10
	Aceite	5
	Banana	100
	Agua segura	cn
	Total	240

MENÚ 5

NOMBRE DEL PLATO	INGREDIENTES	CANTIDADES (GRS)
Pure de vegetales y arroz con manzana rallada	Arroz	25
	Batata	50
	Zanahoria	50
	Aceite	5
	Queso fresco entero	10
	Manzana	100
	Agua segura	cn
	Total	240



ANEXO C



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



MARCO ALIMENTARIO NUTRICIONAL 2024.-

El Propósito del programa es garantizar el derecho a la alimentación, brindar una alimentación suficiente, completa, armónica y adecuada, con el fin de contribuir al crecimiento y desarrollo biopsicosocial, al aprendizaje y a la formación de correctos hábitos alimentario- nutricionales.


Se considera al desayuno/merienda como la combinación de un componente lácteo (leche o yogurt) para asegurar el aporte de calcio, vitamina A y fuente de proteínas de alto valor biológico; y un componente sólido seleccionado (queso, dulce, pan, galletitas dulces simples, magdalena, cereales), en base a perfiles de buena calidad nutricional.

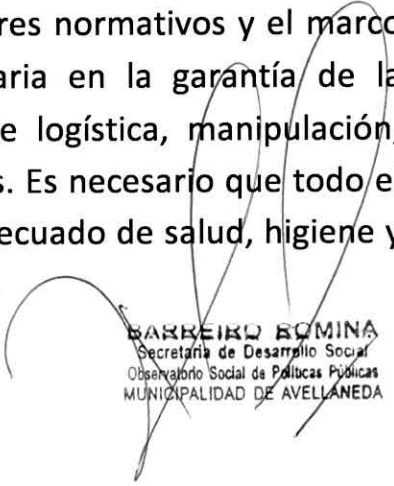
El almuerzo tiene por objeto asegurar una combinación de alimentos de alta cuantía en nutrientes esenciales (proteínas de alto valor biológico, hierro, vitamina C y fibra), bajo contenido de sodio y con mínima cantidad de azúcar agregada y lípidos saturados. El mismo consta de un plato de comida elaborada, cuyos componentes principales deben ser, a lo largo de la semana, variedad de carnes o huevo (fuentes de proteínas de alto valor biológico), legumbres, en combinación con cereales para asegurar la calidad proteica y fibra. Asimismo, resulta de vital importancia el agregado de vegetales en el plato principal ya que previenen de enfermedades por carencia, siendo una importante fuente de fibra con gran aporte vitamínico y mineral.

El postre debe estar conformado preferentemente por frutas frescas y la cantidad de pan y/o galletitas tipo agua para acompañar a los almuerzos no debe exceder los 30 grs.

La bebida indicada para consumo en el jardín es el agua potable.

El servicio requiere cumplir con los estándares normativos y el marco regulatorio, establecidos por la autoridad sanitaria en la garantía de la inocuidad y buenas prácticas en los procesos de logística, manipulación, servicios y disposición de alimentos y sus derechos. Es necesario que todo el personal afectado al servicio se halle en estado adecuado de salud, higiene y capacitación para el desempeño de las actividades.


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


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