

Jurisdicción: Dependencia Inmediata del Poder Ejecutivo
Unidad Administrativa: Fuerza Policial Antinarcostráfico

PLIEGO DE CONDICIONES GENERALES Y PARTICULARES

Cap. I: Generalidades

Art. 1. Tipo de procedimientos de selección: Licitación Pública.

Art. 2. Objeto del llamado: El Señor Jefe de la Fuerza Policial Antinarcostráfico llama a Licitación Pública para la “Contratación del servicio de Racionamiento en Cocido para el personal Policial de la Fuerza.-

2.1 Autoridades:

- a) Autoridad competente para efectuar el llamado a Licitación Pública: Jefe de la FPA
- b) Autoridad competente para adjudicar: Jefe de la FPA.

2.2 Presupuesto Oficial: \$ 1.140.000,00 (Pesos Un millón ciento cuarenta mil pesos con 00/100)

Art. 3. Régimen legal: La presente contratación se registrá por las siguientes normas:

- a) Ley N° 10.155, Régimen de Compras y Contrataciones de la Administración Pública Provincial, sus modificatorias y disposiciones complementarias.
- b) Decreto Reglamentario N° 305/2014. Decreto N° 728/2015 y Decreto N° 55/2015.
- c) Resoluciones de la Dirección General de Compras y Contrataciones dependiente del Ministerio de Gestión Pública.
- d) Pliegos de bases y condiciones generales y particulares de esta contratación.
- e) Pliego de especificaciones técnicas de esta contratación.
- f) Ley N° 10.250, Ley Impositiva de la Provincia de Córdoba.
- g) Ley N° 10.248, Presupuesto General de la Administración Pública Provincial.

Para los casos no previstos expresamente en los cuerpos legales antedichos, se aplicarán las disposiciones que rigen el procedimiento administrativo de la Provincia, Ley N° 5.350, los principios generales del Derecho Administrativo y subsidiariamente los del Derecho Privado.

La presentación de la oferta por el proponente en la Licitación Pública, implica que conoce todo el régimen legal indicado y que lo acepta lisa y llanamente en todas sus partes. Todo agregado, modificación, sustitución, alteración, salvedad o cláusula que el oferente consigne en la formulación de su propuesta, será de ningún valor y se tendrá por no escrita, manteniéndose inalterada la regulación normativa; conforme el artículo 21 de la Ley N° 10.155 y el Decreto Reglamentario N° 305/2014.

Art.4. La prestación del servicio que se licita comprende:

a) La elaboración de raciones de almuerzo y cena según corresponda de acuerdo a lo establecido en el pliego de especificaciones técnicas, que forma parte del presente llamado (ANEXO I)

b) El suministro de raciones en cocido de almuerzo y cena entregadas en la Guardia Central de la sede de la Fuerza Provincial Antinarcóticos (FPA), las cuales serán entregadas en packs de porciones individuales a los agentes de la Fuerza según las cantidades de raciones establecidas previamente, como así también a los menús establecidos en el pliego de especificaciones técnicas (Anexo I).

c) El suministro de las raciones en recipientes individuales descartables aptos para microondas que garanticen la aptitud de los alimentos y su traslado en vehículos afectados, destinados exclusivamente a tal fin, habilitados por la Municipalidad donde se encuentre radicado el vehículo y la Planta Elaboradora y que respondan a las exigencias del Código Alimentario Argentino. Así como la provisión de cubiertos descartables acordes al menú.

d) Para dietas especiales y viandas (autorizadas) se deberá proveer las raciones en bandejas con tapa de polipropileno bromatológicamente aptas para estar en contacto con los alimentos según Código Alimentario Argentino y etiquetado diferenciado adecuado que identifique el tipo de alimentación.

Los menús de salida deben brindarse en vajilla descartable, separada individualmente con papel film, con materiales bromatológicamente aptos, según Código Alimentario Argentino (C.A.A.) y adecuarse al tipo de preparación. Se debe enviar servilletas descartables y contenedores adecuados para asegurar la inocuidad de los alimentos.

e) La entrega de las raciones con el grado de cocción, sabor, olor, color, presentación y consistencia adecuada y con una temperatura acorde a la preparación y conforme se detalla expresamente en los artículos pertinentes del presente Pliego.

k) Todo otro concepto comprendido en el presente Pliego, o que sea necesario para un efectivo servicio.

Art. 5. Domicilio a los fines de la contratación: A todos los efectos legales se considerará domicilio constituido del proponente y eventual adjudicatario, el que figure en el Registro Oficial de Proveedores y Contratistas del Estado Provincial o el domicilio electrónico constituido en los términos del artículo 4.3 del Decreto Reglamentario N° 305/2014. Si el proponente no se encontrara inscripto, deberá constituir domicilio en la Ciudad de Córdoba en oportunidad de formular su propuesta.

Art. 6. Jurisdicción: Las partes se someten a la jurisdicción de los Tribunales Ordinarios competentes en materia contencioso – administrativa en la Primera Circunscripción del Poder Judicial de la Provincia de Córdoba (Ley de Mapa Judicial), para resolver cualquier controversia emergente de la presente Licitación Pública, haciendo expresa renuncia al Fuero Federal o cualquier otro de excepción que pudiera corresponder.

Art. 7. Adquisición de pliegos: Para la adquisición de los pliegos de bases y condiciones deberán tenerse en cuenta las siguientes consideraciones:

7.1 Valor de los pliegos: El valor de los pliegos de la presente Licitación Pública se fija en la suma de PESOS UN MIL CIENTO CUARENTA CON 00/100 (\$ 1.140,00.). Los interesados en adquirir los mismos deberán depositar el importe referido en la cuenta N° 201/3 Superior Gobierno de la Provincia – Ejecución de Presupuesto, habilitada en el Banco de la Provincia de Córdoba (Pagos Oficiales: San Jerónimo 258, Ciudad de Córdoba) o la que corresponda.

7.2 Lugar de adquisición de los pliegos: Dirección de Administración de la FPA con domicilio en Alvear N° 26 Primer Piso “C” de Lunes a Viernes de 09:00 a 15:00 hs.; debiendo el oferente presentar copia de la boleta de depósito contra la cual se hará entrega de un ejemplar de los respectivos pliegos de bases y condiciones generales y particulares y los de especificaciones técnicas, y el recibo de adquisición de pliego respectivo.

El interesado, al momento de adquirir los pliegos, deberá indicar si lo hace por sí o en nombre de un tercero, en cuyo caso deberá acreditar la representación que invoca.

7.3 Fecha límite para la adquisición de los pliegos: Los pliegos podrán adquirirse hasta dos (2) días hábiles, antes de la fecha fijada para la apertura de ofertas.

7.4 Observaciones:

- a) Para poder realizar la oferta, será necesario que el oferente o su representante legal, acredite la compra de los pliegos, acompañando el correspondiente recibo original (según lo establecido en el artículo 14 inciso B).
- b) La empresa oferente deberá ser la misma y bajo la misma forma societaria que la adquirente de los pliegos, con la salvedad de las Uniones Transitorias de Empresas no constituidas a la fecha, en cuyo caso será necesario que la adquisición del mismo haya sido efectuada por alguna de las empresas que la integran.
- c) La adquisición de los pliegos sólo otorga derecho a presentar una oferta en las condiciones aquí establecidas, y no da lugar ni derecho a formular reclamo alguno basado en discrepancias de opinión sobre cualquier punto del mismo, ya que se establece que la compra de los pliegos implica la aceptación de todos los requisitos planteados en el mismo.

Art. 8. Aclaratorias

- **Lugar de consulta:** Las consultas deberán ser ingresadas en Dirección de Administración de la FPA con domicilio en Alvear N° 26 Primer Piso “C” de la Ciudad de Córdoba.
- **Fecha y horario de consulta:** Las consultas se recibirán de lunes a viernes de 09:00 a 15:00 horas, hasta DOS (2) días hábiles previos al fijado para la presentación de las ofertas.
- **Referente para contacto:** Las consultas deberán realizarse mediante nota dirigida a la Dirección de Administración de la FPA.

Art. 9. Observaciones:

9.1 Comunicación de respuestas y aclaratorias: Por consultas o aclaraciones, los adquirentes deberán dirigirse a la Dirección de Administración de la FPA, sito en la calle Alvear N° 26 1er piso “C” de 08:00 hs a 12:00 hs hasta 2 (dos) días hábiles previos al fijado para la presentación de ofertas. Las respuestas y aclaratorias que se efectúen serán comunicadas por escrito a la totalidad de los adquirentes de los presentes pliegos dentro del plazo de las 48 hs.

Los pedidos de aclaratorias y sus respuestas pasarán a formar parte de los presentes pliegos de bases y condiciones generales y particulares y los de especificaciones técnicas, como documentación complementaria, y una vez notificadas tendrán plena validez aunque no sean incluidas con la presentación de las ofertas.

9.2 Aclaratorias de oficio: La Administración se encontrará facultada para efectuar de oficio las aclaraciones que estime pertinentes. Una vez notificadas tendrán plena validez aunque no sean incluidas con la presentación de las ofertas.

Cap. II: Garantías

Art. 10. Tipos y formas de Garantía

10.1 Garantía de mantenimiento de la oferta: Los oferentes deberán acompañar a la propuesta una garantía de oferta del tres por ciento (3 %) del valor total de su oferta. En el caso de cotizaciones con alternativa, la garantía se calculará sobre el mayor valor propuesta, cuyo comprobante deberá presentarse conjuntamente con la respectiva oferta. El desistimiento de la oferta antes del vencimiento del plazo de validez establecido, acarreará la pérdida de la garantía del mantenimiento de la oferta. En caso de desistimiento parcial, la garantía se perderá en la misma proporción del desistimiento. (art. 24 ley 10.155 y Dec. Reg. 305/14). Dicha garantía podrá instrumentarse en alguna de las siguientes formas, debiendo estar en todos los casos documentada con certificación de firmas:

- 1) En efectivo, mediante depósito en cuenta oficial del Banco de la Provincia de Córdoba – Sucursal Bajada Pucara (Av. Revolución de Mayo N° 1108, Córdoba), en boletas de depósito, en la Cuenta N°400320/03 – Fuerza Policial Antinarcostráfico – Garantías de Depósito – Fondos de Terceros, acompañando la boleta pertinente o la que corresponda.
- 2) Pagare, suscripto por quienes tengan el uso de la razón social o actúen con poder suficiente del oferente o adjudicatario a la orden de la Fuerza Policial Antinarcostráfico, sin fecha de vencimiento, a la vista. En el cuerpo de este documento deberá constar la autenticación de la firma por escribano público, autoridad policial o bancaria. En caso de ejecución el oferente o adjudicatario contraerá la obligación de efectivizar el pagare a su sola presentación por el organismo contratante, obligándose a que cualquier reclamo que se intente lo entablara por la vía correspondiente, solo después de su pago.
- 3) En títulos aforados en su valor nominal de la deuda pública nacional, provincial o municipal, bonos del tesoro o cualquier otro valor similar. En caso de ejecución de los valores a que se refiere este apartado, se formulará cargo por los gastos que ella ocasione y por la diferencia que resultare si se liquidare bajo la par. El eventual excedente quedará sujeto a las disposiciones que rigen la devolución de garantías.

- 4) Con aval bancario u otra fianza a satisfacción del Gobierno de la Provincia de Córdoba, constituyéndose el fiador en deudor solidario, liso y llano, y principal pagador con renuncia a los beneficios de división y excusión en los términos del artículo 2013 del Código Civil, así como al beneficio de interpelación judicial previa.
- 5) Con seguro de caución, mediante pólizas aprobadas por la Superintendencia de Seguros de la Nación, extendidas a favor del Estado Provincial, emitida bajo las siguientes condiciones:
 - a) Calificación “A” o superior para la Compañía como mínimo, según surja de constancias de Calificadoras de Riesgos nacionales e internacionales.
 - b) Reaseguro con que se cuenta, el cual deberá presentarse conjuntamente con la aprobación directa o mediante declaración jurada.

Si se constituye en otra plaza distinta de la local, deberá darse cumplimiento a la obligación contraída en los respectivos documentos en la Ciudad de Córdoba, renunciando desde su presentación al Fuero Federal o cualquier otro de excepción, sometiéndose a la Jurisdicción de los Tribunales en lo Civil y Comercial de Primera Instancia de la Primera Circunscripción Judicial del Poder Judicial de la Provincia de Córdoba (Ley de Mapa Judicial).

10.2 Garantía de cumplimiento del contrato: Los adjudicatarios deberán ofrecer una garantía de cumplimiento del contrato del veinte por ciento (20 %) del valor total de la adjudicación, en el plazo de ocho (8) días hábiles contados a partir de la notificación del instrumento legal de adjudicación con copia de la orden de compra, debiendo cumplimentar para su devolución el total de las prestaciones a su cargo conforme los pliegos de bases y condiciones generales y particulares y los de especificaciones técnicas que rigen la presente Licitación Pública.

Dicha garantía deberá instrumentarse en alguna de las formas establecidas en el punto 9.1 del presente artículo.

10.3 Garantía de impugnación: Para impugnar, los oferentes deberán constituir un depósito de garantía del uno por ciento (1 %) del valor del o de los renglones impugnados, en el Banco de la Provincia de Córdoba – Sucursal Bajada Pucara (Av. Revolución de Mayo N° 1108, Córdoba), en boletas de depósito en la Cuenta N°400320/03 – Fuerza Policial Antinarcotráfico – Garantías de Depósito – Fondos de Terceros o la que corresponda.

La autoridad competente ordenará la devolución del depósito de garantía sólo en caso de impugnaciones fundadas, sin perjuicio de las acciones legales a que pudieren dar lugar las impugnaciones.

10.4 Devolución de garantías: Se remite a lo establecido en el art. n°25 del Decreto Reglamentario n°305/2014.

Cap. III: Presentación de propuesta

Art. 11. Forma:

11.1 El proponente deberá presentar su oferta en un único sobre cerrado, sin membrete y con la leyenda: **“Licitación Pública N°03/2015 Servicio de Racionamiento de Cocido”**, y debajo **“Fecha de apertura de sobres: 22/10/2015 a las 12:00hs.”**.

11.2 La documentación deber ser confeccionada utilizando procesador de texto o mecanografiada, en idioma español, sin raspaduras ni enmiendas que no se encuentren debidamente salvadas, en original, foliado y firmado en todas sus páginas por el proponente o representante legal debidamente autorizado.

11.3 La eventual inclusión en la oferta de prospectos, catálogos comerciales o información publicitaria tendrá efectos meramente ilustrativos. La existencia de datos técnicos en dichos catálogos no relevará al oferente de su obligación de presentar la documentación conforme las exigencias del presente pliego de Condiciones Generales, Condiciones Particulares y Especificaciones técnicas y notas aclaratorias en caso de que se agreguen.

IMPORTANTE: TODA DOCUMENTACION DEBERÁ SER PRESENTADA EN ORIGINAL Y COPIA CERTIFICADA POR ESCRIBANO PÚBLICO, ENTIDAD BANCARIA O FUNCIONARIO POLICIAL.

Art. 12. Lugar y Fecha de presentación: La propuesta deberá ser presentada en la Dirección de Administración de la FPA sito en Alvear N° 26 Primer Piso “C” de la Ciudad de Córdoba, hasta el día 21/10/2015 a las 12:00 horas.

Art. 13. Plazo de mantenimiento de la oferta: Los oferentes se obligarán al mantenimiento de su oferta por el término de treinta (30) días corridos, a contar desde la fecha fijada para el cierre de su presentación, entendiéndose que tal compromiso se prorroga automáticamente cada treinta (30) días, de no mediar manifestación expresa en contrario por parte del oferente, con una antelación no menor a tres (3) días hábiles a la fecha de cada uno de los vencimientos.

Art. 14. Orden de la documentación a presentar:

- A. Índice general de la presentación (Artículo 15. A)
- B. Recibo original de adquisición de los pliegos de bases y condiciones (Artículo 15.B)
- C. Presentación del pliego adquirido y las aclaratorias emitidas, suscriptos en todas sus páginas. (Artículo 15.C)
- D. Documentación legal, económica y financiera sobre el oferente y su capacidad jurídica (Artículo 15.D)
- E. Declaración jurada de los oferentes (Artículo 15.E)
- F. La oferta económica (Artículo 15.F)
- G. Reposición del Sellado de Ley (Artículo 15.H)
- H. Garantía de mantenimiento de oferta (Artículo 10)
- I. Constitución de domicilio especial en la Ciudad de Córdoba (Artículo 5)

Art. 15. Detalle del contenido de las propuestas:

Las presentaciones deberán integrarse con la documentación y elementos que a continuación se detallan:

- A. Índice general de la presentación: La presentación del oferente deberá estar encabezada con un índice general de la documentación que de acuerdo con los presentes pliegos de bases y condiciones se acompañe, siempre con indicación de los correspondientes números de fojas.
- B. Recibo original de adquisición de los pliegos de bases y condiciones: Deberá acompañar en original, o copia certificada, el recibo de adquisición de los pliegos de bases y condiciones, siendo tal requisito indispensable para participar en la presente Licitación Pública.
- C. Presentación del pliego adquirido y las aclaratorias emitidas, suscriptos en todas sus páginas: Los pliegos de Condiciones Generales, Condiciones Particulares y de especificaciones técnicas deberán ser presentados, suscriptos en todas sus fojas por el oferente o su representante legal con facultades para obligarle. Idéntica formalidad se requiere respecto de las aclaratorias de cualquier naturaleza que hubieran sido emitidas.
- D. Documentación legal, económica y financiera sobre el oferente y su capacidad jurídica:

- a) Constancia de inscripción en el Registro Oficial de Proveedores y Contratistas del Estado (Tarjeta de proveedor) vigente y en el rubro relacionado al objeto de la licitación pública, debiendo consignarse el número de inscripción en dicho registro en las ofertas presentadas.
- b) O en su defecto, podrá acompañarse constancia de inicio del trámite de inscripción debidamente presentado en Mesa de Entradas del Centro Cívico del Bicentenario, sito en Rosario de Santa Fe 65 Centro, entendiéndose por tal el formulario de inscripción generado a través de su cuenta de usuario en Compras Públicas, la cual podrá gestionarse ingresando a la dirección: www.compraspublicas.cba.gov.ar, en la sección Proveedores.

Es responsabilidad del oferente gestionar la respectiva inscripción dentro de los plazos establecidos en el Decreto Reglamentario N° 305/14 (los requisitos a cumplimentar pueden consultarse en www.compraspublicas.cba.gov.ar, ya que deberá contarse con la inscripción definitiva al momento de dictarse la Resolución de Adjudicación.

- c) Si no contara con constancia de inscripción en el Registro Oficial de Proveedores y Contratistas del Estado (Tarjeta de proveedor) vigente o constancia de inicio de trámite de inscripción, o quien suscribe la oferta no tiene facultades para obligar al oferente de acuerdo al certificado vigente, la oferta deberá ir acompañada de la siguiente documentación, sin perjuicio de cualquier otra documentación requerida expresamente en los pliegos de bases y condiciones:
 - i) Para las personas físicas:
 - (1) Copia certificada de la primera y segunda hoja del Documento Nacional de Identidad.
 - (2) Cambio de domicilio, si lo hubiere, y constitución de domicilio especial en la Ciudad de Córdoba a los fines de la contratación.
 - (3) Poder general o especial que otorgue las facultades suficientes para obligar al sujeto oferente.
 - ii) Para las personas jurídicas:
 - (1) Contrato social o estatuto y, cuando corresponda, actas de autorización para presentarse al procedimiento de selección articulado, debidamente inscriptos. Los mismos deberán estar debidamente inscriptos ante la

Autoridad de Contralor que en cada caso corresponda, en copia debidamente certificada y, cuando correspondiere, legalizada.

(2) Documental social de designación de las autoridades que concurran en representación de la persona jurídica o, en su caso, poder general o especial que otorgue las facultades suficientes para obligar al sujeto oferente. Se tendrá que acompañar copia debidamente certificada y cuando correspondiere legalizada; o constancia emitida por el Registro Público de Comercio, Inspección de Personas Jurídicas o la entidad que corresponda, donde se informe la nómina de autoridades debidamente inscriptas. Esta constancia deberá tener una antigüedad no mayor a dos meses contados retroactivamente a partir de la fecha de presentación de la oferta en el Sobre Presentación. En caso de apoderados, original y/o copia autenticada de la documentación que acredite la representación legal del oferente: poder general o especial que otorgue las facultades suficientes para obligar al sujeto ofertante, que deberá ser legalizado en caso de haber sido extendido en extraña jurisdicción.

(3) Constitución de domicilio especial en la Ciudad de Córdoba a los fines de la contratación.

iii) Para las Uniones Transitorias de Empresas (UTE), además de lo consignado por el apartado a) y b) según estén conformadas por personas físicas o jurídicas o ambas, la siguiente documentación:

(1) Para UTE no constituidas al momento de la presentación de la oferta, el compromiso de constitución de UTE de donde surja expresamente que cada una de ellas será solidariamente responsable por el cumplimiento de las obligaciones emergentes de la contratación. Compromiso de Constitución de UTE conforme las disposiciones del Código de Comercio y las exigencias de los presentes pliegos de bases y condiciones, debiendo acompañar asimismo copias certificadas de los instrumentos societarios que autorizan la conformación de la UTE. Al momento de la adjudicación deberá estar formalmente constituida la Unión, debiendo cumplirse entonces con los requisitos enumerados en el punto siguiente (ii).

(2) Para Uniones Transitorias de Empresas constituidas al momento de la presentación de la oferta, deberá además cumplimentarse con los siguientes requisitos:

- (a) Copia certificada del instrumento de constitución formal debidamente inscripto ante la autoridad competente.
- (b) Copia certificada de las resoluciones societarias de cada una de las empresas integrantes, de las que surja la voluntad de cada empresa de participar en la presente licitación pública.
- (c) Instrumento legal correspondiente donde se establezca expresamente, que todos los integrantes de la UTE son solidaria e ilimitadamente responsables por el cumplimiento de todas las obligaciones emergentes del presente contrato.
- (d) Cada uno de los integrantes debe cumplir con todos y cada uno de los requisitos y exigencias establecidos en los presentes pliegos de bases y condiciones.

- 2) Copia expedida por la Administración Federal de Ingresos Públicos de la Clave Única de Identificación Tributaria (CUIT), suscripta por el titular.
- 3) Constancia de Inscripción Ingresos Brutos, Contribuyente local o bajo convenio Multilateral.
- 4) Balance del último ejercicio cerrado inmediatamente anterior a la fecha de presentación de la oferta, suscripto por contador público nacional con firma certificada por el consejo Profesional de Ciencias Económicas. Si se tratara de una Unión Transitoria de Empresas, ya sea constituida o con compromiso de constitución, cada una de las empresas integrantes de la misma deberá presentar en forma independiente su Balance certificado.
- 5) Certificación de facturación anual, correspondiente a los últimos doce meses anteriores a la presentación de la oferta, firmados por Contador Público e intervenido por el Consejo de Ciencias Económicas respectivo, donde conste una facturación anual no inferior a los seis millones (\$6.000.000), a fin de avalar la capacidad económica de la empresa oferente. En caso de UTE, el volumen de facturación disponible certificada se obtendrá mediante sumatoria de las certificaciones de cada una de las integrantes de dicha UTE.
- 6) Como Documentación Especial:

- a) Constancia de Inscripción ante Organismo Previsional y de Obras Sociales de la actividad Gastronómica.
 - b) Certificado de Inscripción en el Registro Nacional de Establecimientos Productores de Alimentos (R.N.E.) otorgado por el Departamento de Bromatología de la Provincia de Córdoba.
 - c) Acta de Inspección Higiénico Sanitaria de la Planta Elaboradora de alimentos expedida por la Dirección de Habilitación de Negocios de la Municipalidad de Córdoba, con una antigüedad no mayor a 30 días, en relación a la fecha fijada para la apertura.
 - d) Numero de Inscripción en la Dirección de Industria y Comercio de la Municipalidad de Córdoba.
 - e) Copia certificada de habilitación municipal correspondiente a la actividad, de ser fabricante, presentar la inscripción en el Registro Industrial de la Nación.
 - f) Habilitación del Vehículo utilizado para transporte de sustancias alimenticias
 - g) Declaración jurada manifestando servicio Disponible las 24 hs.
 - h) Constancia de la disponibilidad de una planta de elaboración de comidas, instalada con capacidad operativa y habilitada al momento de la apertura del sobre. Deberá estar dentro del ejido municipal de la Ciudad de Córdoba, con descripción de la mencionada Planta y sus dimensiones, condiciones de seguridad e higiene conforme a la legislación vigente en la materia, cantidad y descripción de equipamiento existente: hornos, anafes, capacidad frigorífica, marmitas, etc. Dicha constancia no podrá tener una antigüedad mayor a los 30 días de la fecha de apertura y deberá ser emitida por la unidad CEPROCOR a favor de una misma persona física y/o jurídica.
 - i) La documentación anterior deberá estar debidamente suscripta en todas y cada una de las fojas por el representante legal o su apoderado con facultades suficientes para obligar al oferente.
- E. Declaración jurada de los oferentes: Los oferentes deberán presentar una declaración jurada expresando:
- 1) Que no ha sido declarado en quiebra o en concurso preventivo o que, si lo fuere, acredite encontrarse debidamente facultado para participar en la presente licitación.
 - 2) Que no pesa sobre él inhabilitación civil, comercial o penal vigente, por sentencia judicial firme pasada en autoridad de cosa juzgada. Inclusive, para el caso de

tratarse de personas jurídicas, que no hay inhabilitación de las mencionadas que pese sobre las personas físicas que integran sus órganos sociales.

- 3) Que no se es actor o demandado en litigios judiciales cuya contraparte sea el Estado Provincial y en particular algún Organismo Oficial de la Provincia de Córdoba (Administración Central, Organismos Descentralizados, Entes Autárquicos o Sociedades del Estado); debiendo, en caso contrario, declarar las carátulas de cada uno de los autos conjuntamente con los importes dinerarios comprometidos en cada pleito, a los efectos de que la Autoridad Competente lo considere.
- 4) Declaración Jurada mediante la cual el proponente, manifieste su expresa renuncia al Fuero Federal o a cualquier otra excepción que le pudiera corresponder y su sometimiento a la competencia de las Cámaras en lo Contencioso Administrativo de la Ciudad de Córdoba.

F. La oferta económica: En original y suscripto en todas sus partes.

La cotización deberá realizarse por renglón completo, y en moneda argentina de curso legal, IVA incluido, ajustando su propuesta a las bases y condiciones que en los respectivos pliegos de condiciones generales y específicas se detallan, indicando valores unitarios y el total general de la propuesta en letras y números.

Los precios deberán incluir también todos los impuestos que a la fecha impacten sobre los elementos cotizados.

El precio cotizado deberá incluir el IVA y todos los impuestos que pudieran corresponder y toda otra carga vigente, considerándose que la FPA tiene el mismo tratamiento que el Consumidor Final.

G. Garantía de mantenimiento de oferta: Conforme lo dispuesto por el artículo 10.1 de los presentes pliegos de bases y condiciones.

H. Reposición del Sellado de Ley: Conforme al siguiente detalle:

- 1) Tasa Retributiva de servicios al momento de apertura de la licitación. (\$100,00) Impresión de Cedulones para el pago de tasas a través pagina de Gobierno en link correspondiente.
- 2) Orden de compra: Porcentaje vigente al momento de emitirse la orden de compra con la correspondiente adjudicación, de acuerdo al punto 6.2.3.4. punto a) del Dec. Reglamentario N° 305/14.-

El Adjudicatario deberá presentar en el plazo de 5 días hábiles, el timbrado de la Orden de Compra, por un monto equivalente al 6 por mil del monto adjudicado de acuerdo a lo estipulado por la Ley Impositiva N° 10250 en artículo 32 inciso 5.17

Cap. IV: Acto de apertura

Art. 16. La publicación de la fecha de apertura se realizará tanto en el Boletín Oficial de la Provincia de Córdoba como en el Portal de Compras y Contrataciones del Gobierno de la Provincia de Córdoba y por el período establecido por la ley de Compras y Contrataciones de la Administración Pública Provincial y su Decreto Reglamentario.

Art. 17. Lugar del acto de apertura: El Acto de Apertura se llevará a cabo en la Dirección de Administración de la FPA, sito en calle Alvear N° 26 Primer Piso “C” de la Ciudad de Córdoba. En la fecha y hora establecida en el Artículo 18 se abrirán los sobres en presencia de los funcionarios designados al efecto y los interesados que en representación de la firma hayan concurrido al Acto de apertura.

17.1 Acto de apertura. Generalidades:

- a) La Comisión de Preadjudicación sólo tomará en consideración aquellas propuestas que hubiesen sido presentadas hasta el día y hora fijados en el presente pliego, no pudiendo, pasada dicha hora, admitirse nuevas propuestas; y siendo la presentación fuera de término causal de rechazo e inadmisibilidad de la oferta.
- b) En el acto de apertura no se permitirán interrupciones. Cualquier observación deberá ser efectuada al finalizar el mismo, debiendo constar en el acta respectiva, y serán resueltas por la Comisión de Preadjudicación.
- c) En el acto de apertura se abrirán los Sobres de cada oferente, agregando los originales al expediente principal, asignándoles un número en base al orden de apertura y haciéndose constar en acta.

Art. 18 Fecha y hora del acto de apertura: El acto de apertura se realizará el día 22/10/2015 a las 12 hs en la Dirección de Administración de la FPA sito en Alvear N° 26 1er Piso “C”.

18.1 Observaciones:

- a) Si por cualquier causa, las fechas fijadas fuesen declaradas no laborables para la Administración Pública, la presentación de ofertas y/o apertura se realizarán el siguiente día hábil, a la misma hora y en el mismo lugar.
- b) La Dirección de Administración de la FPA se encuentra facultada para prorrogar, dando la debida publicidad, las fechas de presentación de ofertas y apertura de las mismas, cuando las circunstancias lo hagan necesario a fin de velar por la mayor cantidad de oferentes y la protección de los intereses del Estado Provincial.
- c) En cualquier estado del trámite previo a la adjudicación, se podrá dejar sin efecto la presente Licitación Pública, rechazar todas o parte de las propuestas conforme lo establecido en el art. 6.2.3.2 del Decreto Reglamentario N° 305/2014.

Art. 19. Comisión de Apertura y Preadjudicación:

19.1 Integración de la Comisión de Apertura y Preadjudicación: La Comisión de Apertura y Preadjudicación, estará integrada por dos (2) representantes de la Dirección de Administración, un (1) representante de la Dirección de Asuntos Legales y RRHH, todos dependientes de la Fuerza Policial Antinarcotráfico.

19.2 Facultades de la Comisión de Preadjudicación: La Comisión de Preadjudicación actuante evaluará la documentación presentada, así como los informes técnicos u otros, y podrá efectuar la verificación de antecedentes y/o documentación pertinente. A tal fin, podrá solicitar mayor información y/o documentación a los oferentes a efectos de ampliar los elementos de juicio dentro de las pautas fijadas en los presentes pliegos.

La negativa o la presentación fuera del término que se estipule para la presentación de la información adicional que se requiera, así como el incumplimiento de los requisitos exigidos en los pliegos, implicará el rechazo de la oferta.

Cap. V: Proceso de evaluación y preadjudicación

Art. 20. Criterio de selección: precio.

Art. 21. Observaciones:

21.1 Selección, análisis y evaluación de las propuestas: La Comisión de Preadjudicación tendrá a su cargo el análisis y evaluación de las propuestas en su conformidad a lo indicado en los presentes pliegos de bases y condiciones generales y particulares y los de especificaciones técnicas y notas aclaratorias si las hubiere, debiendo expedirse oportunamente sobre su conveniencia, dentro de las que ajustadas a dichas condiciones

y especificaciones, resulte ser la oferta de precios más conveniente a los intereses del Estado Provincial, es decir, la de más bajo precio, pudiendo proponer rechazar una o todas las propuestas, parcial o totalmente, no generando por ello responsabilidad alguna. No serán consideradas a los efectos de la comparación de ofertas, la bonificación por precio o descuentos que se encuentren sujetos a plazos de pago determinados o a cualquier otra condición. No obstante, tendrá plena vigencia para el caso que el pago de la factura se realizare dentro del plazo fijado.

Es facultativo de la Comisión el solicitar en cualquier instancia las aclaraciones que estimare pertinentes acerca de las propuestas presentadas, pudiendo pedir la documentación que considere necesaria, así como que se subsanen los defectos formales de que adolezcan las ofertas, sin que ello implique modificar la propuesta original. La Comisión queda facultada asimismo a solicitar informes y/o asesoramiento a Entidades y Organismos en temas que así lo requieran.

Del resultado obtenido, la Comisión de Preadjudicación, procederá a labrar el acta de preadjudicación en los términos del artículo 7.1.5.1 del Decreto Reglamentario 305/14.

Art. 22. Causales de rechazo de ofertas:

Serán inadmisibles y en consecuencia rechazadas las ofertas que:

- a) Se aparten de los pliegos de bases y condiciones de la contratación o sean condicionadas.
- b) Sean formuladas por firmas suspendidas o inhabilitadas en el Registro Oficial de Proveedores y Contratistas del Estado al momento de presentar las ofertas.
- c) Formuladas por firmas inscriptas en rubros que no guarden relación con la contratación conforme el art. 7.1.2.2 del Decreto Reglamentario N°305/2014.
- d) No estén firmadas por el oferente.
- e) No acompañen la garantía correspondiente, o cuando ésta fuere documentada sin constar la certificación de firma.
- f) No coticen a renglón completo.

Art. 23. Anuncio de la preadjudicación: El Acta de Preadjudicación, será publicada durante dos (2) días en el portal web oficial de compras y contrataciones (compraspublicas.cba.gov.ar) y en la Dirección de Administración de la FPA. La Preadjudicación no obliga al Organismo correspondiente a contratar lo que la comisión de Preadjudicación hubiere aconsejado, ni tampoco al oferente a cumplir con la provisión o prestación hasta la notificación fehaciente de la adjudicación.

Cap. VI: Impugnaciones

Art. 24. Plazo para impugnar: Los oferentes interesados podrán formular impugnación fundada a la preadjudicación dentro del plazo de dos (2) días hábiles contados a partir de la publicación del acta de preadjudicación conforme el artículo 7.1.5.3 del Decreto Reglamentario N° 305/2014.

Art. 25. Observaciones: Conjuntamente con la impugnación deberá acompañarse la garantía de impugnación en los términos del artículo 9.3 de los presentes pliegos de bases y condiciones.

Cap. VII: Adjudicación

Art. 26. Sobre la adjudicación:

Art. 26.1 Forma: Las adjudicaciones se realizarán, por renglón completo, a la oferta que se encuentre ajustada a los pliegos y resulte ser la más conveniente a los intereses del Estado Provincial, a través del dictado del pertinente acto administrativo emanado de autoridad competente y que se notificará conforme el artículo 7.1.6.2 del Decreto Reglamentario N° 305/2014.

Art. 26.2 Condición: será condición necesaria para ser adjudicado, que el oferente cuente con la inscripción vigente en el registro oficial de Proveedores y Contratistas del Estado.

Art. 26.3 Notificación de la Adjudicación; cumplimiento de la prestación: La adjudicación será notificada fehacientemente al oferente cuya propuesta fue seleccionada por el organismo contratante y contendrá el instrumento legal de adjudicación, acompañado de la orden de compra. Asimismo, la adjudicación será publicada en el portal web oficial de compras y contrataciones.

A partir de la notificación de la adjudicación, el adjudicatario tendrá un plazo de cinco días para realizar observaciones por errores que pudiere contener la orden de compra y presentar el pago del sellado que establece la ley impositiva de la provincia de Córdoba, siendo éste de carácter obligatorio para el adjudicatario. La entidad contratante, ante la omisión total o parcial del pago de dicho sellado por parte del adjudicatario, deberá comunicar esta circunstancia a la Dirección General de Rentas de la Provincia de Córdoba.

Los adjudicatarios cumplirán la prestación a que se hubieren obligado ajustándose a las formas, plazos, lugar y demás especificaciones establecidas en los pliegos de bases y condiciones.

Art. 27. Criterio de Ampliación o disminución de la cantidad ofertada: orden de compra cerrada conforme el artículo 13 del Decreto Reglamentario N° 305/2014.

Art. 28. Plazo y Lugar de entrega: Las raciones deberán ser entregadas en las condiciones que se establecen en el Pliego de Especificaciones Técnicas a partir de la notificación de la Orden de compra.

Art. 29 Continuidad del Servicio y Régimen Sancionatorio

Art. 29. 1. Continuidad del Servicio

El adjudicatario deberá asegurar la continuidad del servicio en todo momento, ya sea por huelgas de las cuales se adhiera el personal o en cualquier otra causa imprevista que ponga en riesgo la normal provisión del servicio, salvo los casos fortuitos o de fuerza mayor, los que serán evaluados por esta entidad contratante.

A fin de preservar la continuidad de la prestación, en caso de incumplimiento, la Dirección de Administración podrá, sin necesidad de interpelación alguna, intimar a la adjudicataria el cumplimiento en un plazo perentorio de veinticuatro (24) hs, o rescindir el contrato.

Mientras dure el incumpliendo de la empresa adjudicataria la Dirección de Administración podrá hacer prestar el servicio por otra empresa con cargo a la adjudicataria.

Vencido el plazo estipulado para la prestación del servicio correspondiente sin que la adjudicataria hubiese cumplido con el servicio a su cargo, o que, habiéndolo hecho, prestare servicios que no se ajustan a las Especificaciones Técnicas, se tendrá por no cumplida la obligación, quedando constituido en mora de pleno derecho, sin necesidad de interpelación alguna.

Sanciones – Penas: Sin perjuicio de las sanciones que pudieran corresponder por aplicación del Código Penal y de la Ley de Contabilidad y Decretos reglamentarios, por incumplimiento del servicio contratado se aplicarán a las adjudicatarias las penalidades del decomiso, cuando los productos utilizados no cumplan con las exigencias del Código Alimentario Argentino y de multa conforme se indica a continuación de cada supuesto.

a) Por demora superior a los veinte (20) minutos, hasta treinta (30) minutos del horario establecido, para el inicio del servicio en cada turno se aplicará una multa equivalente al treinta por ciento

(30 %) del total de las raciones solicitadas para el día en que se produzca la demora en el establecimiento pertinente.

b) Por demora superior a los treinta (30) minutos del horario establecido para el inicio del servicio en cada turno, se aplicará una multa equivalente al cincuenta por ciento (50 %) del total de las raciones solicitadas para el día que se produzca la demora en el establecimiento pertinente.

c) Por incumplimiento de cada una de las condiciones y obligaciones establecidas en este Pliego,

Se aplicará independientemente por cada hecho, una multa equivalente al cien por ciento (100 %) del valor total de las raciones servidas en el día del hecho comprobado en el establecimiento pertinente.

d) La presentación de un acta de inspección con observaciones sobre el estado higiénico sanitario o edilicio de la planta, por parte del personal designado para el control por parte de la FPA, hará pasible a la empresa de una multa equivalente al doscientos por ciento (200 %) de las raciones solicitadas para el día de la comprobación del hecho en todos los establecimientos incluidos en la prestación.

e) En caso de otras infracciones que no estén contempladas en los artículos anteriores, se aplicará a la firma adjudicataria una multa equivalente al treinta por ciento (30 %) del importe total de las raciones solicitadas para el día del hecho comprobado y/o los días que subsistan los hechos.

Art. 29. 2: Procedimiento y aplicación de las penalidades.

a) Por las presuntas infracciones previstas anteriormente, la autoridad del establecimiento, cuando corresponda, o el personal designado por FPA para el contralor, labrará el acta correspondiente, la cual deberá ser firmada por el responsable de la empresa prestataria designado, de acuerdo a lo especificado en artículos anteriores del presente documento, constatando lugar, fecha y hora.

b) Dicha firma servirá como notificación a fin que la adjudicataria, presente el descargo en el tiempo perentorio de tres (3) días ante la Dirección de Administración de la FPA, en el que obrarán las actuaciones integradas por, una copia del acta respectiva

autenticada por la autoridad del establecimiento, y demás antecedentes del caso, las que serán objeto de la correspondiente evaluación técnica.

c) Vencido el plazo precitado, la Dirección de Administración procederá, si corresponde, a la aplicación de la pena respectiva, con la participación del asesoramiento legal. Si correspondiere, descontándose el monto de las multas aplicadas de la próxima facturación o en su defecto de la subsiguiente.

d) Las constancias en actas labradas, al tiempo de verificarse la infracción serán consideradas como prueba de la responsabilidad de la adjudicataria.

Ya sea que la parte contratista constituida en mora cumpla espontáneamente con su obligación o que lo haga luego de ser intimada al efecto por la propia administración contratante, se le aplicara una multa por mora equivalente al uno por mil (1%0) del monto total de contrato por cada día corrido de mora, cuando el monto total de la multa aplicada alcance el tres por ciento (3%) del monto total de la adjudicación al proveedor, la FPA quedará nuevamente facultada a rescindir el contrato.

En cualquiera de los casos previstos de resolución, la adjudicataria será responsable por los daños y perjuicios derivados de su incumplimiento, los que podrán ser reclamados judicialmente.

Cap. VIII: Facturación

Art. 30. Facturación a nombre de: “DIRECCIÓN GENERAL DE TESORERIA Y CREDITO PUBLICO DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA (FPA)” – CUIT 34-99923057-3”, y deberá consignarse número de expediente, orden de compra, período, y concepto facturado y por los mismos importes que figuran en la orden de compra.

Art. 31. Lugar de entrega de la factura: En la Dirección de Administración de la FPA, juntamente con los remitos o controles de los servicios recibidos debidamente conformados.

Cap. IX: Pago

Art. 32. Forma y condiciones de pago: Una vez debidamente conformadas las facturas por la Dirección de Administración de la FPA comenzará el trámite de pago. La cancelación de las correspondientes facturas deberá perfeccionarse dentro de los treinta (30) días de su conformación.

En caso de errores o discrepancia en las facturas o remitos presentados, ya sea en las cantidades o diferencias en la calidad del producto, la documentación será devuelta con

las aclaraciones del caso, y se interrumpirán los plazos indicados en el presente artículo hasta su regularización.

Art. 33. Certificado Fiscal: Al momento del pago la contratista deberá presentar el Certificado Fiscal para Contratar expedido por la DGR vigente.

Cap. X: Vigencia y duración del Contrato-Prorrogas:

Art. 34. El Contrato comenzará a regir inmediatamente de entregada la notificación de la Orden de Compra y se extenderá hasta que se lleve a cabo la provisión total de raciones contratadas, las que de acuerdo a las estimaciones realizadas en el escenario actual, ocurriría en el lapso aproximado de 6 meses.

El plazo indicado tiene como único objetivo ilustrar a los oferentes, sobre una aproximación de la duración cronológica del servicio, haciendo constar que el mismo podrá acortarse o extenderse en el tiempo, según la dinámica de los requerimientos institucionales en la materia.

El presente contrato es intransferible. Podrá ser prorrogado hasta en una (01) oportunidad, con el precio, plazo, cantidad y demás condiciones establecidas para el contrato original. Cuando la autoridad competente para adjudicar ejerza dicha opción, dará aviso en forma fehaciente al proveedor adjudicatario de la presente licitación, debiendo este último aceptar o bien rechazarla, en ambos casos mediante comunicación escrita.

Cap. XI. Condiciones que garantizan la calidad del servicio:

Art. 35. Costo del Control de Calidad y Excelencia

En caso de afectaciones a la salud por brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (E.T.A.), la empresa involucrada se hará cargo de los gastos generados en el Organismo y/o Profesional designado para el control de calidad, en concepto de esas investigaciones (horas extras de personal e insumos), que exceden los controles normales a los que éste se ha obligado.

Art. 36. Conducción Técnica

La firma adjudicataria, al iniciar el contrato deberá designar:

- a) Un/una Nutricionista-Dietista, con título universitario, debiendo mantener dicho puesto, durante la vigencia del mismo. Estos profesionales tendrán a su cargo la conducción técnica del servicio, atenderán las relaciones con las Autoridades del establecimiento y serán nexo coordinador entre la empresa y la persona encargada de la FPA para tal fin.

La Empresa deberá presentar los datos personales del Profesional designado en el inciso a) a la Dirección de Administración, además del teléfono personal, para su rápida ubicación en caso de ser necesario.

Art. 37. Condiciones de la Planta Elaboradora

La capacidad instalada de la Planta Elaboradora o Declaración Jurada que indique dicha capacidad de la Planta a la fecha de Apertura del Sobre, deberá tener relación directa y proporcional con el número de raciones que pueda preparar y consiguientemente con la cantidad de raciones a asignar. Para ello se deberán tener en cuenta los siguientes aspectos:

37.1.- Aspectos Edilicios.

Las plantas deberán poseer las dimensiones adecuadas de manera que las operaciones puedan realizarse en las debidas condiciones higiénicas y permitan fluidez del proceso de elaboración desde la llegada de la materia prima hasta la obtención del producto terminado garantizando condiciones de temperatura apropiada para los alimentos y su proceso.

Las instalaciones edilicias deberán cumplimentar la totalidad de los requisitos exigidos por el C.A.A. y la normativa MERCOSUR vigente al momento de la aplicación del presente pliego.

Las Empresas adjudicatarias deberán presentar a la Dirección de Administración, un certificado oficial de calidad de agua potable, el cual deberá ser actualizado trimestralmente. El primero de ellos deberá ser presentado dentro del plazo de siete (7) días de la adjudicación.

Art. 38. Normas de Calidad y Buenas Prácticas de Manufactura

- b) La empresa adjudicataria debe acreditar la implementación de BPM (buenas prácticas de manufactura), en plantas elaboradoras.

- c) Constancia de Certificación de Sistema de Gestión de Calidad según Normas ISO correspondiente de la planta de Elaboración declarada.

En todos los casos las empresa adjudicataria deberán reproducir en los locales cedidos las prácticas de manufactura que respetan los procedimientos e instructivos en cuanto a monitoreo y control de puntos críticos de temperatura, tiempo, análisis microbiológico y fisicoquímicos de materias primas, que se implementan en la planta elaboradora de la empresa adjudicataria. De esta manera se garantiza la calidad e inocuidad de los menús elaborados.

Art.39. De la Calidad y Preparación de los Alimentos

39.1) Las raciones como así todos los víveres que se emplean para la preparación de las comidas y condimentos, corren por cuenta de la adjudicataria y deberán ser de primera calidad ajustándose en todos los casos a las especificaciones del Código Alimentario Argentino así como a las de este pliego.

A tal fin, cada una de las empresas adjudicatarias deberá suministrar a la Dirección de Administración la FPA, el listado de proveedores donde se detallen productos, proveedores y/o fabricantes y sus direcciones, debiendo comunicar cualquier modificación que se produzca en dicho listado.

Se deberán respetar los condimentos indicados en el listado de Menús del Pliego de Especificaciones Técnicas (ANEXO I).

39.2) Las firmas adjudicatarias serán responsables de la prestación del servicio en un todo de conformidad a las condiciones y especificaciones técnicas del presente Pliego.

39.3) Las firmas adjudicatarias serán responsables de que las raciones se entreguen en las condiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas establecidas en las ordenanzas Municipales y el Código Alimentario Argentino, en cuanto corresponda.

39.4) Las firmas adjudicatarias serán responsables de que las raciones se entreguen en condiciones tales que las mismas sean de sabor, olor y color agradable y característico a la preparación, consistencia, presentación, grado de cocción y temperatura adecuada.

39.5) A fin de asegurar las condiciones de calidad y cantidad de las preparaciones que salen de la Planta Elaboradora y lleguen al establecimiento beneficiario, la empresa adjudicataria deberán contar con recipientes adecuados trasladados en contenedores térmicos de última tecnología con capacidad adecuada.

39.6) Las firmas adjudicatarias serán responsables de la entrega del total de raciones y vajilla descartable solicitadas y de la higiene, mantenimiento y reposición de la vajilla que se emplea.

39.7) Las raciones de los servicios que en este acto se licitan se ajustarán en un todo a los menús que forman parte del pliego de especificaciones técnicas (ANEXO I).

En caso de que el gramaje para cada alimento o preparación fuera inferior, se considerará incumplida la totalidad de las raciones del día de la comprobación del hecho aunque dichas raciones hayan sido consumidas por la población asistida.

En caso de considerarlo necesario, el Organismo contratante podrá solicitar a la Empresa prestataria la provisión de balanzas para realizar el pesaje de la ración servida.

Para la apreciación de las diferencias producidas en el gramaje, se tomará como referencia el siguiente cuadro:

Raciones a extraer	Nº de muestras admisibles	Margen de error de rechazo	Criterio
15-30	3	5%	1
31-60	6	5%	2
61-90	9	5%	3
91-120	13	5%	4
121-200	17	5%	5

MARGEN DE ERROR: Tolerancia en MENOS del peso exigido.

CRITERIO DE RECHAZO: Número de muestras con margen de error superior al 5% que dará lugar a la aplicación de la multa correspondiente. El margen de error se aplicará por separado a cada una de las muestras tomadas.

39.8) Cuando faltare algún ingrediente que implique una disminución en el valor calórico de las raciones se considerará incumplida la totalidad de las raciones del día de la comprobación del hecho en el servicio afectado y en el establecimiento donde se

detecte la irregularidad, aunque dichas raciones hayan sido consumidas por la población asistida.

Art. 40. De las Inspecciones por el Organismo Contratante

La FPA se reserva el derecho a efectuar Auditorías de control de Calidad sobre la elaboración, distribución de raciones y servicios prestados, con personal designado por la misma y/o recurriendo a servicios de terceros.

La empresa adjudicataria autorizará y permitirá la realización de inspecciones los departamentos de epidemiología y bromatología dependientes de organismos oficiales en el ejercicio de las facultades que le son propias, en caso de corresponder.

40.1. AUDITORÍAS

Las auditorías podrán ser efectuadas por personal propio designado para la misma y/o recurriendo a servicios de profesionales vinculados a al área de Nutrición o Bromatólogos tercerizado por la FPA. Las mismas se realizarán sobre las comidas en el lugar de entrega de las raciones y/o en los establecimientos elaboradores en horario de producción a fin de revelar, controlar y evaluar el desempeño global o parcial de la empresa durante la elaboración de los alimentos destinados al almuerzo y cena brindados del presente servicio.

Criterios de auditoría:

Durante las auditorías se realizará la verificación del cumplimiento de las normas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) sobre la siguiente base de referencia:

- Legislación vigente para establecimientos elaboradores y manipuladores de alimentos: Código Alimentario Argentino, resoluciones de SENASA y ordenanzas municipales específicas.
- Requisitos específicos del servicio alimentario en cuestión, estipulados en el presente pliego de contratación, los cuales se consideran pertinentes verificar durante la auditoría, ejemplo: menús estipulados, modalidad de envío y entrega del servicio, etc.
- Documentación de la empresa (POES, registros, permisos, etc.) implementadas para la gestión de las normas de BPM.

- Recomendaciones de organismos internacionales y ciertos aspectos de los sistemas de gestión de calidad según normas ISO correspondientes.

Herramientas de auditoría:

LISTA DE CHEQUEO: a fin de contar con una guía durante la auditoría y registrar los hallazgos obtenidos, se implementará una lista de chequeo que contará con ejes temáticos, como los detallados a continuación:

40.1.1. INDICADOR DE ORDEN E HIGIENE: El cual aportara datos sobre el cumplimiento y mantenimiento de las condiciones higiénico sanitarias a nivel general en planta, de ciertos aspectos logísticos y de la eficacia del manejo integrado de plagas.

Serán objeto de verificación de tal cumplimiento:

- a) Los vehículos destinados al transporte de sustancias alimenticias, los cuales deberán ajustarse a las exigencias vigentes en el C.A.A. y las Ordenanzas Municipales RESPECTIVAS.
- b) Sectores de expedición y producción, depósitos y cámaras, lavadero, sectores no productivos, baños y vestuarios.
- c) Contenedores, maquinarias, utensilios y toda aquella superficie que se encuentre en contacto con los alimentos.
- d) La aparición o evidencia de plagas en el predio de la planta.
- e) Los sistemas de extracción y recambio de aire en las zonas productivas. Deberá proveerse una ventilación adecuada para evitar el calor excesivo, la condensación de vapor, la acumulación de polvo y favorecer la eliminación del aire contaminado.

40.1.2) INDICADOR DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: El cual aportara datos sobre la manipulación higiénica y segura de los alimentos destinados al servicio de racionamiento, como así también del cumplimiento de las pautas de higiene personal. Serán objeto de verificación de tal cumplimiento:

- a) El estibaje de alimentos, contenedores y componentes del servicio.
- b) El uniforme del personal. Para prevenir la contaminación por personal, todo manipulador de alimentos deberá mantener una esmerada higiene personal y llevar

en todo momento vestimenta protectora de colores claros, calzado adecuado, cofias, barbijos, todo en correcto estado de integridad.

c) Los hábitos higiénicos del personal: en las zonas donde se manipulen alimentos se encuentra prohibido cualquier acto que pueda dar lugar a una contaminación de los alimentos, como comer, fumar, salivar y otras antihigiénicas.

Durante la manipulación de materias primas, alimentos e insumos el personal deberá retirarse todos y cualquier objeto de adorno.

Se deberá cumplimentar con los procedimientos correctos de lavado de manos entre actividades de distinta naturaleza y cuando las condiciones de manipulación lo requieran.

d) Los implementos necesarios para una correcta higiene del personal: se deberá contar con jabón líquido desinfectante y toallas descartables, en instalaciones adecuadas y convenientemente situadas para lavarse y secarse las manos, siempre que así lo exija la naturaleza de las operaciones. Este requerimiento es aplicable también a los baños y vestuarios de la planta.

e) La temperatura de conservación de los alimentos, cualquiera sea la etapa de producción o transformación en la que se encuentren, deberá mantenerse en valores por fuera del rango considerado de crecimiento bacteriano y considerando la naturaleza de cada alimento.

f) El manejo de residuos. El material de desecho deberá manipularse de manera que se evite la contaminación de los alimentos y/o el agua potable. Los desechos deberán retirarse de las zonas de manipulación de alimentos y otras zonas de trabajo las veces que sea necesario. En áreas de manipulación de alimentos, los recipientes para residuos deben poseer apertura libre de manos (a pedal), contar con tamaño y número suficiente, estar limpios, tapados y con residuos embolsados.

g) El manejo de las materias primas a nivel de depósitos y cámaras.

h) La manipulación de los alimentos en cualquier etapa del proceso, y el monitoreo de los parámetros críticos para el mismo, de manera de evitar contaminación por personal y/o por error de manipulación.

Los alimentos, componentes o ingredientes de los menús no podrán ser procesados blanqueados, marcados, precocidos o cocidos con una antelación mayor a 24 hs. de su servido, debiendo respetarse estrictamente las cadenas de frío.

Para el sanitizado de fruta y verduras se deberá tener en cuenta los procedimientos recomendados por la bibliografía de referencia. Para el caso de la fruta se deberá: enjuagarla con agua corriente y luego sumergirla durante 10 minutos en una solución conteniendo 50 ppm de cloro activo (considerando la concentración del producto comercial utilizado). La empresa deberá contar con la documentación y registro de los procedimientos utilizados.

40.1.3) INDICADOR DE GESTION Y CONTROL DE LOS PROCESOS: El cual aportara datos sobre el cumplimiento por parte de la empresa de procedimientos mínimos relacionados con los sistemas de Gestión de la Calidad, diseñados por cada una de ellas. Serán objeto de verificación en el presente bloque:

a. El sistema de trazabilidad de los alimentos. Trazabilidad es la capacidad de rastrear la historia del producto en sus registros de producción. Para ellos se deberán implementar sistemas que permitan otorgar a cada unidad o lote de productos una identidad única.

La identificación única permite conocer la historia del producto en cuanto a quien lo produjo, como, cuando y donde se elaboró, con que materias primas, etc. Para ello se requerirá el mantenimiento de registros.

Los sistemas de trazabilidad tienen implicaciones muy importantes en términos de calidad, seguridad y prevención, dado que aporta la capacidad para identificar proveedores de una industria, con todas las materias primas, incluidos los envases y cualquier sustancia o ingrediente empleado.

b. El control de proveedores. Las empresas serán responsables de establecer un sistema de evaluación de proveedores.

Para ello se deberán desarrollar procedimientos y registros que garanticen que la totalidad de los proveedores de la empresa, cumplen con las especificaciones estipuladas para cada alimento, materia prima e insumos en particular.

Tales especificaciones deberán:

- cumplimentar con los requisitos legales vigentes

- contemplar los criterios de aceptación o rechazo aplicados a los alimentos, materias primas o insumos
- exigir la recepción de toda mercadería ingresante con la correspondiente certificación de calidad del proveedor.
- incluir controles analíticos a cargo de la empresa, basados en la legislación relacionada, con una frecuencia acorde al nivel de riesgo que presente cada alimento ante los parámetros a analizar. Los informes técnicos resultantes de cada control deberán mencionar los métodos analíticos utilizados, los cuales deberán ser aquellos validados por organismos nacionales o internacionales como FAO, ICMSF, AOACC, ISO, FDA, USDA, etc.
- Para aquellos alimentos que se sirvan como parte del menú en el mismo estado en que fueron adquiridos al proveedor, sea en su envase original o fraccionados (frutas, galletas, alfajores, merengues, pan, criollos, etc) deberán ser incluidos como objeto del control recién mencionado.

El Organismo designado para el control de calidad se reserva el derecho de realizar auditorías y muestreo de materias primas y productos a proveedores de las empresas de racionamiento en cocido. En caso de detectarse irregularidades en las mencionadas auditorías o en los productos analizados, que no cumplan con los requerimientos impuestos en la legislación vigente, se notificara de tal situación a la dependencia involucrada, para que tome las acciones sancionatorias correspondientes y a la empresa involucrada, a fin de que implemente un plan de acciones ante este desvío

En aquellos casos que el Organismo designado para el control de calidad considere necesario derivar muestras para ser analizadas en laboratorios fuera de dicha institución, o que como consecuencia de los resultados de auditorías o ensayos analíticos realizados, se originen investigaciones subsiguientes y adicionales, las empresas adjudicatarias asumirán los gastos generados en concepto de insumos, horas extras, reactivos, derivaciones a otras instituciones, etc.

c. Controles y Registros de temperatura de producto final. Tales controles deberán garantizar que los alimentos han alcanzado un punto de temperatura suficiente para asegurar la cocción y la inocuidad, como así también que los mismos sean expedidos de planta con temperaturas por fuera del rango de crecimiento bacteriano. La

empresa deberá documentar todos los valores obtenidos de manera de poder realizar análisis históricos de las producciones.

d. Control y Registros de temperaturas de unidades de frío: deberán ser verificados de manera frecuente y sistemática en su funcionamiento de manera de asegurar que los alimentos almacenados en ellos mantengan las temperaturas recomendadas según su naturaleza.

Las cámaras deberán tener la capacidad de frío suficiente de manera de conservar los alimentos a las temperaturas recomendadas:

- Productos lácteos y postres: entre 4 °C y 8 °C,
- Productos carneos entre: -1 °C y 1 °C,
- Verduras, frutas y huevos entre 6 °C y 8 °C,
- Productos cocidos entre 2 °C y 6 °C.

e. La rotulación de alimentos y productos de limpieza. Los alimentos envasados deberán cumplimentar con los requisitos de rotulación estipulados por el Código Alimentario Argentino y el MERCOSUR, mientras que los productos químicos a utilizar deberán ser los apropiados y contar con la aprobación para su uso en la industria alimentaria.

f. El manejo integrado de plagas. Se verificará la eficacia del programa de manejo de plagas, realizado tanto por la empresa como por la prestataria del servicio de desinfección, en lo referente a la utilización de métodos físicos y químicos, estrategias de prevención, frecuencia de control, correcta ubicación y mantenimiento de los equipos y productos utilizados, monitoreo y la documentación respectiva.

g. Los Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización y su cumplimiento. Los POES describirán los procedimientos de higiene diarios que se realizarán para prevenir la contaminación directa o la alteración de los alimentos. Se deberán documentar mediante registros las acciones a realizar para el cumplimiento de tales procedimientos.

40.1.4) INDICADOR DEL SERVICIO: El cual aportará datos sobre las condiciones que presenta el servicio listo para ser enviado a los comedores. Serán objeto de la misma:

a) La higiene e integridad de la vajilla y su adecuación al menú del día. Tanto bandejas, vasos, cubiertos, consomeras, etc. no deberán presentar restos de alimentos ni de humedad. Toda la vajilla deberá estar sana y ser la adecuada según las características de presentación del menú del día.

b) Contenedores y recipientes que contienen alimentos: deberán presentarse íntegros e higiénicos. A los fines de garantizar un cierre eficiente y evitar derrames y contaminaciones durante el transporte hacia los establecimientos beneficiarios, las tapas deberán coincidir con los recipientes respectivos y se deberán asegurar mediante precintos numerados. El tamaño de los contenedores deberán ser adecuados al volumen de raciones a transportar, a fin de asegurar el mantenimiento de la temperatura del alimento contenido, durante el traslado hacia los establecimientos beneficiarios hasta el momento de su servido.

c) Embalajes de alimentos y vajilla: Los embalajes deberán estar en correctas condiciones higiénico sanitarias y no presentaran roturas o perforaciones que puedan llegar a favorecer su contaminación durante el transporte. Las bolsas u otros recipientes utilizados deberán ser de primer uso, de colores claros, encontrarse correctamente cerrados y deberán adecuarse al contenido a transportar, en cuanto al mantenimiento de las características del mismo.

d) Temperaturas de los alimentos en expedición. Se verificarán las temperaturas de salida de planta de las preparaciones, las cuales deberán cumplimentar los siguientes valores:

- comidas que deban consumirse calientes: mayor o igual a 65 °C;
- comidas que deban consumirse frías: a) postres: menor o igual a 8 °C; b) verduras, hortalizas y platos principales: menor o igual a 12 °C.

Se debe asegurar el mantenimiento de estas temperaturas hasta el horario de consumo de los mismos. Las frutas podrán llegar a los establecimientos a temperatura ambiente pero deberán cumplir con el sanitizado establecido según pliego de condiciones particulares.

e) Características organolépticas del menú: Tanto las preparaciones principales del menú como el pan, el postre y el agua de consumo (cuando fuere aplicable) deberán

poseer características organolépticas acordes a la naturaleza de cada uno y según las especificaciones desarrolladas por cada una de las empresas.

f) Ingredientes y materias primas utilizados en el menú, los cuales deberán ajustarse a los requerimientos de calidad y cantidad estipulados en el Pliego de especificaciones técnicas que se encuentren vigentes para determinado menú en particular.

40.2. Evaluación

Para la evaluación de la empresa, se utilizará la lista de chequeo hasta aquí la cual consta de cuatro bloques de preguntas ponderadas en escala del 1 al 5, representados por los Indicadores descritos anteriormente.

En cada bloque de Indicadores se registrarán las observaciones realizadas, estableciéndose una No Conformidad cuando la situación detallada represente un desvío de las normas de BPM o de la legislación vigente.

Finalmente se obtiene un resultado en porcentaje para cada uno de los bloques, que será indicativo del nivel de conformidad del Indicador en cuestión.

Las no conformidades podrán ser divididas, según la severidad en

- Críticas: en cuyo caso sumara 0% del valor de ponderación otorgado a la pregunta evaluada.
- Mayores: en cuyo caso sumara 40% del valor de ponderación otorgado a la pregunta evaluada.
- Menores: en cuyo caso sumara 60% del valor de ponderación otorgado a la pregunta evaluada.

Para superar la auditoria, las empresas deberán aprobar los cuatro bloques de Indicadores de manera individual. Para ello, el porcentaje de conformidad mínimo para los Indicadores se establece en un 85% al comienzo de la aplicación del presente sistema. De obtenerse valores por debajo del mencionado porcentaje, la auditoria se considerará NO SUPERADA desde el punto de vista del Indicador en cuestión. En base a estos resultados, la empresa deberá implementar un plan de acciones correctivas acorde a las desviaciones que resultaron críticas y llevaron al porcentaje obtenido. Dichos planes serán sometidos a seguimiento y evaluación durante las posteriores visitas que se realicen a la planta elaboradora.

A los efectos de lograr la Mejora Continua en el sistema de Racionamiento en Cocido, el Organismo designado para el control de calidad se reserva el derecho de elevar el porcentaje de conformidad requerido para aprobar las auditorias, en un factor que dependerá del criterio técnico aplicado por tal organismo.

Cap. XII. Condiciones de cambios en las raciones

Art. 41. Fluctuación de Raciones

Durante la prestación del servicio las raciones diarias asignadas o el menú podrán modificarse a criterio de la FPA. Las comunicaciones sobre esas variaciones serán efectuadas a través de la Dependencia correspondiente de la FPA por la mañana antes del horario de las 10:30 am. Antes de ese horario se llamará a la empresa para solicitar la cantidad diaria de raciones especificando cuantas son menú común y cuantas menú de salida, según lo establecido en el Anexo I. Estas modificaciones quedarán establecidas en el parte diario de raciones y asistencias mencionado en el punto 4.

41.1.- Situaciones de emergencia -

En caso de producirse situaciones de emergencia podrá éstas optar por cambios en los menús indicados en el Pliego de Especificaciones Técnicas u otros de similares características, como así también variar eventualmente la cantidad de raciones asignadas, según lo requieran tales circunstancias, no pudiendo superar su costo el valor de la ración adjudicada.

Art. 42. Obligaciones de la Adjudicataria.

42.1) Cumplimiento de la prestación:

A los efectos del cumplimiento de la prestación del servicio, la Adjudicataria se compromete a observar estrictamente, todas las disposiciones y ordenanzas municipales de radicación de Planta elaboradora, como así también donde presta el servicio y la del Código Alimentario Argentino; las disposiciones de la Provincia de Córdoba, y las emergentes de cualquier organismo con competencia en la materia, que sean aplicables a la actividad.

42.2) Horario de prestación del servicio:

El Almuerzo deberá entregarse a las 13hs y la Cena a las 21hs en el establecimiento de la FPA.

Se deberá indicar en cada porción individual la fecha y horario de elaboración.

La entrega dentro del predio de la FPA de los alimentos dependerá del personal de la FPA asignado.

Los horarios específicos de prestación o modificaciones de los mismos serán convenidos con las autoridades de la FPA, dejando constancia escrita de ese convenio en el Libro de Actas correspondiente, al inicio de la prestación del servicio.

42.3) Partes Diarios

Los partes diarios serán provistos por las Empresas adjudicatarias con el formato y condiciones establecidas en el presente pliego, según consta en el modelo que se adjunta al presente pliego (ver Parte Diario Modelo), con numeración correlativa y el nombre del proveedor pre impreso.

El Director, responsable, encargado del establecimiento usuario o a quien la Autoridad expresamente autorice, confeccionará el PARTE DIARIO por TRIPLICADO quedando dos copias para el establecimiento y otra para la empresa. Esto se realizará en forma simultánea con la prestación de cada servicio, (Almuerzo / Cena) donde se dejará constancia del número de raciones asignadas y recibidas, (raciones normales, menús de salida y alimentaciones especiales).

Los partes diarios no podrán ser destruidos sino anulados los cuales deberán también ser remitidos a la Dirección de Administración de la FPA. En caso de destrucción o extravío, deberá hacerse la denuncia policial correspondiente y presentarla ante esa Dirección. Para el supuesto de error en su confección deberán ser salvados al pie de los mismos, con la fundamentación correspondiente.

Asimismo, de surgir diferencias entre lo informado en el parte diario presentado por la Empresa y las raciones efectivamente recibidas en el Establecimiento, se tomará a los efectos del pago el menor valor, procediendo a descontar el valor equivalente a las raciones excedidas, multiplicado por diez (10).

Se entiende por Parte Diario debidamente conformado, el que se halla suscripto por la autoridad o encargado del Establecimiento y por el representante de la Empresa. En caso de negativa de éste, se dejará constancia de esa situación en el parte.

No se reconocerán las raciones cuyos Partes Diarios no cumplan con todos los requisitos, ni aquellas cuyos Partes Diarios no estén suscriptos por las autoridades indicadas y la empresa, y/o no cuenten con los sellos correspondientes.

Modelo

<u>PARTE DIARIO</u>				
<u>FPA</u>				
ORDEN DE PEDIDO:			FECHA	/ /
PEDIDO DE ALMUERZO	MENÚ DEL DÍA:			
				CANTIDAD
	RACIONES MENÚ GENERAL			
	RACIONES MENÚ PARA PATOLOGÍA ESPECIAL (ESPECIFICAR):			
PEDIDO DE CENA	MENÚ DEL DÍA:			
				CANTIDAD
	RACIONES MENÚ GENERAL			
	RACIONES MENÚ PARA PATOLOGÍA ESPECIAL (ESPECIFICAR):			
PEDIDO DE MENÚS SALIDAS O REFUERZOS	MENÚS SALIDAS			
	REFUERZOS NUTRICIONALES			
Firma y Aclaración de quien entrega las raciones (de la Empresa):				
Firma y aclaración de quien recibe (personal de la FPA):				
Observaciones:				

Firma y sello representante empresa
FPA

Firma y aclaración de quien recibe en

ANEXO I

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Artículo 1 – SERVICIO DE COMEDOR:

Los menús deberán respetar el grado de cocción, sabor, olor, color, presentación, consistencia y temperatura acorde a la preparación y conforme se detalla expresamente en los artículos pertinentes del presente pliego.

Los menús y gramajes de los mismos adjuntos en este anexo destinados al personal de la FPA, están calculados en el peso neto crudo, y se acompaña a los mismos el volumen de la ración servida en el plato (cocido).

La preparación de tanto del Almuerzo como de la Cena sólo podrán ser elaborados y entregados por personal de la empresa, ya que el mismo debe cumplimentar con la capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación requerida, presentar uniforme reglamentario y demás condiciones establecidas en el presente pliego.

1) MENUS

1-1-a-) MENUS GENERALES

Se determinan 14 (catorce) menús de almuerzo y/o cena para el período de verano, destinados al personal de la FPA. – **Cantidad total de menús requeridos: 22.800 raciones.**

1-1-b-) MENUS DE SALIDA

Se establecen 3 (tres) variantes de menús de salida para los empleados, que se utilizarán en caso de salidas de urgencias o actividades programadas. Los mismos deben brindarse en vajilla descartable, separadas individualmente con papel film por materiales bromatológicamente aptos según Código Alimentario Argentino y adecuarse al tipo de preparación. Se deberá enviar servilletas descartables y contenedores adecuados para asegurar la inocuidad de los alimentos.

De ser necesario los menús de salida deberán ser adecuados a las patologías contempladas en el presente Pliego, a fin de que el beneficiario pueda recibir el menú de salida de acuerdo a su afección.

1-1-c-) DIETAS ESPECIALES

Se determinan variantes del régimen normal para dietas como: Vegetariana, Celiaco, Diabetes, Hiposódica,

Las dietas se brindarán únicamente con autorización de la FPA. Los productos que difieran del menú general deberán llegar al establecimiento rotulado con los datos del tipo de dieta en el envase adecuado. Los víveres secos deberán llegar a la institución con el rotulado correspondiente (producto, fecha de vencimiento, gramaje, lote).

Los planes de alimentación deben cumplir con el calor calórico y los gramajes determinados en los menús generales, salvo otra indicación médica.

El menú de la dieta especial será presentado a la FPA previamente señalando los cambios en el mismo para su autorización.

1-2) Modificaciones del menú

El menú establecido podrá eventualmente ser modificado cuando mediaren razones de fuerza mayor, de público dominio o fehacientemente documentadas a solicitud de la adjudicataria, siendo siempre necesaria la debida conformidad por escrito de las autoridades de la FPA. La empresa deberá dejar copia de la correspondiente autorización, sin esto no se podrá modificar los menús.

Esta modificación no podrá alterar la calidad y el costo de la ración, ni disminuir el valor calórico.

Por su parte cuando las razones así lo justifiquen las Autoridades de la FPA podrán realizar cambios en los menús contenidos en el pliego en conformidad con la adjudicataria. En ningún caso dichas modificaciones podrán alterar la calidad y el costo de la ración, ni disminuir el valor calórico.

En estos supuestos de sustitución, además se deberá dejar constancia en el respectivo parte diario adjuntando al mismo la copia de la autorización firmada por las autoridades.

2) CONTROL DE GRAMAJES RACIÓN SERVIDA

De ser necesario la empresa deberá proveer al establecimiento de balanzas digitales de alimentos con el objetivo de verificar los gramajes de alimentos, debiéndose cumplir los siguientes requisitos: una balanza electrónica con capacidad máxima de 5Kg. Y mínima de 0,010Kg. Este pedido se realizará en caso de que la FPA lo crea necesario mediante una nota escrita por la autoridad correspondiente.

En los menús descriptos en el presente pliego se establecieron los gramajes de los alimentos en crudo. Para el control de los gramajes de los menús que conforman Almuerzo y Cena se establece en plato cocido servido.

En el caso del alimento carne o pollo (sin hueso), el gramaje mínimo es de 100gr. El gramaje total mínimo del plato principal con guarnición servido se establece en 450gr.

Para menú como pizza o sándwich el gramaje total mínimo será de 300gr.

En todos los casos se considerará un rango de variación aceptable de ± 10 gr. Por plato servido, en caso de ingrediente individual como pan, fruta, etc., el rango se establece en ± 5 gr.

Artículo 2. CALORÍAS MÍNIMAS

A partir del primer día hábil de la presentación del servicio la empresa adjudicataria deberá asegurar la prestación de las raciones con un valor calórico promedio mínimo diario de 980 Kcal para almuerzo y 980 Kcal para cena.

Las calorías diarias deben brindarse con la siguiente distribución de macronutrientes:

FÓRMULA CALÓRICA
Hidratos de Carbono: 50 al 60%
Proteínas: 15 al 20%
Grasas: 25 al 30%

Artículo 3 – DEL PAN.

Todas las comidas deberán ser acompañadas con pan. La cantidad de pan será de 60g por ración.

El pan deberá ser de tipo francés, felipe o mignón, de primera calidad, **fresco del día**, reuniendo las condiciones bromatológicas correspondientes, elaborado en establecimientos habilitados para tal fin, exento de colorantes. Se prohíbe brindar pan que no sea elaborado en el día de la fecha de servido.

Artículo 4 - HIGIENE DE LAS FRUTAS Y VERDURAS

Se procederá de la siguiente manera: se realizará el prolijo lavado con agua corriente (potable) posteriormente se sumergirá durante 10 minutos en una solución conteniendo 50ppm de cloro activo, para ello se deberá tener en cuenta la concentración de cloro activo del producto comercial que esté siendo utilizado por la empresa.

La empresa deberá contar con la documentación y registro de los procedimientos utilizados.

Los menús vendrán acompañados de una fruta como postre **al menos 5 días a la semana**.

Artículo 5 - ROTACIÓN DE LAS FRUTAS

Se debe variar el aporte de frutas, no se puede enviar **dos (2) días seguidos** la misma fruta como postre.

Se debe variar entre las frutas de estación:

<u>Estación Frutas</u>
Verano: Pera, durazno, damasco, ciruela, sandía, melón.
Primavera: Pera, durazno, damasco.
Todo el año: Manzana, naranja, banana.

Artículo 6 – PROHIBICIÓN DE BLANQUEADOS, MARCADOS, PRECOCIDOS O COCIDOS DE ALIMENTOS.

Los alimentos, componentes o ingredientes de los menús no podrán ser procesados, blanqueados, marcados, precocidos o cocidos con una antelación mayor a 24hs. De su servido, debiendo respetarse estrictamente las cadenas de frío.

Artículo 7- PREPARACION DE HAMBURGUESAS Y MILANESAS.

La cocción de milanesas y hamburguesas siempre deben realizarse a horno. **No pudiendo presentar coloración rosada en la preparación ni en sus jugos.** Esto también se aplica a toda preparación con carne incluida en los menús.

Artículo 8 – NORMAS HIGIÉNICO SANITARIAS QUE SE DEBEN CUMPLIR EN COCINAS Y LUGARES DONDE SE PREPAREN Y MANIPULEN ALIMENTOS.

En cuanto a las normas higiénico sanitarias que se deben cumplir en cocinas y lugares donde se preparen y manipulen alimentos, por parte del personal manipulador de los mismos se deberá cumplimentar con lo establecido en el Código Alimentario Argentino y las correspondientes resoluciones MERCOSUR vigentes a la fecha.

Artículo 9 – TIPIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS A UTILIZAR EN LA PREPARACIÓN DE LOS MENÚES

9-1) Todos los alimentos y productos alimenticios utilizados en la elaboración del Servicio en Racionamiento en Cocido a la Boca deberán ser de primera calidad y marcas reconocidas, ajustándose en todos los casos a las especificaciones del Código Alimentario Argentino (C.A.A) – Ley 18284 - como así también a las de este Pliego.

9-2) Condimentos permitidos: orégano, nuez moscada, laurel, perejil, romero, sal, limón, azafrán o cúrcuma.

9-3) ESPECIFICACIONES DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Los artículos mencionados a continuación hacen referencia al C.A.A junto a sus correspondientes resoluciones MERCOSUR vigentes a la fecha. SE DEBERÁ CUMPLIR TODA NUEVA MODIFICACIÓN QUE SE PRODUZCA EN EL C.A.A COMO ASÍ TAMBIÉN TODA NUEVA RESOLUCIÓN MERCOSUR ADOPTADA.

CONDICIONES GENERALES Artículo 155

Tanto las materias primas, los aditivos alimentarios, así como los productos elaborados, deberán responder, en su composición química, aspecto, presentación, calidad, estado de conservación y caracteres organolépticos, a las denominaciones legales o comerciales especialmente admitidas.

Queda prohibida la elaboración, fraccionamiento, tenencia, circulación, distribución, importación exportación y entrega al consumidor de productos ilegales.

El titular de la autorización y su Director Técnico, si correspondiere, serán personalmente responsables de la aptitud e identidad de los productos.

ROTULACIÓN DE LOS ALIMENTOS: Debe cumplir con lo establecido en el **Capítulo V del C.A.A**, Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Resolución Conjunta SPRyRS 149/2005 y SAGPyA 683/2005 y la Resolución Conjunta MSyA 150/2005 y SAGPyA 684/2005 que incorporan al Código Alimentario Argentino las resoluciones del Grupo Mercado Común:

- Nº 26/2003 “Reglamento Técnico MERCOSUR para la rotulación de Alimentos Envasados” –
- Nº 46/2003 “Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Rotulado Nutricional de Alimentos envasados” –
- Nº 47/2003 “Reglamento Técnico MERCOSUR de Porciones de Alimentos Envasados a los Fines del Rotulado Nutricional”

Los artículos mencionados hacen referencia al C.A.A junto a sus correspondientes resoluciones MERCOSUR vigentes a la fecha. SE DEBERÁ CUMPLIR TODA NUEVA MODIFICACIÓN QUE SE PRODUZCA EN EL C.A.A COMO ASÍ TAMBIÉN TODA NUEVA RESOLUCIÓN MERCOSUR ADOPTADA.

ENVASES

Los productos deben estar envasados en envases bromatológicamente aptos según **Capítulo IV del C.A.A, Art 184. (Res 412, 26.3.86).**

Artículo 10 - TEMPERATURA DE LAS PREPARACIONES A LA SALIDA DE LA PLANTA ELABORADORA.

Para asegurar la inocuidad de los alimentos los mismos deberán salir de la planta elaboradora con las siguientes temperaturas y características según tipo de alimentos:

PREPARACION	TEMPERATURA	OBSERVACION
Fideos / Arroz	Calientes	Sin que se adhieran ni se apelmacen
Salsa c/ carne estofada – Salsa de tomate con carne – Salsa bolognesa	Mínimo 65°	Consistencia semiespesa acorde a la preparación
Hamburguesa / pan carne	Mínimo 65°	
Ensalada rusa	Máximo 8°	
Mayonesa de ave	Máximo 8°	Sin que se deshaga las verduras
Puré blanco/ mixto / Verde	Mínimo 65°	
Locro	Mínimo 65°	Consistencia espesa
Potaje de arroz, lenteja y carne / Guiso de arroz	Mínimo 65°	Consistencia espesa
Cazuela de pollo y verduras	Mínimo 65°	Consistencia espesa
Noquis de acelga / papa / Calabaza	Mínimo 65°	Sin que se adhieran ni se apelmacen
Verduras hervidas / al vapor / a la Cacerola / Gratinadas al horno	Mínimo 65°	Sin que se desarmen
Polenta	Mínimo 65°	Consistencia espesa
Salpicón	Mínimo 65°	
Carne al jugo	Mínimo 65°	Carne de consistencia tierna
Carne o pollo al horno	Mínimo 65°	Carne de consistencia

		tierna, magra
Milanesa de carne o pollo	Mínimo 65°	Carne de consistencia tierna, magra
Hamburguesa de carne o pollo	Mínimo 65°	
Albóndigas en salsa	Mínimo 65°	
Arroz amarillo	Mínimo 65°	Sin que se adhieran ni se apelmacen
Arroz a la Florentina	Mínimo 65°	Sin que se adhieran ni se apelmacen
Bifes con queso	Mínimo 65°	
Papas / batatas / Rodajas de Calabacín dorados	Mínimo 65 °	
Ensaladas de verduras en gral	Máximo 8 °	
Pastas rellenas	Mínimo 65°	Sin que se adhieran ni se apelmacen
Empanadas	Mínimo 65°	Sin que se desarmen
Tarta de verduras	Mínimo 65°	Sin que se desarmen
Zanahoria rallada, remolacha rallada, tomate	Máximo 8°	
Postres como gelatina, flan, frutas, compotas y otros a base de leche.	Máximo 8°	

Artículo 11 - RECOMENDACIONES GENERALES.

- Las preparaciones deben condimentarse de forma suave en el establecimiento y ser acompañadas de un sobre de sal u otro aderezo necesario en la bandeja en función del menú del día.
- Las pastas, guisos, polentas, y arroz se acompañarán de queso rallado el cual se entregará en un sobre individual.
- La consistencia de los alimentos ser de a cuerdo a la preparación.

- Las preparaciones deberán entregarse con los cubiertos adecuados al tipo de menú.

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LOS MENÚS DE VERANO

MOSAICO – MENÚ VERANO – SEMANA 1

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
ALMUERZO						
Pata muslo sin piel con puré mixto	Hamburguesa de carne de vaca a la napolitana con ensalada rusa	Tortilla de papa con ensalada de tomate y lechuga	Arroz primavera con carne	Hamburguesa de carne de vaca al horno con puré mixto	Albóndigas de carne de vaca con ensalada de papa	Canelones de verdura y carne con salsa mixta
Postre: Flan de vainilla	Postre: Ensalada de Frutas frescas	Postre: Fruta de Estación	Postre: Ensalada de Frutas frescas	Postre: Fruta de Estación	Postre: Flan de vainilla	Postre: Ensalada de Frutas frescas
CENA						
Fideos con verduras y carne al wok	Arroz a la florentina con carne	Fideos con salsa boloñesa y queso	Pastel de papas con ensalada de lechuga y zanahoria.	Pata muslo sin piel con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Pizza	Milanesa de pollo con panaché de verduras y huevo
Postre: Fruta de Estación	Postre: Fruta de Estación	Postre: Alfajor	Postre: Fruta de Estación	Postre: Flan de vainilla	Postre: Fruta de Estación	Postre: Fruta de Estación

MOSAICO – MENÚ VERANO – SEMANA 2

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
ALMUERZO						
Hamburguesa de carne con ensalada tricolor. Postre: Fruta de Estación	Milanesa de carne de vaca a la napolitana con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria, Postre: Fruta de Estación	Pata muslo sin piel con papas doradas, calabazas y batatas al horno. Postre: Ensalada de Frutas frescas	Ensalada de pollo y verduras Postre: Flan de vainilla	Hamburguesa de carne de vaca con ensalada con mix de verduras. Postre: Fruta de Estación	Milanesa de pollo con ensalada de arroz amarillo y verduras Postre: Flan de Vainilla	Ñoquis con carne y salsa roja Postre: Ensalada de Frutas frescas
CENA						
Arroz a la valenciana con pata muslo Postre: Fruta de Estación	Pan de carne con puré mixto amarillo Postre: Flan de vainilla	Hamburguesa de carne de vaca con ensalada de papa, huevo duro, lechuga, tomate y zanahoria Postre: Fruta de Estación	Fideos con carne estofada en salsa con queso Postre: Fruta de Estación	Ravioles con salsa bologñesa y queso Postre: Ensalada de Frutas frescas	Empanadas de carne (criollas o árabes) Postre: Fruta de Estación	Milanesa de carne de vaca con tortilla de papa y verdura. Postre: Alfajor

MOSAICO – MENÚ VERANO – SEMANA 1**LUNES****ALMUERZO**

Pata muslo sin piel con puré mixto

Postre: Flan de vainilla

Ingredientes	Gramos Crudo
Pollo: Pata Muslo sin piel	400 gr (con hueso)
Ajo, perejil y jugo de limón	c/s
Papa	250gr
Calabacín/ zapallo	80 gr
Zanahoria	50gr
Manteca	5gr
Leche entera fluida	40cc
Condimentos	c/s
Aceite	10gr
Pan	80gr
Polvo para preparar flan de vainilla	20gr
Leche entera fluida	130cc

CENA

Fideos con verduras y carne al wok

Postre: Fruta de Estación

Ingredientes	Gramos Crudo
Carne (Pulpa)	100gr
Fideos tallarín o spaghetti	120 gr (crudos)
Berenjena	40gr
Cebolla	50gr
Zanahoria	60gr
Zapallito	60gr
Pimiento	15gr
Condimentos	c/s
Queso rallado	5gr
Aceite	10 cc
Pan	80gr
Fruta de estación	150gr

MARTES

ALMUERZO

Hamburguesa de carne de vaca a la napolitana con ensalada rusa

Postre: Ensalada de Frutas frescas

Ingredientes	Gramos Crudo
Carne molida especial	120gr
Pan rallado	30gr
Huevo	¼ unidad
Ajo y perejil	c/s
Tomate	60gr
Cebolla	40gr
Condimentos	c/s
Queso fresco	40gr
Papa	160gr
Zanahoria	90gr
Arveja	20gr
Aceite	10gr
Mayonesa	7gr
Pan	80gr
Ensalada Fruta fresca de estación	200gr

CENA

Arroz a la florentina con carne

Postre: Fruta de Estación

Ingredientes	Gramos Crudo
Carne (Pulpa)	120gr
Arroz	70gr (crudo)
Acelga/Espinaca	60gr
Cebolla	70gr
Zanahoria	70gr
Caldo	c/s
Queso rallado	5gr
Condimentos	c/s
Aceite	10gr
Pan	80gr
Fruta de estación	150gr

MIERCOLES

ALMUERZO

Tortilla de papa con ensalada de tomate y lechuga

Postre: Fruta de Estación

Ingredientes	Gramos Crudo
Papa	450gr
Huevo	1 unidad
Cebolla	60gr
Queso fresco	40gr
Condimentos	c/s
Lechuga	80gr
Tomate para ensalada	120gr
Aceite	10cc
Vinagre o limón	8cc (en sobre aparte)
Pan	80gr
Fruta de estación	150gr

CENA

Fideos con salsa bologñesa y queso

Postre: Alfajor

Ingredientes	Gramos Crudo
Fideos	120gr (en crudo)
Caldo/agua	c/s
Carne molida especial	120gr
Tomate	60gr
Cebolla	40gr
Zanahoria	40gr
Pimiento	5gr
Queso rallado	5gr
Condimentos	c/s
Aceite	10cc
Pan	80gr
Alfajor de dulce de leche/fruta	45gr

JUEVES

ALMUERZO

Arroz primavera con carne

Postre: Ensalada de Frutas frescas

Ingredientes	Gramos Crudo
Carne (Pulpa)	120gr
Arroz	70gr (en crudo)
Zanahoria	50gr
Cebolla	50gr
Tomate	50gr
Arvejas	10gr
Choclo	10gr
Pimiento	10gr
Condimentos	c/s
Aceite	10cc
Pan	80gr
Ensalada de Frutas frescas de estación	200gr

CENA

Pastel de papas con ensalada de lechuga y zanahoria.

Postre: Fruta de Estación

Ingredientes	Gramos Crudo
Carne molida especial	120gr
Huevo	¼ unidad
Papa	400gr
Manteca	5gr
Leche entera fluida	40cc
Cebolla	30gr
Cebolla de verdeo	30gr
Aceitunas verdes	5 unidades sin carozo
Condimentos	c/s
Lechuga	80gr
Zanahoria	120gr
Aceite	10gr
Vinagre o limón	8cc (en sobre aparte)
Pan	80gr
Fruta de estación	150gr

VIERNES

ALMUERZO

Hamburguesa de carne de vaca al horno con pué mixto

Postre: Fruta de Estación

Ingredientes	Gramos Crudo
Carne molida especial	120gr
Pan rallado	30gr
Huevo	¼ unidad
Ajo y perejil	c/s
Papa	230gr
Calabacín /zapallo	100 gr
Zanahoria	50 gr
Manteca	5 gr
Leche entera fluida	40 cc
Condimentos	c/s
Aceite	10 cc
Pan	80 gr
Fruta de estación	150 gr

CENA

Pata muslo con ensalada de papa, huevo duro, lechuga, tomate y zanahoria

Postre: Flan de vainilla

Ingredientes	Gramos Crudo
Pollo (pata muslo)	400 gr (con hueso)
Limón, Ajo y perejil	c/s
Papa	150 gr
Lechuga	80 gr
Tomate	120 gr
Zanahoria	100 gr
Huevo	½ unidad
Pan	80gr
Polvo para preparar flan de vainilla	20gr
Leche entera fluida	130 cc

SABADO

ALMUERZO

Albóndigas de carne de vaca con ensalada de papa

Postre: Flan de vainilla

Ingredientes	Gramos Crudo
Carne molida especial	120 gr
Pan rallado	30 gr
Huevo	¼ unidad
Papa	300 gr
Zanahoria	100 gr
Huevo duro (para ensalada)	25 gr
Mayonesa	8 gr (en sobre)
Aceite	10 cc
Condimentos	c/s
Pan	80 gr
Polvo para preparar flan de vainilla	20 gr
Leche entera fluida	130 cc

CENA

Pizza (4 porciones)

Postre: Fruta de estación

Ingredientes	Gramos Crudo
Harina de trigo 000	200gr (en crudo)
Levadura	12 gr
Agua	c/s
Tomate para salsa	40 gr
Cebolla	20 gr
Pimiento	5 gr
Aceitunas verdes	3 unidades sin carozo
Queso fresco	120 gr
Condimentos	c/s
Aceite	10 cc
Pan	80gr
Fruta de estación	150 gr

DOMINGO

ALMUERZO

Canelones de verdura y carne con salsa mixta

Postre Ensalada de Frutas frescas

Ingredientes	Gramos Crudo
Carne molida especial	120 gr
Masa	3 unidades
Acelga / Espinaca	200 gr
Cebolla	20 gr
Pimiento	5 gr
Tomate	60 gr
Cebolla (para salsa)	40 gr
Zanahoria	30 gr
Pimiento	5 gr
Leche entera fluida (para salsa blanca)	100 gr
Harina o Fécula de maíz	10 gr
Manteca	5 gr
Queso de rallar	5 gr
Condimentos	10 cc
Pan	80 gr
Ensalada de Frutas frescas de estación	200 gr

CENA

Milanesa de pollo con panaché de verduras y huevo.

Postre: Fruta de estación

Ingredientes	Gramos Crudo
Bifes de pollo	120 gr
Huevo	¼ unidad
Pan rallado	30 gr
Perejil	c/s
Tomate	100 gr
Choclo en grano	20 gr
Papa	100 gr
Zapallitos	150 gr
Zanahoria	100 gr
Condimentos	c/s
Aceite	10 cc
Pan	80 gr
Fruta de estación	150 gr

MOSAICO – MENÚ VERANO – SEMANA 2

LUNES

ALMUERZO

Hamburguesa de carne con ensalada tricolor.

Postre: Fruta de Estación

Ingredientes	Gramos Crudo
Carne (Pulpa)	120 gr
Pan rallado	30 gr
Huevo	¼ unidad
Ajo y perejil	c/s
Papa	250 gr
Calabacín	100 gr
Zanahoria	80 gr
Arvejas	10 gr
Caldo	c/s
Condimentos	c/s
Aceite	10 cc
Pan	80 gr
Fruta de estación	150 gr

CENA

Arroz a la valenciana con pata muslo

Postre: Fruta de Estación

Ingredientes	Gramos Crudo
Pollo (Pata mulso)	400 gr (con hueso)
Arroz	70 gr (en crudo)
Tomate	60 gr
Cebolla	40 gr
Zanahoria	40 gr
Zapallito	50 gr
Pimiento	5 gr
Condimentos	c/s
Queso rallado	5 gr
Aceite	10 cc
Pan	60 gr
Fruta de estación	150 gr

MARTES

ALMUERZO

Milanesa de carne de vaca a la napolitana con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria

Postre: Fruta de Estación

Ingredientes	Gramos Crudo
Carne (Pulpa)	120 gr
Pan rallado	30 gr
Huevo	¼ unidad
Ajo y perejil	60 gr
Tomate	60 gr
Cebolla	20 gr
Queso fresco	20 gr
Lechuga	80 gr
Tomate para ensalada	120 gr
Condimentos	c/s
Aceite	10 cc
Vinagre o limón	8 cc (en sobre aparte)
Pan	80 gr
Fruta de estación	150 gr

CENA

Pan de carne con puré mixto amarillo

Postre: Flan de vainilla

Ingredientes	Gramos Crudo
Carne molida especial	120 gr
Huevo	¼ unidad
Cebolla	40 gr
Zanahoria	20 gr
Pan rallado	30 gr
Condimentos	c/s
Papa	150 gr
Zanahoria	100 gr
Calabacín	100 gr
Manteca	10 gr
Aceite	10 cc
Pan	80 gr
Polvo para flan sabor vainilla	20 gr
Leche entera fluida	130 cc

MIERCOLES

ALMUERZO

Pata muslo sin piel con papas doradas, calabazas y batatas al horno.

Postre: Ensalada de Frutas frescas

Ingredientes	Gramos Crudo
Pollo (pata muslo sin piel)	400 gr (con hueso)
Limón, ajo y orégano	c/s
Papa	150 gr
Calabaza	100 gr
Batatas	100 gr
Condimentos	c/s
Aceite	10 cc
Pan	80 gr
Ensalada de Frutas frescas de estación	200 gr

CENA

Hamburguesa de carne de vaca con ensalada de zanahoria, lechuga y choclo.

Postre: Fruta de Estación

Ingredientes	Gramos Crudo
Carne molida especial	120 gr
Pan rallado	30 gr
Cebolla	10 gr
Huevo	¼ unidad
Condimentos	c/s
Zanahoria	100 gr
Lechuga	80 gr
Choclo	20 gr
Aceite	10 cc
Vinagre o limón	8 cc (en sobre aparte)
Pan	80 gr
Fruta de estación	150 gr

JUEVES

ALMUERZO

Ensalada de mayonesa de ave y verduras

Postre: Flan de vainilla

Ingredientes	Gramos Crudo
Pollo	150 gr (sin hueso)
Papa	250 gr
Zanahoria	100 gr
Calabacín o zapallito	50 gr
Choclo	20 gr
Arvejas	20 gr
Condimentos	c/s
Mayonesa	8 gr (en sobre aparte)
Aceite	10 cc
Pan	80 gr
Polvo para flan de vainilla	20 gr
Leche entera fluida	130 cc

CENA

Fideos con carne estofada en salsa con queso

Postre: Fruta de Estación

Ingredientes	Gramos Crudo
Carne (Pulpa)	120 gr
Fideos	80 gr (en crudo)
Tomate	100 gr
Cebolla	40 gr
Zanahoria	40 gr
Pimiento	5 gr
Queso rallado	5 gr
Condimentos	c/s
Aceite	10 cc
Pan	60 gr
Frutas de estación	150 gr

VIERNES

ALMUERZO

Hamburguesa de carne de vaca con ensalada con mix de verduras.

Postre: Fruta de Estación

Ingredientes	Gramos Crudo
Carne molida especial	120 gr
Pan rallado	30 gr
Huevo	¼ unidad
Condimentos	c/s
Lechuga	80 gr
Zanahoria	100 gr
Remolacha rallada	50 gr
Repollo	100 gr
Choclo	20 gr
Aceite	10 cc
Vinagre o limón	8 cc (en sobre aparte)
Pan	80 gr
Fruta de estación	150 gr

CENA

Ravioles con salsa bologñesa y queso

Postre: Ensalada de Frutas frescas

Ingredientes	Gramos Crudo
Ravioles	280 gr
Carne molida especial	120 gr
Tomate	100 gr
Cebolla	40 gr
Zanahoria	40 gr
Pimiento	5 gr
Condimentos	c/s
Queso rallado	5 gr
Aceite	10 cc
Pan	80 gr
Ensalada de Frutas frescas de estación	200 gr

SABADO

ALMUERZO

Milanesa de pollo con ensalada de arroz amarillo y verduras

Postre: Flan de Vainilla

Ingredientes	Gramos Crudo
Bifes de pollo	120gr
Huevo	¼ unidad
Pan rallado	30gr
Perejil	c/s
Arroz	70 gr (en crudo)
Cebolla	50gr
Arvejas	20gr
Choclo	10gr
Zanahoria	50gr
Pimiento	5 gr
Azafrán o Cúrcuma	c/s
Condimentos	c/s
Aceite	10cc
Pan	60 gr
Polvo para prepara flan de vainilla	20 gr
Leche entera fluida	130 cc

CENA

Empanadas de carne (criollas) Postre: Fruta de Estación

Ingredientes	Gramos Crudo
Tapas para empanadas	6 unidades
Carne molida especial	180 gr
Cebolla	60 gr
Cebolla de verdeo	30 gr
Aceitunas verdes	5 unidades sin carozo
Huevo duro	50 gr
Condimentos	c/s
Lechuga	80gr
Tomate	100 gr
Aceite	10cc
Vinagre o limón	8 cc (en sobre aparte)
Pan	80 gr
Fruta de estación	150 gr

DOMINGO

ALMUERZO

Ñoquis con carne y salsa roja

Postre: Ensalada de Frutas frescas

Ingredientes	Gramos Crudo
Ñoquis	250 gr
Carne molida especial	120 gr
Tomate	100 gr
Cebolla	40 gr
Zanahoria	40 gr
Pimiento	5 gr
Condimentos	c/s
Queso rallado	5 gr
Aceite	10 cc
Pan	80 gr
Ensalada de Frutas frescas	200 gr

CENA

Milanesa de carne de vaca con tortilla de papa y verdura.

Postre: Alfajor

Ingredientes	Gramos Crudo
Carne (pulpa)	120 gr
Pan rallado	30 gr
Huevo	¼ unidad
Ajo y perejil	c/s
Papa	250 gr
Cebolla	40 gr
Zanahoria	100 gr
Zapallito	80 gr
Arveja	10 gr
Huevo (para tortilla)	1 unidad
Condimentos	c/s
Pan	80 gr
Alfajor de dulce de leche o fruta	45 gr

MOSAICO MENÚ DE SALIDA

Opción 1	Opción 2	Opción 3
Sándwich de hamburguesa	Sándwich de milanesa de carne	Sándwich de bife de pollo
Postre: Barrita de cereal o Turrón	Postre: Alfajor de dulce de leche	Postre: fruta de estación

MENÚ DE SALIDAS

Opción 1:

Sándwich de hamburguesa de elaboración propia

Postre: Barrita de cereal

Ingredientes	Gramos Crudo
Pan de hamburguesas o similar	80 gr
Hamburguesa	120 gr
Tomate	50 gr
Lechuga	10 gr
Mayonesa (en sobre individual)	8 -10 cc
Postre: barrita de cereal o Turrón	25 gr

Opción 2

Sándwich de milanesa de carne de elaboración propia.

Postre: Alfajor

Ingredientes	Gramos Crudo
Pan francés	130 gr
Milanesa	120 gr
Tomate	50 gr
Lechuga	10 gr
Mayonesa (en sobre individual)	8 -10 cc
Postre: Alfajor de dulce de leche o fruta	45 gr

Opción 3

Sándwich de bife de pollo.

Postre: Fruta de estación

Ingredientes	Gramos Crudo
Pan francés	130 gr
Bife de pollo	120 gr
Tomate	50 gr
Lechuga	10 gr
Mayonesa (en sobre individual)	8 -10 cc
Postre: fruta de estación	150 gr

Nota: Los sándwiches que conforman el menú de salida den brindarse envueltos individualmente en papel film y posteriormente colocados junto al sobre individual de mayonesa y el postre dentro de una bolsa de color claro de primer uso, utilizando materiales bromatológicamente aptos, según el Código Alimentario Argentino. La bolsa deberá mantenerse refrigerada hasta el momento de su consumo o proveerse en contenedores adecuados para asegurar la inocuidad de los alimentos. Enviar con servilletas de papel descartables, en cantidad suficiente.

Los alfajores o barritas de cereal se deben entregar en sus envoltorios originales.

En caso que el beneficiario presente otras patologías o indicaciones, el menú de salida debe adecuarse a la misma.

PLANES DE ALIMENTACIÓN PARA PATOLOGÍAS SEGÚN PRESCRIPCIÓN MÉDICA

PLAN ALIMENTARIO VEGETARIANO

Características: las dietas vegetarianas deben ser opciones sin carnes de ningún animal en las preparaciones pero manteniendo el valor calórico del plan normal.

Las carnes se reemplazarán por opciones como milanesas de soja, milanesa de arvejas, milanesas o hamburguesas de legumbres.

PLAN DE ALIMENTACIÓN PARA CELIACOS

Características: Sin gluten Se excluyen de la alimentación los cereales (trigo, avena, cebada, centeno) y derivados que los contienen (pan, pastas, harinas); como también todo alimento elaborado en cuyo envase no figure la sigla “SIN TACC”.

Alimentos permitidos	Alimentos prohibidos
Leche de vaca líquida. Huevo. Carnes rojas, blancas y vísceras (hígado, riñón, etc.) Verduras y frutas. Legumbres. Harina de maíz, harina de arroz. Fécula de papa, mandioca. Harina de maíz (polenta). Copos de maíz. Arroz Inflado. Aceites vegetales, cacao puro. Bebidas: jugos naturales, gaseosas. Condimentos: sal, ajo, perejil, azafrán. <i>Siempre, todo alimento aportado al niño celiaco debe figurar en los Listados Actualizados de Productos Aptos para Celiacos de:</i> <i>- La Asociación Celiaca Argentina ó</i> <i>-De ACELA (Asistencia al Celiaco de la Argentina)</i> <i>-Del ANMAT (Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología de Médica)</i>	Quesos que no aseguren no contener gluten. Malta, té en saquitos. Embutidos (chorizos, morcillas y salchichas), picadillos de carne, hamburguesas comerciales, carnes enlatadas, fiambres, milanesas. Productos caseros y comerciales que contengan trigo, avena, cebada y centeno. Trigo inflado o copos de trigo. Harina de trigo. Quaker u otra avena, cebada, centeno, salvado, germen de trigo, pan de gluten, panes, pastas, fideos, productos de panificación. Levadura de cerveza. Galletas, alfajores. Flanes, tortas, masa de tartas, polvo para preparar helados, postres, flanes o tortas instantáneas, helados o pasteles comerciales, cucuruchos de helados o barquillos.

<i>Símbolo internacional que indica que un producto es apto para celíacos:</i> 	Sopas deshidratadas, espesadas con cereales prohibidos, caldos de cubitos, sopas enlatadas o deshidratadas. Condimentos comerciales a base de mostaza, mayonesa, salsa golf, ketchup, salsa de soja comercial. Dulces de batata o membrillo, goma de mascar. Confites comerciales caramelos blandos.
--	---

PLAN DE ALIMENTACIÓN PARA DIABETES

Características: Hipograsa, sin frituras, en base a verduras y frutas crudas.

- Leche descremada, fluida o en polvo, con infusión, en preparaciones como salsa blanca dietética, postre de leche.
- Queso descremado.
- Huevo: en preparaciones dietéticas, budines, flan.
- Carnes: de ternera, pollo o pescado magra, asadas, a la plancha, parrilla u horno, como relleno de verduras, en bife, en estofado dietético, en hamburguesas, o albóndigas preparadas con carne molida magra.
- Se debe aumentar el consumo de hortalizas y frutas crudas.
- Cereales y sus derivados (pan, galletas, etc) preferentemente integrales o de salvado (tanto para desayuno como para almuerzo).
- Aceites vegetales puros sin someter a calentamiento. No dar frituras.

Evitar: chocolate, dulces, miel y mermeladas, productos de pastelería, gaseosas, carnes grasas, lácteos enteros.

PLAN DE ALIMENTACIÓN HIPOSODICO

Características: plan de alimentación con reducción del aporte de sodio dietético.

Para enfermedades hipertensivas, renales o para toda enfermedad que evolucione con edema.

Clasificación de dietas hiposódicas:

SEVERA.	Entre 200 - 500 mg de sodio o sea 0,5 a 1 gr de Cloruro de sodio
ESTRICTA	Entre 500 y 1000 mg de sodio = 1 a 2,5 gr de Cloruro de sodio.
MODERADA	Entre 1000 y 1500 mg de sodio = 2,5 a 3,5 gr de Cloruro de sodio
LEVE	Entre 1500 a 2000 mg de sodio = 3,5 a 5 gr de Cloruro de sodio.

Una dieta se considera hiposódica cuando contiene menos de 5 gr de sal diarios o menos de 2 gr de sodio.

Estas patologías pueden también, requerir restricción hídrica, la cual deberá estar indicada por certificado médico.

Selección alimentaria:

- Agua: aguas minerales disponibles en el mercado con bajo contenido de sodio. Agua potable, según prescripción medica. El volumen se indica por prescripción médica.
- Leche: se indicará volumen según prescripción médica. Yogur aporta más sodio que la leche. Se indicará como reemplazo según volumen de leche indicado.
- Quesos: se indican las variedades reducidas en sodio o sin sal. Seleccionar aquellos que contengan en 70 y 150 mg% de sodio.
- Manteca y margarina: no se aconseja en dietas severas. Las opciones sin sal se recomiendan en dietas moderadas a leves.
- Carnes: se indica carne roja o blanca, cantidad, según prescripción médica. Se deben utilizar carnes frescas, evitar los productos envasados.
- Huevo: para sustituir la carne, en función del aporte proteico.
- Hortalizas: se excluirán las de mayor contenido de sodio según la restricción de sodio indicada. No se indican verduras enlatadas o envasadas con conservantes.

- Frutas: todas permitidas. No se indican frutas secas, desecadas o enlatadas.
- Cereales y pastas secas: todas pueden indicarse. Excepto cereales en copos.
- Pan: pan y galletas en su variedad sin sal.
- Azúcares y dulces: el azúcar se indica sin inconveniente. Los dulces compactos, tienen menor contenido de sodio.
- Condimentos: albahaca, romero, laurel, tomillo, orégano, pimienta, perejil, limón, vinagre, azafrán, salvia.
- Aceites vegetales puros sin someter a calentamiento. No dar frituras.
- Infusiones: té o mate con leche. Según la prescripción médica de restricción hídrica.

Evitar: Agregar sal de mesa a las preparaciones. Agua mineral común, manteca y margarina, aderezos comerciales y edulcorantes sádicos, quesos duros, vísceras, fiambres, embutidos, chacinados y todos los productos en conserva o enlatados, caldos concentrados, sopas, jugos concentrados y productos o alimentos comerciales.

Nota: Los planes alimentarios especiales deben brindarse en vajilla descartable bromatológicamente apta, según Código Alimentario Argentino (C.A.A.) y adecuarse al tipo de preparación.