



# Secretaría de Economía y Finanzas

Dirección General de Compras

LICITACION PUBLICA – N°27/2024

SAE

PRESUPUESTO OFICIAL: \$ 8.717.237.318,10

APERTURA: 24/06/2024 a las 12:00 horas



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES  
2024 - Año del 75° Aniversario de la gratuidad universitaria en la República Argentina

**Nota**

**Número:** NO-2024-05307771-GDEBA-DSAEMDCGP

LA PLATA, BUENOS AIRES  
Viernes 16 de Febrero de 2024

**Referencia:** Comunicación vigencia Pliegos 2023

**A:** Juan Pablo Sorrentino (DSAEMDCGP),

**Con Copia A:**

---

**De mi mayor consideración:**

Estimados/as, a través de la presente comunicación, informamos la continuidad de la vigencia para el año en curso del “Pliego General de Bases y Condiciones para la Implementación del Servicio Alimentario Escolar y el Programa MESA en los Municipios de la Provincia de Buenos Aires”, aprobado por Resolución n° 281/2023, con vigencia a partir del 1° de Marzo del año 2023 y comunicado oportunamente a los entes ejecutores.

Se aclara que dicho pliego no cuenta con fecha pre establecida de finalización de su vigencia, por lo cual pueden continuarse su utilización para la elaboración de nuevos Pliegos Particulares de Bases y Condiciones por parte de los entes ejecutores.

En caso de elaborar un nuevo Pliego Particular de Bases y Condiciones para el año en curso, favor de enviarlo oportunamente para su análisis y posterior aprobación o no por parte de esta Dirección.

A disposición para aquello que consideren.

Sin otro particular saluda atte.

Digitally signed by GDE BUENOS AIRES  
DN: cn=GDE BUENOS AIRES, c=AR, o=MINISTERIO DE JEFATURA DE GABINETE DE MINISTROS BS AS,  
ou=SUBSECRETARIA DE GOBIERNO DIGITAL, serialNumber=CUIT 30715471511  
Date: 2024.02.16 13:40:24 -03'00'

Juan Pablo Sorrentino  
Director  
Dirección Sistema Alimentario Escolar (SAE)  
Ministerio de Desarrollo de la Comunidad

BORRADOR

Digitally signed by GDE BUENOS AIRES  
DN: cn=GDE BUENOS AIRES, c=AR, o=MINISTERIO DE  
JEFATURA DE GABINETE DE MINISTROS BS AS,  
ou=SUBSECRETARIA DE GOBIERNO DIGITAL,  
serialNumber=CUIT 30715471511  
Date: 2024.02.16 13:40:25 -03'00'

# PLIEGO GENERAL DE BASES Y CONDICIONES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR Y EL PROGRAMA “MESA” EN LOS MUNICIPIOS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

## **CAPÍTULO I: DE LAS DISPOSICIONES GENERALES**

### **ARTÍCULO 1.- OBJETO**

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

Asimismo, tiene por objeto la regulación de los procesos de licitación pública que se efectúen para la compra del Programa MESA, en virtud de lo establecido en el Acta Adhesión que se desprende de la RESO-2022-2452-GDEBA-MDCGP, que tengan vigencia a partir del 1° de Marzo del año 2023.

Las modalidades en la prestación de dicho servicio serán determinadas por la Dirección del Sistema Alimentario Escolar, sin perjuicio de que las particularidades de cada contratación municipal se regirán por el Pliego de Condiciones Particulares (en adelante PCP) que se dicte en el correspondiente distrito.

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

El PBCG es de uso obligatorio para todos aquellos Municipios de la Provincia de Buenos Aires que tienen a su cargo la administración del Servicio Alimentario Escolar, los que deberán ser utilizados para la contratación de las prestaciones a brindar a partir del inicio del Ciclo Escolar 2023.

A los fines de poder verificar el cumplimiento de esta cláusula, el Municipio deberá enviar el proyecto de Pliego de Condiciones Particulares a la Dirección del Sistema Alimentario

Escolar para su aprobación.

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

## **ARTÍCULO 2.- MARCO JURÍDICO APLICABLE**

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

En todo lo que corresponda, resultarán aplicables las disposiciones del Código Alimentario Argentino y de la Ley 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

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

## **ARTÍCULO 3.- AUTORIDAD DE APLICACIÓN**

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

## **ARTÍCULO 4.- CONSULTAS Y ACLARACIONES**

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

Para ello, deberán dirigirse a la repartición indicada por el Municipio contratante en el PCP hasta tres (3) días hábiles anteriores a la presentación de las ofertas. La aclaración correspondiente deberá ser remitida por la Autoridad de Aplicación a todos los interesados que hayan obtenido la documentación, dentro del plazo de un día hábil. El Municipio, si lo juzga necesario, podrá también formular aclaraciones de oficio antes de la fecha de apertura de ofertas. Todas las aclaraciones que se remitan llevarán numeración corrida y pasarán a formar parte de la documentación.

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

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

## **ARTÍCULO 6.- CONSTITUCIÓN DE DOMICILIOS**

Todo oferente deberá indicar su domicilio real y legal.

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

Asimismo, los oferentes deberán constituir domicilio electrónico, siendo válidas todas las comunicaciones que al mismo se efectúen.

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

#### **ARTÍCULO 7.- JURISDICCIÓN COMPETENTE**

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

#### **ARTÍCULO 8.- CÓMPUTO DE PLAZOS**

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

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

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

#### **ARTÍCULO 9.- CONDICIÓN FRENTE AL IVA**

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

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

#### **ARTÍCULO 10.- ZONIFICACIÓN**

El PCP deberá disponer la división del distrito en zonas. La cantidad de zonas en las cuales

se dividirá el distrito es exclusiva decisión del Municipio, pero ninguna de las zonas podrá contener más de un tercio del total de cupos de prestaciones presenciales o de MESA, según corresponda. Los distritos tendrán el deber de informar a la Dirección del Sistema Alimentario Escolar la zonificación que hayan dispuesto.

El PCP deberá detallar para cada una de las zonas las escuelas que forman parte de las mismas incluyendo el domicilio, el CUE (Código Único de Escuelas) o Código de Identificación Provincial provisto por la Dirección General de Cultura y Educación (DGCyE), y la cantidad de cupos asignados según cada prestación.

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

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

En el único caso en que la cantidad total de cupos de MESA asignados al distrito sea inferior a cinco mil (5.000), un mismo proveedor puede ofertar y ser adjudicatario de la totalidad de los cupos.

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

## **ARTÍCULO 11.- MENÚ**

Será potestad del Municipio establecer un menú obligatorio o composición modular según corresponda, optando por una propuesta propia, la cual deberá contar con la firma de quien resulte responsable del área de nutrición del Municipio, o por la propuesta de la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad, siempre y cuando se adapten al documento "Marco Alimentario Nutricional SAE y MESA 2023", o el que en su reemplazo se sancione. El menú o composición modular deberá ser informado y autorizado, previo a su ejecución, a la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos y a la Dirección del Sistema Alimentario Escolar del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires.

El PCP deberá establecer con exactitud las prestaciones a brindar por los oferentes, las que deberán adecuarse a lo estipulado en el documento técnico contenido en el "Marco Alimentario Nutricional SAE y MESA 2023", o el que en su reemplazo se sancione.

Contemplando que la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable tiene por objeto garantizar el derecho a la salud y a una alimentación adecuada de la población, a través de la promoción de una alimentación saludable, brindando información nutricional simple y comprensible de los alimentos envasados y bebidas alcohólicas sobre los excesos de componentes como azúcares, sodio, grasas saturadas, grasas totales y calorías, y poniendo especial atención en que el Artículo 12 de la misma estipula que los alimentos y

bebidas analcohólicas que contengan al menos un (1) sello de advertencia o leyendas precautorias no pueden ser ofrecidos, comercializados, publicitados, promocionados o patrocinados en los establecimientos educativos que conforman el nivel inicial, primario y secundario del Sistema Educativo Nacional, es que se propiciará desde este Marco Alimentario la exclusión de los mismos.

La entrega de la mercadería en los establecimientos, será acompañada del remito correspondiente de manera individualizada por prestación. En ellos se deberá detallar en gramos y/o unidades los productos entregados y se especificará el tipo de producto y marca. Solamente se aceptarán las marcas que hayan sido evaluadas al momento de presentar las ofertas. Se confeccionarán por original, duplicado y triplicado, el original deberá ser remitido al Municipio, el duplicado quedará en poder del establecimiento educativo y el triplicado a favor del adjudicatario.

## **ARTÍCULO 12.- MEJORAS AL MENÚ**

El oferente podrá mejorar el menú sugerido o composición modular según corresponda, mediante la incorporación de alimentos adicionales, conforme al marco nutricional y en acuerdo con la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos. Dicha circunstancia deberá estar aclarada específicamente en la oferta presentada y estar comprendida en el valor por renglón incluido en la planilla de cotización, quedando establecido que la inclusión de alimentos adicionales no autoriza a superar el precio establecido para cada renglón.

Será potestad de la Autoridad de Aplicación aceptar o denegar la incorporación de los mismos, de acuerdo a la opinión técnica de los responsables del área de nutrición del Municipio. En el caso de ser aceptados, serán tenidos en cuenta al momento de la valoración de la oferta, caso contrario, no perjudicarán al resto de la oferta.

## **CAPÍTULO II : DE LOS OFERENTES**

### **ARTÍCULO 13.- CAPACIDAD PARA OFERTAR**

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

### **ARTÍCULO 14.- REQUISITOS FORMALES PARA OFERTAR**

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

Si una presentación fuera efectuada por una Unión Transitoria constituida o a constituirse (en adelante, UT) u otra modalidad asociativa prevista por el Código Civil y Comercial de la Nación, se deberá acompañar el proyecto de contrato constitutivo y el compromiso



irrevocable de sus miembros de constituirla en forma definitiva, en caso de resultar ésta adjudicataria. Se acompañará también copia certificada de la decisión en tal sentido de los órganos societarios de las personas asociadas. Cada una de ellas deberá cumplir los requisitos de antecedentes e inscripciones exigidos, y deberán hacerlo en forma conjunta, dando cumplimiento a los requisitos formales y registrales exigidos por el Registro Público respectivo. Una vez presentadas a la licitación, las UT no podrán modificar su integración ni aumentar o disminuir su número, ante ninguna situación relacionada con la licitación y, en caso de ser contratadas, no podrán hacerlo hasta el cumplimiento total de las obligaciones emergentes del mismo, salvo que durante la ejecución del contrato lo autorice previamente el organismo comitente.

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

#### **ARTÍCULO 15.- IMPEDIMENTOS PARA OFERTAR**

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

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

Cuando se constate que el oferente estuviere alcanzado por alguna de las prohibiciones establecidas en este artículo y/o en algún otro artículo del presente PBCG, se declarará la inadmisibilidad de la oferta o la resolución de contrato, dependiendo de la instancia en la

podiera corresponder a favor del Municipio.

### **CAPÍTULO III: DE LAS OFERTAS**

#### **ARTÍCULO 16.- PRESENTACIÓN Y APERTURA DE LAS OFERTAS**

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

- a) Se presentarán en sobre cerrado en original y duplicado, foliadas y firmadas por quien suscriba la presentación, el que deberá acreditar representación suficiente. En caso de discrepancia entre ellos, prevalecerá el original.
- b) Deberán contener un índice de su contenido y, de estar conformadas por más de un cuerpo, éstos se identificarán numéricamente y el primero de ellos tendrá un índice general, mientras que los restantes lo tendrán de sus respectivos contenidos.
- c) Deberán ser presentadas en el lugar y horarios indicados en el llamado a licitación hasta el día y hora indicados para celebrar el acto de apertura.
- d) Se abrirán en presencia de las autoridades correspondientes e interesados que concurren, labrándose acta que será firmada por los representantes de la Autoridad de Aplicación y demás asistentes que lo deseen. Si el día fijado para este acto fuera feriado o declarado asueto administrativo, éste tendrá lugar el primer día hábil siguiente, a la misma hora.
- e) La Oferta será mantenida por el término de treinta (30) días hábiles a contar desde la fecha de la apertura del acto licitatorio. En caso de que no se pueda proceder a la adjudicación dentro del plazo establecido, el mismo quedará automáticamente prorrogado por otro periodo igual si el Municipio lo considera conveniente, salvo para aquellas ofertas en que el proponente exprese por escrito voluntad contraria dentro de los cinco (5) días anteriores al vencimiento del plazo original.

#### **ARTÍCULO 17.- ACTO DE APERTURA**

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

- a) En el lugar indicado por la Autoridad de Aplicación y en presencia de las autoridades correspondientes e interesados que concurren al acto se abrirán las ofertas, labrándose acta que deberá ser firmada por los representantes de la autoridad de aplicación designados para el caso. Se tomarán en consideración sólo aquellas que hayan llegado en término.
- b) Se establecerá claramente cuáles son los oferentes que cumplen estrictamente los requisitos, dejando debida constancia en el acta. Abierta la primera propuesta no se admitirá ningún pedido que interrumpa el acto.

c) Leída la última propuesta, los oferentes podrán hacer las observaciones a la formalidad del acto que consideran necesarias en forma breve y concisa, las que se consignarán en el acta respectiva. Las mismas podrán ser ampliadas en el término de veinticuatro (24) horas por escrito y serán agregadas al expediente pasando a formar parte de la documentación presentada por el oferente.

## **ARTÍCULO 18.- DOCUMENTACIÓN DE LA OFERTA**

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

i. La garantía de mantenimiento de la oferta.

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

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

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

1. Índice de liquidez

2. Índice de solvencia

3. Índice de endeudamiento

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

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

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

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

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

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

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

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

viii. La documentación correspondiente a los RNE y RNPA actualizados de todos los alimentos y de todas las marcas incluidas.

*Ministerio de Desarrollo de la Comunidad  
de la Provincia de Buenos Aires*

## **ARTÍCULO 19.- REQUERIMIENTOS PARA LAS OFERTAS**

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

El PCP debe determinar, expresamente, la exigencia de que los oferentes acompañen muestras y certificados RNE y RNPA actualizados de los productos ofertados, al momento de presentación de la oferta; el Municipio deberá dejar constancia de las mismas, quedando a disposición de la Dirección del Sistema Alimentario Escolar ante eventuales solicitudes.

Particularmente, el módulo alimentario debe incluir en la oferta el empaquetado correspondiente para su correcta distribución, el cual consta de una caja de cartón con el logotipo y leyenda del "Programa MESA" y del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires.

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

## **ARTÍCULO 20.- RESPONSABILIDAD DE LOS INTERESADOS**

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

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

## **ARTÍCULO 21.- GARANTÍAS**

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

a) De mantenimiento de la oferta: Las ofertas se deberán acompañar con esta garantía, que se compondrá de un cinco por ciento (5%) del monto ofertado, caso contrario, la misma será desestimada. La presentación de la garantía se realizará junto a la presentación de la oferta. Podrá constituirse en efectivo, o depositando en la tesorería municipal si así lo dispone el Municipio, fianza bancaria, o seguro de caución. A quienes no resulten adjudicatarios, les será devuelta la garantía una vez adjudicada la contratación.

b) De cumplimiento del contrato: Corresponde al adjudicatario, quien deberá presentar dicha garantía compuesta por el diez por ciento (10%) del monto adjudicado, la cual será

*Ministerio de Desarrollo de la Comunidad  
de la Provincia de Buenos Aires*

constituida hasta el vencimiento de la totalidad de las obligaciones contractuales, con carácter previo a la entrega de la orden de compra. Podrá constituirse por los mismos medios que la garantía anterior. Una vez cumplido el contrato a entera satisfacción del organismo contratante, la garantía será devuelta.

## **ARTÍCULO 22.- VALORES DE LAS PRESTACIONES**

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

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

El Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires, previa intervención de los organismos de contralor, tendrá la potestad de llevar a cabo actualizaciones a los valores prestacionales, tanto del Programa SAE como del Programa MESA, las cuales serán informadas mediante nota o resolución. Para aquellos servicios que se encuentren en ejecución, se actualizarán los valores prestacionales por la parte del contrato faltante a ejecutar.

En el caso que el adjudicatario hubiere contratado por un valor inferior al establecido originariamente en el llamado a licitación y el pedido de cotización, deberá aplicar de forma proporcional la misma disminución a los valores unitarios actualizados.

## **ARTÍCULO 23.- SOLICITUD DE ACLARACIÓN**

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

## **ARTÍCULO 24.- IGUALDAD DE OFERTAS**

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

## **ARTÍCULO 25.- CRITERIOS DE COTIZACIÓN**

*Ministerio de Desarrollo de la Comunidad  
de la Provincia de Buenos Aires*

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

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

## **ARTÍCULO 26.- CONTRATACIONES POR RENGLÓN**

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

## **CAPÍTULO IV: DE LA ADJUDICACIÓN**

### **ARTÍCULO 27.- ADJUDICACIÓN**

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

- a) Experiencia en la provisión de servicios de similares características: Para la prestación SAE, máximo de quince (15) puntos. Para la prestación MESA, máximo de veinte (20) puntos.
- b) Acreditación de solvencia económico financiera: Para la prestación SAE, máximo de quince (15) puntos. Para la prestación MESA, máximo de veinte (20) puntos.
- c) Certificado que acredite la condición de PYME emitido por AFIP o certificado de inscripción a RENATEP (Registro Nacional de Trabajadores y Trabajadoras de la Economía Popular): Para la prestación SAE, máximo de cinco (5) puntos. Para la prestación MESA, máximo de diez (10) puntos.
- d) Mejoras sobre los valores nutricionales mínimos requeridos de acuerdo al "Marco Alimentario Nutricional SAE y MESA 2023":

- Entrega mínima del 50% de frutas y verduras agroecológicas: quince (15) puntos. Este

punto resulta de aplicación únicamente a la prestación de SAE.

- Entrega de otros alimentos agroecológicos en un porcentaje no menor al 10% (huevos, harinas, pastas, etc.): diez (10) puntos.

*Ministerio de Desarrollo de la Comunidad  
de la Provincia de Buenos Aires*

- Entrega mínima del 50% de productos generados por productores locales: Para la prestación SAE, máximo de dos y medio (2,5) puntos. Para la prestación MESA, máximo de cinco (5) puntos.

- Que los productos de panificación (pan, galletitas, medialunas, budines, bizcochuelos, etc.) sean de panaderías locales y/o PUPAs (Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias) y se elaboren con ingredientes no industrializados, pudiendo dar cuenta de los mismos (harina, huevo, azúcar, aceite, miel, etc.): dos y medio (2,5) puntos. Este punto resulta de aplicación únicamente a la prestación de SAE.

- Que los productos tengan el menor grado de procesamiento posible (por ejemplo: mermeladas, dulce de leche, copos de maíz, yogures, etc.) y entre sus ingredientes sean principalmente derivados de alimentos: dos y medio (2,5) puntos. Este punto resulta de aplicación únicamente a la prestación de SAE.

- Que los productos destinados a escuelas sin cocina sean de elaboración propia en planta (no optar por la compra de productos empaquetados/precocidos industriales): dos y medio (2,5) puntos. Este punto resulta de aplicación únicamente a la prestación de SAE.

e) Poseer la sede principal de las operaciones en el Municipio en cuestión: Para la prestación SAE, máximo de quince (15) puntos. Para la prestación MESA, máximo de veinte (20) puntos.

f) Respecto a la oferta económica, cuando el precio ofertado sea inferior al establecido en el pedido de cotización, se otorgarán cinco (5) puntos cuando la diferencia con el valor unitario prestacional máximo vigente sea de un 2%, diez (10) puntos cuando la diferencia con el valor unitario prestacional máximo vigente sea de un 4%, y como tope quince (15) puntos cuando la diferencia con el valor unitario prestacional máximo vigente sea de un 6%.

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

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

La adjudicación será notificada a los oferentes por medio fehaciente, quienes tendrán cinco (5) días para efectuar impugnaciones. La Autoridad de Aplicación se reserva el derecho de realizar adjudicaciones parciales si lo considera conveniente.

## **ARTÍCULO 28.- PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO**

El contrato queda perfeccionado con la recepción de la orden de compra por parte del adjudicatario, con la descripción, cantidad, precios, condiciones de elementos adquiridos, de los servicios contratados quedando aclarado que forman parte del contrato, el PBCG, el

PCP y demás especificaciones que sirvan de base a las licitaciones, las ofertas aceptadas, las muestras presentadas, la orden de compra y la normativa aplicable conforme el art. 2 de este PBCG.

*Ministerio de Desarrollo de la Comunidad  
de la Provincia de Buenos Aires*

## **ARTÍCULO 29.- DECISIÓN DE DEJAR SIN EFECTO LA LICITACIÓN**

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

## **ARTÍCULO 30.- DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS**

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

## **CAPÍTULO V : DE LA EJECUCIÓN Y CONTROL DEL CONTRATO**

### **ARTÍCULO 31.- CUMPLIMIENTO DE LAS PRESTACIONES**

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

### **ARTÍCULO 32.- RECHAZO DE MERCADERÍAS O SERVICIOS**

El adjudicatario tiene la obligación de prestar servicio conforme los parámetros establecidos en este Pliego, en el Código Alimentario Argentino (Ley 18.284) y encontrarse dentro del "Marco Alimentario Nutricional SAE y MESA 2023"; como así también, respetando las normas vigentes de transporte y conservación de sustancias alimentarias de rango nacional, provincial y local.

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

En todos los casos en que la mercadería sea rechazada, el adjudicatario deberá reponer la misma en un plazo máximo de cuarenta y ocho (48) horas.

### **ARTÍCULO 33.- CRITERIOS DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE MERCADERÍAS**

Los adjudicatarios procederán a la entrega de los elementos según el contrato o las órdenes de provisión respectiva, ajustándose a las formas, fechas, plazos, lugares y demás especificaciones particulares establecidas en la documentación pertinente. Se entenderá por



entrega inmediata a la orden que debe cumplirse por los adjudicatarios dentro de los tres (3) días de la fecha de recepción de la orden de provisión. Los elementos adjudicados serán entregados, libres de todo gasto, en el lugar que se indique.

*Ministerio de Desarrollo de la Comunidad  
de la Provincia de Buenos Aires*

#### **ARTÍCULO 34.- FISCALIZACIÓN DEL SERVICIO**

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

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

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

#### **ARTÍCULO 35.- TRANSFERENCIA O CESIÓN DEL CONTRATO**

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

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

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

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

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

ejecutadas dentro de cada mes calendario.

### **ARTÍCULO 37.- PLAZO DE PAGO**

*Ministerio de Desarrollo de la Comunidad  
de la Provincia de Buenos Aires*

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

### **ARTÍCULO 38.- FORMA DE PAGO**

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

### **ARTÍCULO 39.- IMPUESTOS, TASAS Y CONTRIBUCIONES**

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

### **ARTÍCULO 40.- PÉRDIDA DE GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**

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

### **ARTÍCULO 41.- MORA**

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

### **ARTÍCULO 42.- MULTAS POR INCUMPLIMIENTO**

La Autoridad de Aplicación aplicará las siguientes multas:

a) Entrega fuera de término: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al valor de una jornada (entendiendo por ésta a la totalidad de cupos que el proveedor entrega en el distrito en el día en que ocurrió el incumplimiento) de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada, por cada infracción detectada. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

Sin perjuicio de esto, el Municipio podrá reducir el monto de la multa conforme a la siguiente tabla de gradación establecida de acuerdo a la cuantía del atraso, que deberá ser especificada en el PCP:

*Ministerio de Desarrollo de la Comunidad  
de la Provincia de Buenos Aires*

- I. Hasta 45 minutos de la hora estipulada en el pliego, podrá reducirse en un 75% como máximo.
- II. Entre 46 y 75 minutos de la hora estipulada en el pliego, podrá reducirse en un 50% como máximo.
- III. Entre 76 y 90 minutos de la hora estipulada en el pliego, podrá reducirse en un 25% como máximo.
- IV. 91 minutos en adelante, no podrá reducirse.

La aplicación de la multa no exime al proveedor de la obligatoriedad de entregar la mercadería en un plazo máximo de cuarenta y ocho (48) horas.

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

b) Entrega de material indebido o en malas condiciones: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada, por cada infracción detectada. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al ochenta por ciento (80%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

La aplicación de la multa no exime al proveedor de la obligatoriedad de reponer la mercadería faltante o en mal estado en un plazo máximo de cuarenta y ocho (48) horas.

c) Menor cantidad que la contratada: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al diez por ciento (10%) del valor de adjudicación correspondiente a los bienes no entregados. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al sesenta por ciento (60%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

d) Por entrega de alimentos con falta de rotulación: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al ochenta por ciento (80%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

e) Por no solicitar autorización de reemplazos en las prestaciones: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al ochenta por ciento (80%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al ochenta por ciento (80%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

f) Por sustitución parcial o total, sin autorización, de los elementos del módulo: Para la

prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al treinta por ciento (30%) del valor de una jornada de la prestación “Desayuno-Merienda” según licitación adjudicada. Para la prestación de “MESA”, se aplicará una multa equivalente al ochenta por ciento (80%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

*Ministerio de Desarrollo de la Comunidad  
de la Provincia de Buenos Aires*

g) Por entregar el remito sin especificar el producto, marca y gramajes o unidades correspondientes: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al diez por ciento (10 %) del valor de una jornada de la prestación “Desayuno-Merienda” según licitación adjudicada. Para la prestación de “MESA”, se aplicará una multa equivalente al sesenta por ciento (60%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

h) Por falta de coincidencia del remito con el tipo de mercadería entregada: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al treinta por ciento (30%) del valor de una jornada de la prestación “Desayuno-Merienda” según licitación adjudicada. Para la prestación de “MESA”, se aplicará una multa equivalente al ochenta por ciento (80%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

i) Por entrega de mercadería inferior a la cantidad de los cupos asignados: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor de una jornada de la prestación “Desayuno-Merienda” según licitación adjudicada. Para la prestación de “MESA”, se aplicará una multa equivalente al ochenta y cinco por ciento (85%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

j) Por diferencia mayor al 5% entre el remito y la cantidad de mercadería entregada: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor de una jornada de la prestación “Desayuno-Merienda” según licitación adjudicada. Para la prestación de “MESA”, se aplicará una multa equivalente al ochenta y cinco por ciento (85%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

k) Por no entregar el remito en el día: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al veinticinco por ciento (25%) del valor de una jornada de la prestación “Desayuno-Merienda” según licitación adjudicada. Para la prestación de “MESA”, se aplicará una multa equivalente al setenta y cinco (75%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

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

#### **ARTÍCULO 43.- CONCURRENCIA DE FALTAS**

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

#### **CAPÍTULO VII : DE LA EXTINCIÓN DEL CONTRATO**

#### **ARTÍCULO 44.- CAUSAS DE EXTINCIÓN DEL CONTRATO**

El Contrato se extinguirá por las siguientes causas:

a) Expiración del plazo contractual.

b) Mutuo acuerdo.

*Ministerio de Desarrollo de la Comunidad  
de la Provincia de Buenos Aires*

c) Quiebra, liquidación sin quiebra y concurso preventivo del contratista.

d) Rescisión por incumplimiento del contratista.

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

#### pliego. **ARTÍCULO 45.- EXPIRACIÓN DEL PLAZO CONTRACTUAL**

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

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

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

#### **ARTÍCULO 47. RESCISIÓN POR INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATISTA**

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

a) Cuando en violación de la buena fe contractual, el contratista hubiera incurrido en inexactitudes o reticencia o falsedades al momento de formular la oferta, de modo tal que hubieran causado errores significativos o determinantes en la adjudicación.

b) Cuando el servicio hubiera sido interrumpido por causas atribuibles al Contratista durante tres (3) días consecutivos o diez (10) alternados por semestre. Se considerará interrupción del servicio tanto la falta total de ejecución de cualquiera de las prestaciones como su reducción en un porcentaje que supere el cuarenta por ciento (40%) de cada una de las prestaciones.

c) Cuando el contratista resulte penalizado durante dos (2) meses seguidos con multas o descuentos de facturación superiores al quince por ciento (15 %) de la facturación mensual.

d) Cuando el promedio semestral de multas aplicadas al contratista supere el diez por ciento (10%) de la facturación mensual promedio durante ese semestre.

e) Por falta de constitución o falta de mantenimiento de la totalidad de los seguros y/o garantías exigidos en el presente PBCG.

f) Por transferencia o cesión del contrato o de la participación patrimonial en la persona jurídica o consorcio-contratista, como se remarca en el artículo 35.

*Ministerio de Desarrollo de la Comunidad  
de la Provincia de Buenos Aires*

g) Por reemplazo no autorizado del responsable técnico.

h) Por incumplimiento de la fecha de inicio del servicio o provisión.

i) Por infracción por parte del Contratista de las normas tributarias, previsionales y laborales. j) Por abandono del servicio o falta de entrega.

k) Por reiterados incumplimientos de la entrega de prestaciones en debido tiempo y forma.

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

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

a) Ejecutar la garantía de cumplimiento de contrato.

b) Retener y utilizar, los bienes afectados al servicio necesarios para continuar prestando el servicio durante el plazo contractual, a costa del contratista.

c) Podrá asimismo compensar las indemnizaciones con los créditos que el Contratista mantuviera con el Municipio.

d) En los casos en que la rescisión se debiera a cuestiones de responsabilidad técnica, se remitirán los registros de incumplimiento al Consejo Profesional respectivo a los fines que correspondan.

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES 2023 - Año de la  
democracia Argentina

**Hoja Adicional de Firmas  
Pliego**

**Número:**

**Referencia:** Pliego de Bases y Condiciones Generales SAE y MESA para Municipalizados El

documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 19 pagina/s.

STAMILLA  
Fernando  
Gabriel

Firmado  
digitalmente por  
STAMILLA  
Fernando Gabriel  
Fecha: 2024.06.07  
16:35:06 -03'00'

BORRADOR

## SECRETARÍA DE ECONOMÍA Y FINANZAS

### DIRECCIÓN GENERAL DE COMPRAS

#### Pliego de Bases y Condiciones Particulares para la adquisición de ALIMENTOS para el Servicio Alimentario Escolar implementado por el Municipio de Lanús Licitación Pública N° 27/2024

#### **I) DISPOSICIONES GENERALES**

El presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares para el Servicio Alimentario Escolar y el programa Mesa Bonaerense implementado por el Municipio de Lanús tiene por objeto la contratación del servicio “Módulo Extraordinario para la Seguridad Alimentaria” (MESA) conforme lo establecido en el Acta de Adhesión que se desprende de la RESO-2022-2452-GDEBA-MDCGP por el periodo comprendido desde el inicio de la Orden de Compra hasta el 31/12/2024, así como la provisión del Servicio Alimentario Escolar (SAE) conformado por: el servicio diario de comedor (CS), el servicio diario de desayuno/merienda (DMC) y el servicio diario de comedor listo consumo (CSLC), servicio diario de desayuno/merienda Listo Consumo (DMCLC), servicio diario de desayuno/merienda patologías (DMCPat), servicio diario de comedor Patologías (CSPat), servicio de Desayuno/merienda (DM) patios abiertos/coros y orquestas, para los establecimientos educativos públicos de gestión estatal conforme acta acuerdo aprobado por Decreto Provincial N° 2077/16, por el período comprendido desde el inicio de la Orden de Compra hasta el 31/12/2024.

Las escuelas públicas de gestión estatal comprendidas en el presente pliego son las que surgen del **ANEXO I** que forma parte integrante del presente pliego, las cuales han sido divididas en 17 zonas, las cuales deberán ser cotizadas individualmente y consignando claramente el monto ofrecido por cada renglón, el cual no podrá superar el precio tope establecido por el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires. Debe entenderse por “Establecimiento Educativo” al lugar de asentamiento físico de las escuelas o colegios de las distintas áreas educativas: Inicial, Primaria, Media, Educación Especial, Adultos, etc.-

La presente contratación abarca un total de raciones diarias:

- CS “Comedor”: 13292
- DM “Desayuno y Merienda”: 56229
- DM “Desayuno y Merienda, Listo consumo”: 460
- CS LC “Comedor Listo Consumo”: 2334
- DM “Patios abiertos / Coros y Orquestas: 575 cupos semanales.
- Módulo Alimentario de Emergencia “MESA” : 52540 mensuales



La cantidad total de raciones asignadas al Municipio de Lanús está sujeta a la decisión del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires, Dirección del SAE. La cantidad de zonas en las cuales se dividirá el distrito, así como la distribución del servicio por zona, es exclusiva decisión del municipio según lo establece el Artículo 10 del Pliego de Bases y Condiciones Generales (PBCG).

**PRECIO TOPE:** Visto que el monto ha sido establecido en \$675- para el menú "CS", \$326.30.- para el denominado "DMC", \$652.50 para menú "DM Listo Consumo", \$1.142,51.- para el "CS LC, \$10.301 para el "MESA", \$471.70 para menú "DM patologías", \$770.72 para menú "comedor Patologías", no se aceptarán Ofertas que superen el valor indicado en el pedido de cotización y en el caso de existir ofertas por renglones, el monto ofertado para cada renglón no podrá superar el valor total de la prestación vigente al momento del llamado a licitación. Los precios mencionados surgen de los comunicados realizados por el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires, Dirección de SAE los cuales fueron tomados como referencia para establecer los valores del presente pliego y serán actualizados ante nuevos comunicados según establece el artículo N° 22 del PGBC.

#### **ARTÍCULO 2.- PRESUPUESTO OFICIAL**

El monto de la presente licitación se estima en la suma de \$6.884.801.030,04- (PESOS SEIS MIL OCHOCIENTOS OCHENTA Y CUATRO MILLONES OCHOCIENTOS UN MIL TREINTA, CON 04/100).-

#### **ARTÍCULO 3.- DURACIÓN E INICIACIÓN DEL SERVICIO**

La prestación del servicio de Módulo Alimentario para la Seguridad Alimentaria (MESA) deberá cumplimentarse dentro del período por el período comprendido desde el inicio de la Orden de Compra hasta el 31/12/2024, al igual que las restantes prestaciones a las que alude el artículo 1 del PBCP serán por el período comprendido desde el inicio de la Orden de Compra hasta el 31/12/2024. Con las siguientes excepciones:

- a) Establecimientos con fecha de inicio especial: En el caso que algún establecimiento educacional no pudiera comenzar el desarrollo de sus actividades el primer día hábil del año lectivo, se tomará como fecha cierta de inicio la que en definitiva fije el Municipio.
- b) Durante la época de receso escolar no se contratarán las prestaciones presenciales (DMC, CS y LC, PATOLOGIAS, PATIOS ABIERTOS/COROS Y ORQUESTAS), salvo que la Direccion General de SAE lo solicite.

- c) La Municipalidad de Lanús se reserva el derecho de prorrogar el contrato por única vez, según lo establecido en el artículo 45 del PBCG, para lo cual, notificará al prestatario la opción de prórroga hasta TRES (3) meses, con una antelación no menor a TREINTA (30) días previos al vencimiento del contrato.

#### **ARTÍCULO 4.- ACLARACIONES Y CONSULTAS**

Durante el lapso para la presentación de las ofertas y hasta tres (3) días hábiles anteriores a la fecha establecida para la presentación de ofertas, los interesados podrán formular consultas relacionadas con el proceso licitatorio mediante nota presentada en la Dirección General de Licitaciones.

Toda aclaración de los documentos de la licitación, será hecha por circular debidamente emitida por el Organismo Licitante y comunicada a los proveedores que hayan descargado/ retirado el pliego, hasta un (1) día hábil antes del Acto de Apertura de la licitación.

#### **ARTÍCULO 5.- DOMICILIO Y JURISDICCIÓN**

Se considerará domicilio legal del oferente a los fines de la presente Licitación, el domicilio que constituya en el ámbito de la Provincia de Buenos Aires, conforme lo establecido por el artículo 6 del Pliego de Bases y Condiciones Generales. Asimismo, constituirá domicilio electrónico indicando una casilla válida de correo electrónico. En el mismo orden, el Municipio constituye domicilio en Av. Hipólito Yrigoyen 3863, Provincia de Buenos Aires.

#### **ARTÍCULO 6. CONDICIONES FRENTE AL I.V.A.**

A los efectos emergentes del Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), en tanto el Municipio contratante reviste la condición de exento, en las ofertas no deberá discriminarse el importe correspondiente a la incidencia de este impuesto, debiendo incluirse el mismo en el precio cotizado. Las jurisdicciones y entidades cuya condición no se corresponda con lo establecido en el presente artículo deberán consignar los datos que les son propios.

#### **ARTÍCULO 7. PLAZOS**

Los plazos establecidos en el presente Pliego deberán entenderse en días hábiles administrativos, salvo expresa mención de lo contrario en este Pliego y/o el PBCG.

### **II) DE LOS OFERENTES**

#### **ARTÍCULO 8.- RETIRO DEL PLIEGO**

Los interesados podrán consultar los Pliegos desde el sitio web de la Municipalidad de Lanús y es requisito solicitarlos a través del correo [compras@lanus.gob.ar](mailto:compras@lanus.gob.ar).

## **ARTÍCULO 9. RESPONSABILIDAD DE LOS INTERESADOS**

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

## **ARTÍCULO 10. CONOCIMIENTO Y ACEPTACIÓN**

La formulación de la Oferta implica el conocimiento del Pliego de Bases y Condiciones Generales, de este Pliego de Bases y Condiciones Particulares, y el sometimiento a todas sus disposiciones y las de la Ley Orgánica Municipal –Decreto Ley nro. 6769/58, el Decreto 2980/00 y el Reglamento de Contabilidad y Disposiciones para las Municipalidades de la Provincia de Buenos Aires –aprobado por el Honorable Tribunal de Cuentas de la Provincia de Buenos Aires.

## **ARTÍCULO 11. DE LOS OFERENTES**

Podrán presentarse a esta Licitación las Personas Humanas o Jurídicas que, en forma individual, conjunta o asociada reúnan las condiciones que se exigen en el Artículo 14 del PBCG.

Para concurrir como oferentes a la presente licitación, deberán:

- a) Ser personas humanas o jurídicas con plena capacidad jurídica y económica al efecto.
- b) Tener una antigüedad no menor a un (1) año desde la fecha de su constitución hasta la del llamado a la presente licitación.
- c) Cumplir con los requisitos previstos para la presentación de la licitación.
- d) En el caso de las Uniones Transitorias (UT) que se conformen para intervenir en la presente Licitación, al menos una de ellas deberá acreditar experiencia en el rubro y cumplir individualmente las condiciones fijadas en el presente, salvo en aquellos casos donde explícitamente se establezca el cumplimiento en forma conjunta. Se deberá acompañar el poder suficiente a favor del mandatario que los represente, con las facultades necesarias para actuar en nombre de dicha Unión Transitoria. La UT deberá asumir el compromiso de constitución por un plazo igual o superior a la duración de la contratación. En ningún caso un oferente podrá presentarse en forma individual y como parte integrante de una UT.
- e) Encontrarse inscripto en el Registro de Proveedores de la Municipalidad de Lanús o haber iniciado el trámite previo a la fecha de apertura.

## **ARTÍCULO 12. IMPEDIMENTOS PARA SER OFERENTES**

No podrán concurrir como oferentes a la presente licitación:

- a) Las personas humanas, empresas y sociedades cuyos directores, representantes, socios, síndicos, gerentes o accionistas registren condena firme por la comisión de delitos penales económicos.
- b) Las empresas y/o sociedades integradas por personas humanas y/o jurídicas cuyos miembros del Directorio, Consejo de Vigilancia, Síndicos, Gerentes, Socios, Representantes o apoderados sean agentes y/o funcionarios, bajo cualquier forma de modalidad contractual, del sector público nacional, de la Provincia de Buenos Aires o de la administración de la Municipalidad.
- c) Personas humanas, empresas y/o sociedades que hubieren sido sancionadas con la anulación o rescisión por incumplimiento de las obligaciones contractuales, sea en el país o en el extranjero, en el marco de una relación contractual con la Administración Pública u organismo público de alguno de los Estados Nacional, Provincial o Municipal.
- d) Las que se encuentren suspendidas o inhabilitadas en el Registro de Proveedores de la Municipalidad.
- e) Las personas humanas y/o jurídicas que hayan sido sancionadas con suspensión o inhabilitación por parte de la Municipalidad, mientras dichas sanciones sigan vigentes.
- f) Las personas humanas y/o jurídicas en estado de quiebra o liquidación.
- g) Las personas humanas y/o jurídicas que resulten ser evasoras y deudoras morosas tributarias y/o previsionales de orden nacional, provincial o municipal, declaradas tales por la autoridad competente.
- h) Los inhibidos.
- i) Las sociedades que posean acciones de otras sociedades oferentes.
- j) Las personas que se encuentran procesadas por delitos contra la propiedad, contra la Administración Pública, contra la fe pública o por delitos comprendidos en la Convención Interamericana contra la Corrupción.
- k) Quienes se encuentren inhabilitados por condena judicial.
- l) Las sociedades cuyos miembros del órgano de administración o fiscalización y/o gerentes designados de acuerdo con el Artículo 270 de la Ley General de Sociedades N° 19.550 se encuentren inscriptos en el Registro de Deudores Morosos Alimentarios de la Provincia de Buenos Aires.

Cuando se constate que el oferente estuviere alcanzado por alguna de las prohibiciones establecidas en el presente artículo se anulará la adjudicación según lo establecido en el Artículo 29 del PBCG

### **III) OFERTAS**

#### **ARTÍCULO 13. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS**

Las ofertas se presentarán en original y duplicado, foliadas y firmadas por quien suscriba la presentación, el que deberá acreditar representación suficiente. En caso de discrepancia entre ellos, prevalecerá el original. Las ofertas contendrán un índice de su contenido y, de estar conformadas por más de un cuerpo, éstos se identificarán numéricamente y el primero de ellos tendrá un índice general, mientras que los restantes lo tendrán de sus respectivos contenidos.

Las ofertas deberán ser presentadas en la Dirección General de compras desde las 08:00HS hasta las 14:00 hs. del día hábil inmediato anterior a la fecha de apertura. En caso de ser presentadas el mismo día, el lugar de entrega será en la Dirección General de Compras hasta el día y hora indicados para celebrar el acto de apertura.

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

El servicio puede ser mejorado por los proveedores teniendo como base el módulo y/o el mosaico aprobado en el PCP siempre que dé cumplimiento a las formas y valores establecidos en el art. 12 del PBCG. Las mejoras incorporadas requerirán la conformidad expresa de la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos. Asimismo la oferta deberá especificar de manera obligatoria la calidad de los alimentos ofertados y su adecuación al Código Alimentario Argentino

La licitación deberá solicitar ofertas completas por tipo de prestación a brindar (SAE/MESA)

La cotización se hará únicamente en la medida indicada en el pedido de cotización y con los valores allí indicados, ítem por ítem. La misma se expresará en números y letras.

Las Propuestas se deberán presentar en un (1) sobre debidamente cerrado, conforme lo establecido en el Artículo 16 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

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

**MUNICIPIO DE LANÚS**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 27/2024**

**SOLICITUD DE PEDIDO N° 3-7000-106/2024, 3-7000-107/2024,**

**3-7000-108/2024, 3-7000-109/2024, 3-7000-110/2024,**

**3-7000-118/2024 y 3-701-57/2024**

**APERTURA: 24/04/2024**

**HORA: 12:00**

El mencionado sobre deberá contener en su interior dos (2) sobres, debidamente cerrados, conteniendo la siguiente documentación:

**Sobre N° 1:**

En su cubierta deberá indicar en letras mayúsculas de imprenta la leyenda "DOCUMENTACIÓN", y en su interior deberá contener:

- a) Constancia de retiro del Pliego de Bases y Condiciones Generales, Particulares, Especificaciones Técnicas y sus Anexos. La presentación de una Oferta implica el conocimiento y la total aceptación de las disposiciones contractuales y legales aplicables.
- b) Pliego de Bases y Condiciones Generales, Particulares y Anexos de Especificaciones Técnicas debidamente firmado en todas sus fojas por el representante o apoderado legal de la empresa.  
La firma deberá encontrarse aclarada indicando el carácter del firmante, debiéndose presentar la documentación que acredite el mismo, copia **legalizada** del poder o del acta de directorio según corresponda.
- c) Garantía de mantenimiento de oferta en original, según lo establecido en los artículos 18 del Pliego de Bases y Condiciones Generales y 14 de este Pliego.
- d) Ficha de Proveedor en el Registro de Proveedores del Municipio de Lanús o constancia de inicio de trámite de inscripción.
- e) Estatuto o Contrato Social según corresponda y modificaciones.
- f) En el caso de Cooperativas, número de matrícula otorgado por el INAES, actualización de registro y los Balances del último ejercicio a la fecha de apertura.
- g) Declaración Jurada aceptando la jurisdicción de los Tribunales en lo Contencioso Administrativo del Departamento Judicial de Avellaneda - Lanús, renunciando expresamente a cualquier otro fuero o jurisdicción, ante cualquier cuestión judicial que se suscite entre las partes con motivo de la presente licitación.
- h) Declaración Jurada designando domicilio legal en el ámbito de la Provincia de Buenos Aires y domicilio real, según lo establecido en el Artículo 6 del Pliego de Bases y Condiciones Generales, números telefónicos y **casilla de e-mail**, la cual se tomará como válida para todas las notificaciones que se realicen en el marco de la presente Licitación y durante la ejecución del contrato.

- i) Impresión de las últimas tres declaraciones juradas mensuales de los impuestos sobre los Ingresos Brutos e IVA.
- j) En el caso de personas humanas, últimas tres declaraciones juradas de impuesto a las ganancias junto con la correspondiente constancia de inscripción ante la AFIP y una certificación contable de la ventas realizadas en los últimos tres ejercicios fiscales con dictamen de contador y certificado por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la jurisdicción
- k) En el caso de personas jurídicas, los últimos tres estados contables (o menos en caso de no contar con tres años de ejercicio) con informe de auditoría y certificados por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la jurisdicción. Deberán adjuntar dichos Estados Contables en original o copia certificada por escribano público.
- l) Copia del Certificado del Registro de Deudores Alimentarios Morosos de la Provincia de Buenos Aires, abarcando para el caso de las personas jurídicas a los miembros de su órgano de administración, titulares y suplentes.
- m) Vehículos propios y/o contratados y personal afectado: Listado de los vehículos a utilizar, detallando dominio y choferes que prestan el servicio para cada uno.  
El oferente deberá contar con vehículos propios y/o contratados - los cuales deberán estar **equipados con cámara frigorífica**- para el transporte de alimentos que requieran cadena de frío, habilitados por todos los organismos técnicos pertinentes en su área de competencia.

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

Deberá adjuntar la siguiente documentación de los vehículos:

- a. Fotocopia de los títulos de propiedad de los vehículos o cédula verde y en caso de ser contratados, fotocopia de los títulos de los vehículos a contratar adjuntando nota de la empresa que proveerá en la que se compromete a facilitarlos al oferente por un período no menor a la duración de la prestación.
- b. Fotocopia de la habilitación de los vehículos por organismos técnicos competentes en caso de corresponder.
- c. Fotocopia del Comprobante de Seguro por accidentes del Personal afectado al transporte de alimentos.
- d. Fotocopia del registro de conductor de cada chofer (como mínimo se deberá acompañar la misma cantidad que los vehículos exigidos).
- e. Fotocopia de la Verificación Técnica Vehicular (V.T.V.) de cada vehículo.

- f. Fotocopia de la Póliza de Seguro de los vehículos.
- n) Declaración Jurada por medio de la cual el oferente se compromete a contar con un Servicio de Control Bromatológico propio o contratado durante todo el plazo de la prestación. Asimismo, se deberá presentar fotocopia de la matrícula del Profesional encargado del control bromatológico, debidamente firmada y sellada por el mismo. El profesional puede ser el Lic. en Nutrición, en Alimentos o carreras afines.
- o) Certificados de antecedentes de prestaciones: Los oferentes deberán presentar certificados de antecedentes comprobables de servicios de características similares a los exigidos en el presente pliego, con los cuales se acredite una prestación no inferior a un año. Dichos servicios podrán ser de establecimientos hospitalarios, asistenciales, educacionales, dependientes del estado nacional, provinciales, municipales o privados, entre otros.
- p) Indicadores económicos–financieros que acrediten la solvencia del oferente, los que al menos deberán incluir los siguientes datos:
1. Índice de liquidez
  2. Índice de solvencia
  3. Índice de endeudamiento
  4. Porcentaje de ventas proyectadas en caso de ser seleccionado en el concurso de precios sobre el total de ventas del último año fiscal.
- r) El oferente podrá mejorar el servicio sugerido y/o el marco nutricional mediante la adición de alimentos adicionales a los ofertados siempre que dé cumplimiento a las formas y valores establecidos en el art. 12 del PBCG. Dicha circunstancia deberá estar aclarada específicamente en la oferta presentada, y estar comprendidos en el valor por renglón incluido en la planilla de cotización, quedando establecido que la inclusión de alimentos adicionales no autoriza la modificación del precio establecido por renglón. Será potestad de la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos aceptar o denegar la incorporación de los mismos, de acuerdo a la opinión técnica de los responsables de nutrición. En el caso de ser aceptados, serán tenidos en cuenta al momento de la valoración de la oferta y caso contrario no serán tenidos en cuenta sin perjudicar el resto de la oferta.
- s) Los catálogos, folletos, prospectos, planos, publicaciones, certificaciones, etc. que no se soliciten expresamente y que el proponente desee incluir a fin de ampliar o ilustrar su oferta.
- t) Último formulario N° 931 SUSS- Declaración jurada, presentación, nómina de empleados expedida por AFIP y comprobante de pago.
- u) Presentación de seguro de accidentes personales en caso de no liquidar a través del F.931.



- v) En caso de corresponder contrato de afiliación de ART.
- w) Muestra de los ítems cotizados.
- x) Certificado PYME en caso de corresponder.
- y) Declaración Jurada constituyendo domicilio de la Sede principal de Operaciones del oferente. En caso que la sede se encuentre radicada en el Partido de Lanús, el oferente deberá presentar la documental que acredite el derecho real sobre la misma y la actividad económica que lleva a cabo en el lugar.
- z) Declaración Jurada manifestando no poseer juicios en trámite contra la Municipalidad. Los proveedores con domicilio legal y/o comercial en el Partido de Lanús deberán presentar, además, Declaración Jurada manifestando no poseer deuda de aquellos Tributos Municipales en los que se encuentren alcanzados de acuerdo con la actividad que desarrollen a la fecha de presentación de la propuesta.

#### **Sobre N° 2:**

En su cubierta deberá indicar en letras mayúsculas de imprenta la leyenda "OFERTA", y en su interior deberá contener la Oferta Económica (Pedido de Cotización) original, firmada y sellada por el oferente.

Toda la documentación deberá estar firmada en todas sus fojas, incluidos los folletos o formularios, por el oferente o su representante legal. Asimismo, deberán estar foliadas correlativamente en todas sus hojas en el ángulo superior derecho y con un índice que indique los folios en los que se incluyen los documentos e información requeridos.

**ARTÍCULO 13.1- RECHAZO Y/O DESESTIMACIÓN DE LA OFERTA. CAUSALES DE RECHAZO AUTOMÁTICAS:** La falta de presentación de la documentación requerida en los incisos **a), b), c) y d)** del artículo 13 del presente Pliego, así como los vicios que presenten motivará el rechazo de la oferta en el Acto de Apertura.

La omisión de la presentación de la documentación solicitada en los incisos restantes, así como los vicios que presenten, sean mencionados en el acto de apertura o no, podrán ser subsanados por el oferente dentro de las cuarenta y ocho (48) horas desde la notificación efectuada por el Municipio. Vencido dicho plazo sin que dé cumplimiento a la intimación, la oferta será desestimada.

Las causales de rechazo que resulten inadvertidas en el Acto de apertura de propuestas podrán surtir efecto durante su posterior estudio.

#### **ARTÍCULO 13.2- UNIÓN TRANSITORIA**

Si el oferente se presentara como una Unión Transitoria, cada integrante deberá estar

inscripto en el Registro de Proveedores Municipal.

Asimismo, deberán acompañar, además de lo solicitado por el Artículo 13 en lo que resulte pertinente:

- a) Copia **certificada** por Escribano Público del compromiso de constituirse en UT. En caso de resultar adjudicado, deberá presentar el Contrato de Constitución, el que deberá contener el porcentaje de participación de cada uno de sus miembros.
- b) Declaración Jurada en donde todos los miembros brindan su compromiso expreso de responsabilidad principal, solidaria e ilimitada durante el proceso de licitación, el cumplimiento de todas las obligaciones del contrato, su responsabilidad frente a terceros y a todas las demás obligaciones y responsabilidades legales y contractuales.
- c) Declaración Jurada de mantener la vigencia de la UT hasta que se hayan cumplido la totalidad de las obligaciones emergentes del contrato.
- d) Declaración Jurada de mantener la composición de la UT durante el plazo mencionado en el apartado anterior, así como también de no introducir modificaciones en los estatutos de las empresas integrantes que importen una alteración de la responsabilidad sin la aprobación de la Municipalidad, ni en el Contrato constitutivo de UT.

#### **ARTÍCULO 14. PLAZO DE MANTENIMIENTO DE LA OFERTA**

Conforme al Artículo 21 del Pliego de Bases y Condiciones Generales, las ofertas deberán ser acompañadas con una garantía que será del 5% del monto ofertado. Asimismo, dicha garantía debe mantenerse por el término de treinta (30) días hábiles a contar de la fecha del Acto de Apertura. Si el oferente no manifestara en forma fehaciente su voluntad de no renovar la garantía de mantenimiento de oferta con una antelación mínima de cinco (5) días anteriores al vencimiento del plazo, aquella se considerará prorrogada automáticamente por un lapso igual a la inicial.

#### **ARTÍCULO 15. GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA**

De acuerdo a lo establecido en el Artículo 21 del Pliego de Bases y Condiciones Generales, las ofertas deberán ser acompañadas con una garantía de oferta que será del cinco por ciento (5%) del monto ofertado, con una vigencia no inferior a treinta (30) días hábiles, pudiendo constituirse en algunas de las siguientes formas:

- a) Dinero efectivo que deberá ser depositado en la Tesorería de la Municipalidad. En el presente caso, los oferentes deberán acompañar la constancia de constitución del depósito juntamente con la propuesta.-
- b) Cheque certificado a la orden del Municipio.-
- c) Fianza o aval otorgado por entidad bancaria.-

d) Póliza de seguro de caución de garantía de mantenimiento de oferta original, suscrita por la compañía aseguradora.-

e) Pagaré simple a la vista suscripto por quienes tengan el uso de la firma social o actuaren con poderes suficientes, como forma de afianzamiento.

El desistimiento de la oferta antes del vencimiento del plazo de validez establecido conlleva a la pérdida de la garantía de oferta.

#### **ARTÍCULO 16. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO**

La garantía de cumplimiento de contrato se presentará de conformidad a lo establecido en el Artículo 21 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

#### **ARTÍCULO 17 - PÉRDIDA DE GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO – INTEGRACIÓN DE LA GARANTÍA**

Si el adjudicatario no integra la garantía de cumplimiento del contrato con carácter posterior a la entrega de la Orden de Compra, se le intimará en forma fehaciente. Vencido el plazo otorgado en la intimación sin que se haya cumplimentado tal obligación, se le rescindirá el contrato con la pérdida de la garantía de la oferta o de un monto equivalente a dicha garantía, sin perjuicio del cargo que se le formule al adjudicatario por los daños y perjuicios que dicha conducta pueda haberle ocasionado al Municipio.

#### **ARTÍCULO 18. APERTURA**

Las propuestas serán abiertas el **XX/XX/2023** a las **XX:00 horas**, en la Municipalidad de Lanús, sita en Av. Hipólito Yrigoyen 3863, con la presencia de autoridades de la Municipalidad, labrándose el acta correspondiente que será firmada en forma obligatoria por el Jefe de Compras, los funcionarios asistentes y los oferentes presentes que acrediten la personería para tal fin.

Asimismo, los actos de apertura podrán ser vistos en formato virtual tal como se detalla en el Anexo IV del presente pliego.

Se procederá en primer término a la apertura de los sobres indicados como **“DOCUMENTACIÓN”** (sobre N° 1), rechazándose aquellas ofertas que no se ajusten a lo requerido en el Artículo 13.1 del presente pliego.

Finalizada la primera etapa se procederá a la apertura de los sobres consignados como **“OFERTA”** (sobre N° 2).

En esa oportunidad se labrará un acta en la que se dejará constancia de los oferentes

presentes como así también de aquellas ofertas que hayan sido rechazadas en ese acto. Las ofertas que se consideren admitidas deberán tramitar la constancia de control bromatológico realizado por la Municipalidad de Lanús.

Una vez iniciado el Acto no podrá ser interrumpido bajo ningún concepto, salvo por causales de fuerza mayor, debidamente consentidas por las autoridades municipales presentes.

Durante el acto de apertura se procederá, únicamente, a la supervisión de las causales de rechazo automático conforme lo estipula el Artículo 13.1 del presente pliego. Asimismo, no se permitirá la toma de fotografías ni las grabaciones de videos por personas ajenas al Municipio de Lanús.

En el acto de apertura no se aceptarán observaciones que versen sobre el contenido del expediente o de las ofertas, a tales fines se deberá solicitar la vista del expediente formalmente y por escrito, pudiendo durante el acto realizar observaciones meramente de carácter procesal del mismo.

#### **ARTÍCULO 18.1- IMPUGNACIÓN DE OFERTAS Y/O DOCUMENTACIÓN**

En el Acto de apertura los oferentes no podrán tomar fotografías de las cotizaciones ni de la restante documentación presentada. A tales efectos, deberán solicitar la vista del expediente dentro de las 48 horas hábiles desde el Acto de Apertura, por nota presentada en la Dirección General de Compras (3° piso de la Municipalidad de Lanús, sita en Av. Hipólito Yrigoyen 3863) o bien por nota que deberá ser enviada al correo electrónico: [compras@lanus.gob.ar](mailto:compras@lanus.gob.ar)

La Comuna informará a los solicitantes la fecha en que podrán tomar vista de las actuaciones en la sede de la Dirección General de Compras dentro de la franja horaria de 08:30 a 13:30 hs. Desde dicha notificación y por el plazo de 48 horas, los proponentes están habilitados para formular eventuales impugnaciones que estimen pertinentes, conforme el procedimiento que se detalla en el Artículo 18.1 del presente Pliego.

Cumplido ese plazo, se considerará concluido el período de vistas e impugnación y las actuaciones quedarán reservadas para su adjudicación.

Las impugnaciones serán resueltas por el Departamento Ejecutivo en el mismo acto por el que se disponga la adjudicación.

#### **18.2 IMPUGNACIONES Y CAUCIÓN PARA IMPUGNACIONES:**

Todas las impugnaciones deberán hacerse por la Mesa General de Entradas, indicando

claramente a qué Licitación y N° de Expediente se refiere además de cumplir con los recaudos procesales que se estipulan normativamente.

Quien formule impugnaciones deberá depositar en la Tesorería Municipal, en dinero en efectivo, una garantía equivalente al 5% del monto ofertado por el oferente. Dicha garantía será devuelta sin ajuste ni monto resarcitorio alguno, a quien su impugnación le sea acogida favorablemente.

#### **ARTÍCULO 19. ACLARACIONES**

La Autoridad de Aplicación podrá solicitar todas las aclaraciones y realizar las consultas que considere convenientes sobre los detalles de las respectivas propuestas.

#### **ARTÍCULO 20. IGUALDAD DE OFERTAS**

En el caso de igualdad de valoración entre dos o más ofertas se llamará a los proponentes a mejorarlas en sobre cerrado en un plazo que se fijará al efecto. En caso de subsistir la igualdad, se hará la adjudicación de acuerdo a lo establecido en el Artículo 24 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

#### **ARTÍCULO 21. SOBRE LA COTIZACIÓN**

Dado que el espíritu de la presente contratación es la mejora cualitativa y cuantitativa de los alimentos que reciben los beneficiarios del programa, es dable destacar que sobre la base de los módulos obligatorios y mosaicos que acompañan este pliego como Anexo II, se deberá cotizar indicando las cantidades de cada ingrediente ofrecido y se podrá ofrecer la mejora del servicio ya sea aumentando las cantidades solicitadas o bien incorporando otro alimento como refuerzo o mejora de lo solicitado.

La cotización se efectuará en moneda nacional. Asimismo, deberá especificar el precio unitario y total de cada renglón, en números y letras, y en números por el total general de la propuesta. Este precio será neto. En caso de existir discrepancias entre números y letras, prevalecerá el monto expresado en letras. Cuando no se correspondan los precios totales con los unitarios, éstos se tomarán como base para determinar aquellos y el total de la propuesta. Los precios unitarios cotizados serán expresados con dos decimales. Los oferentes podrán formular propuesta por todo o parte de lo licitado, y no se admitirán ofertas parciales por renglón.

#### **IV) ADJUDICACIÓN**

## **ARTÍCULO 22. ADJUDICACIÓN.**

La adjudicación recaerá en la propuesta más conveniente para el Organismo, siempre que se cumplan con las exigencias del PBCG y el presente PCP debiendo aplicarse los siguientes criterios técnicos.

- a) Experiencia en la provisión de servicios de similares características: Para la prestación SAE: 5 puntos. Para la prestación MESA: 8 puntos.
- b) Acreditación de solvencia económico financiera: Para la prestación SAE, 5 puntos. Para la prestación MESA, 8 puntos.
- c) Certificado que acredite la condición de PYME emitido por AFIP o certificado de inscripción a RENATEP (Registro Nacional de Trabajadores y Trabajadoras de la Economía Popular): Para la prestación SAE, 5 puntos. Para la prestación MESA, 10 puntos.
- d) Mejoras sobre los valores nutricionales mínimos requeridos de acuerdo al “Marco Alimentario Nutricional SAE y MESA 2024”:
  - Entrega mínima del 50% de frutas y verduras agroecológicas: 15 puntos. Este punto resulta de aplicación únicamente a la prestación de SAE.
  - Entrega de otros alimentos agroecológicos en un porcentaje no menor al 10% (huevos, harinas, pastas, etc.): 10 puntos.
  - Entrega mínima del 50% de productos generados por productores locales: Para la prestación SAE, 2,5 puntos. Para la prestación MESA, máximo 5 puntos.
  - Que los productos de panificación (pan, galletitas, medialunas, budines, bizcochuelos, etc.) sean de panaderías locales y/o PUPAs (Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias) y se elaboren con ingredientes no industrializados, pudiendo dar cuenta de los mismos (harina, huevo, azúcar, aceite, miel, etc.): 2,5 puntos. Este punto resulta de aplicación únicamente a la prestación de SAE.
  - Que los productos tengan el menor grado de procesamiento posible (por ejemplo: mermeladas, dulce de leche, copos de maíz, yogures, etc.) y entre sus ingredientes sean principalmente derivados de alimentos: 2,5 puntos. Este punto resulta de aplicación únicamente a la prestación de SAE.
  - Que los productos destinados a escuelas sin cocina sean de elaboración propia en planta (no optar por la compra de productos empaquetados/precocidos industriales): 2,5 puntos. Este punto resulta de aplicación únicamente a la prestación de SAE.
- e) Poseer la sede principal de las operaciones en el Municipio en cuestión: Para la prestación SAE, 15 puntos. Para la prestación MESA, 20 puntos.
- f) DDJJ manifestando compromiso a cumplir el efectivo servicio en la prestación SAE, máximo 10 puntos. Para la prestación MESA, 15 puntos.
- g) Respecto a la oferta económica, cuando el precio ofertado sea inferior al establecido en el pedido de cotización, se otorgarán cinco (5) puntos cuando la diferencia con el valor unitario

prestacional máximo vigente sea de un 2%, diez (10) puntos cuando la diferencia con el valor unitario prestacional máximo vigente sea de un 4%, y once (11) puntos cuando la diferencia con el valor unitario prestacional máximo vigente sea de un 6%.

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

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

La adjudicación será notificada a los oferentes por medio fehaciente, quienes tendrán cinco (5) días para efectuar impugnaciones. La Autoridad de Aplicación se reserva el derecho de realizar adjudicaciones parciales si lo considera conveniente.

#### **ARTÍCULO 23. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO**

El contrato se perfecciona con la notificación y recepción de la Orden de Compra por parte del adjudicatario y según especificaciones del Artículo 28 del PBCG.

#### **ARTÍCULO 24. DECISIÓN DE DEJAR SIN EFECTO LA LICITACIÓN**

El Municipio podrá dejar sin efecto la contratación en cualquier momento anterior al perfeccionamiento del contrato, en todo o en parte, sin que ello genere a favor de los oferentes, derecho a reclamo o indemnización alguna.

#### **ARTÍCULO 25. LUGARES DE ENTREGA**

La mercadería requerida deberá ser entregada en los establecimientos educativos que se detallan en el ANEXO I que integra el presente pliego, cuyos domicilios se encuentran ubicados en el Municipio de Lanús, provincia de Buenos Aires, siendo por cuenta del adjudicatario los gastos de flete, acarreo y descarga desde las plantas productoras/elaboradoras y hasta cada uno de los lugares de descarga.

Las entregas deberán efectuarse de acuerdo a los días y cantidades informadas por la Administración, con la correspondiente documentación respaldatoria. Las cantidades diarias podrían sufrir modificaciones en más o menos de hasta un quince por ciento (+/- 15%).

#### **ARTÍCULO 26. FORMA Y PLAZO DE ENTREGA**

Se realizará la entrega de la mercadería de acuerdo al servicio preestablecido que surge del ANEXO II del presente pliego de licitación. En el caso del módulo la presentación será en caja de 33cm x 30cm x 18cm de fondo blanco e ilustración color conforme lo indique la Dirección General de SAE de la Municipalidad de Lanús dependiente de la Secretaría de Educación.

## **ARTÍCULO 27. TIPOS DE SERVICIO**

La prestación del servicio se determina en las condiciones indicadas en el **ANEXO "II"**, que forma parte del presente pliego.

### **27.1 MODIFICACIÓN DE TIPOS DE SERVICIOS**

El Servicio del párrafo anterior del presente artículo, está sujeto a cambios por parte del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires y deberán ser comunicados al adjudicatario por el Municipio, cualquiera de estos cambios en la prestación o su normativa no generan derecho de reclamo alguno para el adjudicatario contra el Municipio y/o el Ministerio

En caso de cambio en la modalidad de entrega según lo establecido en el artículo 11 del PBCG, donde se pase de módulo alimentario a entrega de menú, se tendrá en cuenta en todos los artículos donde se remite al "Anexo II".

## **ARTÍCULO 28. SERVICIO**

El servicio a proveer se ajustará estrictamente a las especificaciones técnicas establecidas en el ANEXO "II", que forma parte integrante del presente pliego, en el que se detalla, las características, cantidades en gramaje y forma de presentación, ello en caso de no haber resultado adjudicada la oferta superadora o mejora nutricional.

## **ARTÍCULO 29. MODIFICACIÓN DEL SERVICIO**

El servicio sólo podrá modificarse en los siguientes casos:

1. Cuando un acontecimiento imprevisible o casos de fuerza mayor, fehacientemente comprobados, así lo justifique.
2. Cuando el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires y/o la Municipalidad instrumenten servicio general.

Toda modificación deberá contar obligatoriamente con la autorización fehaciente del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires y de la Municipalidad.

## **ARTÍCULO 30. MENÚS OPCIONALES**

En los casos que se deba proveer un menú alternativo u opcional, lo determinará y lo aprobará el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad, dejando expresa constancia, que los Establecimientos carecen de facultades para determinar un cambio de menús.

- a) **Menús especiales:** A solicitud de las autoridades escolares, con prescripción médica, y previa autorización del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad y/o de la Municipalidad de Lanús. El adjudicatario deberá proveer los menús necesarios para



atender los regímenes especiales de alimentación del o los alumnos.

- b) La prescripción médica deberá indicar durante cuánto tiempo se realizará el menú especial.

### **ARTÍCULO 31. PROVISIÓN Y CALIDAD DE LOS PRODUCTOS**

El adjudicatario se obliga a suministrar el servicio cumplimentando lo establecido por el Código Alimentario Argentino y las normas legales dictadas o a dictarse concordantes con el mismo, especialmente:

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

### **ARTÍCULO 32. PRODUCTOS NO PREVISTOS**

Todo producto no previsto en el presente pliego deberá ser autorizado expresamente por el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires y la Municipalidad.

### **ARTÍCULO 33. CANTIDADES ESTIMADAS DE SERVICIOS DIARIOS**

Las cantidades de servicios diarios que se deberán proveer se encuentran discriminados en los Renglones que se detallan en el ANEXO II que integra el presente pliego. Y las mismas deberán respetarse estrictamente al momento de la entrega para la elaboración. La facturación se realizará conforme se establece en el Art. 56 de Facturación.

### **ARTÍCULO 34. DÍAS DE PRESTACIÓN**

El servicio deberá prestarse los días hábiles y sábado inclusive si se solicitara por parte de la Dirección General del SAE , excluyéndose, por ende, los días domingos, feriados nacionales,

no laborables, asuetos, duelos nacionales, y los que se determinen oportunamente para realizar los servicios de desinfección, desinsectación y desratización de los establecimientos educativos.

El establecimiento o la Municipalidad notificarán a la concesionaria con veinticuatro (24) horas de anticipación el tipo de servicio y la cantidad de raciones solicitadas.

**En caso de que por razones fundadas el proveedor adjudicatario de la zona no llevara adelante la distribución de los módulos/servicio diario dicha zona será cubierta por otro adjudicatario a designar por la municipalidad que haya resultado también adjudicatario del servicio, para la selección la municipalidad se basará en la operatividad, calidad del servicio y antecedentes en la ejecución.**

### **ARTÍCULO 35. HORARIOS PARA LA ENTREGA DE SERVICIOS**

El horario de entrega será determinado oportunamente por las Autoridades de cada Establecimiento Educativo, conforme a las características de cada uno: nivel inicial, primario, especial, etc. El adjudicatario deberá proceder a entregar la mercadería, conforme lo indique la Dirección General de SAE que establecerá un cronograma sobre las entregas diarias en caso del SAE y notificará con diez días de anticipación a los adjudicatarios las fechas en las cuales entregará la mercadería a cada establecimiento educativo en el caso de los módulos MESA.

Los canales de comunicación deben ser SAE Autoridades de cada Establecimiento Educativo y SAE adjudicatarios, no debe existir comunicación entre los directivos de los establecimientos educativos y los adjudicatarios.

### **V) SOBRE LOS RECURSOS AFECTADOS**

- **VEHÍCULOS Y CONTENEDORES TÉRMICOS**

### **ARTÍCULO 36. VEHÍCULOS Y CONTENEDORES TÉRMICOS**

El oferente deberá contar con la cantidad necesaria de vehículos propios o contratados en relación a la cantidad de establecimientos, los cuales deberán estar habilitados por todos los organismos técnicos pertinentes, en su área de competencia (Municipalidad de Lanús, SENASA, etcétera).

En caso de tratarse de vehículos contratados, además de la respectiva habilitación deberá existir un convenio de exclusividad a favor del oferente, por un período no menor a la duración de la prestación de los servicios adjudicados.

- **PERSONAL**

## **ARTÍCULO 37. REQUISITOS**

- 1) El personal dependiente del adjudicatario deberá cumplir con los siguientes requisitos:
  - a) Mayor de dieciocho (18) años de edad
  - b) Contar con libreta sanitaria habilitante y actualizada del Municipio de Lanús u otro organismo público o privado.
  - c) Ser competente en su cometido, a tales fines la empresa deberá garantizar la capacitación del personal.
  - d) El personal debe contar con carnet de manipulación de alimentos y libreta sanitaria vigente.

## **2) REPRESENTANTE TÉCNICO**

A los efectos de la adjudicación, se tendrá en cuenta aquellos proveedores que cuenten con el servicio de un REPRESENTANTE TÉCNICO. Se entenderá como representante técnico al profesional licenciado en nutrición con título habilitante. No debe articular con las escuelas, ante cualquier eventualidad deben notificar a la Dirección Gral de SAE.

## **ARTÍCULO 38. NÓMINAS DE PERSONAL**

Previo a comenzar la prestación, el adjudicatario deberá presentar en la Municipalidad de Lanús una nómina de su personal, en la cual constaran, los siguientes datos actualizados de cada uno de ellos:

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

Cuando dicha nómina deba ser actualizada el proveedor lo hará dentro de las cuarenta y ocho (48) horas, en que se produzca alguna variante en su dotación. –

## **ARTÍCULO 39. IDENTIFICACIÓN PERSONAL**

Todo el personal deberá lucir su identidad con una plaqueta identificatoria (o leyenda bordada), colocada en la solapa izquierda o bolsillo superior de la prenda que, vista,

conteniendo los siguientes datos:

- a) Nombre de la empresa
- b) Apellido y nombre de la persona
- c) Función que desempeña

#### **ARTÍCULO 40. LIBRETAS SANITARIAS**

Todo el personal deberá contar con la libreta sanitaria vigente expedida por la Municipalidad de Lanús u otro organismo público o privado.

#### **ARTÍCULO 41. SALUD DEL PERSONAL**

El adjudicatario no podrá brindar el servicio, sin tomar los resguardos correspondientes, respecto a que ningún manipulador que padezca o sea vector de enfermedades de transmisión alimentaria, posea heridas, infecciones cutáneas, llagas, diarreas, enfermedades respiratorias, etc.

#### **ARTÍCULO 42. COMPORTAMIENTO**

El comportamiento del personal deberá ser en todo momento correcto y eficiente, pudiendo las autoridades del Municipio, emplazar a la empresa para la separación perentoria de aquél que así no lo hiciere. No se debe brindar información a los establecimientos educativos, es función de la Dirección General del SAE.

Asimismo, la Municipalidad se reserva el derecho de exigir al adjudicatario la remoción de cualquier miembro de su personal, del Establecimiento Educativo, en el que presta servicio.

#### **ARTÍCULO 43. LUGARES DE PERMANENCIA Y CIRCULACIÓN**

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

#### **ARTÍCULO 44. DEPENDENCIA LABORAL**

Todo el personal afectado a este servicio estará bajo exclusivo cargo del adjudicatario, corriendo por su cuenta salarios, seguros, leyes sociales y previsionales y cualquier otro gasto sin excepción, vinculado con la prestación del servicio, no teniendo en ningún caso la misma relación la Municipalidad de Lanús.

Por otra parte, queda debidamente entendido que la Municipalidad de Lanús no asumirá responsabilidad alguna y estará desligado de todo conflicto o litigio que eventualmente se genere por cuestiones de índole laboral entre el adjudicatario y el personal que éste ocupare

para ejercer la actividad que se le ha contratado y que, en consecuencia, pudiera implicar la intervención del gremio que los nuclea y/o de aquellos organismos estatales vinculados con el contralor de transgresiones a normas establecidas para el orden laboral, o del cumplimiento de convenios colectivos de trabajo en vigencia.

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

## **VI) \_\_\_\_\_ SOBRE EL CONTROL BROMATOLÓGICO**

### **ARTÍCULO 45. SERVICIO DE CONTROL BROMATOLÓGICO**

El adjudicatario deberá contar con un Servicio de Control Bromatológico propio o contratado en sus depósitos y/o plantas elaboradoras durante todo el plazo de la prestación y deberá realizar informes bromatológicos trimestrales, remitiendo copia a la Municipalidad de Lanús dentro de los diez (10) días posteriores a la finalización del mes de prestación. Los informes presentados deberán contar con un detalle minucioso de cada relevamiento higiénico-sanitario efectuado en las plantas o depósitos del adjudicatario, y protocolos de análisis correspondientes a las tomas de muestras realizadas. En caso de cambio del profesional en relación de dependencia o del Servicio de Control Bromatológico contratado, se deberá informar y realizar las presentaciones correspondientes ante la Municipalidad.

El transporte de viandas o mercadería, al egresar del establecimiento productor, deberá ser acompañado por una HOJA DE RUTA, en la que se detalle como mínimo:

- Fecha y hora
- Lugar de carga
- Dominio del vehículo
- Lugar de destino (escuelas)
- Tipos de alimentos
- Temperaturas del transporte, y
- La leyenda "LOS ALIMENTOS DETALLADOS EN EL PRESENTE DOCUMENTO, CUMPLEN CON LAS CONDICIONES BROMATOLÓGICAS EXIGIDAS EN CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO Y SON APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO"
- Firma y sello con Nro. de matrícula del Profesional responsable declarado en la documentación presentada en el sobre N° 1 o a quien se designe en su ausencia (responsable de calidad o de planta). El profesional puede ser Lic. en Nutrición o en alimentos o carreras afines.

La HOJA DE RUTA será recibida en la Estación Sanitaria de la Dirección de Bromatología,

sita en Av. Intendente Manuel Quindimil 857, Lanús Oeste y se controlará la documentación del transporte (habilitación para el transporte de alimentos, libretas sanitarias del chofer y acompañantes), el orden de la estiba y la higiene, la desinfección mensual y todo aquello que se considera relevante para el transporte adecuado de los alimentos.

## **VII)            SOBRE LA HIGIENE Y LIMPIEZA**

### **ARTÍCULO 46. HIGIENE Y LIMPIEZA**

El adjudicatario deberá mantener en perfectas condiciones de higiene:

- a) Las plantas elaboradoras y los depósitos que utilice, con sus instalaciones y equipos.
- b) Los vehículos con los que transporte las mercaderías.

Asimismo, deberá tomar los recaudos para que las operaciones de carga y descarga, ingreso y egreso de mercadería se desarrollen en condiciones de higiene. Asimismo, deberá realizar la limpieza de todos los locales y bienes de uso necesarios para el cumplimiento de la prestación del servicio, quedando a su exclusivo cargo la afectación del personal, el aprovisionamiento y los gastos que demande la adquisición de los elementos destinados para el logro de tal fin.

### **ARTÍCULO 47. DESINFECCIÓN, DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN**

El adjudicatario deberá efectuar, toda vez que sea necesario y como mínimo con una frecuencia mensual, la desinfección, desinsectación y desratización de las instalaciones afectadas a la prestación del servicio adjudicado: sectores de cocina, depósitos de víveres, vestuarios, etc. A tal efecto deberá contar con las empresas que están habilitadas y en un todo de acuerdo con las normas vigentes.

## **VIII)            SOBRE LOS REQUISITOS A CUMPLIMENTAR EN EL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO**

### **ARTÍCULO 48. HABILITACIÓN DE UN “LIBRO DE ÓRDENES”**

A los efectos de asentar las comunicaciones u observaciones vinculadas a la prestación de la provisión de mercadería en el establecimiento educativo, el adjudicatario proveerá a la Municipalidad de Lanús, con una antelación no menor de veinticuatro (24) horas a la fijada para el comienzo de la prestación, de un (1) libro de Actas con hojas numeradas.

Se le entregará al representante responsable en el momento de notificarse una copia fiel de las actas labradas.

#### **ARTÍCULO 49. DESIGNACIÓN DE REPRESENTANTES**

La firma adjudicataria designará previo a dar comienzo a la prestación, uno o varios representantes responsables que permanecerán en el edificio durante la entrega de la mercadería. Contarán con facultades de decisión, a los efectos de coordinar y asegurar el cumplimiento de la entrega de la mercadería, como así también tomar conocimiento de las notificaciones que imponga la Municipalidad de Lanús.

La firma adjudicataria designará y asentará fehacientemente en el Libro de Órdenes.

#### **ARTÍCULO 50. MODIFICACIÓN DE CUPOS**

La cantidad de cupos está sujeta a la decisión del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires, Dirección del SAE y/o la Dirección General del SAE del Municipio de Lanús.

#### **ARTÍCULO 51. ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS NO PREVISTOS.**

Se incorporarán al Servicio Alimentario Escolar, únicamente con la autorización del MINISTERIO DE DESARROLLO DE LA COMUNIDAD, en las modalidades que se asignen. La Municipalidad notificará en forma fehaciente a los Directivos del Establecimiento Educativo que fue incorporado al Sistema Alimentario Escolar.

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

#### **IX) \_\_\_\_\_ SOBRE LAS FISCALIZACIONES**

#### **ARTÍCULO 52. FISCALIZACIONES**

Todos los aspectos de la prestación serán objeto de una permanente fiscalización reservándose la Dirección General de SAE del Municipio el derecho de efectuar visitas aleatorias en las plantas que la Adjudicataria tenga o a los diferentes establecimientos educativos en el momento de entrega de la mercadería, incluyéndose dentro de la fiscalización y en forma enunciativa:

I. Los servicios y los diferentes requerimientos, acciones y etapas de su provisión, desde los insumos y el proceso de elaboración de las comidas, así como su almacenamiento, transporte, carga y descarga, composición y calidad, conservación, distribución y cumplimiento de módulos/menú, horarios y cantidades. En especial, se controlará fechas de vencimientos y faltantes.

- II. Gramaje de cada uno de los componentes de la ración servida.
- III. El estado, conservación, funcionamiento, cantidades y uso de los sectores, instalaciones y elementos cedidos en uso.
- IV. El mantenimiento del estado, funcionamiento, disponibilidad, capacidades, cantidades y características técnicas de la planta elaboradora, sus instalaciones y equipamiento, los vehículos, los contenedores isotérmicos y el control de alimentos.
- V. Labrado de actas sobre irregularidades constatadas para su elevación a autoridad competente a los fines de aplicar las penalidades consignadas en el Presente Pliego.

**a) FISCALIZACIÓN GENERAL:**

La municipalidad y la Dirección General de SAE, cuando así lo determine, efectuará el contralor de la prestación, mediante personal idóneo que concurrirá a los establecimientos educativos así como también a la plantas elaboradoras, oficinas y toda otra instalación denunciada por el adjudicatario para efectuar inspecciones de rutina o las espaciales que se requieran a fin de determinar que el adjudicatario cumple con las obligaciones a su cargo, debiendo este último y sus dependientes colaborar con el personal de la fiscalización arriba referido en todo lo que haga al cumplimiento de las funciones de este último.

**b) FISCALIZACIONES PARTICULARES**

Sin perjuicio de la fiscalización general que se efectúe en cada establecimiento educativo las autoridades docentes, responsables de los establecimientos educativos, están facultados para fiscalizar la prestación en el establecimiento educativo.

**ARTÍCULO 53. GARANTÍA DE PRESTACIÓN**

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

**PROVISIÓN DE BALANZA PARA CONTROL DE MERCADERÍA**

A tales propósitos, el proveedor una vez adjudicado, el proveedor DEBERÁ contar en cada vehículo con una balanza portátil, digital y de características similares o iguales al modelo MORETTI LPA 15 KGS 220V, DOBLE VISOR. la que deberá encontrarse en todo momento en perfecto estado de funcionamiento para ser utilizada por éste o por quien lo requiera para iguales fines.

**X) SOBRE LA RECEPCIÓN DE LOS SERVICIOS Y FACTURACIÓN**

El adjudicatario contra la entrega de la mercadería, hará firmar diariamente al personal Directivo a cargo de cada Establecimiento Educativo, remito por triplicado, que indicará claramente la cantidad, marca y tipo de mercadería entregada, gramaje, tipo de servicio,



fecha de entrega y cupos entregados. En el caso de que se designe a otra persona que recepcione las mismas, deberá estar expresamente autorizada por nota (indicando nombre, apellido y DNI); no obstante, el Directivo seguirá siendo el responsable firmante. El remito, además de estar firmado, deberá contener el sello del Establecimiento Educativo interviniente. . En el caso de que existiera alguna observación/faltante y esta sea subsanada, debe ser “salvado” con firma y sello, por el responsable del establecimiento en el remito original.

El remito deberá estar sellado, asimismo, por la Dirección de Bromatología de la Secretaría de Salud del Municipio de Lanús. No se sellarán aquellos remitos sin la presentación de la Hoja de ruta y el control sanitario pertinentes. Es obligatorio que todos los transportes realicen el control sanitario diariamente.

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

#### **ARTÍCULO 54. RECHAZO DE MERCADERÍAS O SERVICIOS**

Cuando los elementos adquiridos o servicios contratados no se ajusten a la calidad requerida, se procederá a su rechazo en el momento de la entrega debiendo labrarse el acta respectiva y la que será firmada por los funcionarios correspondientes conforme al artículo 32 del PBCG. No obstante se deberá reponer la mercadería correspondiente al servicio del día en forma inmediata teniendo en cuenta que la cobertura del servicio diario es prioridad.

#### **ARTÍCULO 55. PARTE DE RECEPCIÓN DEFINITIVA**

Parte de recepción definitiva a partir de las constancias de dichos remitos se confeccionará mensualmente por el adjudicatario, un Remito Definitivo que será presentado en la Municipalidad de Lanús, dentro de los cinco primeros días del mes siguiente y deberá especificar, las cantidades por la mercadería entregada, unidad de medida, precio unitario, total por producto e importe total.

#### **ARTÍCULO 56. FACTURACIÓN**

- a) Tramitación de las facturas. La facturación se realizará de acuerdo al real Servicio Prestado, y no superará el importe que resulte del cálculo, de la totalidad de los alumnos que concurrieron a tomar servicio por el importe que el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad fije para las distintas modalidades.
- b) La cantidad de alumnos que concurrieron a tomar el servicio, surge, conforme al pedido basado en la asistencia media, que entregará diariamente a la Municipalidad de Lanús el directivo del Establecimiento Educativo, para las diferentes modalidades

- de prestaciones, comedor, desayuno y merienda completa.
- c) La correspondiente factura, se deberá presentar en original y una (1) copia, con su respectivo remito firmado por la autoridad del establecimiento educativo o quien este designe a tal fin, como así también sellado por la Dirección de Bromatología de la Secretaría de Salud del Municipio de Lanús.
  - d) Las correspondientes facturas deberán presentarse por zona en forma mensual por el adjudicatario, discriminado por diferentes modalidades del servicio.
  - e) La factura se deberá presentar en la Municipalidad de Lanús, en la ventanilla habilitada a tal efecto, sita en Av. Hipólito Yrigoyen 3863, 4to piso, Secretaría de Educación, quien no recibirá ninguna factura que no reúna, los requisitos exigidos en el presente Pliego de Bases y Condiciones Generales y Particulares.

#### **ARTÍCULO 57. CONDICIÓN DE PAGO**

Dentro de los 30 días hábiles desde la fecha de la presentación de la factura en razón de los montos adjudicados y con referencia a las prestaciones efectivamente cumplidas dentro de cada mes calendario.

#### **XI) CLAUSULAS COMPLEMENTARIAS**

##### **ARTÍCULO 58. COMPROMISO DE CONTINUIDAD**

Al suscribir el contrato el adjudicatario reconoce que se trata de la prestación de un Servicio Público Esencial y que su interrupción o suspensión puede ocasionar serios perjuicios al interés general y afectar la salud de los comensales. Por ello acepta la aplicación de las leyes de orden público existentes, que no permiten al adjudicatario por ninguna causa interrumpir, suspender o abandonar el servicio, sea total o parcialmente. En caso de resultar adjudicataria una Unión Transitoria (U.T.) o una Asociación de Colaboración, las firmas integrantes de aquéllas serán solidariamente responsables por el cumplimiento del Contrato.

##### **ARTÍCULO 59. PROHIBICIÓN DE TRANSFERIR EL CONTRATO**

Al adjudicatario le queda taxativamente prohibida la transferencia total o parcial del contrato suscripto con la Municipalidad de Lanús a terceras personas por cualquier título.

##### **ARTÍCULO 59 BIS. INCREMENTO**

Las autoridades del Municipio de Lanús podrán disponer aumentos o reducciones de ítems contratados o creación de nuevos ítems cuyo valor no exceda en conjunto el veinte (20) por ciento del monto total del contrato, los que serán obligatorios para el contratista.

## **ARTÍCULO 60. MORA**

La adjudicataria quedará constituida en mora automáticamente por el solo hecho de excederse en los plazos estipulados en el Art. 35 del presente pliego sin necesidad de interpelación judicial o extrajudicial alguna y estará obligado al pago de las multas correspondientes.

## **ARTÍCULO 61. PENALIDADES**

El incumplimiento de las obligaciones contraídas por los proponentes, preadjudicatarios y/o adjudicatarios que sea constatado por la Dirección General de SAE, autoridades docentes, responsables de los establecimientos educativos o el organismo responsable de la fiscalización del Servicio conforme el art. 51 del PBCP y el art. 34 del PBCG, dará lugar a la aplicación de las penalidades, que en lo pertinente a continuación se transcribe:

- **A. A los proponentes:** Por desistimiento parcial o total de la oferta dentro del plazo de mantenimiento: Pérdida proporcional o total de la garantía, estando además a su cargo las diferencias de precio entre su propuesta y la que se adjudique en la misma contratación.

- **B. A los preadjudicatarios:** Por desistimiento parcial o total de su propuesta: Pérdida proporcional o total de la garantía; estando además a su cargo las diferencias de precios entre su propuesta y la que se adjudique en el mismo acto licitatorio, siempre que hubiere otras ofertas válidas para su adjudicación, o las que surjan de una nueva contratación a realizar con un tercero.

- **C. A los adjudicatarios:**

- 1. Por encontrarse faltantes en las fiscalizaciones de los (MESA),** durante las aperturas aleatorias del 10% del cupo entregado en cada establecimiento.

Por cada producto detectado en falta se cobrará una penalidad de 10 veces su valor vigente a la fecha de la sanción, en virtud del producto declarado en el cuadro de marcas.

- 2. Entrega de material indebido, alterados, contaminados, adulterados, falsificados** según lo dispuesto por el Código Alimentario Argentino o en malas condiciones, se aplicará una multa equivalente al valor total del cupo de los servicios prestados ese día en el establecimiento donde se realiza dicho incumplimiento.

- 3. Por entrega de alimentos con falta de rotulación,** el CIENTO POR CIENTO (100 %) del valor total del cupo de los servicios prestados ese día en el establecimiento donde se detecte la falta.

**4. Por no solicitar autorización de reemplazos** en las prestaciones, se aplicará el VEINTE POR CIENTO (20%) del valor total del cupo de los servicios prestados ese día en el establecimiento donde se detecte la falta.

**5. Por trasgresión a las B.P.M.** (Buenas Prácticas de Manufactura, MERCOSUR 1996) el CIENTO POR CIENTO (100%) del valor del valor total del cupo de los servicios prestados ese día en el establecimiento donde se detecte la falta, considerando cada situación en forma individual.

**6. Por entregar el remito sin especificar el producto, marca y gramajes o unidades correspondientes,** el VEINTICINCO POR CIENTO (25%) del valor total del cupo de los servicios prestados ese día en el establecimiento, en el día en que se verifica la infracción.

**7. Por falta de coincidencia del remito con el tipo de mercadería entregada,** el TREINTA POR CIENTO (30%) del valor total del cupo de los servicios prestados ese día en el establecimiento, en el día en que se verifica la infracción, o en el caso de secundarias, el módulo/menú que tenga asignado.

**8. Por entrega de mercadería inferior a la cantidad de los cupos asignados,** el CINCUENTA POR CIENTO (50%) del valor total del cupo de los servicios prestados ese día en el establecimiento, en el día en que se verifica la infracción.

**9. Por diferencia mayor al 5% entre el remito y la cantidad de mercadería entregada,** el CINCUENTA POR CIENTO (50%) del valor total del cupo de los servicios prestados ese día en el establecimiento, en el día en que se verifica la infracción.

**10. Por no mantener** en los depósitos un almacenamiento ordenado e higiénico, o por no mantener en áreas bien diferenciadas alimentos de material descartable y material de limpieza, o por no contar con suficiente estantería en depósitos y mantener los alimentos en el suelo, o por mantener bolsas o envases destapados, mal cerrados y/o sin rótulos identificatorios y toda otra consideración sobre el área, el VEINTE POR CIENTO (20 %) de la facturación del día de toda la zona asignada.

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

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

**13. Por no cumplir con las disposiciones legales** acerca del Transporte de Sustancias Alimenticias, según lo establecido en su Artículo N° 31, el CINCUENTA POR CIENTO (50%) del valor total de los servicios del establecimiento donde se realiza dicho incumplimiento.

**14. Por no presentar los informes de bromatología** el CINCO POR CIENTO (5%) del valor de lo facturado por día de retraso en la totalidad de los establecimientos adjudicados.

**15. Por no respetar los canales de comunicación** el DIEZ POR CIENTO (10%) del valor de lo facturado por día en el establecimiento adjudicado.

Nota: Notificada la ADJUDICATARIA de la o las observaciones señaladas, podrá ejercer el derecho de formular descargo por escrito, ante la CGDS y SAE, dentro de las veinticuatro (24) horas; pasado este lapso, la sanción se considerará firme y sin derecho a reclamo.

Asimismo, se informa que las penalidades pueden ser acumulativas y que la aplicación de la multa no lo exime al proveedor de la obligatoriedad de entregar la mercadería correspondiente.

## **ARTÍCULO 62. SANCIONES**

Sin perjuicio de la aplicación de las penalidades establecidas en el artículo precedente, los oferentes pueden asimismo ser pasibles de las siguientes sanciones:

- **Apercibimiento:**
  - a) Por desistimiento de la oferta.
  - b) Por incumplimientos o demoras en sus obligaciones contractuales.
  - c) Si tuvieran a criterio de las distintas dependencias usuarias dos conceptos malos al cabo de un año y siempre que los motivos del mismo no se encuentren previstos en otros causales de sanción.

- **Suspensión.**
  - a) De un (1) mes a seis (6) meses:

El proveedor que, intimado para que deposite en la cuenta de la jurisdicción o entidad contratante el valor de la multa o de la garantía perdida, no lo haga dentro del plazo que se le fijare a tal efecto.

El proveedor al que se le hayan impuesto tres (3) apercibimientos en el lapso de un año calendario, contando a partir de la imposición del primero de ellos.

- b) De siete (7) meses a un (1) año, al proveedor que vencido el plazo de cumplimiento del contrato sin que los bienes hayan sido entregados o prestados los servicios de conformidad, se rescindirá el mismo de pleno derecho con pérdida de las garantías correspondientes sin necesidad de interpelación judicial o extra judicial, debiendo luego el

organismo licitante proceder al dictado de la declaración formal de rescisión.

c) De más de un (1) año y hasta dos (2) al proveedor que incumpla en las prestaciones en que no sea posible admitir su satisfacción fuera de término, en razón de la naturaleza de las mismas y de las necesidades de la administración.

- Inhabilitación:

a) El proveedor que acumulara suspensiones por más de un año y medio (1,5 años) en el transcurso de un lapso de cuatro (4) años calendario.

En el caso de que se hubiera constatado un incumplimiento por parte del adjudicatario durante la ejecución del contrato, igualmente le será aplicada la penalidad y la sanción que pudiere corresponderle aun cuando el contrato se encontrara rescindido y/o ejecutado en su totalidad al tiempo en que se formalice el correspondiente Acto Administrativo que decide la aplicación de la penalidad y/o sanción.

#### **ANEXO I - LISTADO DE ESCUELAS**

Zona	Escuela	CUE	Módulos	Dirección
1	JI 901	6042020 0	120	Paraguay 2119, Valentin Alsina
1	EP 2	6081700 0	250	Rivadavia 151, Valentin Alsina
1	EP 3	6029440 0	409	Presidente Perón 3018, Valentin Alsina
1	EP 4	6089310 0	627	Ucrania 815, Valentin Alsina
1	ET 2	0608747 00	300	Juan Domingo Peron 3018, Lanús Oeste
1	SEC 1	0602413 00	160	Jose Ignacio Rucci 958, Lanus Oeste
1	JI 904	6042030 0	149	Ucrania 815, Lanús Oeste
1	JI 909	6434008	130	Jose Ignacio Rucci 958, Lanús oeste
1	EP 20	6029320 0	270	Jose Ignacio Rucci 958
1	ES 30	0617613 00	195	Ucrania 941, Lanús Oeste
1	ET 7	0603899 00	300	Rivadavia 145, Lanús Oeste
1	SEC 50	0617798 00	245	Paraguay 2105, Lanús Oeste

2	CEC 802	0616606 00	<b>135</b>	José León Suarez 3988 Lanús Oeste
2	SEC 18	0617317 00	<b>535</b>	Tagle 3868 , Lanús Oeste
2	EP 26	0608815 00	<b>470</b>	Dean Funes 4436 , Lanús Oeste
2	ES 25	6178060 0	<b>290</b>	General Hornos 3979, Lanús Oeste
2	JI 924	0602127 00	<b>150</b>	1° de Mayo 4171, Lanús Oeste
2	EP 35	0608685 00	<b>670</b>	1° de Mayo 4171, Lanús Oeste
2	SEC 34	0617816 00	<b>250</b>	José Leon Suarez 3942, Lanús Oeste
2	EP 48	0608814 00	<b>391</b>	José Leon Suarez 3942, Lanús Oeste
2	JI 940	0613475 00	<b>285</b>	José Leon Suarez 3970, Lanús Oeste
3	EP 5	0607923 00	<b>320</b>	Av. Rivadavia 1847, Lanús Oeste
3	JI 907	0610203 00	<b>193</b>	Enrique Fernandez 749, Lanús Oeste
3	EP 12	0603900 00	<b>295</b>	Av. Remedios de Escalada 1480, Lanus Oeste
3	CFI 1	0615196 00	<b>110</b>	Resistencia 1525, Lanús Oeste
3	JI 918	0610235 00	<b>115</b>	Liniers 1548, Lanús Oeste
3	SEC 23	0617614 00	<b>250</b>	Av. Rivadavia 1847, Lanús Oeste
3	SEC 29	0617818 00	<b>220</b>	Liniers 1536, Lanús Oeste
3	JI 933	0602125 00	<b>108</b>	Rivadavia 1845, Lanus Oeste
3	EP 54	6102360 0	<b>312</b>	Santiago Plaul 1832, Lanus Oeste
3	SEC 47	0617615 00	<b>270</b>	Fray Julian Lagos 2143, Lanus Oeste
3	SEC 52	0617802 00	<b>240</b>	Av. Remedios de Escalada 1480, Lanus Oeste
4	SEC 21	0618492 00	<b>270</b>	Monseñor Hladnik 3850, Lanus Oeste
4	EP 31	0610087 00	<b>322</b>	Andradde 740, Lanus Oeste
4	EP 41	0608241 00	<b>411</b>	Monseñor Hladnik 3949, Lanus Oeste
4	JI 936	0612780 00	<b>89</b>	Andrade 760, Lanus Oeste
4	SEC 43	0617808 00	<b>135</b>	Andrade 740, Lanus Oeste

4	SEC 44	0617824 00	<b>230</b>	3 de Febrero 4127, Lanus Oeste
4	JI 944	0620915 00	<b>137</b>	Monseñor Hladnik 3931, Lanus Oeste
4	EP 74	0610790 00	<b>445</b>	Los Patos 4140, Lanus Oeste
5	SEC 4	0610216 00	<b>340</b>	20 de Septiembre 2432, Lanus Oeste
5	JI 905	0603898 00	<b>137</b>	Moreno 32, Lanus Oeste
5	EP 9	0611599 00	<b>265</b>	Avenida Hipolito Yrigoyen 5005, Lanus Oeste
5	EP 11	0610210 00	<b>291</b>	Aristobulo Del valle 1503, Lanus Oeste
5	SEC 15	0610080 00	<b>150</b>	Joaquin V. Gonzalez 2875, Lanus Oeste
5	JI 911	0611533 00	<b>201</b>	Carlos Tejedor 1061, Lanus Oeste
5	EP 17	0611598 00	<b>373</b>	Ministro Brin 3024, Lanus Oeste
5	EP 19	0603803 00	<b>490</b>	Carlps Tejedor 1091, Lanus Oeste
5	SEC 16 ANEXO	0614690 00	<b>60</b>	Ramos 64, Lanus Oeste
5	JI 915	0603897 00	<b>100</b>	Ministro Brin 2475, Lanus Oeste
5	JI 923	0605127 00	<b>85</b>	Hipolito Yrigyen 5005, Lanus Oeste
5	EP 28	0610209 00	<b>296</b>	Carlos Gardel 1011, Lanus Oeste
5	EP 29	0605066 00	<b>309</b>	Ramos 64, Lanus Oeste
5	SEC 35	0617266 00	<b>170</b>	Ministro Brin 3024, Lanus Oeste
5	SEC 41	0617807 00	<b>185</b>	Carlos Gardel 1011, Lanus Oeste
5	JI 935	0613914 00	<b>147</b>	Medeiros 2875, Lanus Oeste
5	EP 55	0603890 00	<b>315</b>	Presidente Derqui 1665
5	SEC 48	0617617 00	<b>205</b>	Carlos Tejedor 1091, Lanus Oeste
5	SEC 51	0617819 00	<b>150</b>	Avenida San Martin 3234, Lanus Oeste
5	EP 69	6115310 0	<b>248</b>	Ministro Brin 2475, Lanus Oeste
5	SEC 58	0617801 00	<b>180</b>	Aristóbulo del valle 1503 , Lanus Oeste
6	ET 1	0609711 00	<b>300</b>	Burelas 2230, Gerli



6	ESP 501	0609713 00	<b>100</b>	Juncal 1259, Lanus Este
6	EP 7	0603895 00	<b>294</b>	Mamberti 1217, Gerli
6	EP 8	0603888 00	<b>191</b>	Bouchard 370, Lanus Este
6	EP 10	0603922 00	<b>470</b>	Anatole France 1660, Lanus Este
6	JI 914	0605408 00	<b>98</b>	Mamberti 1217, Gerli
6	JI 916	0611851 00	<b>160</b>	Tucuman 1196, Lanus Este
6	EP 22	0610187 00	<b>465</b>	Avenida Presidente Raúl Alfonsín 1758, Lanus Este
6	EP 23	0603887 00	<b>225</b>	Bolaños 820, Gerli
6	JI 922	0603886 00	<b>89</b>	Bolaños 850, Gerli
6	SEC 15	0617799 00	<b>40</b>	Bouchard 370, Gerli
6	SEC 31	0617618 00	<b>260</b>	Cordoba 878, Lanus Este
6	ARTISTICA 1	0623474 00	<b>110</b>	Bouchard y Pergamino sn, Lanus Este
6	JI 937	0612778 00	<b>75</b>	Presidente Raul Alfonsin 1758, 1er piso
6	EP 58	0610202 00	<b>290</b>	pergamino y bouchard sn
6	SEC 49	0617800 00	<b>110</b>	Anatole France 1660, Lanus Este
6	ET 9	0609708 00	<b>300</b>	29 de septiembre 1760, Lanus Este
6	JI 947	0622445 00	<b>99</b>	Pergamino 550, Lanus Este
7	JI 902	0605407 00	<b>178</b>	Sitio de Montevideo 1737, Lanus Este
7	EP 1	0610084 00	<b>638</b>	Eva Perón 2412, Lanus Este
7	EP 69	0611849 00	<b>700</b>	Ituzaingo 1762, Lanus Este
7	SEC 2	0610246 00	<b>350</b>	Avenida 9 de julio 1788, Lanus Este
7	SEC 3	0611850 00	<b>290</b>	Ituzaingo 1769, Lanus Este
7	SEC 7	0611602 00	<b>181</b>	Juncal 2436, Lanus Este
7	SEC 8	0611530 00	<b>590</b>	Ramon Cabrero 1935, Lanus Este
7	JI 913	0604346 00	<b>240</b>	Ferré 2180, Lanus Este

7	EP 18	0605414 00	<b>718</b>	General Madariaga 1960, Lanus Este
7	EP 27	0610839 00	<b>496</b>	General Ferré 2180, Lanus Este
7	SEC 22	0617612 00	<b>280</b>	Pergamino 1460, Lanus Este
7	SEC 24	0617804 00	<b>210</b>	General Madariaga 1961, Lanus Este
7	SEC 28	0617791 00	<b>150</b>	Ituzaingo 1762, Lanus Este
7	EP 36	0604340 00	<b>255</b>	Villa de Lujan 2389 , Lanus Este
7	ET 5	0609712 00	<b>370</b>	Ramon Cabrero 1751, Lanus Este
7	ESP 506	0610086 00	<b>45</b>	Avenida Eva Perón 2438, Lanus Este
7	JI 934	0604342 00	<b>127</b>	Fray Mamberto Esquiú 2754, Lanus Este
7	ESP 509	0616722 00	<b>100</b>	Ramón Cabrero 1915, Lanus Este
8	JM 1	0623154 00	<b>60</b>	29 de Septiembre 3901, Remedios de Escalada
8	SEC 5	0607301 00	<b>400</b>	Aguapey 3864 , Monte Chingolo
8	JI 908	0607541 00	<b>105</b>	Roma 2757, Monte Chingolo
8	ET 3	0610678 00	<b>275</b>	Acevedo 2778 Remedios de Escalada
8	SEC 17	0616826 00	<b>180</b>	Barragan 4601, Remedios de Escalada
8	JI 917	0607543 00	<b>90</b>	Centenario Uruguayo 2800 , Monte chingolo
8	EP 24	0607540 00	<b>255</b>	suipacha 3098, Remedios de Escalada
8	EP 30	0601734 00	<b>220</b>	Aguapey 3864 , Monte Chingolo
8	SEC 26	0617624 00	<b>320</b>	Ramon Cabrero esq. Condarco, Monte Chingolo
8	JI 929	0601823 00	<b>215</b>	Centenario Uruguayo 2469, Monte Chingolo
8	EP 42	0601822 00	<b>260</b>	Roma 2757, Monte Chingolo
8	SEC 45	0618367 00	<b>100</b>	ROMA 2757 , Monte Chingolo
8	CEC 801	6166050 0	<b>181</b>	De la Peña 3257, Monte Chingolo
8	JI 943	0620361 00	<b>180</b>	Albariños 3845, Monte Chingolo
8	EP 66	0607660 00	<b>457</b>	Condarco 2332, Monte Chingolo

9	SEC 20	0617622 00	<b>395</b>	Burelas 3353 , Monte Chingolo
9	JI 920	0603804 00	<b>305</b>	Donato Álvarez 3353, Monte Chingolo
9	SEC 32	0617684 00	<b>250</b>	Posadas 319 , Monte Chingolo
9	JI 928	0601937 00	<b>206</b>	Maure 4562, Monte Chingolo
9	SEC 36	0617821 00	<b>250</b>	Boulevard de los Italianos 1140, Monte Chingolo
9	EP 50	0613187 00	<b>324</b>	Posadas 319, Monte Chingolo
9	EP 53	0611348 00	<b>655</b>	Maure 3360, Monte Chingolo
9	EP 62	0611347 00	<b>223</b>	Pichancha 3821, Monte Chingolo
10	JM 2	0623884 00	<b>40</b>	Coronel Osorio y 25 de Mayo, Polo Educativo, Villa Jardín
10	SEC 6	0602826 00	<b>520</b>	Warnes 3493, Villa Jardín
10	ESP 504	0611600 00	<b>237</b>	Molinedo 1900, Villa Jardín
10	JI 938	0612798 00	<b>173</b>	Molinedo 1875, Villa Jardín
10	JI 939	0613915 00	<b>160</b>	Potosí 2651, Villa Jardín
10	EP 57	0607820 00	<b>320</b>	Molinedo 1900, Villa Jardín
10	EP 59	0602035 00	<b>275</b>	Yatay 2850, Villa Jardín
10	SEC 53	0617623 00	<b>190</b>	Molinedo 1900, Villa Jardín
10	SEC 56	0617820 00	<b>210</b>	Osorio 3023, Villa Diamante
10	5549	0	<b>77</b>	Cnel. Warnes 3996
10	EP 70	0602727 00	<b>240</b>	Coronel Murguiondo 2221, Lanus Oeste
10	EP 72	0602036 00	<b>249</b>	Potosí 2651, Lanus Oeste
11	ES 11	0607662 00	<b>675</b>	Cazón 1936, Monte Chingolo
11	EP 25	0605419 00	<b>255</b>	9 de julio 2002, Monte Chingolo
11	EP 33	0601021 00	<b>220</b>	De la Peña 2299, Monte Chingolo
11	EP 34	0606717 00	<b>248</b>	Eva Perón 3800, Monte Chingolo
11	JI 927	0604350 00	<b>130</b>	Pedernera 1583, Lanus Este

11	EP 37	0607661 00	<b>670</b>	Kloosterman 1757, Monte Chingolo
11	JI 930	0607545 00	<b>208</b>	Eva Perón 3779, Monte Chingolo
11	ESP 507	0601819 00	<b>200</b>	Tucuman 3750, Monte Chingolo
11	SEC 46	0617302 00	<b>200</b>	General Pico 2002, Monte Chingolo
11	JI 942	0614878 00	<b>239</b>	De la peña 2290, Monte Chingolo
11	ESP 508	0601020 00	<b>120</b>	Gral Pinto 4761, Monte Chingolo
11	JI 946	0623488 00	<b>147</b>	9 de julio y esteban echeverría, Monte Chingolo
12	CEF 160	0621994 00	<b>0</b>	Liniers 3225, Valentin Alsina
12	JI 906	6106790 0	<b>148</b>	Palacios 4094, Valentin Alsina
12	SEC 9	0608660 00	<b>390</b>	Erezcano 3240, Valentin Alsina
12	SEC 12	6079290 0	<b>410</b>	Liniers 3225, Valentin Alsina
12	EP 13	6081690 0	<b>319</b>	Av. Remedios de Escalada de San Martin 4231, Valentin Alsina
12	ESP 503	0604876 00	<b>100</b>	TUYUTI 3408, Remedios de Escalada
12	JI 926	6079300 0	<b>170</b>	Madero 1654, Villa Jardín
12	SEC 33	0617803 00	<b>250</b>	Avenida Remedios de Escalada de San Martin 4231, Valentin Alsina
12	SEC 33 ANEXO	0617803 01	<b>75</b>	Madero 1650, Villa Jardín
12	EP 67	0607821 00	<b>329</b>	San Vladimiro 5462, Lanus Oeste
13	JI 921	0601017 00	<b>192</b>	San Vladimiro 5462, Lanus Oeste
13	JI 941	0613477 00	<b>275</b>	Benito Perez Galdos 4201, Remedios de Escalada
13	EP 60	0602034 00	<b>455</b>	Molinedo 3200, Villa Diamante
13	EP 64	0607928 00	<b>300</b>	Juan Farrel 3334, Lanus Oeste
13	SEC 55	0617627 00	<b>410</b>	General Villegas 4551, Remedios de Esclada
13	SEC 57 ANEXO	0617284 00	<b>150</b>	Molinedo 3200, Lanus Oeste
13	EP 77	0607926 00	<b>635</b>	General Villegas 4551, Remedios de Escalada
13	SEC 57 SEDE	6172840 1	<b>240</b>	Farrel 3334, Villa Caraza

14	JI 910	6102060	<b>135</b>	Alfredo Palacios 711, Lanus Oeste
14	JI 912	0610205 00	<b>110</b>	TERRANOVA 345 Y F.F.C.C, Gerli
14	EP 14	0610211 00	<b>440</b>	Fray Julian Lagos 2113, Lanus Oeste
14	EP 15	0611532 00	<b>300</b>	Maximo Paz 702, Lanus Oeste
14	SEC 16 ANEXO	6146900 1	<b>220</b>	INTEDEENTE M. QUINDIMIL 750, Lanus Oeste
14	EP 21	6102080 0	<b>245</b>	COLOMBIA 1153, Gerli
14	JI 925	0610215 00	<b>116</b>	Maximo Paz 702, Lanus Oeste
14	EP 38	6038840 0	<b>229</b>	Jean Jaures 1502, Gerli
14	JI 931	0603918 00	<b>146</b>	Coronel Sayos 1270, Lanus Oeste
14	ET 8	0611536 00	<b>450</b>	Jean Jaures 749
15	JI 903	0601942 00	<b>200</b>	LISANDRO MENDEZ 3446, Remedios De Escalada
15	SEC 10	0602786 00	<b>240</b>	Avendida Rosales 1132, Remedios de Escalada
15	EP 16	0601941 00	<b>292</b>	Doctor Arturo Melo 4453, Lanus Oeste
15	JI 919	0601940 00	<b>163</b>	Doctor Melo 5002, Lanus Oeste
15	CEAT 1	0624489 00	<b>60</b>	Manuel Castro 730, Remedios de Escalada
15	SEC 27	0617621 00	<b>220</b>	Coronel Timote 3859, Remedios de Escalada
15	EP 40	0601939 00	<b>265</b>	VILLEGAS 361, Remedios de Escalada
15	ET 6	0608745 00	<b>275</b>	Avenida Hipolito Yrigoyen 5982, Remedios de Escalada
15	EP 43	0608248 00	<b>439</b>	Don Orione 1251, Remedios de Escalada
15	EP 44	0607664 00	<b>343</b>	Manuel Castro 644, Remedios de Escalada
15	EP 45	0608246 00	<b>266</b>	Marco Avellaneda 1253, Remedios de Escalada
15	SEC 39	0617813 00	<b>185</b>	Villegas 363, Remedios de Escalada
15	ESP 508 ANEXO	0601020 00	<b>15</b>	Manuel Castro 730, Remedios de Escalada
15	JI 945	0622208 00	<b>126</b>	Marco Avellaneda 1253, Remedios de Escalada
16	EP 39	0601019 00	<b>535</b>	Cazon 510, Monte Chingolo

16	EP 46	0604878 00	<b>385</b>	Bouchard 4491, Monte Chingolo
16	SEC 37	0617620 00	<b>260</b>	Cazon 510, Monte Chingolo
16	SEC 40	0617815 00	<b>220</b>	Bouchard 4491, Monte Chingolo
16	EP 52	0605416 00	<b>340</b>	Coronel Prinbles 4200, Monte Chingolo
16	SEC 42	0617822 00	<b>205</b>	Pichincha 1155 Lanus Este
16	EP 63	0611345 00	<b>330</b>	Yapeyu 1155, Monte Chingolo
16	SEC 54	0617817 00 /	<b>235</b>	Coronel Pringles 4298, Monte Chingolo
17	SEC 19	0617367 00	<b>410</b>	Canada 3947, Villa Caraza
17	ET 4	0602827 00	<b>450</b>	Jose María Moreno 2660, Lanus Oeste
17	EP 32	0602729 00	<b>379</b>	Pilcomayo 2591, Lanus Oeste
17	JI 932	0608680 00	<b>155</b>	Oliden 2849, Lanus Oeste
17	SEC 38	0617809 00	<b>215</b>	Pilcomayo 2563, Remedios de Escalada
17	EP 49	0608681 00	<b>305</b>	Jose Maria Moreno 2608, Lanus Oeste
17	EP 56	0611597 00	<b>785</b>	1° de Mayo 3640, Lanus Oeste

Zon a	ESCU ELA	DM C L.C	DM C	COME DOR	Comedor Listo Consum o	Dirección	CUE
1	JI 901		151	0		Paraguay 2119, Valentin Alsina	60420200
1	EP 2		240	0		Rivadavia 151, Valentin Alsina	60817000
1	EP 3		398	0		Presidente Perón 3018, Valentin Alsina	60294400
1	EP 4		590	0		Ucrania 815, Valentin Alsina	60893100
1	ET 2		350	400		Juan Domingo Peron 3018, Lanús Oeste	060874700
1	SEC 1		289	0		Jose Ignacio Rucci 958, Lanus Oeste	060241300
1	JI 904		141	0		Ucrania 815, Lanús Oeste	60420300
1	JI 909		119	0		Jose Ignacio Rucci 958, Lanús oeste	6434008
1	EP 20		250	0		Jose Ignacio Rucci 958	60293200
1	ES 30		240	0		Ucrania 941, Lanús Oeste	061761300
1	ET 7		400	400	50	Rivadavia 145, Lanús Oeste	060389900

1	SEC 50		230	0		Paraguay 2105, Lanús Oeste	061779800
<b>Zona</b>	<b>ESCU ELA</b>	<b>DM C L.C</b>	<b>DM C</b>	<b>COMEDOR</b>	<b>Comedor Listo Consumo</b>	<b>Dirección</b>	<b>CUE</b>
2	CEC 802		133	133		José León Suarez 3988 Lanús Oeste	061660600
2	SEC 18		504	0		Tagle 3868 , Lanús Oeste	061731700
2	EP 26		425	0		Dean Funes 4436 , Lanús Oeste	060881500
2	ES 25		290	0		General Hornos 3979, Lanús Oeste	61780600
2	JI 924		143	0		1° de Mayo 4171, Lanús Oeste	060212700
2	EP 35		665	323	323	1° de Mayo 4171, Lanús Oeste	060868500
2	SEC 34		228	0		José Leon Suarez 3942, Lanús Oeste	061781600
2	EP 48		352	200		José Leon Suarez 3942, Lanús Oeste	060881400
2	JI 940		271	0		José Leon Suarez 3970, Lanús Oeste	061347500
<b>Zona</b>	<b>ESCU ELA</b>	<b>DM C L.C</b>	<b>DM C</b>	<b>COMEDOR</b>	<b>Comedor Listo Consumo</b>	<b>Dirección</b>	<b>CUE</b>
3	EP 5		285	0		Av. Rivadavia 1847, Lanús Oeste	060792300
3	JI 907		184	0		Enrique Fernandez 749, Lanús Oeste	061020300
3	EP 12		270	0		Av. Remedios de Escalada 1480, Lanús Oeste	060390000
3	CFI 1		220	145		Resistencia 1525, Lanús Oeste	061519600
3	JI 918		116	0		Liniers 1548, Lanús Oeste	061023500
3	SEC 23		250	0		Av. Rivadavia 1847, Lanús Oeste	061761400
3	SEC 29		250	0		Liniers 1536, Lanús Oeste	061781800
3	JI 933		108	0		Rivadavia 1845, Lanús Oeste	060212500
3	EP 54		306	180		Santiago Plaul 1832, Lanús Oeste	061023600
3	SEC 47		330	0		Fray Julian Lagos 2143, Lanús Oeste	061761500
3	SEC 52		290	0		Av. Remedios de Escalada 1480, Lanús Oeste	061780200
<b>Zona</b>	<b>ESCU ELA</b>	<b>DM C L.C</b>	<b>DM C</b>	<b>COMEDOR</b>	<b>Comedor Listo Consumo</b>	<b>Dirección</b>	<b>CUE</b>
4	SEC 21		247	0		Monseñor Hladnik 3850, Lanús Oeste	061849200

4	EP 31		290	0		Andradde 740, Lanus Oeste	061008700
4	EP 41		370	370		Monseñor Hladnik 3949, Lanus Oeste	060824100
4	JI 936		85	0		Andrade 760, Lanus Oeste	061278000
4	SEC 43		124	0		Andrade 740, Lanus Oeste	061780800
4	SEC 44		253	0		3 de Febrero 4127, Lanus Oeste	061782400
4	JI 944		130	0		Monseñor Hladnik 3931, Lanus Oeste	062091500
4	EP 74		401	300		Los Patos 4140, Lanus Oeste	061079000
<b>Zona</b>	<b>ESCU ELA</b>	<b>DM C L.C</b>	<b>DM C</b>	<b>COME DOR</b>	<b>Comedor Listo Consumo</b>	<b>Dirección</b>	<b>CUE</b>
5	SEC 4		469	0		20 de Septiembre 2432, Lanus Oeste	061021600
5	JI 905		130	0		Moreno 32, Lanus Oeste	060389800
5	EP 9		390	0		Avenida Hipolito Yrigoyen 5005, Lanus Oeste	061159900
5	EP 11		285	0		Aristobulo Del valle 1503, Lanus Oeste	061021000
5	SEC 15		300	0		Joaquin V. Gonzalez 2875, Lanus Oeste	061008000
5	JI 911		200	0		Carlos Tejedor 1061, Lanus Oeste	061153300
5	EP 17		370	0		Ministro Brin 3024, Lanus Oeste	061159800
5	EP 19		470	0		Carlps Tejedor 1091, Lanus Oeste	060380300
5	SEC 16 ANEXO		70	0		Ramos 64, Lanus Oeste	061469000
5	JI 915		83	0		Ministro Brin 2475, Lanus Oeste	060389700
5	JI 923		83	0		Hipolito Yrigyen 5005, Lanus Oeste	060512700
5	EP 28		280	0		Carlos Gardel 1011, Lanus Oeste	061020900
5	EP 29		290	0		Ramos 64, Lanus Oeste	060506600
5	SEC 35		200	0		Ministro Brin 3024, Lanus Oeste	061726600
5	SEC 41		250	0		Carlos Gardel 1011, Lanus Oeste	061780700
5	JI 935		140	0		Medeiros 2875, Lanus Oeste	061391400
5	EP 55		290	0		Presidente Derqui 1665	060389000
5	SEC 48		270	0		Carlos Tejedor 1091, Lanus Oeste	061761700
5	SEC 51		230	0		Avenida San Martin 3234, Lanus Oeste	061781900
5	EP 69		446	223		Ministro Brin 2475, Lanus Oeste	61153100



5	SEC 58		190	0		Aristóbulo del valle 1503 , Lanus Oeste	061780100
<b>Zona</b>	<b>ESCUELA</b>	<b>DM C L.C</b>	<b>DM C</b>	<b>COMEDOR</b>	<b>Comedor Listo Consumo</b>	<b>Dirección</b>	<b>CUE</b>
6	ET 1		380	350		Burelas 2230, Gerli	060971100
6	ESP 501		306	109		Juncal 1259, Lanus Este	060971300
6	EP 7		265	0		Mamberti 1217, Gerli	060389500
6	EP 8		172	0		Bouchard 370, Lanus Este	060388800
6	EP 10		427	0		Anatole France 1660, Lanus Este	060392200
6	JI 914		93	0		Mamberti 1217, Gerli	060540800
6	JI 916		152	0		Tucuman 1196, Lanus Este	061185100
6	EP 22		419	230		Avenida Presidente Raúl Alfonsín 1758, Lanus Este	061018700
6	EP 23		414	207		Bolaños 820, Gerli	060388700
6	JI 922		82	0		Bolaños 850, Gerli	060388600
6	SEC 15		32	0		Bouchard 370, Gerli	061779900
6	SEC 31		272	0		Cordoba 878, Lanus Este	061761800
6	ARTISTICA 1		100	0		Bouchard y Pergamino sn, Lanus Este	062347400
6	JI 937		71	0		Presidente Raul Alfonsin 1758, 1er piso	061277800
6	EP 58		258	258		pergamino y bouchard sn	061020200
6	SEC 49		138	0		Anatole France 1660, Lanus Este	061780000
6	ET 9		420	400		29 de septiembre 1760, Lanus Este	060970800
6	JI 947		94	0		Pergamino 550, Lanus Este	062244500
<b>Zona</b>	<b>ESCUELA</b>	<b>DM C L.C</b>	<b>DM C</b>	<b>COMEDOR</b>	<b>Comedor Listo Consumo</b>	<b>Dirección</b>	<b>CUE</b>
7	JI 902		169	0		Sitio de Montevideo 1737, Lanus Este	060540700
7	EP 1		581	0		Eva Perón 2412, Lanus Este	061008400
7	EP 6		642	0		ituzaingo 1762, Lanus Este	061184900
7	SEC 2		400	0		Avenida 9 de julio 1788, Lanus Este	061024600
7	SEC 3		400	0		Ituzaingo 1769, Lanus Este	061185000
7	SEC 7		412	0		Juncal 2436, Lanus Este	061160200
7	SEC 8		700	0		Ramon Cabrero 1935, Lanus Este	061153000
7	JI 913		232	0		Ferré 2180, Lanus Este	060434600

7	EP 18		646	0		General Madariaga 1960, Lanus Este	060541400
7	EP 27		437	0		General Ferré 2180, Lanus Este	061083900
7	SEC 22		255	0		Pergamino 1460, Lanus Este	061761200
7	SEC 24		249	0		General Madariaga 1961, Lanus Este	061780400
7	SEC 28		275	0		Ituzaingo 1762, Lanus Este	061779100
7	EP 36		458	229	229	Villa de Lujan 2389 , Lanus Este	060434000
7	ET 5		381	400		Ramon Cabrero 1751, Lanus Este	060971200
7	ESP 506		40	30		Avenida Eva Perón 2438, Lanus Este	061008600
7	JI 934		121	0		Fray Mamberto Esquiú 2754, Lanus Este	060434200
7	ESP 509		101	50		Ramón Cabrero 1915, Lanus Este	061672200
<b>Zona</b>	<b>ESCU ELA</b>	<b>DM C L.C</b>	<b>DM C</b>	<b>COME DOR</b>	<b>Comedor Listo Consumo</b>	<b>Dirección</b>	<b>CUE</b>
8	JM 1		60	0		29 de Septiembre 3901, Remedios de Escalada	062315400
8	SEC 5		333	0		Aguapey 3864 , Monte Chingolo	060730100
8	JI 908		98	0		Roma 2757, Monte Chingolo	060754100
8	ET 3		330	360	50	Acevedo 2778 Remedios de Escalada	061067800
8	SEC 17		228	0		Barragan 4601, Remedios de Escalada	061682600
8	JI 917		86	86		Centenario Uruguayo 2800 , Monte chingolo	060754300
8	EP 24		466	233		suipacha 3098, Remedios de Escalada	060754000
8	EP 30		466	233		Aguapey 3864 , Monte Chingolo	060173400
8	SEC 26		380	0		Ramon Cabrero esq. Condarco, Monte Chingolo	061762400
8	JI 929		234	0		Centenario Uruguayo 2469, Monte Chingolo	060182300
8	EP 42		234	0		Roma 2757, Monte Chingolo	060182200
8	SEC 45		112	0		ROMA 2757 , Monte Chingolo	061836700
8	CEC 801		154	150		De la Peña 3257, Monte Chingolo	61660500
8	JI 943		227	0		Albariños 3845, Monte Chingolo	062036100
8	EP 66		411	0		Condarco 2332, Monte Chingolo	060766000
<b>Zona</b>	<b>ESCU ELA</b>	<b>DM C L.C</b>	<b>DM C</b>	<b>COME DOR</b>	<b>Comedor Listo</b>	<b>Dirección</b>	<b>CUE</b>

					Consumo		
9	SEC 20		386	0		Burelas 3353 , Monte Chingolo	061762200
9	JI 920		274	0		Donato Álvarez 3353, Monte Chingolo	060380400
9	SEC 32		255	0		Posadas 319 , Monte Chingolo	061768400
9	JI 928		195	0		Maure 4562, Monte Chingolo	060193700
9	SEC 36		190	0		Boulevard de los Italianos 1140, Monte Chingolo	061782100
9	EP 50		292	0		Posadas 319, Monte Chingolo	061318700
9	EP 53		587	300	300	Maure 3360, Monte Chingolo	061134800
9	EP 62	460	0	0	230	Pichancha 3821, Monte Chingolo	061134700
Zona	ESCU ELA	DM C L.C	DM C	COMEDOR	Comedor Listo Consumo	Dirección	CUE
10	JM 2		39	39		Coronel Osorio y 25 de Mayo, Polo Educativo, Villa Jardín	062388400
10	SEC 6		417	0		Warnes 3493, Villa Jardín	060282600
10	ESP 504		237	237		Molinedo 1900, Villa Jardín	061160000
10	JI 938		164	0		Molinedo 1875, Villa Jardín	061279800
10	JI 939		162	162		Potosí 2651, Villa Jardín	061391500
10	EP 57		576	310		Molinedo 1900, Villa Jardín	060782000
10	EP 59		496	267		Yatay 2850, Villa Jardín	060203500
10	SEC 53		190	0		Molinedo 1900, Villa Jardín	061762300
10	SEC 56		235	235	235	Osorio 3023, Villa Diamante	061782000
10	EP 70		442	221		Coronel Murguiondo 2221, Lanus Oeste	060272700
10	5549		77	77			
10	EP 72		500	257		Potosí 2651, Lanus Oeste	060203600
Zona	ESCU ELA	DM C L.C	DM C	COMEDOR	Comedor Listo Consumo	Dirección	CUE
11	ES 11		601	0		Cazón 1936, Monte Chingolo	060766200
11	EP 25		233	0		9 de julio 2002, Monte Chingolo	060541900
11	EP 33		418	209		De la Peña 2299, Monte Chingolo	060102100
11	EP 34		446	223		Eva Perón 3800, Monte Chingolo	060671700
11	JI 927		123	0		Pedernera 1583, Lanus Este	060435000

11	EP 37		603	0		Kloosterman 1757, Monte Chingolo	060766100
11	JI 930		198	0		Eva Perón 3779, Monte Chingolo	060754500
11	ESP 507		213	140		Tucuman 3750, Monte Chingolo	060181900
11	SEC 46		197	0		General Pico 2002, Monte Chingolo	061730200
11	JI 942		227	0		De la peña 2290, Monte Chingolo	061487800
11	ESP 508		150	50		Gral Pinto 4761, Monte Chingolo	060102000
11	JI 946		140	140		9 de julio y esteban echeverría, Monte Chingolo	062348800
<b>Zona</b>	<b>ESCU ELA</b>	<b>DM C L.C</b>	<b>DM C</b>	<b>COMEDOR</b>	<b>Comedor Listo Consumo</b>	<b>Dirección</b>	<b>CUE</b>
12	CEF 160		225	0		Liniers 3225, Valentin Alsina	062199400
12	JI 906		134	0		Palacios 4094, Valentin Alsina	61067900
12	SEC 9		400	0		Erezcano 3240, Valentin Alsina	060866000
12	SEC 12		406	0		Liniers 3225, Valentin Alsina	60792900
12	EP 13		290	285		Av. Remedios de Escalada de San Martin 4231, Valentin Alsina	60816900
12	ESP 503		80	100		TUYUTI 3408, Remedios de Escalada	060487600
12	JI 926		162	0		Madero 1654, Villa Jardín	60793000
12	SEC 33		250	0	100	Avenida Remedios de Escalada de San Martin 4231, Valentin Alsina	061780300
12	SEC 33 ANEXO		75	0		Madero 1650, Villa Jardín	061780301
12	EP 67		315	0		San Vladimiro 5462, Lanus Oeste	060782100
<b>Zona</b>	<b>ESCU ELA</b>	<b>DM C L.C</b>	<b>DM C</b>	<b>COMEDOR</b>	<b>Comedor Listo Consumo</b>	<b>Dirección</b>	<b>CUE</b>
13	JI 921		183	0		San Vladimiro 5462, Lanus Oeste	060101700
13	JI 941		227	0		Benito Perez Galdos 4201, Remedios de Escalada	061347700
13	EP 60		410	0		Molinedo 3200, Villa Diamante	060203400
13	EP 64		266	266		Juan Farrel 3334, Lanus Oeste	060792800
13	SEC 55		311	0	400	General Villegas 4551, Remedios de Esclada	061762700

13	SEC 57 ANEXO		139	0		Molinedo 3200, Lanus Oeste	061728400
13	EP 77		635	669		General Villegas 4551, Remedios de Escalada	060792600
13	SEC 57 SEDE		222	0		Farrel 3334, Villa Caraza	61728401
<b>Zona</b>	<b>ESCUELA</b>	<b>DM C L.C</b>	<b>DM C</b>	<b>COMEDOR</b>	<b>Comedor Listo Consumo</b>	<b>Dirección</b>	<b>CUE</b>
14	JI 910		134	0		Alfredo Palacios 711, Lanus Oeste	6102060
14	JI 912		106	0		TERRANOVA 345 Y F.F.C.C, Gerli	061020500
14	EP 14		430	0		Fray Julian Lagos 2113, Lanus Oeste	061021100
14	EP 15		300	0		Maximo Paz 702, Lanus Oeste	061153200
14	SEC 16 ANEXO		153	0		INTEDEENTE M. QUINDIMIL 750, Lanus Oeste	61469001
14	EP 21		442	221		COLOMBIA 1153, Gerli	61020800
14	JI 925		83	0		Maximo Paz 702, Lanus Oeste	061021500
14	EP 38		230	0		Jean Jaures 1502, Gerli	60388400
14	JI 931		146	0		Coronel Sayos 1270, Lanus Oeste	060391800
14	ET 8		500	400		Jean Jaures 749	061153600
<b>Zona</b>	<b>ESCUELA</b>	<b>DM C L.C</b>	<b>DM C</b>	<b>COMEDOR</b>	<b>Comedor Listo Consumo</b>	<b>Dirección</b>	<b>CUE</b>
15	JI 903		124	0		LISANDRO MENDEZ 3446, Remedios De Escalada	060194200
15	SEC 10		318	0		Avendida Rosales 1132, Remedios de Escalada	060278600
15	EP 16		263	0		Doctor Arturo Melo 4453, Lanus Oeste	060194100
15	JI 919		155	0		Doctor Melo 5002, Lanus Oeste	060194000
15	CEAT 1		74	74		Manuel Castro 730, Remedios de Escalada	062448900
15	SEC 27		250	0		Coronel Timote 3859, Remedios de Escalada	061762100
15	EP 40		239	239		VILLEGAS 361, Remedios de Escalada	060193900
15	ET 6		330	400	50	Avenida Hipolito Yrigoyen 5982, Remedios de Escalada	060874500
15	EP 43		393	0		Don Orione 1251, Remedios de Escalada	060824800

15	EP 44		309	0		Manuel Castro 644, Remedios de Escalada	060766400
15	EP 45		239	239		Marco Avellaneda 1253, Remedios de Escalada	060824600
15	SEC 39		164	0		Villegas 363, Remedios de Escalada	061781300
15	ESP 508 ANEX O		10	10		Manuel Castro 730, Remedios de Escalada	060102000
15	JI 945		120	120		Marco Avellaneda 1253, Remedios de Escalada	062220800
<b>Zon a</b>	<b>ESCU ELA</b>	<b>DM C L.C</b>	<b>DM C</b>	<b>COME DOR</b>	<b>Comedor Listo Consum o</b>	<b>Dirección</b>	<b>CUE</b>
16	EP 39		480	0		Cazon 510, Monte Chingolo	060101900
16	EP 46		694	347		Bouchard 4491, Monte Chingolo	060487800
16	SEC 37		260	0		Cazon 510, Monte Chingolo	061762000
16	SEC 40		201	201		Bouchard 4491, Monte Chingolo	061781500
16	EP 52		340	0	340	Coronel Prinbles 4200, Monte Chingolo	060541600
16	SEC 42		216	0		Pichincha 1155 Lanus Este	061782200
16	EP 63		594	297		Yapeyu 1155, Monte Chingolo	061134500
16	SEC 54		247	0		Coronel Pringles 4298, Monte Chingolo	061781700 /
<b>Zon a</b>	<b>ESCU ELA</b>	<b>DM C L.C</b>	<b>DM C</b>	<b>COME DOR</b>	<b>Comedor Listo Consum o</b>	<b>Dirección</b>	<b>CUE</b>
17	SEC 19		468	0		Canada 3947, Villa Caraza	061736700
17	ET 4		450	400		Jose María Moreno 2660, Lanus Oeste	060282700
17	EP 32		341	0		Pilcomayo 2591, Lanus Oeste	060272900
17	JI 932		147	152		Oliden 2849, Lanus Oeste	060868000
17	SEC 38		262	0		Pilcomayo 2563, Remedios de Escalada	061780900
17	EP 49		550	275		Jose Maria Moreno 2608, Lanus Oeste	060868100
17	EP 56		707	310		1° de Mayo 3640, Lanus Oeste	061159700

**ANEXO II- MODULO – MOSAICO (MENU)**

MINISTERIO DE DESARROLLO  
DE LA COMUNIDAD

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE  
**BUENOS AIRES**

**Gasto en armado por módulo (no debe estar incluido en los costos por producto) >  
Completar en celda siguiente**

ALIMENTO		Cantidad	GR/CC X UNIDAD	GR/CC TOTAL
Lentejas Remojadas x 300 gramos		1	300	300
Fideo Tallarin x 500 gramos		1	500	500
Leche largavida descremada		1	1000cc	1000cc
Tomate triturado		1	500	500
Huevo en caja 6 unidades		2	12 u	12 u
Fideo tirabuzon harina integral 500 gr		1	500	500
Arvejas secas x 340 gramos		1	340	340
Harina de Trigo 000 integral		1	1000	1000
Fideos Secos tirabuzon 500 gr		1	500	500
Premezcla sin tacc x 520 gr		1	520	520
lentejas remojadas sin tacc		1	340	340
Aceite Girasol x 900cc		1	900cc	900cc
Lentejas secas x 400 gr		1	400	400
Caja 300x180x280 MESA Logo Prov/Lanus		1		

Los módulos deberán entregarse en las cajas correspondientes según el modelo que se adjunta en el presente pliego de bases y condiciones legales.

Al momento de entregar las muestras no será necesario que la caja cuente con el modelo solicitado, sino que eso se exigirá a el/los proveedor/es adjudicatarios al momento de comenzar la entrega.

La composición alimentaria del módulo queda sujeta a mejoras o cambios de alimentos/cantidades de los mismos durante el año 2024.

## **MOSAICO (MENU)**

El detalle se encuentra adjunto en el presente pliego de bases y condiciones legales.

Menú Primavera – Verano:

FECHA	01/03/2024
VIGENCIA	primavera - verano
NIVEL	Inicial-primario-secundario


  

MUNICIPIO: Lanús		SAE - PROPUESTA PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DM)				
	DM 1 LUNES	DM 2 MARTES	DM 3 MIÉRCOLES	DM 4 JUEVES	DM 5 VIERNES	
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Infusión de leche	Infusión de leche	Infusión de leche	Leche con cacao	yogurt bebible	
COMP. SOLIDO	Pan con mermelada +fruta fresca	Pan con queso +fruta fresca	Pan con dulce de leche +fruta	Pan con queso+ fruta fresca	Copos de cereal sin azúcar+ fruta fresca	

	DM OPCIONAL A *	DM OPCIONAL B **	DM OPCIONAL C
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Leche con cacao	Leche con cacao	Yogurt bebible
COMP. SOLIDO	Pastelitos	Bizcochuelo	Pan con dulce de leche



**CONTRERAS**  
**Patricio**  
**Nicolas**

Firmado digitalmente por CONTRERAS Patricio Nicolas  
 Fecha: 2024.03.25 09:51:07 -03'00'

*EL DM OPCIONAL C SE SERVIRÁ EN CICLO DE MENU INVIERNO EN REEMPLAZO DEL DM POR MOTIVOS DE CONTINGENCIA
*EL DM OPCIONAL B SE SERVIRÁ EN CICLO DE MENU VERANO EN REEMPLAZO DEL DM SEGÚN EL CASO
* EL DM OPCIONAL "A" SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION DE LA GESTION MUNICIPIO DISTRITO DEL PROGRAMA SAE



**PLANILLA DE PREPARACION - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM)**

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL MEDIO
DM 1 LUNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Infusión con leche + pan con mermelada y fruta fresca	Saquito de infusión ( te o mate cocido)	Gramo	2	2	2
	Leche entera fluida	CC	150	150	150
	Pan frances	Gramo	40	50	60
	Mermelada	Gramo	10	15	15
	Fruta fresca	Gramo	150	150	150
	Azúcar	Gramo	10	15	15
	<b>Total</b>			<b>362</b>	<b>382</b>
DM 2 MARTES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Infusión con leche + pan con queso+ fruta fresca	Saquito de infusión ( té o mate cocido)	Gramo	2	2	2
	Leche entera fluida	CC	150	150	150
	Pan frances	Gramo	40	50	60
	Queso cremoso	Gramo	15	20	20
	Azúcar	Gramo	10	15	15
	Fruta fresca	Gramo	150	150	150
	<b>Total</b>			<b>367</b>	<b>387</b>
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Infusion con leche mas pan pon mermelada y fruta fresca	Saquito de infusión ( te o mate cocido)	Gramo	2	2	2
	Leche entera fluida	CC	150	150	150
	Pan frances	Gramo	40	50	60
	Mermelada	Gramo	10	15	15
	Azúcar	Gramo	10	15	15
	Fruta fresca	Gramo	150	150	150
	<b>Total</b>			<b>362</b>	<b>382</b>

DM 4 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Leche con cacao+ pan con queso+ fruta fresca	Cacao tipo nesquik	Gramo			
	Leche entera fluida	CC	150	150	150
	Pan frances	Gramo	40	50	60
	Queso cremoso	Gramo	20	20	20
	Fruta fresca	Gramo	150	150	150
	Total		360	370	380
DM 5 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Yogurt bebible + copos de cereales y fruta fresca	Yogurt bebible descremado	CC	150	150	150
	Copos de cereal sin azúcar	Gramo	30	30	30
	Fruta fresca	Gramo	150	150	150
	Total		330	330	330
DM OPCIONAL A			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Leche con cacao+ pastelitos	Cacao tipo nesquik	Gramo	8	8	8
	Leche entera fluida	CC	150	150	150
	Pastelito	Gramo	40	40	40
	Total		198	198	198
DM OPCIONAL B			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Leche con cacao+ bizcochuelo	Cacao tipo nesquik	Gramo	8	8	8
	Leche entera fluida	CC	150	150	150
	Bizcochuelo	Gramo	40	40	40
	Total		198	198	198
DM OPCIONAL C			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Yogurt bebible+ pan con dulce de leche	Yogurt entero bebible	CC	150	150	150
	Pan frances	Gramo	40	50	60
	Dulce de leche	Gramo	15	15	15
	Total		205	215	225

FECHA:	01/03/2024
VIGENCIA:	primavera verano
NIVEL:	Infancia-primario-secundario



MUNICIPIO: Lanús SAE - PROPUESTA PRESTACION COMEDOR

	1 LUNES	2 MARTES	3 MIÉRCOLES	4 JUEVES	5 VIERNES
PLATO	Tortilla acelga y lentejas gratinada con ensalada de lechuga y zanahora	Saltado de carne y vegetales con arroz	Sabicon de ave	Tallarines/spaguetti con salsa estofado	Milanesa de pollo con ensada de tomate y huevo duro
POSTRE	Fruta cítrica	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta cítrica	Fruta de estación
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

Fruta de estación	Banana
	Manzana
	Durazno

	6 LUNES	7 MARTES	8 MIÉRCOLES	9 JUEVES	10 VIERNES
PLATO	Milanesa de carne con arroz primavera	Fideos tirabuzon con vegetales y queso	Carne a la cacerola con lentejas y ensalada de tomate	Tortilla de papa con ensalada de lechuga tomate y zanahora	Tarta de pollo con ensalada de tomate y huevo duro
POSTRE	Fruta de estación	Fruta cítrica	Fruta cítrica	Fruta de estación	Fruta de estación
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

	OPCIONAL A *	OPCIONAL B **
PLATO	Empanadas de pollo	Pizza con huevo duro/napolitana
POSTRE	Fruta de estación	Fruta de estación
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA



CONTRERAS  
Patricio  
Nicolas

Firmado digitalmente por CONTRERAS Patricio Nicolas  
Fecha: 2024.03.25 10:14:51 -03'00'

\*EL OPCIONAL A y B SE SERVIRA EN REEMPLAZO DE LAS LISTAS EN OCACIONES DE FESTEJO

Menu contingencia

	1 opcion	2 opcion	3 opcion
PLATO	Sandwich de milanesa de pollo queso y tomate	Tortilla de papa	Empanadas de queso y cajucho
POSTRE	Fruta de estación	Naranja	Fruta de estación
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

BORRADOR

**PLANILLA DE PREPARACION - COMEDOR**

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL MEDIO	
<b>1 LUNES</b>			<b>GRUPO Jardín Inf.</b>	<b>GRUPO Primaria</b>	<b>GRUPO Secundar</b>	
<b>Nombre</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	
Tortilla acelga y lentejas gratinada con ensalada de lechuga y zanahoria	Acelga	Gramo	70	80	100	
	Huevo	Gramo	50	50	50	
	Cebolla	Gramo	20	30	40	
	Morrón	Gramo	20	20	30	
	Lentejas remojadas	Gramo	20	30	40	
	Condimentos	Gramo	0.2	0.2	0.2	
	Sal	Gramo	0.2	0.2	0.2	
	Aceite	Gramo	3.5	3.5	3.5	
	Queso cremoso	Gramo	20	30	30	
	Tomate	Gramo	30	30	30	
	Zanahoria	Gramo	30	30	30	
	Fruta cítrica	Gramo	150	150	150	
	<b>Total</b>	Gramo	<b>420</b>	<b>460</b>	<b>510</b>	
<b>2 MARTES</b>			<b>GRUPO Jardín Inf.</b>	<b>GRUPO 9-11 años</b>	<b>GRUPO Secundar</b>	
<b>Nombre</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	
Salteado de carne y vegetales con arroz	Carne vacuna (paleta)	Gramo	40	50	60	
	Cebolla	Gramo	30	40	50	
	Morrón	Gramo	30	30	30	
	Zanahoria	Gramo	30	50	60	
	Zapallito	Gramo	30	50	60	
	Aceite	Gramo	3.5	3.5	3.5	
	Sal	Gramo	0.2	0.2	0.2	
	Condimentos	Gramo	0.2	0.2	0.2	
	Arroz	Gramo	30	40	50	
	Fruta de estación	Gramo	150	150	150	
		<b>Total</b>	Gramo	<b>350</b>	<b>420</b>	<b>470</b>
	<b>3 MIÉRCOLES</b>			<b>GRUPO Jardín Inf.</b>	<b>GRUPO 9-11 años</b>	<b>GRUPO Secundar</b>
<b>Nombre</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	
Salpicon de ave	Pollo	Gramo	50	65	80	
	Zanahoria	Gramo	30	40	50	
	Arvejas	Gramo	15	20	30	
	Papa	Gramo	60	70	80	
	Aceite	Gramo	3.5	3.5	3.5	
	Sal	Gramo	0.2	0.2	0.2	
	Condimentos	Gramo	0.2	0.2	0.2	
	Huevo	Gramo	15	25	30	
		Fruta de estación	Gramo	150	150	150
	<b>Total</b>	Gramo	<b>330</b>	<b>380</b>	<b>430</b>	

<b>4 JUEVES</b>			<b>GRUPO Jardín Inf.</b>	<b>GRUPO 9-11 años</b>	<b>GRUPO Secundario</b>
<b>Nombre</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>
Tallarines/spaguetti con salsa estofado	Cebolla	Gramo	15	20	25
	Morrón	Gramo	15	20	25
	Carne vacuna (paleta)	Gramo	40	50	60
	Tomate triturado	Gramo	10	15	20
	Condimentos	Gramo	0,2	0,2	0,2
	Sal	Gramo	0,2	0,2	0,2
	Ácido	Gramo	3,5	3,5	3,5
	Pan	Gramo	20	20	20
	Queso rallado	Gramo	10	10	15
	Fideos spaguetti	Gramo	30	40	50
	Zanahoria	Gramo	15	20	25
	Fruta cítrica	Gramo	150	150	150
	<b>Total</b>	Gramo	<b>315</b>	<b>355</b>	<b>400</b>
	<b>5 VIERNES</b>			<b>GRUPO Jardín Inf.</b>	<b>GRUPO 9-11 años</b>
<b>Nombre</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>
Milanesa de pollo con ensada de tomate, zanahoria y huevo duro	Milanesa de pollo	Gramo	80	90	100
	Tomate fresco	Gramo	60	70	80
	Huevo	Gramo	30	40	50
	Ácido	Gramo	3,5	3,5	3,5
	Sal	Gramo	0,2	0,2	0,2
	Condimentos	Gramo	0,2	0,2	0,2
	Zanahoria	Gramo	10	15	20
		Gramo			
		Gramo			
		Gramo			
Fruta de estación	Gramo	150	150	150	
<b>Total</b>	Gramo	<b>340</b>	<b>375</b>	<b>410</b>	
<b>6 LUNES</b>			<b>GRUPO Jardín Inf.</b>	<b>GRUPO 9-11 años</b>	<b>GRUPO Secundario</b>
<b>Nombre</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>
Milanesa de carne con arroz primavera	Milanesa de carne	Gramo	80	90	100
	Arroz	Gramo	40	50	60
	Lentejas	Gramo	10	15	20
	Tomate	Gramo	30	40	50
	Cebolla	Gramo	30	40	50
	Morrón	Gramo	30	40	50
	Arvejas	Gramo	10	10	15
	Zanahoria	Gramo	30	40	50
	Fruta de estación	Gramo	150	150	150
<b>Total</b>		<b>410</b>	<b>475</b>	<b>545</b>	
<b>7 MARTES</b>			<b>GRUPO Jardín Inf.</b>	<b>GRUPO 9-11 años</b>	<b>GRUPO Secundario</b>
<b>Nombre</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>
Fideos tirabuzon con vegetales y queso	Fideos tirabuzon	Gramo	60	70	80
	Zapallito-zuchini	Gramo	50	60	70
	Zapallo	Gramo	50	60	70
	Morrón	Gramo	20	25	30
	Cebolla	Gramo	30	30	40
	Zanahoria	Gramo	50	50	60
	Ácido	Gramo	3,5	3,5	3,5
	Sal	Gramo	0,2	0,2	0,2
	Queso cremoso	Gramo	30	35	40
	Fruta cítrica	Gramo	150	150	150
<b>Total</b>		<b>450</b>	<b>490</b>	<b>550</b>	

<b>8 MIERCOLES</b>			<b>GRUPO Jardía Inf.</b>	<b>GRUPO 9-11 años</b>	<b>GRUPO Secundari</b>	
<b>Nombre</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	
Carne a la cacerola con lentejas y ensalada de tomate	Carne vacuna (paleta)	Gramos	40	50	60	
	Lentejas remojadas	Gramos	20	30	40	
	Cebolla	Gramos	30	40	50	
	Morrón	Gramos	20	30	40	
	Zanahoria	Gramos	40	50	60	
	Tomate	Gramos	50	60	70	
	Sal	Gramos	0.2	0.2	0.2	
	Aceite	Gramos	3.5	3.5	3.5	
	Condimentos	Gramos	0.2	0.2	0.2	
	Fruta cítrica	Gramos	150	150	150	
			<b>360</b>	<b>420</b>	<b>480</b>	
<b>9 JUEVES</b>			<b>GRUPO Jardía Inf.</b>	<b>GRUPO 9-11 años</b>	<b>GRUPO Secundari</b>	
<b>Nombre</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	
Tortilla de papa con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y repollo	Papa	Gramos	50	60	70	
	Cebolla	Gramos	30	40	50	
	Huevo	Gramos	50	50	60	
	Lechuga	Gramos	20	25	30	
	Tomate	Gramos	25	30	30	
	Zanahoria	Gramos	25	30	30	
	Sal	Gramos	0.2	0.2	0.2	
	Repollo	Gramos	25	30	40	
	Aceite	Gramos	3.5	3.5	3.5	
	Condimentos	Gramos	0.2	0.2	0.2	
	Fruta de estación	Gramos	150	150	150	
				<b>384.9</b>	<b>424.9</b>	<b>469.9</b>
<b>10 VIERNES</b>			<b>GRUPO Jardía Inf.</b>	<b>GRUPO 9-11 años</b>	<b>GRUPO Secundari</b>	
<b>Nombre</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	
Tarta de pollo con ensalada de tomate y huevo duro	Masa de tarta	Gramos	50	60	70	
	Pollo	Gramos	50	60	70	
	Cebolla	Gramos	30	30	40	
	Morrón	Gramos	20	30	40	
	Cebolla verdeo	Gramos	20	30	40	
	Tomate	Gramos	50	60	70	
	Huevo duro	Gramos	30	40	50	
	Sal	Gramos	0.2	0.2	0.2	
	Aceite	Gramos	3.5	3.5	3.5	
	Condimentos	Gramos	0.2	0.2	0.2	
	Fruta de estación	Gramos	150	150	150	
				<b>410</b>	<b>470</b>	<b>540</b>

OPCIONAL A			GRUPO Jardía Inf.	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundari
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Empanadas de pollo	Tapas empanada	Gramo	40	60	60
	Pollo sin piel	Gramo	30	40	50
	Cebolla	Gramo	20	25	30
	Cebolla de verdeo	Gramo	10	15	20
	Morrón	Gramo	20	25	30
	Sal	Gramo	0.2	0.2	0.2
	Condimentos	Gramo	0.2	0.2	0.2
	Aceite	Gramo	3.5	3.5	3.5
	Fruta de estación	Gramo	150	150	150
	<b>Total</b>			<b>280</b>	<b>325</b>
OPCIONAL B			GRUPO Jardía Inf.	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundari
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Pizza con huevo duro/ napolitana	Harina trigo 0000	Gramo	80	80	80
	Levadura	Gramo	3	3	3
	Tomate triturado	Gramo	30	30	30
	Sal	Gramo	0.2	0.2	0.2
	Condimentos/ provensal, oreg	Gramo	0.3	0.3	0.3
	Aceite	Gramo	3.5	3.5	3.5
	Queso cremoso	Gramo	30	30	30
	Fruta de estación	Gramo	150	150	150
	Huevo duro	Gramo	15	15	20
	Tomate	Gramo	20	25	30
	<b>Total</b>			<b>338</b>	<b>343</b>
<b>Menu contingencia</b>					
OPCION A			GRUPO Jardía Inf.	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundari
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Sandwich de milanesa de pollo con queso y tomate	Pan frances	Gramo	80	80	80
	Milanesa de pollo	Gramo	60	60	60
	Queso tybo	Gramo	20	20	20
	Tomate	Gramo	30	30	30
	Fruta de estación	Gramo	150	150	150
	<b>Total</b>			<b>340</b>	<b>340</b>

OPCION B			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundari	
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	
Tortilla de papa	Papa	Gramo	100	120	120	
	Cebolla	Gramo	30	30	30	
	Huevo	Gramo	50	50	50	
	Sal	Gramo	0.2	0.2	0.2	
	Aceite	Gramo	3.5	3.5	3.5	
	Condimentos (provenzal, oregano)	Gramo	0.2	0.2	0.2	
	Naranja	Gramo	150	150	150	
	<b>Total</b>			<b>340</b>	<b>360</b>	<b>360</b>
OPCION C			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundari	
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	
Empanadas de queso y choclo	Tapas de empanada	Gramo	60	80	80	
	Choclo	Gramo	40	45	50	
	Cebolla	Gramo	30	45	50	
	Queso	Gramo	40	50	50	
	Fruta de estación	Gramo	150	150	150	
	<b>Total</b>			<b>320</b>	<b>370</b>	<b>380</b>

MENÚ OTOÑO INVIERNO:

FECHA	01/03/2024
VIGENCIA	Otoño - Invierno
NIVEL	Inicial-primario-secundario



MUNICIPIO: Lanús SAE - PROPUESTA PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DM)

	DM 1 LUNES	DM 2 MARTES	DM 3 MIÉRCOLES	DM 4 JUEVES	DM 5 VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Infusión con leche	Infusión con leche	Infusión con leche	Leche con cacao	Yogurt bebible
COMP. SOLIDO	Pan con mermelada +fruta	Pan con queso +fruta fresca	Pan con dulce de leche +fruta	Pan con queso+ fruta fresca	Pan con queso+ fruta fresca

	DM OPCIONAL A *	DM OPCIONAL B **	DM OPCIONAL C
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Leche con cacao	Leche con cacao	Yogurt bebible
COMP. SOLIDO	Pastelitos	Bizcochuelo	Pan con dulce de leche

Bruno Axel Villalba  
C.C. en Gestión  
M.E. 0624

CONTRERAS Patricio O Nicolas  
Firmado digitalmente por CONTRERAS Patricio Nicolas  
Fecha: 2024.03.25 09:19:59 -03'00'

\*EL DM OPCIONAL C SE SERVIRÁ EN CICLO DE MENU INVIERNO EN REEMPLAZO DEL DM POR MOTIVOS DE CONTINGENCIA  
\*\*EL DM OPCIONAL B SE SERVIRÁ EN CICLO DE MENU VERANO EN REEMPLAZO DEL DM SEGÚN EL CASO  
\* EL DM OPCIONAL "A" SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION DE LA GESTION MUNICIPIO DISTRITO DEL PROGRAMA SAE



PLANILLA DE PREPARACION - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM)						
			INICIAL	NIVEL PRIMARIA		NIVEL MEDIO
DM 1 LUNES			GRUPO Jardín	GRUPO 6-8 año	Primaria	GRUPO Secundario
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
infusión con leche + pan con mermelada y fruta fresca	Saquito de infusión ( té o mate cocido)	gramo	2	2	2	2
	Leche entera fluida	cc	150	150	150	150
	Pan frances	gramo	40	50	50	60
	Mermelada	gramo	10	10	15	15
	Fruta fresca	gramo	150	150	150	150
	Azucar	gramo	10	10	15	15
	<b>Total</b>		<b>362</b>	<b>372</b>	<b>382</b>	<b>392</b>
DM 2 MARTES			GRUPO Jardín	GRUPO 6-8 año	Primaria	GRUPO Secundario
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
infusión con leche + pan con queso+fruta fresca	saquito de infusión ( té o mate cocido)	gramo	2	2	2	2
	Leche entera fluida	cc	150	150	150	150
	Pan frances	gramo	40	50	50	60
	Queso cremoso	gramo	20	20	30	30
	Azucar	gramo	10	10	15	15
	Fruta fresca	gramo	150	150	150	150
	<b>Total</b>		<b>372</b>	<b>382</b>	<b>397</b>	<b>407</b>
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Jardín	GRUPO 6-8 año	Primaria	GRUPO Secundario
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
infusión con leche mas pan con mermelada y fruta fresca	Saquito de infusión ( té o mate cocido)	gramo	2	2	2	2
	leche entera fluida	cc	150	150	150	150
	pan frances	gramo	40	50	50	60
	mermelada	gramo	10	10	15	15
	Azucar	gramo	10	10	15	15
	fruta fresca	gramo	150	150	150	150
	<b>Total</b>		<b>362</b>	<b>372</b>	<b>382</b>	<b>392</b>
DM 4 JUEVES			GRUPO Jardín	GRUPO 6-8 año	Primaria	GRUPO Secundario
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Leche con cacao+ pan con queso+ fruta fresca	Cacao tipo nesquik	gramo				
	Leche entera fluida	cc	150	150	150	150
	Pan frances	gramo	40	50	50	60
	Queso cremoso	gramo	20	20	30	30
	Fruta fresca	gramo	150	150	150	150
		<b>Total</b>		<b>360</b>	<b>370</b>	<b>380</b>
DM 5 VIERNES			GRUPO Jardín	GRUPO 6-8 año	Primaria	GRUPO Secundario
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
infusión con leche + pan con mermelada y fruta fresca	Leche entera fluida	cc	150	150	150	150
	pan frances	gramo	40	50	50	60
	fruta fresca	gramo	150	150	150	150
	Mermelada	gramo	10	10	15	15
	saquito de infusión (té/ mate cocido)	gramo	2	2	2	2
		<b>Total</b>		<b>352</b>	<b>362</b>	<b>367</b>

DM OPCIONAL A			GRUPO Jardín Inf.	PRIMARIA	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Leche con cacao+ pastelitos	Cacao tipo neskuik	Gramo	8	8	8
	Leche entera fluida	CC	150	150	150
	Pastelito	Gramo	40	40	40
	<b>Total</b>		<b>198</b>	<b>198</b>	<b>198</b>
DM OPCIONAL B			GRUPO Jardín Inf.	PRIMARIA	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Leche con cacao+ bizcochuelo	Cacao tipo neskuik	Gramo	8	8	8
	Leche entera fluida	CC	150	150	150
	Bizcochuelo	Gramo	40	40	40
	Azúcar	Gramo	10	15	15
	<b>Total</b>		<b>208</b>	<b>213</b>	<b>213</b>
DM OPCIONAL C			GRUPO Jardín Inf.	PRIMARIA	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Yogurt bebible+ pan con dulce de leche	Yogurt entero bebible	CC	150	150	150
	Pan frances	Gramo	30	30	30
	Dulce de leche	Gramo	15	15	15
	<b>Total</b>		<b>195</b>	<b>195</b>	<b>195</b>

FECHA	01/03/2024
VIGENCIA	otoño - invierno
NIVEL	inicialprimario-seundario



MUNICIPIO: Lanús SAE - PROPUESTA PRESTACION COMEDOR

	1 LUNES	2 MARTES	3 MIÉRCOLES	4 JUEVES	5 VIERNES
PLATO	Fideos con salsa estofado	Tarta de zapallitos gratinada con ensalada de tomate y repollo	Milanesa de carne con pure tricolor	Guiso de lentejas	Aroz con pollo
POSTRE	Fruta de estación	Naranja	Fruta de estación	Mandarina	Fruta de estación
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
	6 LUNES	7 MARTES	8 MIÉRCOLES	9 JUEVES	10 VIERNES
PLATO	Milanesa de pollo con queso y vegetales al horno	Tortilla de vegetales gratinada con ensalada de zanahoria y tomate	Guiso de fideos	Pastel tricolor de pollo y ensalada de tomate y lechuga	Polerita con estofado
POSTRE	Mandarina	Fruta de estación	Naranja	Fruta de estación	Fruta de estación
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

Fruta de estación	Banana
	Manzana
	Pera
	Cirueta
	Durazno

	OPCIONAL A *	OPCIONAL B **
PLATO	Empanadas de pollo	Pizza
POSTRE	Fruta de estación	Fruta de estación
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

Grupo Axel Villalba  
 C.E. en Situación  
 M.E. 6624

CONTRERAS Patricio Nicolas

Firmado digitalmente por CONTRERAS Patricio Nicolas  
 Fecha: 2024.03.25 09:25:13 -03'00'

EL OPCIONAL A y B SE SERVIRAN EN REEMPLAZO DE LAS LISTAS EN OCASIONES DE FESTEJO

Menu contingencia

	1 opcion	2 opcion	3 opcion
PLATO	Sandwich de milanesa de pollo queso y tomate	Tortilla de papa	Empanadas de queso y chodo
POSTRE	Fruta de estación	Naranja	Fruta de estación
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

**PLANILLA DE PREPARACION - COMEDOR**

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL MEDIO	
1 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria	
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	
Fideos con salsa estofado	Fideos spaguetti	Gramo	40	50	60	
	Carne paleta	Gramo	40	50	60	
	Cebolla	Gramo	20	25	30	
	Morrón	Gramo	20	25	30	
	Tomate triturado	Gramo	20	25	30	
	Zanahoria	Gramo	20	30	40	
	Sal	Gramo	0.2	0.2	0.2	
	Aceite	CC	9.5	9.5	9.5	
	Condimentos	Gramo	0.2	0.2	0.2	
	Fruta de estación	Gramo	100	150	150	
	<b>Total</b>		<b>270</b>	<b>365</b>	<b>410</b>	
2 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria	
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	
Tarta de zapallitos gratinada y ensalada de tomates y repollo	Tapa de pascualina	Gramo	30	40	50	
	Zapallito	Gramo	40	70	80	
	Huevo entero	Gramo	40	50	60	
	Cebolla	Gramo	30	40	40	
	Sal	Gramo	0.2	0.2	0.2	
	Aceite	CC	9.5	9.5	9.5	
	Condimentos (oregano, provenzal)	Gramo	0.2	0.2	0.2	
	Queso cremoso	Gramo	30	35	40	
	Naranja	Gramo	150	150	150	
	Repollo	Gramo	30	30	30	
	Tomates	Gramo	40	50	50	
		<b>Total</b>		<b>400</b>	<b>475</b>	<b>510</b>

3 MIERCOLES			GRUPO Jardía Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Milanesa de carne con pure tricolor	Milanesa de carne	Gramo	80	100	120
	Papa	Gramo	100	120	130
	Zapallo	Gramo	100	120	130
	Acelga	Gramo	100	120	130
	Aceite	CC	3,5	3,5	3,5
	Leche descremada	Gramo	20	20	20
	Sal	Gramo	0,2	0,2	0,2
	Condimentos (oregano, provenzal)	Gramo	0,2	0,2	0,2
	Fruta de estación	Gramo	150	150	150
<b>Total</b>			<b>560</b>	<b>640</b>	<b>690</b>
4 JUEVES			GRUPO Jardía Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Guiso de lentejas	Lentejas remojadas	Gramo	40	60	70
	Cebolla	Gramo	20	30	35
	Tomate triturado	Gramo	10	15	20
	Morrón	Gramo	20	30	30
	Zanahoria	Gramo	20	25	30
	Sal	Gramo	0,2	0,2	0,2
	Aceite	CC	3,5	3,5	3,5
	Condimentos (oregano, provenzal, pimenton dulce)	Gramo	0,2	0,2	0,2
	Carne (paleta)	Gramo	40	55	60
	Mandarina	Gramo	150	150	150
<b>Total</b>			<b>310</b>	<b>375</b>	<b>405</b>
5 VIERNES			GRUPO Jardía Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Arroz con pollo	Arroz	Gramo	50	65	70
	Pollo sin piel	Gramo	80	90	95
	Cebolla	Gramo	30	50	50
	Cebolla de verdeo	Gramo	20	30	30
	Morrón rojo	Gramo	10	15	20
	Aceite	Gramo	3,5	3,5	3,5
	Fruta de estación	Gramo	150	150	150
	Arvejas	Gramo	15	20	25
	Zanahoria	Gramo	20	25	30
	Aceite	CC	3,5	3,5	3,5
	Condimentos(oregano, provenzal,azafra)	Gramo	0,2	0,2	0,2
	Sal	Gramo	0,2	0,2	0,2
	<b>Total</b>			<b>394</b>	<b>464</b>

6 LUNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria	
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	
Milanesa de pollo con queso y vegetales al horno	Milanesa de pollo	Gramo	80	35	100	
	Aceite	CC	3,5	3,5	3,5	
	Sal	Gramo	0,2	0,2	0,2	
	Caballaza	Gramo	60	70	80	
	Zanahoria	Gramo	60	70	80	
	Zapallito	Gramo	60	70	80	
	Papa	Gramo	60	70	80	
	Mandarina	Gramo	150	150	150	
	Queso cremoso	Gramo	20	20	20	
<b>Total</b>			<b>500</b>	<b>555</b>	<b>600</b>	
7 MARTES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria	
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	
Tortilla de vegetales gratinada y ensalada de tomate y zanahoria	Zapallito	Gramo	30	30	30	
	Cebolla	Gramo	20	25	30	
	Morrón	Gramo	20	25	30	
	Huevo	Gramo	30	40	50	
	Acelga	Gramo	40	50	60	
	Queso cremoso	Gramo	20	25	30	
	Sal	Gramo	0,2	0,2	0,2	
	Aceite	CC	3,5	3,5	3,5	
	Condimentos (oregano, provolone)	Gramo	0,2	0,2	2	
	Tomate	Gramo	20	30	40	
	Zanahoria	Gramo	20	30	40	
	Fruta de estación	Gramo	150	150	150	
	<b>Total</b>			<b>360</b>	<b>415</b>	<b>472</b>
8 MIERCOLES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria	
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	
Guiso de fideos	Fideos tirabuzón	Gramo	60	70	80	
	Cebolla	Gramo	20	25	25	
	Morrón	Gramo	20	20	25	
	Tomate triturado	Gramo	10	10	10	
	Carne (paleta)	Gramo	50	70	80	
	Sal	Gramo	0,2	0,2	0,2	
	Zanahoria	Gramo	20	20	20	
	Aceite	CC	3,5	3,5	3,5	
	Condimentos (provenzal, oregano)	Gramo	0,2	0,2	0,2	
	Naranja	Gramo	150	150	150	
	<b>Total</b>			<b>340</b>	<b>375</b>	<b>400</b>
9 JUEVES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria	
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	
Pastel tricolor de pollo y ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Pollo sin piel	Gramo	60	70	80	
	Cebolla	Gramo	20	30	40	
	Morrón	Gramo	20	30	30	
	Zapallo	Gramo	120	150	180	
	Papa	Gramo	120	150	180	
	Zanahoria	Gramo	30	30	30	
	Lechuga	Gramo	20	25	30	
	Tomate	Gramo	25	30	30	
	Fruta de estación	Gramo	150	150	150	
	Sal	Gramo	0,2	0,2	0,2	
	Aceite	CC	3,5	3,5	3,5	
	Condimentos	Gramo	0,2	0,2	0,2	
	<b>Total</b>			<b>575</b>	<b>675</b>	<b>760</b>

<b>10 VIERNES</b>			<b>GRUPO Jardín Inf.</b>	<b>GRUPO Primaria</b>	<b>GRUPO Secundaria</b>
<b>Nombre</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>
Polenta con salsa y carne	Polenta	Gramo	60	70	70
	Carne (paleta)	Gramo	40	50	60
	Cebolla	Gramo	20	30	30
	Morrón	Gramo	20	30	30
	Tomate triturado	Gramo	10	20	20
	Condimentos	Gramo	0.2	0.2	0.2
	Sal	Gramo	0.2	0.2	0.2
	Aceite	CC	3.5	3.5	3.5
Fruta de estación	Gramo	150	150	150	
<b>Total</b>			<b>310</b>	<b>360</b>	<b>370</b>
<b>OPCIONAL A</b>			<b>GRUPO Jardín Inf.</b>	<b>GRUPO Primaria</b>	<b>GRUPO Secundaria</b>
<b>NOMBRE PREPARACION</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>
Empanadas de pollo	Tapas empanada	Gramo	40	60	60
	Pollo sin piel	Gramo	30	40	50
	Cebolla	Gramo	20	25	30
	Cebolla de verdeo	Gramo	10	15	20
	Morrón	Gramo	20	25	30
	Sal	Gramo	0.2	0.2	0.2
	Condimentos	Gramo	0.2	0.2	0.2
	Aceite	CC	3.5	3.5	3.5
	Fruta fresca	Gramo	150	150	150
	<b>Total</b>			<b>280</b>	<b>325</b>
<b>OPCIONAL B</b>			<b>GRUPO Jardín Inf.</b>	<b>GRUPO Primaria</b>	<b>GRUPO Secundaria</b>
<b>NOMBRE PREPARACION</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>
Pizzas con huevo duro/ napolitana	Harina trigo 0000	Gramo	80	80	80
	Levadura	Gramo	3	3	3
	Tomate triturado	Gramo	30	30	30
	Sal	Gramo	0.2	0.2	0.2
	Condimentos( provenzal, oreg)	Gramo	0.3	0.3	0.3
	Aceite	CC	3.5	3.5	3.5
	Queso cremoso	Gramo	40	40	40
	Fruta de estación	Gramo	150	150	150
	Huevo duro	Gramo	15	15	20
	Tomate	Gramo	20	25	30
	<b>Total</b>			<b>348</b>	<b>353</b>

Menu contingencia					
OPCION A			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Sandwich de milanesa de pollo con queso y tomate	Pan frances	Gramo	80	80	80
	Milanesa de pollo	Gramo	60	60	60
	Queso tybo	Gramo	20	20	20
	Tomate	Gramo	30	30	30
	Fruta de estación	Gramo	150	150	150
	<b>Total</b>			<b>340</b>	<b>340</b>
OPCION B			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Tortilla de papa y lentejas	Papa	Gramo	100	120	120
	Cebolla	Gramo	30	30	30
	Huevo	Gramo	50	50	50
	Lentejas	Gramo	30	40	50
	Sal	Gramo	0.2	0.2	0.2
	Aceite	CC	3.5	3.5	3.5
	Condimentos (provenzal, oregano)	Gramo	0.2	0.2	0.2
	Naranja	Gramo	150	150	150
	<b>Total</b>			<b>370</b>	<b>400</b>
OPCION C			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Empanadas de queso y choclo	Tapas de empanada	Gramo	60	80	80
	Choclo	Gramo	40	45	50
	Cebolla	Gramo	30	45	50
	Queso	Gramo	40	50	50
	Fruta de estación	Gramo	150	150	150
	<b>Total</b>			<b>320</b>	<b>370</b>

MENÚ LISTO CONSUMO:

		FECHA PROPUESTA VIGENTE DESDE LISTO PARA CONSUMIR		TODO EL AÑO	
MUNICIPIO:	LANUS				
	opcional/vianda 1	opcional/vianda 2	opcional/vianda 3	opcional/vianda 4	opcional/vianda 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
LISTAS	TARTA DE POLLO	SANDWICH DE MILANESA DE CARNE CON TOMATE Y LECHUGA	EMPANADAS DE CEBOLLA Y QUESO 2 UNIDADES	TORTILLA DE ACELGA	SANDWICH DE POLLO CON QUESO Y TOMATE
	FRUTA DE ESTACION	FRUTA CITRICA	BANANA	FRUTA CITRICA	FRUTA DE ESTACION

**OBSERVACIONES:** ESTA PROPUESTA ESTA DESTINADA PARA AQUELLOS ESTABLECIMIENTOS QUE POR MOTIVOS VARIOS SE ENCUENTRAN IMPOSIBILITADOS DE ELABORAR LAS LISTAS DE ALIMENTOS DEL MENU UNIVERSAL

	opcional/vianda 6	opcional/vianda 7	opcional/vianda 8	opcional/vianda 9	opcional/vianda 10
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
LISTAS	SANDWICH DE MILANESA DE CARNE CON TOMATE Y LECHUGA	TORTILLA DE PAPA	SANDWICH DE POLLO CON TOMATE Y ZANAHORIA	ROL DE VERDURA	TARTA DE CHOCLO Y QUESO
	BANANA	FRUTA CITRICA	FRUTA DE ESTACION	FRUTA CITRICA	FRUTA DE ESTACION

**OBSERVACIONES:** ESTA PROPUESTA ESTA DESTINADA PARA AQUELLOS ESTABLECIMIENTOS QUE POR MOTIVOS VARIOS SE ENCUENTRAN IMPOSIBILITADOS DE ELABORAR LAS LISTAS DE ALIMENTOS DEL MENU UNIVERSAL

Fruta de Estacion: variar la fruta en la semana



CONTRERAS  
Patricio Nicolas

Firmado digitalmente  
por CONTRERAS Patricio  
Nicolas  
Fecha: 2024.03.25  
09:12:57 -03'00'

BORRADOR



**PLANILLA DE PREPARACION - LISTO PARA CONSUMIR 2024**

<b>LC 1 LUNES</b>			
<b>NOMBRE PREPARACION</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>
TARTA DE POLLO	Pollo	GR	50
	Queso	GR	30
	Masa	GR	40
	Huevo fresco	GR	40
	FRUTA ESTACION	GR	150
<b>LC 2 MARTES</b>			
<b>NOMBRE PREPARACION</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>
SANDWICH DE MILANESA DE CARNE CON TOMATE Y LECHUGA	Pan frances	GR	100
	Milanesa de carne	GR	80
	Tomate	GR	20
	Lechuga	GR	20
	FRUTA CITRICA	GR	150
<b>LC 3 MIERCOLES</b>			
<b>NOMBRE PREPARACION</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>
EMPANADAS DE CEBOLLA Y QUESO 2 UNIDADES	Tapa de empanada	GR	40
	Cebolla	GR	40
	Queso	GR	40
	Acelga	gr	40
	BANANA	GR	150
<b>LC 4 JUEVES</b>			
<b>NOMBRE PREPARACION</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>
TORTILLA DE ACELGA	Huevo fresco	GR	40
	Acelga	GR	40
	Queso	GR	20
	Cebolla	GR	20
	FRUTA CITRICA	GR	150
<b>LC 5 VIERNES</b>			
<b>NOMBRE PREPARACION</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>
SANDWICH DE POLLO CON QUESO Y TOMATE	Pan frances	GR	80
	Queso	GR	20
	Pollo	GR	80
	Tomate	GR	20
	FRUTA DE ESTACION	GR	150

OBSERVACIONES: ESTA PROPUESTA ESTA DESTINADA PARA AQUELLOS ESTABLECIMIENTOS QUE POR MOTIVOS VARIOS SE ENCUENTRAN IMPOSIBILITADOS DE

LC 6 LUNES			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
SANDWICH DE MILANESA DE CARNE CON TOMATE Y LECHUGA	Pan frances	GR	80
	Milanesa de carne	GR	80
	Tomate	GR	20
	Lechuga	GR	20
	BANANA	GR	150
LC 7 MARTES			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
TORTILLA DE PAPA	Papa	GR	100
	Huevo	GR	40
	Cebolla	GR	20
	FRUTA CITRICA	GR	150
LC 8 MIERCOLES			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
SANDWICH DE POLLO CON TOMATE Y ZANAHORIA	Pan frances	GR	80
	Pollo	GR	80
	Tomate	GR	20
	Zanahoria	GR	20
	FRUTA DE ESTACION	GE	150
LC 9 JUEVES			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
ROL DE VERDURAS Y QUESO	Masa	GR	40
	Cebolla	GR	40
	Acelga	GR	60
	Queso	GR	20
	FRUTA CITRICA	GR	150
LC 10 VIERNES			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
TARTA DE CHOCLO Y QUESO	Tapa de tarta	GR	40
	Choclo	GR	80
	Queso	GR	50
	FRUTA DE ESTACION	GR	150

OBSERVACIONES: ESTA PROPUESTA ESTA DESTINADA PARA AQUELLOS ESTABLECIMIENTOS QUE POR MOTIVOS VARIOS SE ENCUENTRAN IMPOSIBILITADOS DE

## ANEXO : ESPECIFICACIONES ALIMENTOS SAE - MESA 2024

Para la adjudicación de los diferentes alimentos se deberá solicitar, de acuerdo al pliego, las certificaciones vigentes requeridas como: RNE, RNPA, SENASA, PUPA, etc. de cada producto según corresponda, y dar cumplimiento con la Ley 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

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

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

Los envases o formas de presentación son sugerencias que podrán adecuarse, siempre que estén en consonancia con la operatividad y que garanticen las condiciones de higiene y conservación adecuadas del alimento. No podrán entregarse alimentos secos a granel.

Aceite comestible de girasol: Deberá presentar aspecto límpido, sabor y olor agradable y característico; libre de sustancias extrañas.

Debe declararse si tiene adición de antioxidantes y sinergistas permitidos en C.A.A Art. 523 bis. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 520, 521 punto 1, 523, 524, 525, y 528. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Presentación: en envase según corresponda PET x 900cc /1500cc/5000cc. Debe estar bien cerrada, no estar vencida.

Aceite comestible de girasol, libre de gluten: Deberá presentar aspecto límpido, sabor y olor agradable y característico; libre de sustancias extrañas.

Debe declararse si tiene adición de antioxidantes y sinergistas permitidos en C.A.A Art. 523 bis. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 520, 521 punto 1, 523, 524, 525, y 528. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Presentación: en envase según corresponda PET x 900 cc / 1500 cc / 500 cc.

Debe estar bien cerrada, no estar vencida, tener el logo oficial con la leyenda "libre de gluten sin TACC" y estar vigente en el listado oficial del ANMAT. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Alimento a base de azúcar y cacao: En envase de 400 a 500 grs., con termosellado de 1 cm como mínimo y sin presentar perforaciones. Deberá ser polvo uniforme sin grumos, olor agradable no rancio. No contendrá sustancias macro o microscópicamente visibles como cristales de azúcar. En ningún caso las bolsas o externos continentes del producto individual deberá mostrar signos de rotura, manchas, contaminación con hongos, así como rastros de insectos o roedores.

Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1144; 1144 bis; 1383 y detallar información de rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

La/s marca/s y Nro. de certificado del producto alimenticio deberán estar registrada/s como libre de gluten- sin TACC, con el registro vigente y tener el símbolo oficial en el rótulo en cumplimiento de C.A.A. Art. 1383 y 1383 bis. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Arroz integral, tipo largo fino o mediano 00000: Presentación en bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción.

Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643 y 647. Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. No deberá contener impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos.

Presentación: en envase 500 o 1000 grs. Debe estar bien cerrada, no estar vencida.

Arroz integral, tipo largo fino o mediano 00000, libre de gluten: Presentación en bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción.

Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643 y 647. Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. No deberá contener impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos.

Presentación: en envase 500 o 1000 grs.

Debe estar bien cerrada, no estar vencida, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y estar vigente en el listado oficial del ANMAT.

Arroz pulido o arroz blanco, tipo largo fino o mediano 00000: Presentación en bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción.

Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643, 648, 649, 650 y 651. No es excluyente la variedad parboil detallada en el art 652. Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

No deberá contener impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos. Presentación: en envase según corresponda de 500 a 1000 grs.

Debe estar bien cerrada, no estar vencida.

Arroz pulido o arroz blanco, tipo largo fino o mediano 00000, libre de gluten: Presentación en bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción.

Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643, 648, 649, 650 y 651. No es excluyente la variedad parboil detallada en el art 652. Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

No deberá contener impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos. Presentación: en envase según corresponda de 500 a 1000 grs.

Debe estar bien cerrada, no estar vencida, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y estar vigente en el listado oficial del ANMAT.

Arvejas verdes en conserva o arvejas secas remojadas en conserva: Presentación en envases con peso neto total entre 340 grs. y 380 grs. y peso neto escurrido 200 y 205 grs.

Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 927 y 928 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrabrik bien sellado.

Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos.

Arvejas verdes en conserva o arvejas secas remojadas libre de gluten: Presentación en envases con peso neto total entre 340 grs. a 380 grs. y peso neto escurrido 200 a 205 grs.

Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 927 y 928 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrabrik bien sellado.

Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda “libre de gluten sin TACC” o “libre de gluten” y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Avena arrollada instantánea: Presentación en envase limpios, de polietileno herméticamente cerrado, en perfecto estado de conservación, libres de sustancias o materias extrañas

Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. art. 643, 655 y deberá cumplir las exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: envase según corresponda entre 250 grs a 800 grs.

Azúcar común tipo “A”: Presentación en bolsas de polietileno, perfectamente selladas con pestaña ancha y sin presentar perforaciones. No deberá contener impurezas ni cuerpos extraños. En el rótulo del envase deben estar impresos en forma visible el nombre del ingenio fabricante y la provincia de origen. Ajustado a las especificaciones del C.A.A arts. 767, 768 bis; deberá cumplir las exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.

Presentación envase de 1 kg.

Caballa, jurel, atún o merluza en conserva al natural/aceite: Caballa/jurel/atún/merluza en envases entre 340 grs. y 425 grs. de peso neto total (230 a 380 grs de peso escurrido), jurel en envase de 200 grs de peso neto total (140 grs de peso escurrido), atún en envase de 170 grs peso neto total (120 grs peso neto escurrido), ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 270-451-453-454-478-479-481-489, y detallar información de rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas. Con olor, color, sabor característico del producto. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Caballa, jurel, atún o merluza en conserva al natural/aceite, libre de gluten:

Caballa/jurel/atún/merluza, libre de gluten: en envases entre 340 grs. y 425 grs. de peso

neto total (230 a 380 grs de peso escurrido), jurel en envase de 200 grs de peso neto total (140 grs de peso escurrido), atún en envase de 170 grs peso neto total (120 grs peso neto escurrido), ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 270-451-453-454-478-479-481, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas. Con olor, color, sabor característico del producto.

Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Cacao en polvo alcalinizado/alcalino: La denominación de venta de este producto será Cacao en Polvo Solubilizado o Cacao en Polvo Alcalinizado/Alcalino.

Deberá ser polvo uniforme sin grumos, olor agradable no rancio. En ningún caso las bolsas o externos continentes del producto individual deberá mostrar signos de rotura, manchas, contaminación con hongos, así como rastros de insectos o roedores.

Ajustado a las especificaciones del C.A.A Art 1142 bis y detallar información de rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Presentación: envases sellados de 200/400/500/1000 grs.

Carne roja fresca de vaca o cerdo deshuesada y envasada al vacío: Conforme a la legislación vigente, en especial al capítulo VI Alimentos carneos y afines, especialmente el Artículo 247 y 248 y decreto 4238/68 SENASA especialmente Cap. XXVI-

La carne será limpia, exenta de piel, sana, sin hematomas, de color, olor característicos, textura firme y tersa. Temperatura de conservación: -1°C a 5°C . Se deberá definir el corte que se desee (ejemplo: cuadrada, paleta, roast beef, etc.) y de ser necesario los atributos de cada pieza/corte.

Transporte: piezas/cortes contenidos en envases aptos limpios, preferentemente en bolsas cristal de primer uso apta para alimentos o envasadas al vacío.

Choclo granos enteros en conserva: Elaborada con los granos enteros los que serán blancos o amarillos y estarán envasados en un medio líquido apropiado, ajustado a las

especificaciones del C.A.A. Art 926, 929 y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Latas intactas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas y limpias. Granos enteros, de olor y sabor propios. Libre de sustancias y cuerpos extraños. Los granos serán de la misma variedad; tamaño y color uniformes, consistencia razonablemente tierna y ofrecerán cierto grado de resistencia a la masticación, sin llegar a resultar duros y correosos.

Presentación: en tetra pak o latas de peso neto total 300 a 350 grs y peso neto escurrido de 200 a 205 grs. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos.

Choclo granos enteros en conserva, libre de gluten: Elaborada con los granos enteros los que serán blancos o amarillos y estarán envasados en un medio líquido apropiado, ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art 926, 929 y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Latas intactas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas y limpias. Granos enteros, de olor y sabor propios. Libre de sustancias y cuerpos extraños. Los granos serán de la misma variedad; tamaño y color uniformes, consistencia razonablemente tierna y ofrecerán cierto grado de resistencia a la masticación, sin llegar a resultar duros y correosos.

Presentación: en tetra brik o latas de peso neto total 300 a 350 grs y peso neto escurrido de 200 a 205 grs. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

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

Artículo 643 y 645. RESOLUCIÓN GMC N° 09/07. Artículo 656 - (Res. 101, 22.02.93)  
Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.

Presentación: paquetes cerrados, no a granel, según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.



Dulce de Leche: sin otra denominación. Presentación: en envase de cartón cilíndrico con revestimiento sanitario en su interior, en sachet tipo flex pack (laminado de polipropileno/PE), en pote de plástico de polietileno, polipropileno (PP) apto en contacto con alimentos con cubierta aluminizada superior herméticamente termosellada al borde de recipiente y tapa plástica (PP) de cierre.

Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 592 RESOLUCIÓN GMC N° 137/96

Deberá presentar las siguientes características consistencia: cremosa o pastosa, sin cristales perceptibles sensorialmente. Color: castaño acaramelado, proveniente de la reacción de Maillard. Sabor y olor: dulce característico, sin olores ni sabores extraños. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.

Presentación según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida, en envases cerrados. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Fideos secos "guiseros" / tirabuzón / mostachol / codito: Elaborados a base de sémola y harina de trigo, que cumpla con exigencias de la ley 25630, sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin y sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitidos para esta clase de productos (excepto huevo).

Presentación en paquete transparente bilaminado, biorientado 20/20, herméticamente cerrado termosellado con pestaña ancha, de por lo menos UN (1) cm. Ajustado a las especificaciones del

C.A.A. Art. 706, 707, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Se aceptarán en sus posibles tres variedades tipo guiseros codo/ celentano; hélice/tirabuzón; mostachol. Libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos. En adecuado estado de conservación, no alterados, averiados ni fermentados.

El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Presentación: paquetes de 500 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos.

Fideos secos largos tipo tallarines, spaghetti: Elaborados a base de sémola y harina de trigo, que cumpla con exigencias de la ley 25630 sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin y sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos (excepto huevo).

Presentación en paquete transparente bilaminado, biorientado 20/20, herméticamente cerrado termosellado con pestaña ancha, de por lo menos UN (1) cm. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 706, 707, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Se aceptarán en sus posibles dos variedades tipo tallarines o spaghetti. Libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos. En adecuado estado de conservación, no alterados, averiados ni fermentados. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción.

Presentación: paquetes de 500 grs.

Fideos secos libres de gluten: Elaborados a base de harina de maíz, arroz, tapioca ,quinoa y/o sus mezclas que cumpla con exigencias de la ley 25630, sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin y sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitidos para esta clase de productos (excepto huevo). Presentación en paquete transparente bilaminado, biorientado 20/20, herméticamente cerrado termosellado con pestaña ancha, de por lo menos UN (1) cm.Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 706, 707, y rótulo acorde a

C.A.A Cap.V:Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Se aceptarán en sus posibles cuatro variedades codo/ celentano; hélice/tirabuzón; mostachol; tallarín/spaghetti. Libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos. En adecuado estado de conservación, no alterados, averiados ni fermentados.

El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción.

Presentación: paquetes de 500 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda “libre de gluten sin TACC” o “libre de gluten” y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

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

Peso aprox por unidad: 100 - 150 o 200 gr (variación permitida hasta el 10% de su peso).

Galletitas variedad tipo crackers con o sin salvado: Presentación en envase polietileno herméticamente cerrado, en perfecto estado de conservación, en packaging tubular compacto (requisito excluyente), de sabor y aspecto característico sin partículas extrañas y elaboradas con harina de trigo enriquecida acorde a la ley 25.630.-

Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 760 y exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tenor graso máximo 15%.

Presentación: paquetes con gramaje según disponibilidad de mercado. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Galletitas variedad tipo dulces simples: Quedan excluidas las rellenas y las recubiertas total o parcialmente con sustancias o adornos cuyos constituyentes se encuentren permitidos.

Con o sin salvado/avena. Presentación en envase polietileno herméticamente cerrado, envasado en origen (excluye su fraccionamiento), en perfecto estado de conservación, de sabor, aroma y aspecto característico según variedad, sin partículas extrañas ni agregado de confites y elaboradas con harina de trigo que cumplimente la ley 25.630.-Ajustado a las especificaciones del

C.A.A. Art. 760 y exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tenor graso máximo 14%.

Presentación: paquetes según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de

Promoción de la Alimentación Saludable.

Garbanzos en conserva o garbanzos secos remojados: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 936 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrabrik bien sellado. Los garbanzos contenidos en un mismo envase serán de una misma variedad, color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto.

Presentación en envases con peso neto total entre 300 grs. a 380 grs y peso neto escurrido 200 a 205 grs. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos.

Garbanzos en conserva o garbanzos secos remojados, libres de gluten: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 936 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrapack bien sellado. Los garbanzos contenidos en un mismo envase serán de una misma variedad, color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto.

Presentación en envases con peso neto total entre 300 grs. a 380 grs y peso neto escurrido 200 a 205 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Harina de maíz- cocción rápida o precocida para preparar polenta: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 694 bis (cocción rápida) y 695 (precocida).Rótulo acorde a C.A.A Cap.V.

El envase deberá ser perfectamente cerrado sin perforaciones. El envase deberá indicar instrucciones de preparación en forma clara y visible, legible y el tiempo de cocción rápida máximo 5 minutos. No deberá contener impurezas, ni materiales extraños ni parásitos.

Presentación en paquete de polietileno de 500 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos.

Harina de maíz- cocción rápida o precocida para preparar polenta, libre de gluten: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 694 bis (cocción rápida) y 695 (precocida).Rótulo acorde a C.A.A Cap.V.

El envase deberá ser perfectamente cerrado sin perforaciones. El envase deberá indicar instrucciones de preparación en forma clara y visible, legible y el tiempo de cocción rápida máximo 5 minutos. No deberá contener impurezas, ni materiales extraños ni parásitos.

Presentación en paquete de polietileno de 500 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

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

Presentación: en paquetes x 1 kg.

Harina Leudante: Deberá cumplimentar exigencias de la Ley 25.630 (enriquecida). Presentación en paquete de papel herméticamente cerrado y sin perforaciones. Libre de impurezas, cuerpos extraños o parásitos. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643; 661; 661 bis, y 687, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V:Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: en paquetes x 1 kg.

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

Peso aproximado: correspondiente a unidades medianas, ajustándose a la cantidad requerida.

Huevo fresco de gallina: Huevos enteros, limpios, sanos, en perfecto estado de conservación, secos y sin rajaduras. Envases limpios, de primer uso, separado por unidades, que permitan su integridad y adecuada conservación, ajustado al Decreto Nacional-4238-1968-SENASA - Cumpliendo con las especificaciones técnicas del C.A.A. Art 491;492;492 bis; 493;496 .

Se aceptará según clasificación por peso: unidades de 48 grs (mediano o grado 2) o unidades de mayor peso. Presentación: en envases según corresponda ajustándose a la cantidad requerida.

Leche deslactosada parcialmente descremada/entera en polvo instantánea: No se aceptaran leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia. Art. 1372-1372 bis acorde al C.A.A : se entiende por alimento de “Contenido Bajo en Lactosa” y de “Contenido Reducido en Lactosa”, aquel alimento cuyo valor dietario resulta de la restricción de los ingredientes que contienen lactosa, la separación de la lactosa del alimento, la descomposición de la lactosa, o una combinación de éstos u otros procesos tecnológicos adecuados. Este alimento se rotulará con la denominación del producto seguida de la indicación: “Reducido en Lactosa” ò “Bajo en Lactosa” ó “Libre de Lactosa” o “Sin lactosa” o “Deslactosado (o Deslactosada)” o “Cero Lactosa” ó “0% Lactosa”. Deberán cumplir los requisitos de rotulación del Artículo 1345.

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

Presentación: en envase metalizado, aluminizado o de material no translúcido resistente que permita su integridad y adecuada conservación herméticamente sellados de 400/ 800 gramos de producto.

Leche deslactosada parcialmente descremada/entera homogeneizada y pasteurizada mediante sistema de Ultra Alta Temperatura -UAT- "fluida Larga Vida": No se aceptaran leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia. Art. 1372-1372 bis acorde al C.A.A : se entiende por alimento de "Contenido Bajo en Lactosa" y de "Contenido Reducido en Lactosa", aquel alimento cuyo valor dietario resulta de la restricción de los ingredientes que contienen lactosa, la separación de la lactosa del alimento, la descomposición de la lactosa, o una combinación de éstos u otros procesos tecnológicos adecuados. Este alimento se rotulará con la denominación del producto seguida de la indicación: "Reducido en Lactosa" ò "Bajo en Lactosa" ó "Libre de Lactosa" o "Sin lactosa" o "Deslactosado (o Deslactosada)" o "Cero Lactosa" ó "0% Lactosa". Deberán cumplir los requisitos de rotulación del Artículo 1345. Fortificada con vitamina A y D. Libre de Gluten sin TACC. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 560 bis. y el REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE UAT (UHT) De aspecto líquido color blanco, sabor y olor característico sin sabores ni olores extraños. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se rotulará "Leche UAT (UHT) entera", "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada o semidescremada", según corresponda. Deberá indicarse en el rótulo de "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada" y "Leche UAT (UHT) semidescremada" el porcentaje de materia grasa correspondiente." Presentación en envases tetrapack o botellas de pet x 1 litro.

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

Como todo producto alimenticio deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.): En especial lo establecido en el Capítulo VIII (Alimentos lácteos), artículo 567, 567 bis (Resolución Conjunta N° 33/2006 del Ministerio de Salud y Acción Social y N° 563/2006 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación). Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. De acuerdo al decreto 815/99 del PEN.

Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. La deshidratación del producto se realizará por sistema Spray con leche entera y fresca y por ningún motivo podrá proceder de leches previamente reconstituidas.

Vencimiento: no podrá ser menor a 6 meses del día de la entrega del producto.

Presentación: en envase metalizado, aluminizado o de material no translúcido resistente que permita su integridad y adecuada conservación herméticamente sellados de 200/400/ 800 gramos de producto, según corresponda.

Leche parcialmente descremada/entera en polvo instantánea, libre de gluten: No se aceptaran leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia.

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

Presentación: en envase metalizado, aluminizado o de material no translúcido resistente que permita su integridad y adecuada conservación herméticamente sellados de 400/ 800 gramos de producto. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Leche parcialmente descremada/entera homogeneizada y ultrapasteurizada - fluida (refrigerada): No se aceptaran leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia. Fortificada con vitamina A y D. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino



(CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 559 tris. y el REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE

De aspecto líquido color blanco, sabor y olor característico sin sabores ni olores extraños. Los envases estarán limpios y serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Deberá indicarse en el rótulo según corresponda "Leche parcialmente descremada/semidescremada"/"Leche entera" y el porcentaje de materia grasa correspondiente. Presentación en envases x 1 litro.

Leche parcialmente descremada/entera homogeneizada y pasteurizada mediante sistema de Ultra Alta Temperatura -UAT- "fluida Larga Vida": No se aceptaran leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia) Fortificada con vitamina A y D. Libre de Gluten sin TACC. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 560bis. y el REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE UAT (UHT).

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

Presentación en envases tetrabrik o botellas de pet x 1 litro.

Leche parcialmente descremada/entera homogeneizada y pasteurizada mediante sistema de Ultra Alta Temperatura -UAT- "fluida Larga Vida", libre de gluten: No se aceptaran leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia

Fortificada con vitamina A y D. Libre de Gluten sin TACC. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 560 bis. y el REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE UAT

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

Presentación en envases tetrabrik o botellas de pet x 1 litro. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Lentejas secas: Presentación en envases de polietileno con termosellado que permita visualizar el contenido. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 877; 883 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A. Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. En envases íntegros y limpios. No deberá contener más de un 1% de materias extrañas, de las cuales no más de 0.25% será de materia mineral. Se considerará materia extraña al material vegetal proveniente de la misma u otras plantas y al material mineral como tierra, arena y piedras. Granos sin signos de deshidratación, envejecimiento, las lentejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin puntos negros ni perforaciones, libre de polvo, gorgojos y otros parásitos. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Presentación Paquetes de 400grs/500grs.

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

Presentación: paquetes de 400 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda “libre de gluten sin TACC” o “libre de gluten” y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Levadura fresca: Debe presentarse como una masa uniforme de consistencia firme, pastosa, de olor característico. Debe conservarse en heladera. Ajustado a las especificaciones técnicas del

C.A.A Art 1256 y deberá cumplir con las exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: cubos de 50 o 500 grs.

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

Levadura seca instantánea, libre de gluten: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1255 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Presentación: sobres termosellados de material apto de 10gr a 20 grs. Debe estar bien cerrado, no estar vencido, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda “libre de gluten sin TACC” o “libre de gluten” y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Maní tostado pelado entero sin agregado de sodio (sal): Semillas enteras sanas tostadas peladas, sin agregado de sodio. Ajustado a las especificaciones del CAA Artículos 917 y 920.

Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Contenidos en envases herméticamente sellados en perfecto estado de conservación.

Presentación: paquetes sellados entre 100 y 500 grs.

Mermelada de fruta sabor durazno, damasco, frutilla o ciruela: Presentación en envase plástico de tipo polipropileno (PP) apto en contacto con alimentos con cubierta aluminizada superior herméticamente termosellada al borde de recipiente y tapa plástica (PP) de cierre . En el rótulo deberán declararse los componentes del producto y el peso neto envasado.

Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 810 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. El primer ingrediente declarado deberá ser fruta/pulpa de fruta. Sabor y olor: característico, sin olores ni sabores extraños.

Presentación: entre 420 y 500 grs. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Nueces sin cáscara: semilla comestible sin cáscara; sanas; limpias; sin manchas; tamaño uniforme; color aproximadamente uniforme; libres de nueces con cáscara; sin trozos ni cuartos cuando se trate de mitades; sin trozos cuando se trate de cuartos; exentas de impurezas. Ajustado a las especificaciones del CAA Artículo 899 (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013) . Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Contenidas en envases herméticamente sellados en perfecto estado de conservación.

Presentación: paquetes sellados entre 100 a 1000 grs.

Pan fresco blanco: Debe responder a las siguientes características: miga porosa (con agujeros no tan grandes, ni minúsculos), elástica y homogénea, corteza superior de color uniforme amarillo-dorado, de olor y sabor agradables Ajustado a las especificaciones del C.A.A.. Artículo 725 – (Resolución Conjunta RESFC-218-1APN- SRYGS#MSN N° 1/2018), 726, 727, 728, 746, 747

Presentación: según variedad, de tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa cristal de primer uso apta para alimentos.

Pan fresco integral: Debe responder a las siguientes características: de corteza blanda y color uniforme, miga porosa, elástica y homogénea, de olor y sabor agradables. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 725 – (Resolución Conjunta RESFC-218-1APN- SRYGS#MSN N° 1/2018) 735, 746, 747

Presentación: según variedad de tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa cristal de primer uso apta para alimentos.

Pan tipo figacita: Debe responder a las siguientes características: miga porosa, elástica, homogénea y poca corteza ligeramente dorada, de olor y sabor agradables Ajustado a las especificaciones del C.A.A.. Artículo 725 – (Resolución Conjunta RESFC-218-1APN- SRYGS#MSN N° 1/2018), 731, 746, 747

Presentación: de forma y tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa cristal de primer uso apta para alimentos.

Pasas de uva, libres de gluten: en grano sin semillas, grado de selección: elegido o superior. Características organolépticas adecuadas. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 887 y 911.

Presentación en envases aptos, perfectamente sellados y resistentes. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos y en conformidad al art. 1383 y 1383 bis.

Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Presentación: bolsas de 100/150/200/250 grs.

Pechuga de pollo: conforme a la legislación vigente, en especial al capítulo VI Alimentos carneos y afines, especialmente el Artículo 256 - (Res. 314, 5.3.85) y decreto 4238/68 SENASA especialmente Cap.XXI y XXVI Deberá tener identificación SENASA del establecimiento.

Fecha de vencimiento/aptitud. Así mismo deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.

Deberá presentar color blanco, ligeramente amarillento o rosáceo. Consistencia firme y tersa, músculos netamente diferenciados. Olor a carne fresca. Ausente de descoloramiento y cuerpos extraños.

Contenido en envases primarios individuales aptos limpios con la rotulación correspondiente. Temperatura de conservación de 2°C a -2°C. No está permitido el uso de envases secundarios de madera/mimbre.

Pollo entero enfriado eviscerado Grado A (primera calidad): conforme a la legislación vigente, en especial al capítulo VI Alimentos carneos y afines, especialmente el Artículo 256 - (Res.

314, 5.3.85) y decreto 4238/68 SENASA especialmente Cap.XXI y XXVI Deberá tener identificación SENASA del establecimiento.

Fecha de vencimiento/aptitud. Así mismo deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.

Deberá presentar color blanco, ligeramente amarillento o rosáceo. Consistencia firme y tersa, músculos netamente diferenciados. Olor a carne fresca. Ausente de descoloramiento y cuerpos extraños.

Contenido en envases primarios individuales aptos limpios con la rotulación correspondiente. Vísceras envasadas por separado. Temperatura de conservación de 2°C a -2°C. No está permitido el uso de envases secundarios de madera/mimbre.

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

Premezcla panadería y repostería libre de gluten: Presentación en empaque herméticamente cerrado y sin perforaciones. Presentación: en paquetes x 500 gs o 1 kg. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Queso cuartirolo o tipo cremoso/ ricota: Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículos 605;610;611, 614 (ricota) conforme a la RESOLUCIÓN GMC N° 079/94 REGLAMENTO TÉCNICO GENERAL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE

QUESOS. Envases limpios, herméticamente cerrados o que cumplan con los dispuesto en el Artículo 612 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 620, 621 y 622. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Sabor, olor, color, consistencia característicos del producto.

Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Queso danbo/tybo/pategras sandwich feteados: Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII

Alimentos Lácteos. Artículos 605;610;611 conforme a la RESOLUCIÓN GMC N° 079/94 REGLAMENTO TÉCNICO GENERAL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESOS. Envases limpios, herméticamente cerrados o que cumplan con los dispuesto en el Artículo 612 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 630 bis - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 632 tris (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N°563/2006) y 633- (Resolución Conjunta SPRyRS y

SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006). El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Sabor, olor, color, consistencia característicos del producto.

Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Quesos de pasta dura / quesos rallados: Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII

Alimentos Lácteos. Artículos 635, 636, 637, tipo Queso Parmesano, Reggiano o Reggianito o Sbrinz", Goya, Romano, Sardo. Quesos rallados Art.640

El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Sabor, olor, color, consistencia característicos del producto.

Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida. En el queso rallado deberán estar en envases sobres herméticamente sellados, en buen estado de conservación, siempre debe ser Queso Rallado como denominación de venta. NO se aceptarán productos denominados Rallado a base de queso rallado, tipo aderezo

deshidratado, con sémola, sólidos lácteos, almidones modificados, etc. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Te en bolsita/saquito: Saquitos herméticamente sellados sin pérdidas de contenido. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados, sin presencia de puntos negros, impurezas o materias extrañas. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 1181, 1182, 1185, 1186, 1189 Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.

Presentación en bolsitas de 2 grs, contenidas en cajas de 25 a 400 unidades según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida.

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

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

Presentación: entre 500 a 530 grs. Debe estar bien cerrado, no estar vencido, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda “libre de gluten sin TACC” o “libre de gluten” y debe estar vigente en el listado oficial del ANMAT.

Yerba mate: Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados, sin presencia de puntos negros, impurezas o materias extrañas. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1193, 1194 inc 2 y 2.1; 1195; 1195 tris y 1196. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Envase tipo multilaminado y/o similar que impida la absorción de humedad, no de papel simple. Presentación: 500grs / 1000grs

Yerba mate en bolsita/saquito: Saquitos herméticamente sellados sin pérdidas de contenido. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados, sin presencia de puntos negros, impurezas o materias extrañas. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1194



inc. 2 y 2,1.; Art 1195 y Artículo 1197 - (Res 307, 29.11.90). Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.

Presentación en bolsitas de 3grs, contenidas en cajas de 25 a 400 unidades según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida.

Yogur/yoghurt entero o parcialmente descremado endulzado sabor Vainilla o natural, sin colorantes artificiales o naturales permitidos. Sabor, color, olor y consistencia característicos y adecuados a la denominación de venta. Fortificada con vitamina A y D. Libre de Gluten sin TACC. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos Artículo 576 No se aceptan bebidas lácteas. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación en envases limpios, según corresponda (tipo sachet, tetrapack, botellas de pet o potes). Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

LINK DE INTERÉS:

- LISTADO INTEGRADO DE ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN - ANMAT:  
<https://listadoalg.anmat.gob.ar/Home>

**STAMILLA**  
**Fernando**  
**Gabriel**

Firmado digitalmente por STAMILLA  
Fernando Gabriel  
Fecha: 2024.06.07 16:30:09 -03'00'

## SECRETARÍA DE ECONOMÍA Y FINANZAS

### DIRECCIÓN GENERAL DE COMPRAS

Pliego de Bases y Condiciones Particulares para la adquisición de ALIMENTOS para el Servicio Alimentario Escolar implementado por el Municipio de Lanús, en escuela Municipal y Centros Educativos.

Licitación Pública N° 27/2024

#### I) **DISPOSICIONES GENERALES**

El presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares para el Servicio Alimentario Escolar y el programa Modulo Alimentario implementado por el Municipio de Lanús tiene por objeto la contratación del servicio "Módulo Alimentaria", así como la provisión del Servicio Alimentario Escolar, para Escuela Municipal y Centros Educativos (SAE) conformado por: el servicio diario de comedor (CS), el servicio diario de desayuno/merienda (DMC) y servicio diario de desayuno/merienda, para los establecimientos educativos públicos de gestión Municipal, desde el inicio de las ordenes de compras hasta el período 2024.-

Las escuelas y centros Educativos de gestión Municipal comprendidas en el presente pliego son las que surgen del **ANEXO I** que forma parte integrante del mismo divididas en 17 zonas, las cuales deberán ser cotizadas individualmente y consignando claramente el monto ofrecido por cada renglón, el cual no podrá superar el precio tope establecido por el Municipio de Lanús.

Debe entenderse por "Establecimiento Educativo" al lugar de asentamiento físico de las escuelas o centros educativos de las distintas áreas educativas: Inicial, Primaria, complementarios, etc.-

La presente contratación abarca un total de raciones diarias de:

- CS "Comedor": 1.751
- DM "Desayuno y Merienda": 4.028

La contratación mensual de raciones de Módulos "MESA" es:

- Módulo Alimentario: 1.807

La cantidad de zonas en las cuales se dividirá el distrito, así como la distribución del servicio por zona, es exclusiva decisión del municipio según lo establece en el Artículo 10 del Pliego de Bases y Condiciones Generales (PBCG).

**PRECIO TOPE:** Visto que el monto ha sido establecido en \$675,00- para el menú "CS" \$326,30.- para el denominado "DMC", \$10.301,00 para el "MESA", no se aceptarán Ofertas

que superen el valor indicado en el pedido de cotización y en el caso de existir ofertas por renglones, el monto ofertado para cada renglón no podrá superar el valor total de la prestación vigente al momento del llamado a licitación. Los precios mencionados surgen de los comunicados realizados por el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires, Dirección de SAE los cuales fueron tomados como referencia para establecer los valores del presente pliego y serán actualizados ante nuevos comunicados, según establece el artículo N° 22 del PGBC.

## **ARTÍCULO 2.- PRESUPUESTO OFICIAL**

El monto de la presente licitación se estima en la suma de \$ 406.242.287,20- (PESOS CUATROCIENTOS SEIS MILLONES DOCIENTOS CUARENTA Y DOS MIL DOSCIENTOS OCHENTA Y SIETE CON /20).-

## **ARTÍCULO 3.- DURACIÓN E INICIACIÓN DEL SERVICIO**

La prestación del servicio de Módulo Alimentario deberá cumplimentarse dentro del período de (6) seis meses, de igual manera las restantes prestaciones a las que alude el artículo 1 del PBCP serán contratadas dentro del período de 6 (seis) meses. Con las siguientes excepciones:

- a) Establecimientos con fecha de inicio especial: En el caso que algún establecimiento educacional no pudiera comenzar el desarrollo de sus actividades el primer día hábil del año lectivo, se tomará como fecha cierta de inicio la que en definitiva fije el Municipio.
- b) Durante la época de receso escolar no se contratarán las prestaciones presenciales (DMC, CS y LC), salvo que la Dirección general del SAE lo solicite.
- c) La Municipalidad de Lanús se reserva el derecho de prorrogar el contrato por única vez, según lo establecido en el artículo 45 del PBCG, para lo cual, notificará al prestatario la opción de prórroga hasta TRES (3) meses, con una antelación no menor a TREINTA (30) días previos al vencimiento del contrato.

## **ARTÍCULO 4.- ACLARACIONES Y CONSULTAS**

Durante el lapso para la presentación de las ofertas y hasta tres (3) días hábiles anteriores a la fecha establecida para la presentación de ofertas, los interesados podrán formular consultas relacionadas con el proceso licitatorio mediante nota presentada en la Dirección General de Compras.

Toda aclaración de los documentos de la licitación, será hecha por circular debidamente emitida por el Organismo Licitante y comunicada a los proveedores que hayan retirado el pliego, hasta un (1) día hábil antes del Acto de Apertura de la licitación.

## **ARTÍCULO 5.- DOMICILIO Y JURISDICCIÓN**

Se considerará domicilio legal del oferente a los fines de la presente Licitación, el domicilio que constituya en el ámbito de la Provincia de Buenos Aires, conforme lo establecido por el artículo 6 del Pliego de Bases y Condiciones Generales. Asimismo, constituirá domicilio electrónico indicando una casilla válida de correo electrónico. En el mismo orden, el Municipio constituye domicilio en Av. Hipólito Yrigoyen 3863, Lanús, Provincia de Buenos Aires.

## **ARTÍCULO 6. CONDICIONES FRENTE AL I.V.A.**

A los efectos emergentes del Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), en tanto el Municipio contratante reviste la condición de exento, en las ofertas no deberá discriminarse el importe correspondiente a la incidencia de este impuesto, debiendo incluirse el mismo en el precio cotizado. Las jurisdicciones y entidades cuya condición no se corresponda con lo establecido en el presente artículo deberán consignar los datos que les son propios.

## **ARTÍCULO 7. PLAZOS**

Los plazos establecidos en el presente Pliego deberán entenderse en días hábiles administrativos, salvo expresa mención de lo contrario en este Pliego y/o el PBCG.

## **II) DE LOS OFERENTES**

### **ARTÍCULO 8.- RETIRO DEL PLIEGO**

Los interesados podrán consultar los Pliegos desde el sitio web de la Municipalidad de Lanús y es requisito solicitarlos a través del correo [compras@lanus.gob.ar](mailto:compras@lanus.gob.ar)

### **ARTÍCULO 9. RESPONSABILIDAD DE LOS INTERESADOS**

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

### **ARTÍCULO 10. CONOCIMIENTO Y ACEPTACIÓN**

La formulación de la Oferta implica el conocimiento del Pliego de Bases y Condiciones Generales, de este Pliego de Bases y Condiciones Particulares, y el sometimiento a todas sus disposiciones y las de la Ley Orgánica Municipal –Decreto Ley nro. 6769/58, el Decreto 2980/00 y el Reglamento de Contabilidad y Disposiciones para las Municipalidades de la

Provincia de Buenos Aires –aprobado por el Honorable Tribunal de Cuentas de la Provincia de Buenos Aires.

### **ARTÍCULO 11. DE LOS OFERENTES**

Podrán presentarse a esta Licitación las Personas Humanas o Jurídicas que, en forma individual, conjunta o asociada reúnan las condiciones que se exigen en el Artículo 14 del PBCG.

Para concurrir como oferentes a la presente licitación, deberán:

- a) Ser personas humanas o jurídicas con plena capacidad jurídica y económica al efecto.
- b) Tener una antigüedad no menor a un (1) año desde la fecha de su constitución hasta la del llamado a la presente licitación.
- c) Cumplir con los requisitos previstos para la presentación de la licitación.
- d) En el caso de las Uniones Transitorias (UT) que se conformen para intervenir en la presente Licitación, al menos una de ellas deberá acreditar experiencia en el rubro y cumplir individualmente las condiciones fijadas en el presente, salvo en aquellos casos donde explícitamente se establezca el cumplimiento en forma conjunta. Se deberá acompañar el poder suficiente a favor del mandatario que los represente, con las facultades necesarias para actuar en nombre de dicha Unión Transitoria. La UT deberá asumir el compromiso de constitución por un plazo igual o superior a la duración de la contratación. En ningún caso un oferente podrá presentarse en forma individual y como parte integrante de una UT.
- e) Encontrarse inscripto en el Registro de Proveedores de la Municipalidad de Lanús o haber iniciado el trámite previo a la fecha de apertura.

### **ARTÍCULO 12. IMPEDIMENTOS PARA SER OFERENTES**

No podrán concurrir como oferentes a la presente licitación:

- a) Las personas humanas, empresas y sociedades cuyos directores, representantes, socios, síndicos, gerentes o accionistas registren condena firme por la comisión de delitos penales económicos.
- b) Las empresas y/o sociedades integradas por personas humanas y/o jurídicas cuyos miembros del Directorio, Consejo de Vigilancia, Síndicos, Gerentes, Socios, Representantes o apoderados sean agentes y/o funcionarios, bajo cualquier forma de modalidad contractual, del sector público nacional, de la Provincia de Buenos Aires o de la administración de la Municipalidad.
- c) Personas humanas, empresas y/o sociedades que hubieren sido sancionadas con la anulación o rescisión por incumplimiento de las obligaciones contractuales, sea en el país o en el extranjero, en el marco de una relación contractual con la Administración

Pública u organismo público de alguno de los Estados Nacional, Provincial o Municipal.

- d) Las que se encuentren suspendidas o inhabilitadas en el Registro de Proveedores de la Municipalidad.
- e) Las personas humanas y/o jurídicas que hayan sido sancionadas con suspensión o inhabilitación por parte de la Municipalidad, mientras dichas sanciones sigan vigentes.
- f) Las personas humanas y/o jurídicas en estado de quiebra o liquidación.
- g) Las personas humanas y/o jurídicas que resulten ser evasoras y deudoras morosas tributarias y/o previsionales de orden nacional, provincial o municipal, declaradas tales por la autoridad competente.
- h) Los inhibidos.
- i) Las sociedades que posean acciones de otras sociedades oferentes.
- j) Las personas que se encuentran procesadas por delitos contra la propiedad, contra la Administración Pública, contra la fe pública o por delitos comprendidos en la Convención Interamericana contra la Corrupción.
- k) Quienes se encuentren inhabilitados por condena judicial.
- l) Las sociedades cuyos miembros del órgano de administración o fiscalización y/o gerentes designados de acuerdo con el Artículo 270 de la Ley General de Sociedades N° 19.550 se encuentren inscriptos en el Registro de Deudores Morosos Alimentarios de la Provincia de Buenos Aires.

Cuando se constate que el oferente estuviere alcanzado por alguna de las prohibiciones establecidas en el presente artículo se anulará la adjudicación según lo establecido en el Artículo 29 del PBCG

### **III) OFERTAS**

#### **ARTÍCULO 13. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS**

Las ofertas se presentarán en original y duplicado, foliadas y firmadas por quien suscriba la presentación, el que deberá acreditar representación suficiente. En caso de discrepancia entre ellos, prevalecerá el original. Las ofertas contendrán un índice de su contenido y, de estar conformadas por más de un cuerpo, éstos se identificarán numéricamente y el primero de ellos tendrá un índice general, mientras que los restantes lo tendrán de sus respectivos contenidos.

Las ofertas deberán ser presentadas en la Dirección General de Compras desde las 08:00HS hasta las 14:00 hs. del día hábil inmediato anterior a la fecha de apertura. En caso de ser

presentadas el mismo día, el lugar de entrega será en la Dirección General de Compras hasta el día y hora indicados para celebrar el acto de apertura.

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

El servicio puede ser mejorado por los proveedores teniendo como base el módulo y/o el mosaico aprobado en el PCP siempre que dé cumplimiento a las formas y valores establecidos en el art. 12 del PBCG. Las mejoras incorporadas requerirán la conformidad expresa de la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos. Asimismo la oferta deberá especificar de manera obligatoria la calidad de los alimentos ofertados y su adecuación al Código Alimentario Argentino.

La licitación deberá solicitar ofertas completas por tipo de prestación a brindar (SAE/MODULOS ALIMENTARIOS)

La cotización se hará únicamente en la medida indicada en el pedido de cotización y con los valores allí indicados, ítem por ítem. La misma se expresará en números y letras.

Las Propuestas se deberán presentar en un (1) sobre debidamente cerrado, conforme lo establecido en el Artículo 16 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

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

**MUNICIPIO DE LANÚS**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 27/2024**  
**SOLICITUD DE PEDIDO N° 3-7000-106/2024, 3-7000-107/2024,**  
**3-7000-108/2024, 3-7000-109/2024, 3-7000-110/2024,**  
**3-7000-118/2024 y 3-701-57/2024**  
**APERTURA: 24/04/2024**  
**HORA: 12:00**

El mencionado sobre deberá contener en su interior dos (2) sobres, debidamente cerrados, conteniendo la siguiente documentación:

**Sobre N° 1:**

En su cubierta deberá indicar en letras mayúsculas de imprenta la leyenda "DOCUMENTACIÓN", y en su interior deberá contener:

- a) Constancia de retiro del Pliego de Bases y Condiciones Generales, Particulares, Especificaciones Técnicas y sus Anexos. La presentación de una Oferta implica el conocimiento y la total aceptación de las disposiciones contractuales y legales aplicables.
- b) Pliego de Bases y Condiciones Generales, Particulares y Anexos de Especificaciones Técnicas debidamente firmado en todas sus fojas por el representante o apoderado legal de la empresa.  
La firma deberá encontrarse aclarada indicando el carácter del firmante, debiéndose presentar la documentación que acredite el mismo, copia **legalizada** del poder o del acta de directorio según corresponda.
- c) Garantía de mantenimiento de oferta en original, según lo establecido en los artículos 18 del Pliego de Bases y Condiciones Generales y 14 de este Pliego.
- d) Ficha de Proveedor en el Registro de Proveedores del Municipio de Lanús o constancia de inicio de trámite de inscripción.
- e) Estatuto o Contrato Social según corresponda y modificaciones.
- f) En el caso de Cooperativas, número de matrícula otorgado por el INAES, actualización de registro y los Balances del último ejercicio a la fecha de apertura.
- g) Declaración Jurada aceptando la jurisdicción de los Tribunales en lo Contencioso Administrativo del Departamento Judicial de Avellaneda - Lanús, renunciando expresamente a cualquier otro fuero o jurisdicción, ante cualquier cuestión judicial que se suscite entre las partes con motivo de la presente licitación.
- h) Declaración Jurada designando domicilio legal en el ámbito de la Provincia de Buenos Aires y domicilio real, según lo establecido en el Artículo 6 del Pliego de Bases y Condiciones Generales, números telefónicos y **casilla de e-mail**, la cual se tomará como válida para todas las notificaciones que se realicen en el marco de la presente Licitación y durante la ejecución del contrato.
- i) Impresión de las últimas tres declaraciones juradas mensuales de los impuestos sobre los Ingresos Brutos e IVA.
- j) En el caso de personas humanas, últimas tres declaraciones juradas de impuesto a las ganancias junto con la correspondiente constancia de inscripción ante la AFIP y una certificación contable de la ventas realizadas en los últimos tres ejercicios fiscales con dictamen de contador y certificado por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la jurisdicción
- k) En el caso de personas jurídicas, los últimos tres estados contables (o menos en caso de no contar con tres años de ejercicio) con informe de auditoría y certificados por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la jurisdicción. Deberán adjuntar dichos Estados Contables en original o copia certificada por escribano público.



l) Copia del Certificado del Registro de Deudores Alimentarios Morosos de la Provincia de Buenos Aires, abarcando para el caso de las personas jurídicas a los miembros de su órgano de administración, titulares y suplentes.

m) Vehículos propios y/o contratados y personal afectado: Listado de los vehículos a utilizar, detallando dominio y choferes que prestan el servicio para cada uno.

El oferente deberá contar con vehículos propios y/o contratados - los cuales deberán estar **equipados con cámara frigorífica**- para el transporte de alimentos que requieran cadena de frío, habilitados por todos los organismos técnicos pertinentes en su área de competencia.

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

Deberá adjuntar la siguiente documentación de los vehículos:

- a. Fotocopia de los títulos de propiedad de los vehículos o cédula verde y en caso de ser contratados, fotocopia de los títulos de los vehículos a contratar adjuntando nota de la empresa que proveerá en la que se compromete a facilitarlos al oferente por un período no menor a la duración de la prestación.
  - b. Fotocopia de la habilitación de los vehículos por organismos técnicos competentes en caso de corresponder.
  - c. Fotocopia del Comprobante de Seguro por accidentes del Personal afectado al transporte de alimentos.
  - d. Fotocopia del registro de conductor de cada chofer (como mínimo se deberá acompañar la misma cantidad que los vehículos exigidos).
  - e. Fotocopia de la Verificación Técnica Vehicular (V.T.V.) de cada vehículo.
  - f. Fotocopia de la Póliza de Seguro de los vehículos.
- n) Declaración Jurada por medio de la cual el oferente se compromete a contar con un Servicio de Control Bromatológico propio o contratado durante todo el plazo de la prestación. Asimismo, se deberá presentar fotocopia de la matrícula del Profesional encargado del control bromatológico, debidamente firmada y sellada por el mismo. El profesional puede ser el Lic. en Nutrición, en Alimentos o carreras afines.
- o) Certificados de antecedentes de prestaciones: Los oferentes deberán presentar certificados de antecedentes comprobables de servicios de características similares a los exigidos en el presente pliego, con los cuales se acredite una prestación no inferior a un año. Dichos servicios podrán ser de establecimientos hospitalarios, asistenciales, educacionales, dependientes del estado nacional, provinciales, municipales o

privados, entre otros.

- p) Indicadores económicos–financieros que acrediten la solvencia del oferente, los que al menos deberán incluir los siguientes datos:
1. Índice de liquidez
  2. Índice de solvencia
  3. Índice de endeudamiento
  4. Porcentaje de ventas proyectadas en caso de ser seleccionado en el concurso de precios sobre el total de ventas del último año fiscal.
- r) El oferente podrá mejorar el servicio sugerido y/o el marco nutricional mediante la adición de alimentos adicionales a los ofertados siempre que dé cumplimiento a las formas y valores establecidos en el art. 12 del PBCG. Dicha circunstancia deberá estar aclarada específicamente en la oferta presentada, y estar comprendidos en el valor por renglón incluido en la planilla de cotización, quedando establecido que la inclusión de alimentos adicionales no autoriza la modificación del precio establecido por renglón. Será potestad de la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos aceptar o denegar la incorporación de los mismos, de acuerdo a la opinión técnica de los responsables de nutrición. En el caso de ser aceptados, serán tenidos en cuenta al momento de la valoración de la oferta y caso contrario no serán tenidos en cuenta sin perjudicar el resto de la oferta.
- s) Los catálogos, folletos, prospectos, planos, publicaciones, certificaciones, etc. que no se soliciten expresamente y que el proponente desee incluir a fin de ampliar o ilustrar su oferta.
- t) Último formulario N° 931 SUSS- Declaración jurada, presentación, nómina de empleados expedida por AFIP y comprobante de pago.
- u) Presentación de seguro de accidentes personales en caso de no liquidar a través del F.931.
- v) En caso de corresponder contrato de afiliación de ART.
- w) Muestra de los ítems cotizados.
- x) Certificado PYME en caso de corresponder.
- y) Declaración Jurada constituyendo domicilio de la Sede principal de Operaciones del oferente. En caso que la sede se encuentre radicada en el Partido de Lanús, el oferente deberá presentar la documental que acredite el derecho real sobre la misma y la actividad económica que lleva a cabo en el lugar.
- z) Declaración Jurada manifestando no poseer juicios en trámite contra la Municipalidad. Los proveedores con domicilio legal y/o comercial en el Partido de Lanús deberán presentar, además, Declaración Jurada manifestando no poseer deuda de aquellos Tributos Municipales en los que se encuentren alcanzados de acuerdo con la actividad

que desarrollen a la fecha de presentación de la propuesta.

**Sobre N° 2:**

En su cubierta deberá indicar en letras mayúsculas de imprenta la leyenda "OFERTA", y en su interior deberá contener la Oferta Económica (Pedido de Cotización) original, firmada y sellada por el oferente.

Toda la documentación deberá estar firmada en todas sus fojas, incluidos los folletos o formularios, por el oferente o su representante legal. Asimismo, deberán estar foliadas correlativamente en todas sus hojas en el ángulo superior derecho y con un índice que indique los folios en los que se incluyen los documentos e información requeridos.

**ARTÍCULO 13.1- RECHAZO Y/O DESESTIMACIÓN DE LA OFERTA. CAUSALES DE RECHAZO AUTOMÁTICAS:**

La falta de presentación de la documentación requerida en los incisos **a), b), c) y d)** del artículo 13 del presente Pliego, así como los vicios que presenten motivará el rechazo de la oferta en el Acto de Apertura.

La omisión de la presentación de la documentación solicitada en los incisos restantes, así como los vicios que presenten, sean mencionados en el acto de apertura o no, podrán ser subsanados por el oferente dentro de las cuarenta y ocho (48) horas desde la notificación efectuada por el Municipio. Vencido dicho plazo sin que dé cumplimiento a la intimación, la oferta será desestimada.

Las causales de rechazo que resulten inadvertidas en el Acto de apertura de propuestas podrán surtir efecto durante su posterior estudio.

**ARTÍCULO 13.2- UNIÓN TRANSITORIA**

Si el oferente se presentara como una Unión Transitoria, cada integrante deberá estar inscripto en el Registro de Proveedores Municipal.

Asimismo, deberán acompañar, además de lo solicitado por el Artículo 13 en lo que resulte pertinente:

- a) Copia **certificada** por Escribano Público del compromiso de constituirse en UT. En caso de resultar adjudicado, deberá presentar el Contrato de Constitución, el que deberá contener el porcentaje de participación de cada uno de sus miembros.
- b) Declaración Jurada en donde todos los miembros brindan su compromiso expreso de responsabilidad principal, solidaria e ilimitada durante el proceso de licitación, el cumplimiento de todas las obligaciones del contrato, su responsabilidad frente a terceros y a todas las demás obligaciones y responsabilidades legales y contractuales.
- c) Declaración Jurada de mantener la vigencia de la UT hasta que se hayan cumplido la

totalidad de las obligaciones emergentes del contrato.

d) Declaración Jurada de mantener la composición de la UT durante el plazo mencionado en el apartado anterior, así como también de no introducir modificaciones en los estatutos de las empresas integrantes que importen una alteración de la responsabilidad sin la aprobación de la Municipalidad, ni en el Contrato constitutivo de UT.

#### **ARTÍCULO 14. PLAZO DE MANTENIMIENTO DE LA OFERTA**

Conforme al Artículo 21 del Pliego de Bases y Condiciones Generales, las ofertas deberán ser acompañadas con una garantía que será del 5% del monto ofertado. Asimismo, dicha garantía debe mantenerse por el término de treinta (30) días hábiles a contar de la fecha del Acto de Apertura. Si el oferente no manifestara en forma fehaciente su voluntad de no renovar la garantía de mantenimiento de oferta con una antelación mínima de cinco (5) días anteriores al vencimiento del plazo, aquella se considerará prorrogada automáticamente por un lapso igual a la inicial.

#### **ARTÍCULO 15. GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA**

De acuerdo a lo establecido en el Artículo 21 del Pliego de Bases y Condiciones Generales, las ofertas deberán ser acompañadas con una garantía de oferta que será del cinco por ciento (5%) del Pliego de Bases y Condiciones Generales, con una vigencia no inferior a treinta (30) días hábiles, pudiendo constituirse en algunas de las siguientes formas:

- a) Dinero efectivo que deberá ser depositado en la Tesorería de la Municipalidad. En el presente caso, los oferentes deberán acompañar la constancia de constitución del depósito juntamente con la propuesta.-
- b) Cheque certificado a la orden del Municipio.-
- c) Fianza o aval otorgado por entidad bancaria.-
- d) Póliza de seguro de caución de garantía de mantenimiento de oferta original, suscrita por la compañía aseguradora.-
- e) Pagaré simple a la vista suscripto por quienes tengan el uso de la firma social o actúen con poderes suficientes, como forma de afianzamiento.

El desistimiento de la oferta antes del vencimiento del plazo de validez establecido conlleva a la pérdida de la garantía de oferta.

#### **ARTÍCULO 16. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO**

La garantía de cumplimiento de contrato se presentará de conformidad a lo establecido en el Artículo 21 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

#### **ARTÍCULO 17 - PÉRDIDA DE GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO -**

## **INTEGRACIÓN DE LA GARANTÍA**

Si el adjudicatario no integra la garantía de cumplimiento del contrato con carácter posterior a la entrega de la Orden de Compra, se le intimará en forma fehaciente. Vencido el plazo otorgado en la intimación sin que se haya cumplimentado tal obligación, se le rescindirá el contrato con la pérdida de la garantía de la oferta o de un monto equivalente a dicha garantía, sin perjuicio del cargo que se le formule al adjudicatario por los daños y perjuicios que dicha conducta pueda haberle ocasionado al Municipio.

## **ARTÍCULO 18. APERTURA**

Las propuestas serán abiertas el **24/06/2024** a las **12:00 horas**, en la Municipalidad de Lanús, sita en Av. Hipólito Yrigoyen 3863, con la presencia de autoridades de la Municipalidad, labrándose el acta correspondiente que será firmada en forma obligatoria por el Jefe de Compras, los funcionarios asistentes y los oferentes presentes que acrediten la personería para tal fin.

Asimismo, los actos de apertura podrán ser vistos en formato virtual tal como se detalla en el Anexo IV del presente pliego.

Se procederá en primer término a la apertura de los sobres indicados como **“DOCUMENTACIÓN”** (sobre N° 1), rechazándose aquellas ofertas que no se ajusten a lo requerido en el Artículo 13.1 del presente pliego.

Finalizada la primera etapa se procederá a la apertura de los sobres consignados como **“OFERTA”** (sobre N° 2).

En esa oportunidad se labrará un acta en la que se dejará constancia de los oferentes presentes como así también de aquellas ofertas que hayan sido rechazadas en ese acto.

Las ofertas que se consideren admitidas deberán tramitar la constancia de control bromatológico realizado por la Municipalidad de Lanús.

Una vez iniciado el Acto no podrá ser interrumpido bajo ningún concepto, salvo por causales de fuerza mayor, debidamente consentidas por las autoridades municipales presentes.

Durante el acto de apertura se procederá, únicamente, a la supervisión de las causales de rechazo automático conforme lo estipula el Artículo 13.1 del presente pliego. Asimismo, no se permitirá la toma de fotografías ni las grabaciones de videos por personas ajenas al Municipio de Lanús.

En el acto de apertura no se aceptarán observaciones que versen sobre el contenido del expediente o de las ofertas, a tales fines se deberá solicitar la vista del expediente

formalmente y por escrito, pudiendo durante el acto realizar observaciones meramente de carácter procesal del mismo.

#### **ARTÍCULO 18.1- IMPUGNACIÓN DE OFERTAS Y/O DOCUMENTACIÓN**

En el Acto de apertura los oferentes no podrán tomar fotografías de las cotizaciones ni de la restante documentación presentada. A tales efectos, deberán solicitar la vista del expediente dentro de las 48 horas hábiles desde el Acto de Apertura, por nota presentada en la Dirección General de Compras (3° piso de la Municipalidad de Lanús, sita en Av. Hipólito Yrigoyen 3863) o bien por nota que deberá ser enviada al correo electrónico: [compras@lanus.gob.ar](mailto:compras@lanus.gob.ar)

La Comuna informará a los solicitantes la fecha en que podrán tomar vista de las actuaciones en la sede de la Dirección General de Compras dentro de la franja horaria de 08:30 a 13:30 hs. Desde dicha notificación y por el plazo de 48 horas, los proponentes están habilitados para formular eventuales impugnaciones que estimen pertinentes, conforme el procedimiento que se detalla en el Artículo 18.1 del presente Pliego.

Cumplido ese plazo, se considerará concluido el período de vistas e impugnación y las actuaciones quedarán reservadas para su adjudicación.

Las impugnaciones serán resueltas por el Departamento Ejecutivo en el mismo acto por el que se disponga la adjudicación.

#### **18.2 IMPUGNACIONES Y CAUCIÓN PARA IMPUGNACIONES:**

Todas las impugnaciones deberán hacerse por la Mesa General de Entradas, indicando claramente a qué Licitación y N° de Expediente se refiere además de cumplir con los recaudos procesales que se estipulan normativamente.

Quien formule impugnaciones deberá depositar en la Tesorería Municipal, en dinero en efectivo, una garantía equivalente al 5% del monto ofertado por el oferente. Dicha garantía será devuelta sin ajuste ni monto resarcitorio alguno, a quien su impugnación le sea acogida favorablemente.

#### **ARTÍCULO 19. ACLARACIONES**

La Autoridad de Aplicación podrá solicitar todas las aclaraciones y realizar las consultas que considere convenientes sobre los detalles de las respectivas propuestas.

#### **ARTÍCULO 20. IGUALDAD DE OFERTAS**

En el caso de igualdad de valoración entre dos o más ofertas se llamará a los proponentes a

mejorarlas en sobre cerrado en un plazo que se fijará al efecto. En caso de subsistir la igualdad, se hará la adjudicación de acuerdo a lo establecido en el Artículo 24 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

#### **ARTÍCULO 21. SOBRE LA COTIZACIÓN**

Dado que el espíritu de la presente contratación es la mejora cualitativa y cuantitativa de los alimentos que reciben los beneficiarios del plan, es dable destacar que sobre la base de los módulos obligatorios y mosaicos que acompañan este pliego como Anexo II, se deberá cotizar indicando las cantidades de cada ingrediente ofrecido y se podrá ofrecer la mejora del servicio ya sea aumentando las cantidades solicitadas o bien incorporando otro alimento como refuerzo o mejora de lo solicitado.

La cotización se efectuará en moneda nacional. Asimismo, deberá especificar el precio unitario y total de cada renglón, en números y letras, y en números por el total general de la propuesta. Este precio será neto. En caso de existir discrepancias entre números y letras, prevalecerá el monto expresado en letras. Cuando no se correspondan los precios totales con los unitarios, éstos se tomarán como base para determinar aquellos y el total de la propuesta. Los precios unitarios cotizados serán expresados con dos decimales. Los oferentes podrán formular propuesta por todo o parte de lo licitado, y no se admitirán ofertas parciales por renglón.

#### **IV) ADJUDICACIÓN**

##### **ARTÍCULO 22. ADJUDICACIÓN.**

La adjudicación recaerá en la propuesta más conveniente para el Organismo, siempre que se cumplan con las exigencias del PBCG y el presente PCP debiendo aplicarse los siguientes criterios técnicos.

- a) Experiencia en la provisión de servicios de similares características: Para la prestación SAE: 5 puntos. Para la prestación Módulos alimentarios: 8 puntos.
- b) Acreditación de solvencia económico financiera: Para la prestación SAE, 5 puntos. Para la prestación Módulos alimentarios, 8 puntos.
- c) Certificado que acredite la condición de PYME emitido por AFIP o certificado de inscripción a RENATEP (Registro Nacional de Trabajadores y Trabajadoras de la Economía Popular): Para la prestación SAE, 5 puntos. Para la prestación Módulos alimentarios, 10 puntos.
- d) Mejoras sobre los valores nutricionales mínimos requeridos de acuerdo al “Marco Alimentario Nutricional SAE y Módulos alimentarios 2024”:
  - Entrega mínima del 50% de frutas y verduras agroecológicas: 15 puntos. Este

punto resulta de aplicación únicamente a la prestación de SAE.

- Entrega de otros alimentos agroecológicos en un porcentaje no menor al 10% (huevos, harinas, pastas, etc.): 10 puntos.
  - Entrega mínima del 50% de productos generados por productores locales: Para la prestación SAE, 2,5 puntos. Para la prestación Módulos alimentarios, máximo 5 puntos.
  - Que los productos de panificación (pan, galletitas, medialunas, budines, bizcochuelos, etc.) sean de panaderías locales y/o PUPAs (Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias) y se elaboren con ingredientes no industrializados, pudiendo dar cuenta de los mismos (harina, huevo, azúcar, aceite, miel, etc.): 2,5 puntos. Este punto resulta de aplicación únicamente a la prestación de SAE.
  - Que los productos tengan el menor grado de procesamiento posible (por ejemplo: mermeladas, dulce de leche, copos de maíz, yogures, etc.) y entre sus ingredientes sean principalmente derivados de alimentos: 2,5 puntos. Este punto resulta de aplicación únicamente a la prestación de SAE.
  - Que los productos destinados a escuelas sin cocina sean de elaboración propia en planta (no optar por la compra de productos empaquetados/precocidos industriales): 2,5 puntos. Este punto resulta de aplicación únicamente a la prestación de SAE.
- e) Poseer la sede principal de las operaciones en el Municipio en cuestión: Para la prestación SAE, 15 puntos. Para la prestación Módulos alimentarios, 20 puntos.
- f) DDJJ manifestando compromiso a cumplir el efectivo servicio en la prestación SAE, máximo 10 puntos. Para la prestación Módulos alimentarios, 15 puntos.
- g) Respecto a la oferta económica, cuando el precio ofertado sea inferior al establecido en el pedido de cotización, se otorgarán cinco (5) puntos cuando la diferencia con el valor unitario prestacional máximo vigente sea de un 2%, diez (10) puntos cuando la diferencia con el valor unitario prestacional máximo vigente sea de un 4%, y once (11) puntos cuando la diferencia con el valor unitario prestacional máximo vigente sea de un 6%.

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

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

La adjudicación será notificada a los oferentes por medio fehaciente, quienes tendrán cinco (5) días para efectuar impugnaciones. La Autoridad de Aplicación se reserva el derecho de realizar adjudicaciones parciales si lo considera conveniente.

## **ARTÍCULO 23. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO**



El contrato se perfecciona con la notificación y recepción de la Orden de Compra por parte del adjudicatario y según especificaciones del Artículo 28 del PBCG.

#### **ARTÍCULO 24. DECISIÓN DE DEJAR SIN EFECTO LA LICITACIÓN**

El Municipio podrá dejar sin efecto la contratación en cualquier momento anterior al perfeccionamiento del contrato, en todo o en parte, sin que ello genere a favor de los oferentes, derecho a reclamo o indemnización alguna.

#### **ARTÍCULO 25. LUGARES DE ENTREGA**

La mercadería requerida deberá ser entregada en los establecimientos educativos que se detallan en el ANEXO I que integra el presente pliego, cuyos domicilios se encuentran ubicados en el Municipio de Lanús, provincia de Buenos Aires, siendo por cuenta del adjudicatario los gastos de flete, acarreo y descarga desde las plantas productoras/elaboradoras y hasta cada uno de los lugares de descarga.

Las entregas deberán efectuarse de acuerdo a los días y cantidades informadas por la Administración, con la correspondiente documentación respaldatoria. Las cantidades diarias podrían sufrir modificaciones en más o menos de hasta un quince por ciento (+/- 15%).

#### **ARTÍCULO 26. FORMA Y PLAZO DE ENTREGA**

Se realizará la entrega de la mercadería de acuerdo al servicio preestablecido que surge del ANEXO II del presente pliego de licitación. En el caso del módulo la presentación será en caja de 33cm x 30cm x 18cm de fondo blanco e ilustración color conforme lo indique la Dirección General de SAE de la Municipalidad de Lanús dependiente de la Secretaría de Educación.

#### **ARTÍCULO 27. TIPOS DE SERVICIO**

La prestación del servicio se determina en las condiciones indicadas en el **ANEXO "II"**, que forma parte del presente pliego.

##### **27.1 MODIFICACIÓN DE TIPOS DE SERVICIOS**

El Servicio del párrafo anterior del presente artículo, deberán ser comunicados al adjudicatario por el Municipio, cualquiera de estos cambios en la prestación o su normativa no generan derecho de reclamo alguno para el adjudicatario contra el Municipio.

En caso de cambio en la modalidad de entrega según lo establecido en el artículo 11 del PBCG, donde se pase de módulo alimentario a entrega de menú, se tendrá en cuenta en todos los artículos donde se remite al "Anexo II".

#### **ARTÍCULO 28. SERVICIO**

El servicio a proveer se ajustará estrictamente a las especificaciones técnicas establecidas

en el ANEXO "II", que forma parte integrante del presente pliego, en el que se detalla, las características, cantidades en gramaje y forma de presentación, ello en caso de no haber resultado adjudicada la oferta superadora o mejora nutricional.

### **ARTÍCULO 29. MODIFICACIÓN DEL SERVICIO**

El servicio sólo podrá modificarse en los siguientes casos:

1. Cuando un acontecimiento imprevisible o casos de fuerza mayor, fehacientemente comprobados, así lo justifique.
2. Cuando la Municipalidad instrumenten servicio general.

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

### **ARTÍCULO 30. MENÚS OPCIONALES**

En los casos que se deba proveer un menú alternativo u opcional, lo determinará y lo aprobará el Municipio de Lanús, dejando expresa constancia, que los Establecimientos carecen de facultades para determinar un cambio de menús.

- a) **Menús especiales:** A solicitud de las autoridades escolares, con prescripción médica, y previa autorización de la Municipalidad de Lanús. El adjudicatario deberá proveer los menús necesarios para atender los regímenes especiales de alimentación del o los alumnos.
- b) La prescripción médica deberá indicar durante cuánto tiempo se realizará el menú especial.
- c) Dichas comidas especiales tendrán el mismo precio que la ración común.

### **ARTÍCULO 31. PROVISIÓN Y CALIDAD DE LOS PRODUCTOS**

El adjudicatario se obliga a suministrar el servicio cumplimentando lo establecido por el Código Alimentario Argentino y las normas legales dictadas o a dictarse concordantes con el mismo, especialmente:

1. Mercadería de primera calidad
2. Caracteres organolépticos satisfactorios
3. Óptimas condiciones de higiene, preparación y presentación
4. Perfecto estado de conservación
5. Temperatura adecuada
6. Aptas para el consumo
7. Para el caso de comidas preparadas deben permanecer, como máximo treinta (30) minutos en contacto con el medio ambiente.
8. Los artículos envasados por el adjudicatario deberán ser entregados a los

establecimientos educativos rotulados indicando mercadería, peso, fecha de envasado y fecha de vencimiento.

9. Todos los productos que se entreguen en los Establecimientos Escolares deberán ser mantenidos en recipientes adecuados provistos de cubierta o protegidos por papel apto para usos alimentarios autorizado por el Código Alimentario Argentino.

### **ARTÍCULO 32. PRODUCTOS NO PREVISTOS**

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

### **ARTÍCULO 33. CANTIDADES ESTIMADAS DE SERVICIOS DIARIOS**

Las cantidades de servicios diarios que se deberán proveer se encuentran discriminados en los Renglones que se detallan en el ANEXO II que integra el presente pliego. Y las mismas deberán respetarse estrictamente al momento de la entrega para la elaboración. La facturación se realizará conforme se establece en el Art. 56 de Facturación.

### **ARTÍCULO 34. DÍAS DE PRESTACIÓN**

El servicio deberá prestarse los días hábiles y sábado inclusive si se solicitara por parte de la Dirección General del SAE , excluyéndose, por ende, los días domingos, feriados nacionales, no laborables, asuetos, duelos nacionales, y los que se determinen oportunamente para realizar los servicios de desinfección, desinsectación y desratización de los establecimientos educativos.

El establecimiento o la Municipalidad notificarán a la concesionaria con veinticuatro (24) horas de anticipación el tipo de servicio y la cantidad de raciones solicitadas.

**En caso de que por razones fundadas el proveedor adjudicatario de la zona no llevara adelante la distribución de los módulos/servicio diario dicha zona será cubierta por otro adjudicatario a designar por la municipalidad que haya resultado también adjudicatario del servicio, para la selección la municipalidad se basará en la operatividad, calidad del servicio y antecedentes en la ejecución.**

### **ARTÍCULO 35. HORARIOS PARA LA ENTREGA DE SERVICIOS**

El horario de entrega será determinado oportunamente por las Autoridades de cada Establecimiento Educativo. El adjudicatario deberá proceder a entregar la mercadería, conforme lo indique la Dirección General de SAE que establecerá un cronograma sobre las entregas diarias en caso del SAE y notificará con diez días de anticipación a los adjudicatarios las fechas en las cuales entregará la mercadería a cada establecimiento educativo en el caso

de los módulos Alimentarios.

## **V) SOBRE LOS RECURSOS AFECTADOS**

- **VEHÍCULOS Y CONTENEDORES TÉRMICOS**

### **ARTÍCULO 36. VEHÍCULOS Y CONTENEDORES TÉRMICOS**

El oferente deberá contar con la cantidad necesaria de vehículos propios o contratados en relación a la cantidad de establecimientos, los cuales deberán estar habilitados por todos los organismos técnicos pertinentes, en su área de competencia (Municipalidad de Lanús, SENASA, etcétera).

En caso de tratarse de vehículos contratados, además de la respectiva habilitación deberá existir un convenio de exclusividad a favor del oferente, por un período no menor a la duración de la prestación de los servicios adjudicados.

- **PERSONAL**

### **ARTÍCULO 37. REQUISITOS**

1) El personal dependiente del adjudicatario deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Mayor de dieciocho (18) años de edad
- b) Contar con libreta sanitaria habilitante y actualizada del Municipio de Lanús u otro organismo público o privado.
- c) Ser competente en su cometido, a tales fines la empresa deberá garantizar la capacitación del personal.
- d) El Personal debe contar con libreta sanitaria y carnet de manipulación de alimentos vigente.

### **2) REPRESENTANTE TÉCNICO**

A los efectos de la adjudicación, se tendrá en cuenta aquellos proveedores que cuenten con el servicio de un REPRESENTANTE TÉCNICO. Se entenderá como representante técnico al profesional licenciado en nutrición con título habilitante.

### **ARTÍCULO 38. NÓMINAS DE PERSONAL**

Previo a comenzar la prestación, el adjudicatario deberá presentar en la Municipalidad de Lanús una nómina de su personal, en la cual constaran, los siguientes datos actualizados de cada uno de ellos:

- a) Apellidos
- b) Nombres

- c) Fecha de nacimiento
- d) Sexo
- e) Nacionalidad
- f) Tipo y número de documento de identidad, expedido por autoridad argentina
- g) Domicilio real
- h) Función que desempeña
- i) N° de CUIL y/o CUIT
- j) Certificado de Antecedentes Penales

Cuando dicha nómina deba ser actualizada el proveedor lo hará dentro de las cuarenta y ocho (48) horas, en que se produzca alguna variante en su dotación. –

#### **ARTÍCULO 39. IDENTIFICACIÓN PERSONAL**

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

- a) Nombre de la empresa
- b) Apellido y nombre de la persona
- c) Función que desempeña

#### **ARTÍCULO 40. LIBRETAS SANITARIAS**

Todo el personal deberá contar con la libreta sanitaria vigente expedida por la Municipalidad de Lanús u otro organismo público o privado.

#### **ARTÍCULO 41. SALUD DEL PERSONAL**

El adjudicatario no podrá brindar el servicio, sin tomar los resguardos correspondientes, respecto a que ningún manipulador que padezca o sea vector de enfermedades de transmisión alimentaria, posea heridas, infecciones cutáneas, llagas, diarreas, enfermedades respiratorias, etc.

#### **ARTÍCULO 42. COMPORTAMIENTO**

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

Asimismo, la Municipalidad se reserva el derecho de exigir al adjudicatario la remoción de cualquier miembro de su personal, del Establecimiento Educativo, en el que presta servicio.

#### **ARTÍCULO 43. LUGARES DE PERMANENCIA Y CIRCULACIÓN**

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

#### **ARTÍCULO 44. DEPENDENCIA LABORAL**

Todo el personal afectado a este servicio estará bajo exclusivo cargo del adjudicatario, corriendo por su cuenta salarios, seguros, leyes sociales y previsionales y cualquier otro gasto sin excepción, vinculado con la prestación del servicio, no teniendo en ningún caso la misma relación la Municipalidad de Lanús.

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

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

#### **VI) \_\_\_\_\_ SOBRE EL CONTROL BROMATOLÓGICO**

#### **ARTÍCULO 45. SERVICIO DE CONTROL BROMATOLÓGICO**

El adjudicatario deberá contar con un Servicio de Control Bromatológico propio o contratado en sus depósitos y/o plantas elaboradoras durante todo el plazo de la prestación y deberá realizar informes bromatológicos trimestrales, remitiendo copia a la Municipalidad de Lanús dentro de los diez (10) días posteriores a la finalización del mes de prestación. Los informes presentados deberán contar con un detalle minucioso de cada relevamiento higiénico-sanitario efectuado en las plantas o depósitos del adjudicatario, y protocolos de análisis correspondientes a las tomas de muestras realizadas. En caso de cambio del profesional en relación de dependencia o del Servicio de Control Bromatológico contratado, se deberá informar y realizar las presentaciones correspondientes ante la Municipalidad.

El transporte de viandas o mercadería, al egresar del establecimiento productor, deberá ser acompañado por una HOJA DE RUTA, en la que se detalle como mínimo:

- Fecha y hora

- Lugar de carga
- Dominio del vehículo
- Lugar de destino (escuelas)
- Tipos de alimentos
- Temperaturas del transporte, y
- La leyenda "LOS ALIMENTOS DETALLADOS EN EL PRESENTE DOCUMENTO, CUMPLEN CON LAS CONDICIONES BROMATOLÓGICAS EXIGIDAS EN CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO Y SON APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO"
- Firma y sello con Nro. de matrícula del Profesional responsable declarado en la documentación presentada en el sobre N° 1 o a quien se designe en su ausencia (responsable de calidad o de planta). El profesional puede ser Lic. en Nutrición o en alimentos o carreras afines.

La HOJA DE RUTA será recibida en la Estación Sanitaria de la Dirección de Bromatología, sita en Av. Intendente Manuel Quindimil 857, Lanús Oeste y se controlará la documentación del transporte (habilitación para el transporte de alimentos, libretas sanitarias del chofer y acompañantes), el orden de la estiba y la higiene, la desinfección mensual y todo aquello que se considera relevante para el transporte adecuado de los alimentos.

## **VII)            SOBRE LA HIGIENE Y LIMPIEZA**

### **ARTÍCULO 46. HIGIENE Y LIMPIEZA**

El adjudicatario deberá mantener en perfectas condiciones de higiene:

- a) Las plantas elaboradoras y los depósitos que utilice, con sus instalaciones y equipos.
- b) Los vehículos con los que transporte las mercaderías.

Asimismo, deberá tomar los recaudos para que las operaciones de carga y descarga, ingreso y egreso de mercadería se desarrollen en condiciones de higiene. Asimismo, deberá realizar la limpieza de todos los locales y bienes de uso necesarios para el cumplimiento de la prestación del servicio, quedando a su exclusivo cargo la afectación del personal, el aprovisionamiento y los gastos que demande la adquisición de los elementos destinados para el logro de tal fin.

### **ARTÍCULO 47. DESINFECCIÓN, DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN**

El adjudicatario deberá efectuar, toda vez que sea necesario y como mínimo con una frecuencia mensual, la desinfección, desinsectación y desratización de las instalaciones afectadas a la prestación del servicio adjudicado: sectores de cocina, depósitos de víveres, vestuarios, etc. A tal efecto deberá contar con las empresas que están habilitadas y en un

todo de acuerdo con las normas vigentes.

## **VIII) \_\_\_\_\_ SOBRE LOS REQUISITOS A CUMPLIMENTAR EN EL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO**

### **ARTÍCULO 48. HABILITACIÓN DE UN “LIBRO DE ÓRDENES”**

A los efectos de asentar las comunicaciones u observaciones vinculadas a la prestación de la provisión de mercadería en el establecimiento educativo, el adjudicatario proveerá a la Municipalidad de Lanús, con una antelación no menor de veinticuatro (24) horas a la fijada para el comienzo de la prestación, de un (1) libro de Actas con hojas numeradas.

Se le entregará al representante responsable en el momento de notificarse una copia fiel de las actas labradas.

### **ARTÍCULO 49. DESIGNACIÓN DE REPRESENTANTES**

La firma adjudicataria designará previo a dar comienzo a la prestación, uno o varios representantes responsables que permanecerán en el edificio durante la entrega de la mercadería. Contarán con facultades de decisión, a los efectos de coordinar y asegurar el cumplimiento de la entrega de la mercadería, como así también tomar conocimiento de las notificaciones que imponga la Municipalidad de Lanús.

La firma adjudicataria designará y asentará fehacientemente en el Libro de Órdenes.

### **ARTÍCULO 50. MODIFICACIÓN DE CUPOS**

La cantidad de cupos está sujeta a la decisión de la Subsecretaria de Educación, Dirección del SAE y/o la Dirección General del SAE del Municipio de Lanús.

### **ARTÍCULO 51. ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS NO PREVISTOS.**

Se incorporarán al Servicio Alimentario Escolar, únicamente con la autorización de la Municipalidad, quien notificará en forma fehaciente a los Directivos del Establecimiento Educativo que fue incorporado al Sistema Alimentario Escolar.

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

## **IX) \_\_\_\_\_ SOBRE LAS FISCALIZACIONES**



## **ARTÍCULO 52. FISCALIZACIONES**

Todos los aspectos de la prestación serán objeto de una permanente fiscalización reservándose la Dirección General de SAE del Municipio el derecho de efectuar visitas aleatorias en las plantas que la Adjudicataria tenga o a los diferentes establecimientos educativos en el momento de entrega de la mercadería, incluyéndose dentro de la fiscalización y en forma enunciativa:

I. Los servicios y los diferentes requerimientos, acciones y etapas de su provisión, desde los insumos y el proceso de elaboración de las comidas, así como su almacenamiento, transporte, carga y descarga, composición y calidad, conservación, distribución y cumplimiento de módulos/menú, horarios y cantidades. En especial, se controlará fechas de vencimientos y faltantes.

II. Gramaje de cada uno de los componentes de la ración servida.

III. El estado, conservación, funcionamiento, cantidades y uso de los sectores, instalaciones y elementos cedidos en uso.

IV. El mantenimiento del estado, funcionamiento, disponibilidad, capacidades, cantidades y características técnicas de la planta elaboradora, sus instalaciones y equipamiento, los vehículos, los contenedores isotérmicos y el control de alimentos.

V. Labrado de actas sobre irregularidades constatadas para su elevación a autoridad competente a los fines de aplicar las penalidades consignadas en el Presente Pliego.

### **a) FISCALIZACIÓN GENERAL:**

La municipalidad y la Dirección General de SAE, cuando así lo determine, efectuará el contralor de la prestación, mediante personal idóneo que concurrirá a los establecimientos educativos así como también a la plantas elaboradoras, oficinas y toda otra instalación denunciada por el adjudicatario para efectuar inspecciones de rutina o las espaciales que se requieran a fin de determinar que el adjudicatario cumple con las obligaciones a su cargo, debiendo este último y sus dependientes colaborar con el personal de la fiscalización arriba referido en todo lo que haga al cumplimiento de las funciones de este último.

### **b) FISCALIZACIONES PARTICULARES**

Sin perjuicio de la fiscalización general que se efectúe en cada establecimiento educativo las autoridades docentes, responsables de los establecimientos educativos, están facultados para fiscalizar la prestación en el establecimiento educativo.

## **ARTÍCULO 53. GARANTÍA DE PRESTACIÓN**

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

## PROVISIÓN DE BALANZA PARA CONTROL DE MERCADERÍA

A tales propósitos, el proveedor una vez adjudicado, el proveedor DEBERÁ contar en cada vehículo con una balanza portátil, digital y de características similares o iguales al modelo MORETTI LPA 15 KGS 220V, DOBLE VISOR. la que deberá encontrarse en todo momento en perfecto estado de funcionamiento para ser utilizada por éste o por quien lo requiera para iguales fines.

## **X) SOBRE LA RECEPCIÓN DE LOS SERVICIOS Y FACTURACIÓN**

El adjudicatario contra la entrega de la mercadería, hará firmar diariamente al personal Directivo a cargo de cada Establecimiento Educativo, remito por triplicado, que indicará claramente la cantidad, marca y tipo de mercadería entregada, gramaje, tipo de servicio, fecha de entrega y cupos entregados. En el caso de que se designe a otra persona que recepcione las mismas, deberá estar expresamente autorizada por nota (indicando nombre, apellido y DNI); no obstante, el Directivo seguirá siendo el responsable firmante. El remito, además de estar firmado, deberá contener el sello del Establecimiento Educativo interviniente. En el caso de que existiera alguna observación/faltante y esta sea subsanada, debe ser "salvado" con firma y sello, por el responsable del establecimiento en el remito original.

El remito deberá estar sellado, asimismo, por la Dirección de Bromatología de la Secretaría de Salud del Municipio de Lanús. No se sellarán aquellos remitos sin la presentación de la Hoja de ruta y el control sanitario pertinentes. Es obligatorio que todos los transportes realicen el control sanitario diariamente.

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

## **ARTÍCULO 54. RECHAZO DE MERCADERÍAS O SERVICIOS**

Cuando los elementos adquiridos o servicios contratados no se ajusten a la calidad requerida, se procederá a su rechazo en el momento de la entrega debiendo labrarse el acta respectiva y la que será firmada por los funcionarios correspondientes conforme al artículo 32 del PBCG. No obstante se deberá reponer la mercadería correspondiente al servicio del día en forma inmediata teniendo en cuenta que la cobertura del servicio diario es prioridad.

## **ARTÍCULO 55. PARTE DE RECEPCIÓN DEFINITIVA**

Parte de recepción definitiva a partir de las constancias de dichos remitos se confeccionará mensualmente por el adjudicatario, un Remito Definitivo que será presentado en la

Municipalidad de Lanús, dentro de los cinco primeros días del mes siguiente y deberá especificar, tipo de servicio, las cantidades por la mercadería entregada, unidad de medida, precio unitario, total por producto e importe total.

#### **ARTÍCULO 56. FACTURACIÓN**

- a) Tramitación de las facturas. La facturación se realizará de acuerdo al real Servicio Prestado, y no superará el importe que resulte del cálculo, de la totalidad de los alumnos que concurrieron a tomar servicio por el importe que el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad fije para las distintas modalidades.
- b) La cantidad de alumnos que concurrieron a tomar el servicio, surge, conforme al pedido basado en la asistencia media, que entregará diariamente a la Municipalidad de Lanús el directivo del Establecimiento Educativo, para las diferentes modalidades de prestaciones, comedor, desayuno y merienda completa.
- c) La correspondiente factura, se deberá presentar en original y una (1) copia, con su respectivo remito firmado y sellado por la autoridad del establecimiento educativo o quien este designe a tal fin, como así también sellado por la Dirección de Bromatología de la Secretaría de Salud del Municipio de Lanús.
- d) Las correspondientes facturas deberán presentarse por zona en forma mensual por el adjudicatario, discriminado por diferentes modalidades del servicio.
- e) La factura se deberá presentar en la Municipalidad de Lanús, en la ventanilla habilitada a tal efecto, sita en Av. Hipólito Yrigoyen 3863, 4to piso, Secretaría de Educación, quien no recibirá ninguna factura que no reúna, los requisitos exigidos en el presente Pliego de Bases y Condiciones Generales y Particulares.

#### **ARTÍCULO 57. CONDICIÓN DE PAGO**

Dentro de los 30 días hábiles desde la fecha de la presentación de la factura en razón de los montos adjudicados y con referencia a las prestaciones efectivamente cumplidas dentro de cada mes calendario.

### **XI) CLAUSULAS COMPLEMENTARIAS**

#### **ARTÍCULO 58. COMPROMISO DE CONTINUIDAD**

Al suscribir el contrato el adjudicatario reconoce que se trata de la prestación de un Servicio Público Esencial y que su interrupción o suspensión puede ocasionar serios perjuicios al interés general y afectar la salud de los comensales. Por ello acepta la aplicación de las leyes de orden público existentes, que no permiten al adjudicatario por ninguna causa interrumpir, suspender o abandonar el servicio, sea total o parcialmente. En caso de resultar adjudicataria

una Unión Transitoria (U.T.) o una Asociación de Colaboración, las firmas integrantes de aquéllas serán solidariamente responsables por el cumplimiento del Contrato.

#### **ARTÍCULO 59. PROHIBICIÓN DE TRANSFERIR EL CONTRATO**

Al adjudicatario le queda taxativamente prohibida la transferencia total o parcial del contrato suscrito con la Municipalidad de Lanús a terceras personas por cualquier título.

#### **ARTÍCULO 59 BIS. INCREMENTO**

Las autoridades del Municipio de Lanús podrán disponer aumentos o reducciones de ítems contratados o creación de nuevos ítems cuyo valor no exceda en conjunto el veinte (20) por ciento del monto total del contrato, los que serán obligatorios para el contratista.

#### **ARTÍCULO 60. MORA**

La adjudicataria quedará constituida en mora automáticamente por el solo hecho de excederse en los plazos estipulados en el Art. 35 del presente pliego sin necesidad de interpelación judicial o extrajudicial alguna y estará obligado al pago de las multas correspondientes.

#### **ARTÍCULO 61. PENALIDADES**

El incumplimiento de las obligaciones contraídas por los proponentes, preadjudicatarios y/o adjudicatarios que sea constatado por la Dirección General de SAE, autoridades docentes, responsables de los establecimientos educativos o el organismo responsable de la fiscalización del Servicio conforme el art. 51 del PBCP y el art. 34 del PBCG, dará lugar a la aplicación de las penalidades, que en lo pertinente a continuación se transcribe:

- **A. A los proponentes:** Por desistimiento parcial o total de la oferta dentro del plazo de mantenimiento: Pérdida proporcional o total de la garantía, estando además a su cargo las diferencias de precio entre su propuesta y la que se adjudique en la misma contratación.
- **B. A los preadjudicatarios:** Por desistimiento parcial o total de su propuesta: Pérdida proporcional o total de la garantía; estando además a su cargo las diferencias de precios entre su propuesta y la que se adjudique en el mismo acto licitatorio, siempre que hubiere otras ofertas válidas para su adjudicación, o las que surjan de una nueva contratación a realizar con un tercero.
- **C. A los adjudicatarios:**

**1. Por encontrarse faltantes en las fiscalizaciones de los (Módulos alimentarios),** durante las aperturas aleatorias del 10% del cupo entregado en cada establecimiento.

Por cada producto detectado en falta se cobrará una penalidad de 10 veces su valor vigente a la fecha de la sanción, en virtud del producto declarado en el cuadro de marcas.

**2. Entrega de material indebido, alterados, contaminados, adulterados, falsificados** según lo dispuesto por el Código Alimentario Argentino o en malas condiciones, se aplicará una multa equivalente al valor total del cupo de los servicios prestados ese día en el establecimiento donde se realiza dicho incumplimiento.

**3. Por entrega de alimentos con falta de rotulación,** el CIENTO POR CIENTO (100 %) del valor total del cupo de los servicios prestados ese día en el establecimiento donde se detecte la falta.

**4. Por no solicitar autorización de reemplazos** en las prestaciones, se aplicará el VEINTE POR CIENTO (20%) del valor total del cupo de los servicios prestados ese día en el establecimiento donde se detecte la falta.

**5. Por trasgresión a las B.P.M.** (Buenas Prácticas de Manufactura, MERCOSUR 1996) el CIENTO POR CIENTO (100%) del valor del valor total del cupo de los servicios prestados ese día en el establecimiento donde se detecte la falta, considerando cada situación en forma individual.

**6. Por entregar el remito sin especificar el producto, marca y gramajes o unidades correspondientes,** el VEINTICINCO POR CIENTO (25%) del valor total del cupo de los servicios prestados ese día en el establecimiento, en el día en que se verifica la infracción.

**7. Por falta de coincidencia del remito con el tipo de mercadería entregada,** el TREINTA POR CIENTO (30%) del valor total del cupo de los servicios prestados ese día en el establecimiento, en el día en que se verifica la infracción, o en el caso de secundarias, el módulo/menú que tenga asignado.

**8. Por entrega de mercadería inferior a la cantidad de los cupos asignados,** el CINCUENTA POR CIENTO (50%) del valor total del cupo de los servicios prestados ese día en el establecimiento, en el día en que se verifica la infracción.

**9. Por diferencia mayor al 5% entre el remito y la cantidad de mercadería entregada,** el CINCUENTA POR CIENTO (50%) del valor total del cupo de los servicios prestados ese día en el establecimiento, en el día en que se verifica la infracción.

**10. Por no mantener** en los depósitos un almacenamiento ordenado e higiénico, o por no mantener en áreas bien diferenciadas alimentos de material descartable y material de

limpieza, o por no contar con suficiente estantería en depósitos y mantener los alimentos en el suelo, o por mantener bolsas o envases destapados, mal cerrados y/o sin rótulos identificatorios y toda otra consideración sobre el área, el VEINTE POR CIENTO (20 %) de la facturación del día de toda la zona asignada.

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

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

**13. Por no cumplir con las disposiciones legales** acerca del Transporte de Sustancias Alimenticias, según lo establecido en su Artículo N° 31, el CINCUENTA POR CIENTO (50%) del valor total de los servicios del establecimiento donde se realiza dicho incumplimiento.

**14. Por no presentar los informes de bromatología** el CINCO POR CIENTO (5%) del valor de lo facturado por día de retraso en la totalidad de los establecimientos adjudicados.

**15. Por no respetar los canales de comunicación** el DIEZ POR CIENTO (10%) del valor de lo facturado por día en el establecimiento adjudicado.

Nota: Notificada la ADJUDICATARIA de la o las observaciones señaladas, podrá ejercer el derecho de formular descargo por escrito, ante la CGDS y SAE, dentro de las veinticuatro (24) horas; pasado este lapso, la sanción se considerará firme y sin derecho a reclamo.

Asimismo, se informa que las penalidades pueden ser acumulativas y que la aplicación de la multa no lo exime al proveedor de la obligatoriedad de entregar la mercadería correspondiente.

## **ARTÍCULO 62. SANCIONES**

Sin perjuicio de la aplicación de las penalidades establecidas en el artículo precedente, los oferentes pueden asimismo ser pasibles de las siguientes sanciones:

- **Apercibimiento:**
  - a) Por desistimiento de la oferta.
  - b) Por incumplimientos o demoras en sus obligaciones contractuales.
  - c) Si tuvieran a criterio de las distintas dependencias usuarias dos conceptos malos al cabo de un año y siempre que los motivos del mismo no se encuentren previstos en otros

causales de sanción.

- Suspensión.

a) De un (1) mes a seis (6) meses:

El proveedor que, intimado para que deposite en la cuenta de la jurisdicción o entidad contratante el valor de la multa o de la garantía perdida, no lo haga dentro del plazo que se le fijare a tal efecto.

El proveedor al que se le hayan impuesto tres (3) apercibimientos en el lapso de un año calendario, contando a partir de la imposición del primero de ellos.

b) De siete (7) meses a un (1) año, al proveedor que vencido el plazo de cumplimiento del contrato sin que los bienes hayan sido entregados o prestados los servicios de conformidad, se rescindirá el mismo de pleno derecho con pérdida de las garantías correspondientes sin necesidad de interpelación judicial o extra judicial, debiendo luego el organismo licitante proceder al dictado de la declaración formal de rescisión.

c) De más de un (1) año y hasta dos (2) al proveedor que incumpla en las prestaciones en que no sea posible admitir su satisfacción fuera de término, en razón de la naturaleza de las mismas y de las necesidades de la administración.

- Inhabilitación:

a) El proveedor que acumulara suspensiones por más de un año y medio (1,5 años) en el transcurso de un lapso de cuatro (4) años calendario.

En el caso de que se hubiera constatado un incumplimiento por parte del adjudicatario durante la ejecución del contrato, igualmente le será aplicada la penalidad y la sanción que pudiere corresponderle aun cuando el contrato se encontrara rescindido y/o ejecutado en su totalidad al tiempo en que se formalice el correspondiente Acto Administrativo que decide la aplicación de la penalidad y/o sanción.

### **ANEXO I - LISTADO DE ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS**

<b>Nivel/Modalidad</b>	<b>Nro</b>	<b>Nombre</b>	<b>Domicilio</b>	<b>Zona</b>	<b>Cupos DM</b>	<b>Comedor</b>
Inicial	6	TERESA DE CALCUTA	PASO DE BURGOS 697	1	230	150
<b>Total</b>					<b>230</b>	<b>150</b>
Inicial	10	EVA PERON	MURATURE 4136	2	500	300
Inicial	14	TIEMPO DE CRECER	UCRANIA 4020	2	125	0

<b>Total</b>					<b>625</b>	<b>300</b>
Inicial	12	PULGARCITO	RESISTENCIA 1524	3	116	0
<b>Total</b>					<b>116</b>	<b>0</b>
Inicial	18	PICHONCITOS	UGARTE 3567	4	65	0
<b>Total</b>					<b>65</b>	<b>0</b>
Inicial	4	CRECER LIBRE	ALCORTA 97	5	430	250
<b>Total</b>					<b>430</b>	<b>250</b>
Inicial	2	LOS LEONCITOS	BURELAS 2065	6	110	110
Inicial	5	LIHUEN SUYAI	BUSTAMANTE 2615	6	160	80
Inicial	11	MARIA MONTERSORI	ONCATIVO 713	6	150	0
<b>Total</b>					<b>420</b>	<b>190</b>
Inicial	16	EL PIMPOLLITO	DIP PURITA 2278	7	70	0
<b>Total</b>					<b>70</b>	<b>0</b>
Inicial	1	ALFONSINA STORNI	WARNES 3680	10	220	110
Inicial	8	MARTIN GUEMES	ARSTOBULO DEL VALLE 3570	10	140	70
Primaria	1	BILINGÜE	OSORIO 3026	10	422	211
CDI JARDIN		CDI JARDIN	OSORIO 3026	10	100	50
<b>Total</b>					<b>882</b>	<b>441</b>
Inicial	17	CRECER FELIZ	MARGARITA WEILD 5309	11	140	0
CDI CHINGOLO		CDI CHINGOLO	PITAGORAS 1708	11	100	50
<b>Total</b>					<b>240</b>	<b>50</b>
Inicial	3	SANTA TERESITA	OTAMENDI 283	12	130	0
Inicial	15	VICTORIANO ARENAS	PASO DE BURGOS 82	12	45	0
<b>Total</b>					<b>175</b>	<b>0</b>
Inicial	7	JUANA MANSO	CORONEL DELIA 1369	14	230	170
<b>Total</b>					<b>230</b>	<b>170</b>
Inicial	9	COLOR ESPERANZA	BUERAS 4860	16	330	200
Inicial	13	CRECER JUGANDO	MARTINTO 1073	16	215	0
<b>Total</b>					<b>545</b>	<b>200</b>
<b>Nivel/Modalidad</b>	<b>Nro</b>	<b>Nombre</b>	<b>Domicilio</b>	<b>Zona</b>	<b>Módulos Alimentarios</b>	
Inicial	6	TERESA DE CALCUTA	PASO DE BURGOS 697	1	69	
<b>Total</b>					<b>69</b>	



Inicial	10	EVA PERON	MURATURE 4136	2	144
Inicial	14	TIEMPO DE CRECER	UCRANIA 4020	2	109
<b>Total</b>					<b>253</b>
Inicial	12	PULGARCITO	RESISTENCIA 1524	3	62
<b>Total</b>					<b>62</b>
Inicial	18	PICHONCITOS	UGARTE 3567	4	50
<b>Total</b>					<b>50</b>
Inicial	4	CRECER LIBRE	ALCORTA 97	5	100
<b>Total</b>					<b>100</b>
Inicial	2	LOS LEONCITOS	BURELAS 2065	6	94
Inicial	5	LIHUEN SUYAI	BUSTAMANTE 2615	6	57
Inicial	11	MARIA MONTESORI	ONCATIVO 713	6	76
<b>Total</b>					<b>227</b>
Inicial	16	EL PIMPOLLITO	DIP PURITA 2278	7	63
<b>Total</b>					<b>63</b>
Inicial	1	ALFONSINA STORNI	WARNES 3680	10	110
Inicial	8	MARTIN GUEMES	ARSTOBULO DEL VALLE 3570	10	69
Primaria	1	BILINGÜE	OSORIO 3026	10	211
CDI JARDIN		CDI JARDIN	OSORIO 3026	10	30
<b>Total</b>					<b>420</b>
Inicial	17	CRECER FELIZ	MARGARITA WEILD 5309	11	127
CDI CHINGOLO		CDI CHINGOLO	PITAGORAS 1708	11	32
<b>Total</b>					<b>159</b>
Inicial	3	SANTA TERESITA	OTAMENDI 283	12	95
Inicial	15	VICTORIANO ARENAS	PASO DE BURGOS 82	12	28
<b>Total</b>					<b>123</b>
Inicial	7	JUANA MANSO	CORONEL DELIA 1369	14	54
<b>Total</b>					<b>54</b>
Inicial	9	COLOR ESPERANZA	BUERAS 4860	16	101
Inicial	13	CRECER JUGANDO	MARTINTO 1073	16	126
<b>Total</b>					<b>227</b>

## ANEXO II- MODULO – MOSAICO (MENU)

MÓDULO ALIMENTARIO - SAE	
PRODUCTOS	CANTIDAD
Lentejas remojadas x 300gramos	1
Fideo Tallarín x 500gramos	1
Leche Larga vida descremada x 1 litro	2
Tomate triturado x 500 gramos	1
Harina 000	1
Aceite Girasol 900cc	1
Caja 300x180x280 MESA logo Lanús/Pcia	1
Huevos caja x 6 unidades	2
Fideos tirabuzon 500 gramos integrales	1
Arvejas secas remojadas x 340 gramos	1
Harina de trigo fortificada 000 integral x 1kg	1
Fideos secos tirabuzon 500gramos sin tacc	1
Premezcla sin tacc x 520 gramos	1
Lentejas remojadas sin tacc x 340 gramos	1
Aceite de girasol sin tacc x 1500cc	1
Lentejas secas x 400 gramos	1

Los módulos deberán entregarse en las cajas correspondientes según el modelo que se adjunta en el presente pliego de bases y condiciones legales.

Al momento de entregar las muestras no será necesario que la caja cuente con el modelo solicitado, sino que eso se exigirá a el/los proveedor/es adjudicatarios al momento de

comenzar la entrega.

## **MOSAICO (MENU)**

El detalle se encuentra adjunto en el presente pliego de bases y condiciones legales.

MENÚ PRIMAVERA – VERANO:

FECHA	01/03/2024
VIGENCIA	primavera - verano
NIVEL	Inicial-primario-secundario

MUNICIPIO: Lanús	<b>SAE - PROPUESTA PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DM)</b>				
	<b>DM 1 LUNES</b>	<b>DM 2 MARTES</b>	<b>DM 3 MIÉRCOLES</b>	<b>DM 4 JUEVES</b>	<b>DM 5 VIERNES</b>
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Infusión de leche	Infusión de leche	Infusión de leche	Leche con cacao	yogurt bebible
COMP. SOLIDO	Pan con mermelada +fruta fresca	Pan con queso +fruta fresca	Pan con dulce de leche +fruta	Pan con queso+ fruta fresca	Copos de cereal sin azucar+ fruta fresca


  

	<b>DM OPCIONAL A *</b>	<b>DM OPCIONAL B **</b>	<b>DM OPCIONAL C</b>
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Leche con cacao	Leche con cacao	Yogurt bebible
COMP. SOLIDO	Pastelitos	Bizcochuelo	Pan con dulce de leche

*EL DM OPCIONAL C SE SERVIRÁ EN CICLO DE MENU INVIERNO EN REEMPLAZO DEL DM POR MOTIVOS DE CONTINGENCIA
*EL DM OPCIONAL B SE SERVIRÁ EN CICLO DE MENU VERANO EN REEMPLAZO DEL DM SEGÚN EL CASO
* EL DM OPCIONAL "A" SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION DE LA GESTION MUNICIPIO DISTRITO DEL PROGRAMA SAE



**CONTRERAS**  
**Patricio**  
**Nicolas**

Firmado digitalmente por CONTRERAS Patricio Nicolas  
 Fecha: 2024.03.25  
 09:51:07 -03'00'

**PLANILLA DE PREPARACION - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM)**

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL MEDIO
DM 1 LUNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Infusión con leche + pan con mermelada y fruta fresca	Saquito de infusión ( te o mate cocido)	Gramo	2	2	2
	Leche entera fluida	CC	150	150	150
	Pan frances	Gramo	40	50	60
	Mermelada	Gramo	10	15	15
	Fruta fresca	Gramo	150	150	150
	Azúcar	Gramo	10	15	15
	<b>Total</b>			<b>362</b>	<b>382</b>
DM 2 MARTES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Infusión con leche + pan con queso+ fruta fresca	Saquito de infusión ( té o mate cocido)	Gramo	2	2	2
	Leche entera fluida	CC	150	150	150
	Pan frances	Gramo	40	50	60
	Queso cremoso	Gramo	15	20	20
	Azúcar	Gramo	10	15	15
	Fruta fresca	Gramo	150	150	150
	<b>Total</b>			<b>367</b>	<b>387</b>
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Infusion con leche mas pan pon mermelada y fruta fresca	Saquito de infusión ( te o mate cocido)	Gramo	2	2	2
	Leche entera fluida	CC	150	150	150
	Pan frances	Gramo	40	50	60
	Mermelada	Gramo	10	15	15
	Azúcar	Gramo	10	15	15
	Fruta fresca	Gramo	150	150	150
	<b>Total</b>			<b>362</b>	<b>382</b>

DM 4 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Leche con cacao+ pan con queso+ fruta fresca	Cacao tipo neskuik	Gramo			
	Leche entera fluida	CC	150	150	150
	Pan frances	Gramo	40	50	60
	Queso cremoso	Gramo	20	20	20
	Fruta fresca	Gramo	150	150	150
	Total		360	370	380
DM 5 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Yogurt bebible + copos de cereales y fruta fresca	Yogurt bebible descremado	CC	150	150	150
	Copos de cereal sin azúcar	Gramo	30	30	30
	Fruta fresca	Gramo	150	150	150
	Total		330	330	330
DM OPCIONAL A			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Leche con cacao+ pastelitos	Cacao tipo neskuik	Gramo	8	8	8
	Leche entera fluida	CC	150	150	150
	Pastelito	Gramo	40	40	40
	Total		198	198	198
DM OPCIONAL B			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Leche con cacao+ bizcochuelo	Cacao tipo neskuik	Gramo	8	8	8
	Leche entera fluida	CC	150	150	150
	Bizcochuelo	Gramo	40	40	40
	Total		198	198	198
DM OPCIONAL C			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Yogurt bebible+ pan con dulce de leche	Yogurt entero bebible	CC	150	150	150
	Pan frances	Gramo	40	50	60
	Dulce de leche	Gramo	15	15	15
	Total		205	215	225

FECHA	01/03/2024
VIGENCIA	primavera verano
NIVEL	inicial-primario-secundario



MUNICIPIO: Lanús SAE - PROPUESTA PRESTACION COMEDOR

	1 LUNES	2 MARTES	3 MIÉRCOLES	4 JUEVES	5 VIERNES
PLATO	Tortilla acelga y lentejas gratinada con ensalada de lechuga y zanahoria	Salteado de carne y vegetales con arroz	Salpicon de ave	Tallarines/spaguetti con salsa estofado	Milanesa de pollo con ensada de tomate y huevo duro
POSTRE	Fruta cítrica	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta cítrica	Fruta de estación
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
	6 LUNES	7 MARTES	8 MIÉRCOLES	9 JUEVES	10 VIERNES
PLATO	Milanesa de carne con arroz primavera	Fideos tirabuzon con vegetales y queso	Carne a la cacerola con lentejas y ensalada de tomate	Tortilla de papa con ensalada de lechuga tomate y zanahoria	Tarta de pollo con ensalada de tomate y huevo duro
POSTRE	Fruta de estación	Fruta cítrica	Fruta cítrica	Fruta de estación	Fruta de estación
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

Fruta de estación	Banana
	Manzana
	Durazno

	OPCIONAL A *	OPCIONAL B **
PLATO	Empanadas de pollo	Pizza con huevo duro/napolitana
POSTRE	Fruta de estación	Fruta de estación
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA



CONTRERAS  
Patricio  
Nicolas

Firmado digitalmente por CONTRERAS Patricio Nicolas  
Fecha: 2024.03.25 10:14:51 -03'00'

EL OPCIONAL A y B SE SERVIRA EN REEMPLAZO DE LAS LISTAS EN OCACIONES DE FESTEJO

Menu contingencia

	1 opcion	2 opcion	3 opcion
PLATO	Sandwich de milanesa de pollo queso y tomate	Tortilla de papa	Empanadas de queso y chodo
POSTRE	Fruta de estación	Naranja	Fruta de estación
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

BORRADOR

**PLANILLA DE PREPARACION - COMEDOR**

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL MEDIO	
<b>1 LUNES</b>			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundar	
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	
Tortilla acelga y lentejas gratinada con ensalada de lechuga y zanahoria	Acelga	Gramo	70	80	100	
	Huevo	Gramo	50	50	50	
	Cebolla	Gramo	20	30	40	
	Morrón	Gramo	20	20	30	
	Lentejas remojadas	Gramo	20	30	40	
	Condimentos	Gramo	0.2	0.2	0.2	
	Sal	Gramo	0.2	0.2	0.2	
	Aceite	Gramo	3.5	3.5	3.5	
	Queso cremoso	Gramo	20	30	30	
	Tomate	Gramo	30	30	30	
	Zanahoria	Gramo	30	30	30	
	Fruta cítrica	Gramo	150	150	150	
	<b>Total</b>	Gramo	<b>420</b>	<b>460</b>	<b>510</b>	
<b>2 MARTES</b>			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundar	
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	
Salteado de carne y vegetales con arroz	Carne vacuna (paleta)	Gramo	40	50	60	
	Cebolla	Gramo	30	40	50	
	Morrón	Gramo	30	30	30	
	Zanahoria	Gramo	30	50	60	
	Zapallito	Gramo	30	50	60	
	Aceite	Gramo	3.5	3.5	3.5	
	Sal	Gramo	0.2	0.2	0.2	
	Condimentos	Gramo	0.2	0.2	0.2	
	Arroz	Gramo	30	40	50	
	Fruta de estación	Gramo	150	150	150	
		<b>Total</b>	Gramo	<b>350</b>	<b>420</b>	<b>470</b>
	<b>3 MIERCOLES</b>			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundar
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	
Salpicon de ave	Pollo	Gramo	50	65	80	
	Zanahoria	Gramo	30	40	50	
	Arvejas	Gramo	15	20	30	
	Papa	Gramo	60	70	80	
	Aceite	Gramo	3.5	3.5	3.5	
	Sal	Gramo	0.2	0.2	0.2	
	Condimentos	Gramo	0.2	0.2	0.2	
	Huevo	Gramo	15	25	30	
		Fruta de estación	Gramo	150	150	150
	<b>Total</b>	Gramo	<b>330</b>	<b>380</b>	<b>430</b>	

4 JUEVES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundario
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Tallarines/spaguetti con salsa estofado	Cebolla	Gramo	15	20	25
	Morrón	Gramo	15	20	25
	Carne vacuna (paleta)	Gramo	40	50	60
	Tomate triturado	Gramo	10	15	20
	Condimentos	Gramo	0,2	0,2	0,2
	Sal	Gramo	0,2	0,2	0,2
	Ácido	Gramo	3,5	3,5	3,5
	Pan	Gramo	20	20	20
	Queso rallado	Gramo	10	10	15
	Fideos spaguetti	Gramo	30	40	50
	Zanahoria	Gramo	15	20	25
	Fruta cítrica	Gramo	150	150	150
	<b>Total</b>	Gramo	<b>315</b>	<b>355</b>	<b>400</b>
	<b>5 VIERNES</b>			<b>GRUPO Jardín Inf.</b>	<b>GRUPO 9-11 años</b>
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Milanesa de pollo con ensada de tomate, zanahoria y huevo duro	Milanesa de pollo	Gramo	80	90	100
	Tomate fresco	Gramo	60	70	80
	Huevo	Gramo	30	40	50
	Ácido	Gramo	3,5	3,5	3,5
	Sal	Gramo	0,2	0,2	0,2
	Condimentos	Gramo	0,2	0,2	0,2
	Zanahoria	Gramo	10	15	20
		Gramo			
		Gramo			
		Gramo			
	Fruta de estación	Gramo	150	150	150
<b>Total</b>	Gramo	<b>340</b>	<b>375</b>	<b>410</b>	
<b>6 LUNES</b>			<b>GRUPO Jardín Inf.</b>	<b>GRUPO 9-11 años</b>	<b>GRUPO Secundario</b>
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Milanesa de carne con arroz primavera	Milanesa de carne	Gramo	80	90	100
	Arroz	Gramo	40	50	60
	Lentejas	Gramo	10	15	20
	Tomate	Gramo	30	40	50
	Cebolla	Gramo	30	40	50
	Morrón	Gramo	30	40	50
	Arvejas	Gramo	10	10	15
	Zanahoria	Gramo	30	40	50
	Fruta de estación	Gramo	150	150	150
	<b>Total</b>		<b>410</b>	<b>475</b>	<b>545</b>
<b>7 MARTES</b>			<b>GRUPO Jardín Inf.</b>	<b>GRUPO 9-11 años</b>	<b>GRUPO Secundario</b>
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Fideos tirabuzon con vegetales y queso	Fideos tirabuzon	Gramo	60	70	80
	Zapallito-zuchini	Gramo	50	60	70
	Zapallo	Gramo	50	60	70
	Morrón	Gramo	20	25	30
	Cebolla	Gramo	30	30	40
	Zanahoria	Gramo	50	50	60
	Ácido	Gramo	3,5	3,5	3,5
	Sal	Gramo	0,2	0,2	0,2
	Queso cremoso	Gramo	30	35	40
	Fruta cítrica	Gramo	150	150	150
	<b>Total</b>		<b>450</b>	<b>490</b>	<b>550</b>



<b>8 MIERCOLES</b>			<b>GRUPO Jardía Inf.</b>	<b>GRUPO 9-11 años</b>	<b>GRUPO Secundari</b>	
<b>Nombre</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	
Carne a la cacerola con lentejas y ensalada de tomate	Carne vacuna (paleta)	Gramos	40	50	60	
	Lentejas remojadas	Gramos	20	30	40	
	Cebolla	Gramos	30	40	50	
	Morrón	Gramos	20	30	40	
	Zanahoria	Gramos	40	50	60	
	Tomate	Gramos	50	60	70	
	Sal	Gramos	0.2	0.2	0.2	
	Aceite	Gramos	3.5	3.5	3.5	
	Condimentos	Gramos	0.2	0.2	0.2	
	Fruta cítrica	Gramos	150	150	150	
			<b>360</b>	<b>420</b>	<b>480</b>	
<b>9 JUEVES</b>			<b>GRUPO Jardía Inf.</b>	<b>GRUPO 9-11 años</b>	<b>GRUPO Secundari</b>	
<b>Nombre</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	
Tortilla de papa con ensalada de lechuga tomate, zanahoria y repollo	Papa	Gramos	50	60	70	
	Cebolla	Gramos	30	40	50	
	Huevo	Gramos	50	50	60	
	Lechuga	Gramos	20	25	30	
	Tomate	Gramos	25	30	30	
	Zanahoria	Gramos	25	30	30	
	Sal	Gramos	0.2	0.2	0.2	
	Repollo	Gramos	25	30	40	
	Aceite	Gramos	3.5	3.5	3.5	
	Condimentos	Gramos	0.2	0.2	0.2	
	Fruta de estación	Gramos	150	150	150	
				<b>384.9</b>	<b>424.9</b>	<b>469.9</b>
<b>10 VIERNES</b>			<b>GRUPO Jardía Inf.</b>	<b>GRUPO 9-11 años</b>	<b>GRUPO Secundari</b>	
<b>Nombre</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	
Tarta de pollo con ensalada de tomate y huevo duro	Masa de tarta	Gramos	50	60	70	
	Pollo	Gramos	50	60	70	
	Cebolla	Gramos	30	30	40	
	Morrón	Gramos	20	30	40	
	Cebolla verdeo	Gramos	20	30	40	
	Tomate	Gramos	50	60	70	
	Huevo duro	Gramos	30	40	50	
	Sal	Gramos	0.2	0.2	0.2	
	Aceite	Gramos	3.5	3.5	3.5	
	Condimentos	Gramos	0.2	0.2	0.2	
		Fruta de estación	Gramos	150	150	150
			<b>410</b>	<b>470</b>	<b>540</b>	

OPCIONAL A			GRUPO Jardía Inf.	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundari:
OMBRE PREPARACIO	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Empanadas de pollo	Tapas empanada	Gramo	40	60	60
	Pollo sin piel	Gramo	30	40	50
	Cebolla	Gramo	20	25	30
	Cebolla de verdeo	Gramo	10	15	20
	Morrón	Gramo	20	25	30
	Sal	Gramo	0,2	0,2	0,2
	Condimentos	Gramo	0,2	0,2	0,2
	Aceite	Gramo	3,5	3,5	3,5
	Fruta de estación	Gramo	150	150	150
	<b>Total</b>			<b>280</b>	<b>325</b>
OPCIONAL B			GRUPO Jardía Inf.	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundari:
OMBRE PREPARACIO	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Pizza con huevo duro/ napolitana	Harina trigo 0000	Gramo	80	80	80
	Levadura	Gramo	3	3	3
	Tomate triturado	Gramo	30	30	30
	Sal	Gramo	0,2	0,2	0,2
	Condimentos/ provenzal, oreg	Gramo	0,3	0,3	0,3
	Aceite	Gramo	3,5	3,5	3,5
	Queso cremoso	Gramo	30	30	30
	Fruta de estación	Gramo	150	150	150
	Huevo duro	Gramo	15	15	20
	Tomate	Gramo	20	25	30
	<b>Total</b>			<b>338</b>	<b>343</b>
<b>Menu contingencia</b>					
OPCION A			GRUPO Jardía Inf.	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundari:
OMBRE PREPARACIO	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Sandwich de milanesa de pollo con queso y tomate	Pan frances	Gramo	80	80	80
	Milanesa de pollo	Gramo	60	60	60
	Queso tybo	Gramo	20	20	20
	Tomate	Gramo	30	30	30
	Fruta de estación	Gramo	150	150	150
	<b>Total</b>			<b>340</b>	<b>340</b>

OPCION B			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundario	
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	
Tortilla de papa	Papa	Gramo	100	120	120	
	Cebolla	Gramo	30	30	30	
	Huevo	Gramo	50	50	50	
	Sal	Gramo	0.2	0.2	0.2	
	Aceite	Gramo	3.5	3.5	3.5	
	Condimentos (provenzal, oregano)	Gramo	0.2	0.2	0.2	
	Naranja	Gramo	150	150	150	
	<b>Total</b>			<b>340</b>	<b>360</b>	<b>360</b>
OPCION C			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundario	
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	
Empanadas de queso y choclo	Tapas de empanada	Gramo	60	80	80	
	Choclo	Gramo	40	45	50	
	Cebolla	Gramo	30	45	50	
	Queso	Gramo	40	50	50	
	Fruta de estación	Gramo	150	150	150	
	<b>Total</b>			<b>320</b>	<b>370</b>	<b>380</b>

MENÚ OTOÑO INVIERNO:

FECHA	01/03/2024
VIGENCIA	Otoño - Invierno
NIVEL	Inicial-primario-secundario



MUNICIPIO: Lanús SAE - PROPUESTA PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DM)

	DM 1 LUNES	DM 2 MARTES	DM 3 MIÉRCOLES	DM 4 JUEVES	DM 5 VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Infusión con leche	Infusión con leche	Infusión con leche	Leche con cacao	Yogurt bebible
COMP. SOLIDO	Pan con mermelada +fruta	Pan con queso +fruta fresca	Pan con dulce de leche +fruta	Pan con queso+ fruta fresca	Pan con queso+ fruta fresca

	DM OPCIONAL A *	DM OPCIONAL B **	DM OPCIONAL C
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Leche con cacao	Leche con cacao	Yogurt bebible
COMP. SOLIDO	Pastelitos	Biscochuelo	Pan con dulce de leche

*Drugo Axel Villalba*  
CC- en comisión  
M.E. 6624

CONTRERAS Patricio O Nicolas  
Firmado digitalmente por CONTRERAS Patricio Nicolas  
Fecha: 2024.03.25 09:19:59 -03'00'

\*EL DM OPCIONAL C SE SERVIRÁ EN CICLO DE MENU INVIERNO EN REEMPLAZO DEL DM POR MOTIVOS DE CONTINGENCIA  
\*\*EL DM OPCIONAL B SE SERVIRÁ EN CICLO DE MENU VERANO EN REEMPLAZO DEL DM SEGÚN EL CASO  
\* EL DM OPCIONAL "A" SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION DE LA GESTION MUNICIPIO DISTRITO DEL PROGRAMA SAE

**PLANILLA DE PREPARACION - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM)**

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL MEDIO	
<b>DM 1 LUNES</b>			<b>GRUPO Jardin Inf.</b>	<b>Primaria</b>	<b>GRUPO Secundaria</b>	
<b>Nombre DM 1</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	
Infusión con leche + pan con mermelada y fruta fresca	Saquito de infusión ( té o mate cocido)	Gramo	2	2	2	
	Leche entera fluida	CC	150	150	150	
	Pan frances	Gramo	40	50	60	
	Mermelada	Gramo	10	15	15	
	Fruta fresca	Gramo	150	150	150	
	Azúcar	Gramo	10	15	15	
	<b>Total</b>			<b>362</b>	<b>382</b>	<b>392</b>
<b>DM 2 MARTES</b>			<b>GRUPO Jardin Inf.</b>	<b>Primaria</b>	<b>GRUPO Secundaria</b>	
<b>Nombre DM 2</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	
Infusión con leche + pan con queso+fruta fresca	Saquito de infusión ( té o mate cocido)	Gramo	2	2	2	
	Leche entera fluida	CC	150	150	150	
	Pan frances	Gramo	40	50	60	
	Queso cremoso	Gramo	20	30	30	
	Azúcar	Gramo	10	15	15	
	Fruta fresca	Gramo	150	150	150	
	<b>Total</b>			<b>372</b>	<b>397</b>	<b>407</b>
<b>DM 3 MIERCOLES</b>			<b>GRUPO Jardin Inf.</b>	<b>Primaria</b>	<b>GRUPO Secundaria</b>	
<b>Nombre DM 3</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	
Infusión con leche mas pan con mermelada y fruta fresca	Saquito de infusión ( té o mate cocido)	Gramo	2	2	2	
	Leche entera fluida	CC	150	150	150	
	Pan frances	Gramo	40	50	60	
	Mermelada	Gramo	10	15	15	
	Azúcar	Gramo	10	15	15	
	Fruta fresca	Gramo	150	150	150	
	<b>Total</b>			<b>362</b>	<b>382</b>	<b>392</b>
<b>DM 4 JUEVES</b>			<b>GRUPO Jardin Inf.</b>	<b>Primaria</b>	<b>GRUPO Secundaria</b>	
<b>Nombre DM 4</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	
Leche con cacao+ pan con queso+ fruta fresca	Cacao tipo nesquik	Gramo				
	Leche entera fluida	CC	150	150	150	
	Pan frances	Gramo	40	50	60	
	Queso cremoso	Gramo	20	30	30	
	Fruta fresca	Gramo	150	150	150	
	<b>Total</b>			<b>360</b>	<b>380</b>	<b>390</b>
	<b>DM 5 VIERNES</b>			<b>GRUPO Jardin Inf.</b>	<b>Primaria</b>	<b>GRUPO Secundaria</b>
<b>Nombre DM 5</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	
Yogurt bebible + pan con queso y fruta fresca	Yogurt bebible	CC	150	150	150	
	Pan frances	Gramo	40	50	60	
	Fruta fresca	Gramo	150	150	150	
	Queso cremoso	Gramo	20	30	30	

DM OPCIONAL A			GRUPO Jardín Inf.	PRIMARIA	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Leche con cacao+ pastelitos	Cacao tipo nesquik	Gramo	8	8	8
	Leche entera fluida	CC	150	150	150
	Pastelito	Gramo	40	40	40
	<b>Total</b>		<b>198</b>	<b>198</b>	<b>198</b>
DM OPCIONAL B			GRUPO Jardín Inf.	PRIMARIA	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Leche con cacao+ bizcochuelo	Cacao tipo nesquik	Gramo	8	8	8
	Leche entera fluida	CC	150	150	150
	Bizcochuelo	Gramo	40	40	40
	Azúcar	Gramo	10	15	15
	<b>Total</b>		<b>208</b>	<b>213</b>	<b>213</b>
DM OPCIONAL C			GRUPO Jardín Inf.	PRIMARIA	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Yogurt bebible+ pan con dulce de leche	Yogurt entero bebible	CC	150	150	150
	Pan frances	Gramo	30	30	30
	Dulce de leche	Gramo	15	15	15
	<b>Total</b>		<b>195</b>	<b>195</b>	<b>195</b>

FECHA	01/03/2024
VIGENCIA	otoño - invierno
NIVEL	inicial-primario-secundario



MUNICIPIO: Lanús SAE - PROPUESTA PRESTACION COMEDOR

	1 LUNES	2 MARTES	3 MIÉRCOLES	4 JUEVES	5 VIERNES
PLATO	Fideos con salsa estofado	Tarta de zapallitos gratinada con ensalada de tomate y repollo	Milanesa de carne con pure tricolor	Guiso de lentejas	Aroz con pollo
POSTRE	Fruta de estación	Naranja	Fruta de estación	Mandarina	Fruta de estación
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
	6 LUNES	7 MARTES	8 MIÉRCOLES	9 JUEVES	10 VIERNES
PLATO	Milanesa de pollo con queso y vegetales al horno	Tortilla de vegetales gratinada con ensalada de zanahoria y tomate	Guiso de fideos	Pastel tricolor de pollo y ensalada de tomate y lechuga	Polenta con estofado
POSTRE	Mandarina	Fruta de estación	Naranja	Fruta de estación	Fruta de estación
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

Fruta de estación	Banana
	Manzana
	Pera
	Ciruela
	Durazno

	OPCIONAL A *	OPCIONAL B **
PLATO	Empanadas de pollo	Pizza
POSTRE	Fruta de estación	Fruta de estación
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

Dr. Axel Villalba  
C.C. en Ejecución  
M.E. 6624

Firmado digitalmente por  
CONTRERAS Patricio Nicolas  
Fecha: 2024.03.25  
09:25:13 -03'00'

\*EL OPCIONAL A y B SE SERVIRA EN REEMPLAZO DE LAS LISTAS EN OCASIONES DE FESTEJO

Menu contingencia

	1 opcion	2 opcion	3 opcion
PLATO	Sandwich de milanesa de pollo queso y tomate	Tortilla de papa	Empanadas de queso y chocolate
POSTRE	Fruta de estación	Naranja	Fruta de estación
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

**PLANILLA DE PREPARACION - COMEDOR**

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL MEDIO
<b>1 LUNES</b>			<b>GRUPO Jardin Inf.</b>	<b>GRUPO Primaria</b>	<b>GRUPO Secundaria</b>
<b>Nombre</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>
Fideos con salsa estofado	Fideos spaguetti	Gramo	40	50	60
	Carne paleta	Gramo	40	50	60
	Cebolla	Gramo	20	25	30
	Morrón	Gramo	20	25	30
	Tomate triturado	Gramo	20	25	30
	Zanahoria	Gramo	20	30	40
	Sal	Gramo	0.2	0.2	0.2
	Aceite	CC	9.5	9.5	9.5
	Condimentos	Gramo	0.2	0.2	0.2
	Fruta de estación	Gramo	100	150	150
<b>Total</b>			<b>270</b>	<b>365</b>	<b>410</b>
<b>2 MARTES</b>			<b>GRUPO Jardin Inf.</b>	<b>GRUPO Primaria</b>	<b>GRUPO Secundaria</b>
<b>Nombre</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>
Tarta de zapallitos gratinada y ensalada de tomates y repollo	Tapa de pascualina	Gramo	30	40	50
	Zapallito	Gramo	40	70	80
	Huevo entero	Gramo	40	50	60
	Cebolla	Gramo	30	40	40
	Sal	Gramo	0.2	0.2	0.2
	Aceite	CC	9.5	9.5	9.5
	Condimentos (oregano, provenzal)	Gramo	0.2	0.2	0.2
	Queso cremoso	Gramo	30	35	40
	Naranja	Gramo	150	150	150
	Repollo	Gramo	30	30	30
	Tomates	Gramo	40	50	50
	<b>Total</b>			<b>400</b>	<b>475</b>

3 MIERCOLES			GRUPO Jardía Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Milanesa de carne con puré tricolor	Milanesa de carne	Gramo	80	100	120
	Papa	Gramo	100	120	130
	Zapallo	Gramo	100	120	130
	Acelga	Gramo	100	120	130
	Aceite	CC	3,5	3,5	3,5
	Leche descremada	Gramo	20	20	20
	Sal	Gramo	0,2	0,2	0,2
	Condimentos (oregano, provenzal)	Gramo	0,2	0,2	0,2
	Fruta de estación	Gramo	150	150	150
<b>Total</b>			<b>560</b>	<b>640</b>	<b>690</b>
4 JUEVES			GRUPO Jardía Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Guiso de lentejas	Lentejas remojadas	Gramo	40	60	70
	Cebolla	Gramo	20	30	35
	Tomate triturado	Gramo	10	15	20
	Morrón	Gramo	20	30	30
	Zanahoria	Gramo	20	25	30
	Sal	Gramo	0,2	0,2	0,2
	Aceite	CC	3,5	3,5	3,5
	Condimentos (oregano, provenzal, pimenton dulce)	Gramo	0,2	0,2	0,2
	Carne (paleta)	Gramo	40	55	60
	Mandarina	Gramo	150	150	150
<b>Total</b>			<b>310</b>	<b>375</b>	<b>405</b>
5 VIERNES			GRUPO Jardía Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Arroz con pollo	Arroz	Gramo	50	65	70
	Pollo sin piel	Gramo	80	90	95
	Cebolla	Gramo	30	50	50
	Cebolla de verdeo	Gramo	20	30	30
	Morrón rojo	Gramo	10	15	20
	Aceite	Gramo	3,5	3,5	3,5
	Fruta de estación	Gramo	150	150	150
	Arvejas	Gramo	15	20	25
	Zanahoria	Gramo	20	25	30
	Aceite	CC	3,5	3,5	3,5
	Condimentos(oregano, provenzal,azafrañ)	Gramo	0,2	0,2	0,2
	Sal	Gramo	0,2	0,2	0,2
	<b>Total</b>			<b>394</b>	<b>464</b>

6 LUNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria	
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	
Milanesa de pollo con queso y vegetales al horno	Milanesa de pollo	Gramo	80	95	100	
	Aceite	CC	3,5	3,5	3,5	
	Sal	Gramo	0,2	0,2	0,2	
	Caballaza	Gramo	60	70	80	
	Zanahoria	Gramo	60	70	80	
	Zapallito	Gramo	60	70	80	
	Papa	Gramo	60	70	80	
	Mandarina	Gramo	150	150	150	
	Queso cremoso	Gramo	20	20	20	
<b>Total</b>			<b>500</b>	<b>555</b>	<b>600</b>	
7 MARTES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria	
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	
Tortilla de vegetales gratinada y ensalada de tomate y zanahoria	Zapallito	Gramo	30	30	30	
	Cebolla	Gramo	20	25	30	
	Morrón	Gramo	20	25	30	
	Huevo	Gramo	30	40	50	
	Acelga	Gramo	40	50	60	
	Queso cremoso	Gramo	20	25	30	
	Sal	Gramo	0,2	0,2	0,2	
	Aceite	CC	3,5	3,5	3,5	
	Condimentos (oregano, provolone)	Gramo	0,2	0,2	2	
	Tomate	Gramo	20	30	40	
	Zanahoria	Gramo	20	30	40	
	Fruta de estación	Gramo	150	150	150	
	<b>Total</b>			<b>360</b>	<b>415</b>	<b>472</b>
8 MIERCOLES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria	
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	
Guiso de fideos	Fideos tirabuzón	Gramo	60	70	80	
	Cebolla	Gramo	20	25	25	
	Morrón	Gramo	20	20	25	
	Tomate triturado	Gramo	10	10	10	
	Carne (paleta)	Gramo	50	70	80	
	Sal	Gramo	0,2	0,2	0,2	
	Zanahoria	Gramo	20	20	20	
	Aceite	CC	3,5	3,5	3,5	
	Condimentos (provenzal, oregano)	Gramo	0,2	0,2	0,2	
	Naranja	Gramo	150	150	150	
	<b>Total</b>			<b>340</b>	<b>375</b>	<b>400</b>
9 JUEVES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria	
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	
Pastel tricolor de pollo y ensalada de lechuga tomate y zanahoria	Pollo sin piel	Gramo	60	70	80	
	Cebolla	Gramo	20	30	40	
	Morrón	Gramo	20	30	30	
	Zapallo	Gramo	120	150	180	
	Papa	Gramo	120	150	180	
	Zanahoria	Gramo	30	30	30	
	Lechuga	Gramo	20	25	30	
	Tomate	Gramo	25	30	30	
	Fruta de estación	Gramo	150	150	150	
	Sal	Gramo	0,2	0,2	0,2	
	Aceite	CC	3,5	3,5	3,5	
	Condimentos	Gramo	0,2	0,2	0,2	
	<b>Total</b>			<b>575</b>	<b>675</b>	<b>760</b>



<b>10 VIERNES</b>			<b>GRUPO Jardín Inf.</b>	<b>GRUPO Primaria</b>	<b>GRUPO Secundaria</b>
<b>Nombre</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>
Polenta con salsa y carne	Polenta	Gramo	60	70	70
	Carne (paleta)	Gramo	40	50	60
	Cebolla	Gramo	20	30	30
	Morrón	Gramo	20	30	30
	Tomate triturado	Gramo	10	20	20
	Condimentos	Gramo	0.2	0.2	0.2
	Sal	Gramo	0.2	0.2	0.2
	Aceite	CC	3.5	3.5	3.5
Fruta de estación	Gramo	150	150	150	
<b>Total</b>			<b>310</b>	<b>360</b>	<b>370</b>
<b>OPCIONAL A</b>			<b>GRUPO Jardín Inf.</b>	<b>GRUPO Primaria</b>	<b>GRUPO Secundaria</b>
<b>NOMBRE PREPARACION</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>
Empanadas de pollo	Tapas empanada	Gramo	40	60	60
	Pollo sin piel	Gramo	30	40	50
	Cebolla	Gramo	20	25	30
	Cebolla de verdeo	Gramo	10	15	20
	Morrón	Gramo	20	25	30
	Sal	Gramo	0.2	0.2	0.2
	Condimentos	Gramo	0.2	0.2	0.2
	Aceite	CC	3.5	3.5	3.5
	Fruta fresca	Gramo	150	150	150
	<b>Total</b>			<b>280</b>	<b>325</b>
<b>OPCIONAL B</b>			<b>GRUPO Jardín Inf.</b>	<b>GRUPO Primaria</b>	<b>GRUPO Secundaria</b>
<b>NOMBRE PREPARACION</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>
Pizzas con huevo duro/ napolitana	Harina trigo 0000	Gramo	80	80	80
	Levadura	Gramo	3	3	3
	Tomate triturado	Gramo	30	30	30
	Sal	Gramo	0.2	0.2	0.2
	Condimentos (provencal, oreg)	Gramo	0.3	0.3	0.3
	Aceite	CC	3.5	3.5	3.5
	Queso cremoso	Gramo	40	40	40
	Fruta de estación	Gramo	150	150	150
	Huevo duro	Gramo	15	15	20
	Tomate	Gramo	20	25	30
	<b>Total</b>			<b>348</b>	<b>353</b>

Menu contingencia						
OPCION A			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria	
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	
Sandwich de milanesa de pollo con queso y tomate	Pan frances	Gramo	80	80	80	
	Milanesa de pollo	Gramo	60	60	60	
	Queso tybo	Gramo	20	20	20	
	Tomate	Gramo	30	30	30	
	Fruta de estación	Gramo	150	150	150	
<b>Total</b>			<b>340</b>	<b>340</b>	<b>340</b>	
OPCION B			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria	
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	
Tortilla de papa y lentejas	Papa	Gramo	100	120	120	
	Cebolla	Gramo	30	30	30	
	Huevo	Gramo	50	50	50	
	Lentejas	Gramo	30	40	50	
	Sal	Gramo	0.2	0.2	0.2	
	Aceite	CC	3.5	3.5	3.5	
	Condimentos (provenzal, oregano)	Gramo	0.2	0.2	0.2	
	Naranja	Gramo	150	150	150	
<b>Total</b>			<b>370</b>	<b>400</b>	<b>410</b>	
OPCION C			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria	
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	
Empanadas de queso y choclo	Tapas de empanada	Gramo	60	80	80	
	Choclo	Gramo	40	45	50	
	Cebolla	Gramo	30	45	50	
	Queso	Gramo	40	50	50	
	Fruta de estación	Gramo	150	150	150	
<b>Total</b>			<b>320</b>	<b>370</b>	<b>380</b>	

## ANEXO : ESPECIFICACIONES ALIMENTOS SAE CENTROS EDUCATIVOS Y ESCUELAS MUNICIPALES/ MÓDULO ALIMENTARIO 2024

Para la adjudicación de los diferentes alimentos se deberá solicitar, de acuerdo al pliego, las certificaciones vigentes requeridas como: RNE, RNPA, SENASA, PUPA, etc. de cada producto según corresponda, y dar cumplimiento con la Ley 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

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

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

Los envases o formas de presentación son sugerencias que podrán adecuarse, siempre que estén en consonancia con la operatividad y que garanticen las condiciones de higiene y conservación adecuadas del alimento. No podrán entregarse alimentos secos a granel.

Aceite comestible de girasol: Deberá presentar aspecto límpido, sabor y olor agradable y característico; libre de sustancias extrañas.

Debe declararse si tiene adición de antioxidantes y sinergistas permitidos en C.A.A Art. 523 bis. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 520, 521 punto 1, 523, 524, 525, y 528. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Presentación: en envase según corresponda PET x 900cc /1500cc/5000cc. Debe estar bien cerrada, no estar vencida.

Aceite comestible de girasol, libre de gluten: Deberá presentar aspecto límpido, sabor y olor agradable y característico; libre de sustancias extrañas.

Debe declararse si tiene adición de antioxidantes y sinergistas permitidos en C.A.A Art. 523 bis. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 520, 521 punto 1, 523, 524, 525, y 528. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Presentación: en envase según corresponda PET x 900 cc / 1500 cc / 500 cc.

Debe estar bien cerrada, no estar vencida, tener el logo oficial con la leyenda "libre de gluten sin TACC" y estar vigente en el listado oficial del ANMAT. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Alimento a base de azúcar y cacao: En envase de 400 a 500 grs., con termosellado de 1 cm como mínimo y sin presentar perforaciones. Deberá ser polvo uniforme sin grumos, olor agradable no rancio. No contendrá sustancias macro o microscópicamente visibles como

cristales de azúcar. En ningún caso las bolsas o externos continentes del producto individual deberá mostrar signos de rotura, manchas, contaminación con hongos, así como rastros de insectos o roedores.

Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1144; 1144 bis; 1383 y detallar información de rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

La/s marca/s y Nro. de certificado del producto alimenticio deberán estar registrada/s como libre de gluten- sin TACC, con el registro vigente y tener el símbolo oficial en el rótulo en cumplimiento de C.A.A. Art. 1383 y 1383 bis. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Arroz integral, tipo largo fino o mediano 00000: Presentación en bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción.

Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643 y 647. Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. No deberá contener impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos.

Presentación: en envase 500 o 1000 grs. Debe estar bien cerrada, no estar vencida.

Arroz integral, tipo largo fino o mediano 00000, libre de gluten: Presentación en bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción.

Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643 y 647. Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. No deberá contener impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos.

Presentación: en envase 500 o 1000 grs.

Debe estar bien cerrada, no estar vencida, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y estar vigente en el listado oficial del ANMAT.

Arroz pulido o arroz blanco, tipo largo fino o mediano 00000: Presentación en bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada. El

envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción.

Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643, 648, 649, 650 y 651. No es excluyente la variedad parboil detallada en el art 652. Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

No deberá contener impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos. Presentación: en envase según corresponda de 500 a 1000 grs.

Debe estar bien cerrada, no estar vencida.

Arroz pulido o arroz blanco, tipo largo fino o mediano 00000, libre de gluten: Presentación en bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción.

Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643, 648, 649, 650 y 651. No es excluyente la variedad parboil detallada en el art 652. Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

No deberá contener impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos. Presentación: en envase según corresponda de 500 a 1000 grs.

Debe estar bien cerrada, no estar vencida, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y estar vigente en el listado oficial del ANMAT.

Arvejas verdes en conserva o arvejas secas remojadas en conserva: Presentación en envases con peso neto total entre 340 grs. y 380 grs. y peso neto escurrido 200 y 205 grs.

Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 927 y 928 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrabrik bien sellado.

Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos.

Arvejas verdes en conserva o arvejas secas remojadas libre de gluten: Presentación en envases con peso neto total entre 340 grs. a 380 grs. y peso neto escurrido 200 a 205 grs.

Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 927 y 928 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrabrik bien sellado.

Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Avena arrollada instantánea: Presentación en envase limpios, de polietileno herméticamente cerrado, en perfecto estado de conservación, libres de sustancias o materias extrañas

Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. art. 643, 655 y deberá cumplir las exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: envase según corresponda entre 250 grs a 800 grs.

Azúcar común tipo "A": Presentación en bolsas de polietileno, perfectamente selladas con pestaña ancha y sin presentar perforaciones. No deberá contener impurezas ni cuerpos extraños. En el rótulo del envase deben estar impresos en forma visible el nombre del ingenio fabricante y la provincia de origen. Ajustado a las especificaciones del C.A.A arts. 767, 768 bis; deberá cumplir las exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.

Presentación envase de 1 kg.

Caballa, jurel, atún o merluza en conserva al natural/aceite: Caballa/jurel/atún/merluza en envases entre 340 grs. y 425 grs. de peso neto total (230 a 380 grs de peso escurrido), jurel en envase de 200 grs de peso neto total (140 grs de peso escurrido), atún en envase de 170 grs peso neto total (120 grs peso neto escurrido), ajustado a las especificaciones del

C.A.A. Art. 270-451-453-454-478-479-481-489, y detallar información de rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas. Con olor, color, sabor característico del producto. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Caballa, jurel, atún o merluza en conserva al natural/aceite, libre de gluten:

Caballa/jurel/atún/merluza, libre de gluten: en envases entre 340 grs. y 425 grs. de peso neto total (230 a 380 grs de peso escurrido), jurel en envase de 200 grs de peso neto total (140 grs de peso escurrido), atún en envase de 170 grs peso neto total (120 grs peso neto escurrido), ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 270-451-453-454-478-479-481, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas. Con olor, color, sabor característico del producto.

Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Cacao en polvo alcalinizado/alcalino: La denominación de venta de este producto será Cacao en Polvo Solubilizado o Cacao en Polvo Alcalinizado/Alcalino.

Deberá ser polvo uniforme sin grumos, olor agradable no rancio. En ningún caso las bolsas o externos continentes del producto individual deberá mostrar signos de rotura, manchas, contaminación con hongos, así como rastros de insectos o roedores.

Ajustado a las especificaciones del C.A.A Art 1142 bis y detallar información de rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Presentación: envases sellados de 200/400/500/1000 grs.

Carne roja fresca de vaca o cerdo deshuesada y envasada al vacío: Conforme a la legislación vigente, en especial al capítulo VI Alimentos carneos y afines, especialmente el Artículo 247 y 248 y decreto 4238/68 SENASA especialmente Cap. XXVI-

La carne será limpia, exenta de piel, sana, sin hematomas, de color, olor característicos, textura firme y tersa. Temperatura de conservación: -1°C a 5°C . Se deberá definir el corte que se desee (ejemplo: cuadrada, paleta, roast beef, etc.) y de ser necesario los atributos de cada pieza/corte.

Transporte: piezas/cortes contenidos en envases aptos limpios, preferentemente en bolsas cristal de primer uso apta para alimentos o envasadas al vacío.

Choclo granos enteros en conserva: Elaborada con los granos enteros los que serán blancos o amarillos y estarán envasados en un medio líquido apropiado, ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art 926, 929 y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Latas intactas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas y limpias. Granos enteros, de olor y sabor propios. Libre de sustancias y cuerpos extraños. Los granos serán de la misma variedad; tamaño y color uniformes, consistencia razonablemente tierna y ofrecerán cierto grado de resistencia a la masticación, sin llegar a resultar duros y correosos.

Presentación: en tetra pak o latas de peso neto total 300 a 350 grs y peso neto escurrido de 200 a 205 grs. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos.

Choclo granos enteros en conserva, libre de gluten: Elaborada con los granos enteros los que serán blancos o amarillos y estarán envasados en un medio líquido apropiado, ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art 926, 929 y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Latas intactas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas y limpias. Granos enteros, de olor y sabor propios. Libre de sustancias y cuerpos extraños. Los granos serán de la misma variedad; tamaño y color uniformes, consistencia razonablemente tierna y ofrecerán cierto grado de resistencia a la masticación, sin llegar a resultar duros y correosos.

Presentación: en tetra brik o latas de peso neto total 300 a 350 grs y peso neto escurrido de 200 a 205 grs. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

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



Artículo 643 y 645.RESOLUCIÓN GMC N° 09/07. Artículo 656 - (Res. 101, 22.02.93)  
Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.

Presentación: paquetes cerrados, no a granel, según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Dulce de Leche: sin otra denominación. Presentación: en envase de cartón cilíndrico con revestimiento sanitario en su interior, en sachet tipo flex pack (laminado de polipropileno/PE), en pote de plástico de polietileno, polipropileno (PP) apto en contacto con alimentos con cubierta aluminizada superior herméticamente termosellada al borde de recipiente y tapa plástica (PP) de cierre.

Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 592 RESOLUCIÓN GMC N° 137/96

Deberá presentar las siguientes características consistencia: cremosa o pastosa, sin cristales perceptibles sensorialmente. Color: castaño acaramelado, proveniente de la reacción de Maillard. Sabor y olor: dulce característico, sin olores ni sabores extraños. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.

Presentación según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida, en envases cerrados. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Fideos secos "guiseros" / tirabuzón / mostachol / codito: Elaborados a base de sémola y harina de trigo, que cumpla con exigencias de la ley 25630, sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin y sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitidos para esta clase de productos (excepto huevo).

Presentación en paquete transparente bilaminado, biorientado 20/20, herméticamente cerrado termosellado con pestaña ancha, de por lo menos UN (1) cm. Ajustado a las especificaciones del

C.A.A. Art. 706, 707, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V:Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Se aceptarán en sus posibles tres variedades tipo guiseros codo/ celentano; hélice/tirabuzón; mostachol. Libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos. En adecuado estado de conservación, no alterados, averiados ni fermentados.

El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Presentación: paquetes de 500 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos.

Fideos secos largos tipo tallarines, spaghetti: Elaborados a base de sémola y harina de trigo, que cumpla con exigencias de la ley 25630 sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin y sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos (excepto huevo).

Presentación en paquete transparente bilaminado, biorientado 20/20, herméticamente cerrado termosellado con pestaña ancha, de por lo menos UN (1) cm. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 706, 707, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Se aceptarán en sus posibles dos variedades tipo tallarines o spaghetti. Libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos. En adecuado estado de conservación, no alterados, averiados ni fermentados. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción.

Presentación: paquetes de 500 grs.

Fideos secos libres de gluten: Elaborados a base de harina de maíz, arroz, tapioca ,quinoa y/o sus mezclas que cumpla con exigencias de la ley 25630, sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin y sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitidos para esta clase de productos (excepto huevo). Presentación en paquete transparente bilaminado, biorientado 20/20, herméticamente cerrado termosellado con pestaña ancha, de por lo menos UN (1) cm.Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 706, 707, y rótulo acorde a

C.A.A Cap.V:Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Se aceptarán en sus posibles cuatro variedades codo/ celentano; hélice/tirabuzón; mostachol; tallarín/spaghetti. Libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos. En adecuado estado de conservación, no alterados, averiados ni fermentados.

El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción.

Presentación: paquetes de 500 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

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

Peso aprox por unidad: 100 - 150 o 200 gr (variación permitida hasta el 10% de su peso).

Galletitas variedad tipo crackers con o sin salvado: Presentación en envase polietileno herméticamente cerrado, en perfecto estado de conservación, en packaging tubular compacto (requisito excluyente), de sabor y aspecto característico sin partículas extrañas y elaboradas con harina de trigo enriquecida acorde la ley 25.630.-

Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 760 y exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tenor graso máximo 15%.

Presentación: paquetes con gramaje según disponibilidad de mercado. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Galletitas variedad tipo dulces simples: Quedan excluidas las rellenas y las recubiertas total o parcialmente con sustancias o adornos cuyos constituyentes se encuentren permitidos.

Con o sin salvado/avena. Presentación en envase polietileno herméticamente cerrado, envasado en origen (excluye su fraccionamiento), en perfecto estado de

conservación, de sabor, aroma y aspecto característico según variedad, sin partículas extrañas ni agregado de confites y elaboradas con harina de trigo que cumplimente la ley 25.630.-Ajustado a las especificaciones del

C.A.A. Art. 760 y exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tenor graso máximo 14%.

Presentación: paquetes según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de

Promoción de la Alimentación Saludable.

Garbanzos en conserva o garbanzos secos remojados: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 936 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrabrik bien sellado. Los garbanzos contenidos en un mismo envase serán de una misma variedad, color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto.

Presentación en envases con peso neto total entre 300 grs. a 380 grs y peso neto escurrido 200 a 205 grs. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos.

Garbanzos en conserva o garbanzos secos remojados, libres de gluten: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 936 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrapack bien sellado. Los garbanzos contenidos en un mismo envase serán de una misma variedad, color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto.

Presentación en envases con peso neto total entre 300 grs. a 380 grs y peso neto escurrido 200 a 205 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Harina de maíz- cocción rápida o precocida para preparar polenta: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 694 bis (cocción rápida) y 695 (precocida).Rótulo acorde a C.A.A Cap.V.

El envase deberá ser perfectamente cerrado sin perforaciones. El envase deberá indicar instrucciones de preparación en forma clara y visible, legible y el tiempo de cocción rápida máximo 5 minutos. No deberá contener impurezas, ni materiales extraños ni parásitos.

Presentación en paquete de polietileno de 500 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos.

Harina de maíz- cocción rápida o precocida para preparar polenta, libre de gluten: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 694 bis (cocción rápida) y 695 (precocida).Rótulo acorde a C.A.A Cap.V.

El envase deberá ser perfectamente cerrado sin perforaciones. El envase deberá indicar instrucciones de preparación en forma clara y visible, legible y el tiempo de cocción rápida máximo 5 minutos. No deberá contener impurezas, ni materiales extraños ni parásitos.

Presentación en paquete de polietileno de 500 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

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

Presentación: en paquetes x 1 kg.

Harina Leudante: Deberá cumplimentar exigencias de la Ley 25.630 (enriquecida). Presentación en paquete de papel herméticamente cerrado y sin perforaciones. Libre de impurezas, cuerpos extraños o parásitos. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643; 661; 661 bis, y 687, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V:Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: en paquetes x 1 kg.

Hortalizas: enteras, sanas, que no presenta enfermedades de origen biológico, fisiogénico o lesión de cualquier origen que afecte su apariencia y/o conservación, limpias, en perfecto estado,sin manchas, golpes ni machucones,y bien coloreadas con piel íntegra, firmes,

secos y turgentes, sin brotes, de tamaño uniforme. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados de acuerdo a la variedad. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Capítulo XI Alimentos Vegetales, especialmente Art. 819, 820, 822.

Peso aproximado: correspondiente a unidades medianas, ajustándose a la cantidad requerida.

Huevo fresco de gallina: Huevos enteros, limpios, sanos, en perfecto estado de conservación, secos y sin rajaduras. Envases limpios, de primer uso, separado por unidades, que permitan su integridad y adecuada conservación, ajustado al Decreto Nacional-4238-1968-SENASA - Cumpliendo con las especificaciones técnicas del C.A.A. Art 491;492;492 bis; 493;496 .

Se aceptará según clasificación por peso: unidades de 48 grs (mediano o grado 2) o unidades de mayor peso. Presentación: en envases según corresponda ajustándose a la cantidad requerida.

Leche deslactosada parcialmente descremada/entera en polvo instantánea: No se aceptaran leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia. Art. 1372-1372 bis acorde al C.A.A : se entiende por alimento de "Contenido Bajo en Lactosa" y de "Contenido Reducido en Lactosa", aquel alimento cuyo valor dietario resulta de la restricción de los ingredientes que contienen lactosa, la separación de la lactosa del alimento, la descomposición de la lactosa, o una combinación de éstos u otros procesos tecnológicos adecuados. Este alimento se rotulará con la denominación del producto seguida de la indicación: "Reducido en Lactosa" ò "Bajo en Lactosa" ó "Libre de Lactosa" o "Sin lactosa" o "Deslactosado (o Deslactosada)" o "Cero Lactosa" ó "0% Lactosa". Deberán cumplir los requisitos de rotulación del Artículo 1345.

Fortificada con vitaminas A y D. Aspecto: polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles. Color: blanco amarillento. Sabor y olor: agradable, no rancio, semejante a la leche fluida. Como todo producto alimenticio deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.): En especial lo establecido en el Capítulo VIII (Alimentos lácteos), artículo 567, 567 bis (Resolución Conjunta N° 33/2006 del Ministerio de Salud y Acción Social y N° 563/2006 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación). Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. De acuerdo al decreto 815/99 del PEN. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación.

La deshidratación del producto se realizará por sistema Spray con leche entera y fresca y por ningún motivo podrá proceder de leches previamente reconstituidas. Vencimiento: no podrá ser menor a 6 meses del día de la entrega del producto.

Presentación: en envase metalizado, aluminizado o de material no translúcido resistente que permita su integridad y adecuada conservación herméticamente sellados de 400/ 800 gramos de producto.

Leche deslactosada parcialmente descremada/entera homogeneizada y pasteurizada mediante sistema de Ultra Alta Temperatura -UAT- "fluida Larga Vida": No se aceptaran leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia. Art. 1372-1372 bis acorde al C.A.A : se entiende por alimento de "Contenido Bajo en Lactosa" y de "Contenido Reducido en Lactosa", aquel alimento cuyo valor dietario resulta de la restricción de los ingredientes que contienen lactosa, la separación de la lactosa del alimento, la descomposición de la lactosa, o una combinación de éstos u otros procesos tecnológicos adecuados. Este alimento se rotulará con la denominación del producto seguida de la indicación: "Reducido en Lactosa" ò "Bajo en Lactosa" ó "Libre de Lactosa" o "Sin lactosa" o "Deslactosado (o Deslactosada)" o "Cero Lactosa" ó "0% Lactosa". Deberán cumplir los requisitos de rotulación del Artículo 1345. Fortificada con vitamina A y D. Libre de Gluten sin TACC. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 560 bis. y el REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE UAT (UHT) De aspecto líquido color blanco, sabor y olor característico sin sabores ni olores extraños. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se rotulará "Leche UAT (UHT) entera", "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada o semidescremada", según corresponda. Deberá indicarse en el rótulo de "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada" y "Leche UAT (UHT) semidescremada" el porcentaje de materia grasa correspondiente." Presentación en envases tetrapack o botellas de pet x 1 litro.

Leche parcialmente descremada/entera en polvo instantánea: No se aceptaran leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia. Fortificada con vitaminas A y D. Aspecto: polvo uniforme sin grumos. No

contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles. Color: blanco amarillento. Sabor y olor: agradable, no rancio, semejante a la leche fluida.

Como todo producto alimenticio deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.): En especial lo establecido en el Capítulo VIII (Alimentos lácteos), artículo 567, 567 bis (Resolución Conjunta N° 33/2006 del Ministerio de Salud y Acción Social y N° 563/2006 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación). Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. De acuerdo al decreto 815/99 del PEN.

Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. La deshidratación del producto se realizará por sistema Spray con leche entera y fresca y por ningún motivo podrá proceder de leches previamente reconstituidas.

Vencimiento: no podrá ser menor a 6 meses del día de la entrega del producto.

Presentación: en envase metalizado, aluminizado o de material no translúcido resistente que permita su integridad y adecuada conservación herméticamente sellados de 200/400/800 gramos de producto, según corresponda.

Leche parcialmente descremada/entera en polvo instantánea, libre de gluten: No se aceptaran leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia.

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



Presentación: en envase metalizado, aluminizado o de material no translúcido resistente que permita su integridad y adecuada conservación herméticamente sellados de 400/ 800 gramos de producto. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

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

De aspecto líquido color blanco, sabor y olor característico sin sabores ni olores extraños. Los envases estarán limpios y serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Deberá indicarse en el rótulo según corresponda "Leche parcialmente descremada/semidescremada"/"Leche entera" y el porcentaje de materia grasa correspondiente. Presentación en envases x 1 litro.

Leche parcialmente descremada/entera homogeneizada y pasteurizada mediante sistema de Ultra Alta Temperatura -UAT- "fluida Larga Vida": No se aceptaran leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia) Fortificada con vitamina A y D. Libre de Gluten sin TACC. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 560bis. y el REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE UAT (UHT).

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

Presentación en envases tetrabrik o botellas de pet x 1 litro.

Leche parcialmente descremada/entera homogeneizada y pasteurizada mediante sistema de Ultra Alta Temperatura -UAT- "fluida Larga Vida", libre de gluten: No se aceptaran leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia

Fortificada con vitamina A y D. Libre de Gluten sin TACC. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 560 bis. y el REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE UAT (UHT) De aspecto líquido color blanco, sabor y olor característico sin sabores ni olores extraños. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se rotulará "Leche UAT (UHT) entera", "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada o semidescremada", según corresponda. Deberá indicarse en el rótulo de "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada" y "Leche UAT (UHT) semidescremada" el porcentaje de materia grasa correspondiente."

Presentación en envases tetrabrik o botellas de pet x 1 litro. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Lentejas secas: Presentación en envases de polietileno con termosellado que permita visualizar el contenido. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 877; 883 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. En envases íntegros y limpios. No deberá contener más de un 1% de materias extrañas, de las cuales no más de 0.25% será de materia mineral. Se considerará materia extraña al material vegetal proveniente de la misma u otras plantas y al material mineral como tierra, arena y piedras. Granos sin signos de deshidratación, envejecimiento, las lentejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin puntos negros ni perforaciones, libre de polvo, gorgojos y otros parásitos. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Presentación Paquetes de 400grs/500grs.

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

Presentación: paquetes de 400 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Levadura fresca: Debe presentarse como una masa uniforme de consistencia firme, pastosa, de olor característico. Debe conservarse en heladera. Ajustado a las especificaciones técnicas del

C.A.A Art 1256 y deberá cumplir con las exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: cubos de 50 o 500 grs.

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

Levadura seca instantánea, libre de gluten: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1255 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Presentación: sobres termosellados de material apto de 10gr a 20 grs. Debe estar bien cerrado, no estar vencido, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Maní tostado pelado entero sin agregado de sodio (sal): Semillas enteras sanas tostadas peladas, sin agregado de sodio. Ajustado a las especificaciones del CAA Artículos 917 y 920.

Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Contenidos en envases herméticamente sellados en perfecto estado de conservación.

Presentación: paquetes sellados entre 100 y 500 grs.

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

Presentación: entre 420 y 500 grs. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Nueces sin cáscara: semilla comestible sin cáscara; sanas; limpias; sin manchas; tamaño uniforme; color aproximadamente uniforme; libres de nueces con cáscara; sin trozos ni cuartos cuando se trate de mitades; sin trozos cuando se trate de cuartos; exentas de impurezas. Ajustado a las especificaciones del CAA Artículo 899 (Resolución Conjunta SPRel N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013) . Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Contenidas en envases herméticamente sellados en perfecto estado de conservación.

Presentación: paquetes sellados entre 100 a 1000 grs.

Pan fresco blanco: Debe responder a las siguientes características: miga porosa (con agujeros no tan grandes, ni minúsculos), elástica y homogénea, corteza superior de color uniforme amarillo-dorado, de olor y sabor agradables Ajustado a las especificaciones del C.A.A.. Artículo 725 – (Resolución Conjunta RESFC-218-1APN- SRYGS#MSN N° 1/2018), 726, 727, 728, 746, 747

Presentación: según variedad, de tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa cristal de primer uso apta para alimentos.

Pan fresco integral: Debe responder a las siguientes características: de corteza blanda y color uniforme, miga porosa, elástica y homogénea, de olor y sabor agradables. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 725 – (Resolución Conjunta RESFC-218-1APN-SRYGS#MSN N° 1/2018) 735, 746, 747

Presentación: según variedad de tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa cristal de primer uso apta para alimentos.

Pan tipo figacita: Debe responder a las siguientes características: miga porosa, elástica, homogénea y poca corteza ligeramente dorada, de olor y sabor agradables Ajustado a las especificaciones del C.A.A.. Artículo 725 – (Resolución Conjunta RESFC-218-1APN-SRYGS#MSN N° 1/2018), 731, 746, 747

Presentación: de forma y tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa cristal de primer uso apta para alimentos.

Pasas de uva, libres de gluten: en grano sin semillas, grado de selección: elegido o superior. Características organolépticas adecuadas. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 887 y 911.

Presentación en envases aptos, perfectamente sellados y resistentes. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos y en conformidad al art. 1383 y 1383 bis.

Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda “libre de gluten sin TACC” o “libre de gluten” y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Presentación: bolsas de 100/150/200/250 grs.

Pechuga de pollo: conforme a la legislación vigente, en especial al capítulo VI Alimentos carneos y afines, especialmente el Artículo 256 - (Res. 314, 5.3.85) y decreto 4238/68 SENASA especialmente Cap.XXI y XXVI Deberá tener identificación SENASA del establecimiento.

Fecha de vencimiento/aptitud. Así mismo deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.

Deberá presentar color blanco, ligeramente amarillento o rosáceo. Consistencia firme y tersa, músculos netamente diferenciados. Olor a carne fresca. Ausente de descoloramiento y cuerpos extraños.

Contenido en envases primarios individuales aptos limpios con la rotulación correspondiente. Temperatura de conservación de 2°C a -2°C. No está permitido el uso de envases secundarios de madera/mimbre.

Pollo entero enfriado eviscerado Grado A (primera calidad): conforme a la legislación vigente, en especial al capítulo VI Alimentos carneos y afines, especialmente el Artículo 256 - (Res.

314, 5.3.85) y decreto 4238/68 SENASA especialmente Cap.XXI y XXVI Deberá tener identificación SENASA del establecimiento.

Fecha de vencimiento/aptitud. Así mismo deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.

Deberá presentar color blanco, ligeramente amarillento o rosáceo. Consistencia firme y tersa, músculos netamente diferenciados. Olor a carne fresca. Ausente de descoloramiento y cuerpos extraños.

Contenido en envases primarios individuales aptos limpios con la rotulación correspondiente. Vísceras envasadas por separado. Temperatura de conservación de 2°C a -2°C. No está permitido el uso de envases secundarios de madera/mimbre.

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

vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda “libre de gluten sin TACC” o “libre de gluten” y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Premezcla panadería y repostería libre de gluten: Presentación en empaque herméticamente cerrado y sin perforaciones. Presentación: en paquetes x 500 gs o 1 kg. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda “libre de gluten sin TACC” o “libre de gluten” y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Queso cuartirolo o tipo cremoso/ ricota: Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículos 605;610;611, 614 (ricota) conforme a la RESOLUCIÓN GMC N° 079/94 REGLAMENTO TÉCNICO GENERAL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE

QUESOS. Envases limpios, herméticamente cerrados o que cumplan con los dispuesto en el Artículo 612 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 620, 621 y 622. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Sabor, olor, color, consistencia característicos del producto.

Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Queso danbo/tybo/pategras sandwich feteados: Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII

Alimentos Lácteos. Artículos 605;610;611 conforme a la RESOLUCIÓN GMC N° 079/94 REGLAMENTO TÉCNICO GENERAL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESOS. Envases limpios, herméticamente cerrados o que cumplan con los dispuesto en el Artículo 612 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 630 bis - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 632 tris (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N°563/2006) y 633- (Resolución Conjunta SPRyRS y

SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006). El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Sabor, olor, color, consistencia característicos del producto.

Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Quesos de pasta dura / quesos rallados: Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículos 635, 636, 637, tipo Queso Parmesano, Reggiano o Reggianito o Sbrinz", Goya, Romano, Sardo. Quesos rallados Art.640

El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Sabor, olor, color, consistencia característicos del producto.

Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida. En el queso rallado deberán estar en envases sobres herméticamente sellados, en buen estado de conservación, siempre debe ser Queso Rallado como denominación de venta. NO se aceptarán productos denominados Rallado a base de queso rallado, tipo aderezo deshidratado, con sémola, sólidos lácteos, almidones modificados, etc. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Te en bolsita/saquito: Saquitos herméticamente sellados sin pérdidas de contenido. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados, sin presencia de puntos negros, impurezas o materias extrañas. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 1181, 1182, 1185, 1186, 1189 Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.

Presentación en bolsitas de 2 grs, contenidas en cajas de 25 a 400 unidades según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida.

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

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



Presentación: entre 500 a 530 grs. Debe estar bien cerrado, no estar vencido, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda “libre de gluten sin TACC” o “libre de gluten” y debe estar vigente en el listado oficial del ANMAT.

Yerba mate: Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados, sin presencia de puntos negros, impurezas o materias extrañas. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art.1193, 1194 inc 2 y 2.1; 1195; 1195 tris y 1196. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Envase tipo multilaminado y/o similar que impida la absorción de humedad, no de papel simple. Presentación: 500grs / 1000grs

Yerba mate en bolsita/saquito: Saquitos herméticamente sellados sin pérdidas de contenido. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados, sin presencia de puntos negros, impurezas o materias extrañas. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1194 inc. 2 y 2,1.; Art 1195 y Artículo 1197 - (Res 307, 29.11.90). Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.

Presentación en bolsitas de 3grs, contenidas en cajas de 25 a 400 unidades según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida.

Yogur/yoghurt entero o parcialmente descremado endulzado sabor Vainilla o natural, sin colorantes artificiales o naturales permitidos. Sabor, color, olor y consistencia característicos y adecuados a la denominación de venta. Fortificada con vitamina A y D. Libre de Gluten sin TACC. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos Artículo 576 No se aceptan bebidas lácteas. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación en envases limpios, según corresponda (tipo sachet, tetrapack, botellas de pet o potes). Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

LINK DE INTERÉS:

- LISTADO INTEGRADO DE ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN - ANMAT:  
<https://listadoalg.anmat.gob.ar/Home>

**STAMILL** Firmado  
**A** digitalmente por  
**Fernando** STAMILLA  
**Gabriel** Fernando Gabriel  
Fecha:  
2024.06.07  
16:09:23 -03'00'

BORRADOR

**SECRETARÍA DE ECONOMÍA Y FINANZAS**

**DIRECCIÓN GENERAL DE COMPRAS Y CONTRATACIONES**

**Pliego Particular para la contratación del Servicio Alimentario Municipal (SAM)  
implementado por la Municipalidad de Lanús**

**Artículo 1. OBJETO.-**

Contratación del servicio de provisión de raciones de almuerzo o cena correspondientes al Servicio Alimentario Municipal para comedores sociales.-

Los comedores sociales alcanzados se indican en los ANEXOS que forman parte del presente pliego, divididos en las DIECISIETE (17) zonas que comprenden la contratación, las que deberán ser cotizadas individualmente y consignando claramente el monto ofrecido por cada renglón que no podrá superar el valor total de la prestación vigente al momento del llamado a licitación.-

Debe entenderse por “Comedor Social” la entidad, regularmente constituida o no, sin fines de lucro que provee almuerzo o cena a población vulnerable.-

**Artículo 2. PRESUPUESTO OFICIAL.-**

El monto del presente servicio se estima en la suma mensual de PESOS UN MIL CUATROCIENTOS VEINTISEIS MILLONES CIENTO NOVENTA Y CUATRO MIL (\$1.426.194.000,00)

**Artículo 3. DURACIÓN E INICIACIÓN DEL SERVICIO.-**

La prestación deberá cumplimentarse desde el inicio de la Orden de Compra hasta el 31/12/2024.

Prórroga de plazo: La Municipalidad de Lanús se reserva el derecho de prorrogar el contrato por única vez, según lo establecido en el artículo 45 del PBCG, para lo cual, notificará al

prestatario la opción de prórroga hasta TRES (3) meses, con una antelación no menor a TREINTA (30) días previos al vencimiento del contrato.

#### **Artículo 4. SOBRE LA COTIZACIÓN.-**

Dado que el espíritu de la presente contratación es la mejora cualitativa y cuantitativa de los alimentos que reciben los beneficiarios del programa, es dable destacar que la oferta es íntegramente sobre la base de los menús obligatorios que acompañan este pliego.-

#### **FORMA DE COTIZAR.-**

Los oferentes deberán presentar sus propuestas ajustadas estrictamente a las siguientes condiciones:

##### **COTIZACIÓN:**

La OFERTA ECONÓMICA deberá presentarse en el pedido de cotización adjunto, indicando el precio de los cupos por ZONA, según planilla de cotización adjunta.

##### **PRECIO ÚNICO:**

El valor actual vigente por ración es de:

<b>ALMUERZO O CENA</b>	<b>Pesos SEISCIENTOS SETENTA Y CINCO (\$675,00)</b>
------------------------	---

#### **ACTUALIZACIÓN DE PRECIOS:**

Conforme el Pliego de Bases y Condiciones Generales para el Servicio Alimentario Escolar (SAE) que reglamenta la contratación del mismo y que prevalece en la especie, la municipalidad podrá disponer la actualización de los valores prestacionales convenidos para los casos en que el índice Precios Internos Mayoristas (IPIM) Nivel General publicado por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INDEC) refleja una variación promedio ponderada superior en un CINCO POR CIENTO (5%) a los precios vigentes.

#### **A. SOBRE LAS ESPECIFICIDADES DE LA CONTRATACIÓN**

#### **Artículo 5. LUGARES DE ENTREGA.-**

La mercadería requerida deberá ser entregada en los establecimientos que se detallan en el ANEXO que integra el presente pliego, cuyos domicilios se encuentran ubicados en el municipio de Lanús, provincia de Buenos Aires, siendo por cuenta del adjudicatario los gastos de flete, acarreo y descarga desde las plantas productoras/elaboradoras y hasta cada uno de los lugares de descarga, sin perjuicio de lo establecido al respecto en el artículo 6 del presente.-

A tal efecto cada establecimiento designará dos responsables, que serán las únicas personas autorizadas para la recepción de mercadería.-

Las entregas deberán efectuarse de acuerdo a los días y cantidades informadas por cada establecimiento a la municipalidad, con la correspondiente documentación respaldatoria. Las cantidades diarias podrían sufrir modificaciones en más o menos de hasta un quince por ciento (+/- 15%).

#### **Artículo 6. FORMA Y PLAZO DE ENTREGA**

Se realizará la entrega de mercadería a granel de manera diaria, es decir día a día, todos los días hábiles de la semana y en horas de la mañana, de acuerdo a los días y horarios de apertura de los establecimientos detallados en el ANEXO y con la suficiente antelación que permita al personal de los establecimientos controlar y preparar los alimentos, bajo la coordinación de la Dirección de Inclusión Social, de la Secretaría de Desarrollo Social, de acuerdo a los menús preestablecidos que surgen del ANEXO del presente pliego de licitación.-

No será aceptada ninguna propuesta de entrega y distribución que vaya en contra de lo anteriormente dispuesto o que afecte la integridad y salubridad de los alimentos.- En el caso de establecimientos con funcionamiento en días y horas inhábiles, la entrega de mercadería correspondiente se realizará el día hábil anterior.-

La Secretaría de Desarrollo Social podrá reemplazar los comedores beneficiarios por otros de la misma zona SAM, sin que ello afecte a las demás condiciones contractuales.-

**En caso de que, por razones fundadas, el proveedor adjudicatario de la zona no cumpliera con la distribución de los menús, la municipalidad podrá requerir a otro proveedor a tal efecto, designado de entre los adjudicatarios de otras zonas. Para la selección, la municipalidad se basará en la operatividad, calidad del servicio y antecedentes en la ejecución.-**

#### **Artículo 7. TIPO DE SERVICIO.-**

La prestación comprende la provisión de almuerzo y/o cena de acuerdo a las condiciones indicadas en el ANEXO.-

Los tipos de servicios enumerados en el párrafo anterior del presente artículo, están sujetos a cambios por parte de la Secretaría de Desarrollo Social y deberán ser comunicados al adjudicatario.-

#### **Artículo 8. MENÚS.-**

Los menús a proveer se ajustarán estrictamente a las especificaciones técnicas establecidas en el ANEXO, que forma parte integrante del presente pliego, en los que se detallan, las características, cantidades en gramaje para cada una de las preparaciones y las especificaciones de los víveres a utilizar en la preparación de éstos.-

En caso de inconvenientes técnicos, edilicios y/o de cualquier tipo, que conlleven el cierre momentáneo o permanente de un establecimiento, el proveedor deberá entregar las raciones correspondientes en otro centro alimentario –de la misma zona- que le indique la municipalidad con la debida antelación.-

#### **Artículo 9. MODIFICACIÓN DE LOS MENÚS.-**

Toda modificación deberá contar obligatoriamente con la autorización fehaciente de la municipalidad. Los menús sólo podrán modificarse en los siguientes casos: 1. Cuando un acontecimiento imprevisible o casos de fuerza mayor, fehacientemente comprobados, así lo justifiquen.- 2. Cuando la municipalidad instrumente un nuevo menú general.- 3. Cuando la municipalidad decida la conveniencia en el cambio parcial del menú, por razones nutricionales y/o de otra índole.-

#### **Artículo 10. MENUS OPCIONALES.-**

En los casos que se deba proveer un menú alternativo u opcional, lo determinará y lo aprobará la municipalidad, dejando expresa constancia, que los establecimientos carecen de facultades para determinar un cambio de menú.-

a) **Menús especiales:** A solicitud de las autoridades de los establecimientos, con prescripción médica, y previa autorización de la Municipalidad de Lanús. El

adjudicatario deberá proveer los menús necesarios para atender los regímenes especiales de alimentación del o los asistentes.-

b) La prescripción médica deberá indicar durante cuánto tiempo se realizará el menú especial.-

c) Dichas comidas especiales tendrán el mismo precio que la ración común.-

### **Artículo 11. PROVISIÓN Y CALIDAD DE LOS PRODUCTOS.-**

El adjudicatario se obliga a suministrar el servicio cumplimentando lo establecido por el Código Alimentario Argentino y las normas legales dictadas o a dictarse concordantes con el mismo, especialmente:

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

### **ACLARACIONES RELACIONADAS A LOS ALIMENTOS**

Los menús optativos son solo para situaciones de eventos, salidas, refacciones, etc.-

Almuerzos: se propondrán diez listas, acorde a la estacionalidad.-

Menú de invierno desde mayo a septiembre.- Menú de verano desde octubre a abril.- Postre

del almuerzo: no se utilizará dulce compacto ni gelatina sola.- En caso de patologías certificadas por médico, se harán las modificaciones pertinentes en el plan alimentario del

SAM, tanto en el almuerzo como en la cena, según leyes vigentes. Ley N°22431 Sistema de Protección Integral de los Discapacitados, Ley Nacional de Diabetes N° 26914, Ley Nacional de Celiaquía N°26588 y Ley Nacional N°26396 de Trastornos Alimentarios.-

**Artículo 12. PRODUCTOS NO PREVISTOS.-**

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

**Artículo 13. CANTIDADES ESTIMADAS DE SERVICIOS DIARIO.-** Las cantidades de servicios diarios que se deberán proveer se encuentran discriminados en los renglones que se detallan en el ANEXO que integra el presente pliego. Las mismas deberán respetarse estrictamente al momento de la entrega para la elaboración.-

**Artículo 14. PLAZOS Y HORARIOS PARA LA ENTREGA DE SERVICIOS.-** El proveedor deberá hacer entrega de la mercadería al establecimiento en días hábiles, entre las 72 horas -como máximo- y las 24 horas -como mínimo-, anteriores a su consumo, dentro de la franja horaria de 7.00 a 13.00 horas.-

**B. SOBRE LOS RECURSOS AFECTADOS**

• **VEHÍCULOS Y CONTENEDORES TÉRMICOS.-**

**Artículo 15. VEHÍCULOS Y CONTENEDORES TÉRMICOS.-**

El oferente deberá contar con la cantidad necesaria de vehículos propios o contratados en relación a la cantidad de establecimientos, los cuales deberán estar equipado con cámara frigorífica para el transporte de comidas elaboradas y/o sustancias alimenticias, víveres frescos y secos, habilitados por todos los organismos técnicos pertinentes, en su área de competencia (Municipalidad de Lanús, SENASA, etcétera).-

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

a) Requisitos para los vehículos: Artículo 154 bis C.A.A. y legislación complementaria.-



- b) Habilitación Municipal y SENASA, exhibido el número de inscripción en el exterior.-
- c) Construido de material sanitario, ventilado o refrigerado.-
- d) La unidad de transporte - UTA – debe estar separada de la cabina del chofer.- e) La UTA deberá estar en buenas condiciones de higiene.-
- f) El transportista deberá poseer uniforme adecuado, libreta sanitaria y Curso de Capacitación de Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM).
- g) El transportista también deberá poseer la documentación del producto que transporta.
- h) Se deberá contar con la cantidad de vehículos necesarios para poder mantener correctamente la cadena de frío y/o calor de los alimentos y/o preparaciones que distribuyen.

• **PERSONAL.-**

**Artículo 16. REPRESENTANTE TÉCNICO.-**

A los efectos de la adjudicación, se tendrá en cuenta aquellos proveedores que cuenten con el servicio de un REPRESENTANTE TÉCNICO. Se entenderá como representante técnico al profesional licenciado en nutrición con título habilitante. A los representantes les será requerida su presencia cada vez que la Municipalidad lo requiera o cualquier otro ente idóneo contralor de la prestación lo entienda conveniente.-

**Artículo 17. IDENTIFICACIÓN PERSONAL.-**

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

- a) Nombre y/o razón social de la empresa.-
- b) Apellido y nombre de la persona.-
- c) Función que desempeña.-

**Artículo 18. LIBRETAS SANITARIAS.-**

Todo el personal deberá contar con la libreta sanitaria vigente expedida por la Municipalidad de Lanús u otro organismo público o privado y/o el Certificado de Curso de Manipulación de Alimentos expedido por el organismo público o privado habilitado a tal efecto.-

#### **Artículo 19. SALUD DEL PERSONAL.-**

El adjudicatario no podrá brindar el servicio, sin tomar los resguardos correspondientes, respecto a que ningún manipulador que padezca o sea vector de enfermedades de transmisión alimentaria, posea heridas, infecciones cutáneas, llagas, diarreas, enfermedades respiratorias, etc. El adjudicatario deberá presentar ante las autoridades municipales el alta médica de aquellos dependientes que hayan padecido alguna enfermedad.-

#### **Artículo 20. COMPORTAMIENTO.-**

El comportamiento del personal deberá ser en todo momento correcto y eficiente, pudiendo las autoridades del municipio, emplazar a la empresa para la separación perentoria de aquél que así no lo hiciera.-

Asimismo, la municipalidad se reserva el derecho de exigir al adjudicatario la remoción de cualquier miembro de su personal, del establecimiento en la que presta servicio.-

#### **Artículo 21. LUGARES DE PERMANENCIA Y CIRCULACIÓN.-**

El personal del adjudicatario deberá transitar y permanecer en los lugares de acceso que determinen las autoridades del establecimiento, evitando su circulación por las restantes dependencias del edificio, y su vinculación con el personal o con los beneficiarios salvo en los casos que así lo exijan razones de servicio.-

#### **Artículo 22. DEPENDENCIA LABORAL.-**

Todo el personal afectado a este servicio estará bajo exclusivo cargo del adjudicatario, corriendo por su cuenta salarios, seguros, leyes sociales y previsionales y cualquier otro gasto sin excepción, vinculado con la prestación del servicio, no teniendo en ningún caso la misma relación la Municipalidad de Lanús.-

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

### **C. SOBRE EL CONTROL BROMATOLÓGICO**

#### **Artículo 23. SERVICIO DE CONTROL BROMATOLÓGICO.-**

El adjudicatario deberá contar con un Servicio de Control Bromatológico propio o contratado en sus depósitos y/o plantas elaboradoras durante todo el plazo de la prestación y deberá realizar informes bromatológicos trimestrales, remitiendo copia a la

Municipalidad de Lanús dentro de los diez (10) días posteriores a la finalización del mes de prestación. Los informes presentados deberán contar con un detalle minucioso de cada relevamiento higiénico-sanitario efectuado en las plantas o depósitos del adjudicatario, y protocolos de análisis correspondientes a las tomas de muestras realizadas. En caso de cambio del profesional en relación de dependencia o del Servicio de Control Bromatológico contratado, se deberá informar y realizar las presentaciones correspondientes ante la Municipalidad.-

### **D. SOBRE LA HIGIENE Y LIMPIEZA**

#### **Artículo 24. HIGIENE Y LIMPIEZA.-**

El adjudicatario deberá mantener en perfectas condiciones de higiene: a) Las plantas elaboradoras y depósitos que utilice, con sus instalaciones y equipos.- b) Los vehículos con los que transporte las mercaderías.-

c) Los contenedores térmicos que se utilicen para prestar los servicios.- Asimismo, deberá tomar los recaudos para que las operaciones de carga y descarga, ingreso y egreso de mercadería se desarrollen en condiciones de higiene. Asimismo, deberá realizar la limpieza

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

**Artículo 25. DESINFECCION, DESINSECTACION Y DESRATIZACION.-** El adjudicatario deberá efectuar, toda vez que sea necesario y como mínimo con una frecuencia mensual, la desinfección, desinsectación y desratización de las instalaciones afectadas a la prestación del servicio adjudicado: sectores de cocina, depósitos de víveres, vestuarios, etc. A tal efecto deberá contar con las empresas que están habilitadas y en un todo de acuerdo con las normas vigentes.-

#### **E. SOBRE LOS REQUISITOS A CUMPLIMENTAR EN EL ESTABLECIMIENTO**

##### **Artículo 26. HABILITACIÓN DE UN “LIBRO DE ÓRDENES”**

A los efectos de asentar las comunicaciones u observaciones vinculadas a la prestación

de la provisión de mercadería en el establecimiento, el adjudicatario proveerá a la Municipalidad de Lanús, con una antelación no menor de veinticuatro (24) horas a la fijada para el comienzo de la prestación, de un (1) libro de Actas con hojas numeradas.- Se le entregará al representante responsable en el momento de notificarse una copia fiel de las actas labradas.-

El Libro será repuesto por el adjudicatario cada vez que sea necesario, hasta la finalización de la prestación.-

Todas las observaciones asentadas revestirán carácter de notificación fehaciente para el adjudicatario, obligándose éste a subsanar de inmediato las situaciones denunciadas, sin perjuicio de la aplicación de las penalidades que pudieren corresponder.-

##### **Artículo 27. DESIGNACIÓN DE REPRESENTANTES.-**

La firma adjudicataria designará y asentará fehacientemente en el Libro de Órdenes, un representante responsable, que permanecerá en el edificio durante la entrega de la mercadería. El representante responsable tendrá facultades de decisión, a los efectos

de coordinar y asegurar el cumplimiento de la entrega de la mercadería, como así también tomar conocimiento de las novedades que imponga la Municipalidad de Lanús.-

#### **Artículo 28. PEDIDOS. MODIFICACIONES.-**

El adjudicatario aceptará las modificaciones que en cuanto a mayor o menor número de beneficiarios le determinen las autoridades de la Municipalidad de Lanús, hasta veinticuatro (24) horas antes del día en que deba hacerse efectiva la entrega de la mercadería. Las modificaciones se producirán conforme a la asistencia media que informa la AUTORIDAD DE CADA ESTABLECIMIENTO.-

#### **Artículo 29. ESTABLECIMIENTOS NO PREVISTOS.-**

La Municipalidad de Lanús podrá incorporar, razonablemente, nuevos establecimientos y raciones al Servicio Alimentario Municipal.-

La Municipalidad notificará en forma fehaciente a las autoridades del Establecimiento que fue incorporado al Sistema Alimentario Municipal.-

### **F. SOBRE LAS FISCALIZACIONES**

#### **Artículo 30. FISCALIZACIONES.-**

##### **a) OBJETO.-**

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

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

6) Las condiciones de higiene y limpieza.-

**b) FISCALIZACIÓN GENERAL.-**

La Municipalidad de Lanús efectuará el contralor constante de la prestación, mediante personal idóneo que concurrirá a los establecimientos, así como también a toda instalación denunciada por el adjudicatario, para efectuar inspecciones de rutina o las especiales que se requieran a fin de determinar que el adjudicatario cumple con las obligaciones a su cargo, debiendo este último -y sus dependientes-colaborar con el personal de fiscalización arriba referido en todo lo que haga al debido cumplimiento de las funciones de este último.-

**c) FISCALIZACIÓN PARTICULAR.-**

Sin perjuicio de la fiscalización general que efectúe la Municipalidad de Lanús en cada establecimiento, las autoridades y el personal en turno de comedor, están facultados para fiscalizar la prestación en el establecimiento de mención.-

**d) FISCALIZACIÓN DE LA CARGA Y DESCARGA Y DEL INGRESO Y EGRESO DE MERCADERÍAS Y PERSONAL.-**

El adjudicatario deberá igualmente permitir que, durante los trabajos de carga, descarga, ingreso y egreso, de mercaderías y elementos, así como también, durante la entrada y salida del personal destacado por aquél, las personas indicadas en los puntos b) y c) – ambos del presente artículo- puedan practicar las inspecciones que juzguen procedentes.-

**Artículo 31. CONTROL DE GRAMAJES.-**

**Provisión de balanza para control de mercadería.-**

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

### **Artículo 32. GARANTÍA DE PRESTACIÓN.-**

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

### **G. SOBRE LA RECEPCIÓN DE LOS SERVICIOS Y FACTURACIÓN**

#### **Artículo 33. REMITOS.-**

El adjudicatario contra la entrega de la mercadería hará firmar al personal autorizado de cada establecimiento un remito, con indicaciones claras y expresas de la cantidad y tipo de mercadería, como así también de cupos entregados.-

#### **Artículo 34. RECEPCIÓN DEFINITIVA.-**

El proveedor deberá entregar a la Municipalidad de Lanús, los originales de los remitos diarios indicados en el artículo anterior, para su cotejo y recepción definitiva, del primero al cinco del mes siguiente.-

#### **Artículo 35. FACTURACIÓN.-**

a) Tramitación de las facturas. La facturación se realizará de acuerdo al real servicio prestado, y no superará el importe que resulte del cálculo de la totalidad de los beneficiarios que concurrieron a tomar servicio por el importe que la Municipalidad fije para las distintas modalidades.-

b) La cantidad de beneficiarios que concurrieron a tomar el servicio surge conforme al pedido basado en la asistencia media que entregará diariamente a la Municipalidad de Lanús la autoridad del Establecimiento, para las diferentes modalidades de prestaciones, comedor, desayuno y merienda completa.-

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

d) Las correspondientes facturas deberán presentarse en forma mensual por establecimiento.

e) La factura se deberá presentar en la Municipalidad de Lanús, en la ventanilla habilitada a tal efecto, sita en el Centro de Atención Vecinal, Av. Hipólito Yrigoyen 3863 Lanús Oeste,

quien no recibirá ninguna factura que no reúna, los requisitos exigidos en el presente Pliego de Bases y Condiciones Generales y Particulares, o bien, vía email a [repcionfacturas@lanus.gob.ar](mailto:repcionfacturas@lanus.gob.ar).-

#### **Artículo 36. CONDICIÓN DE PAGO.-**

Dentro de los 30 días hábiles desde la fecha de la presentación de la factura en razón de los montos adjudicados y con referencia a las prestaciones efectivamente cumplidas dentro de cada mes calendario.-

### **H. CLAUSULAS COMPLEMENTARIAS**

#### **Artículo 37.- RESERVA.-**

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

#### **Artículo 38. COMPROMISO DE CONTINUIDAD.-**

Al suscribir el contrato el adjudicatario reconoce que se trata de la prestación de un Servicio Público Esencial y que su interrupción o suspensión puede ocasionar serios perjuicios al interés general y afectar la salud de los comensales. Por ello, acepta la aplicación de las leyes de orden público existentes, que no permiten al adjudicatario por ninguna causa interrumpir, suspender o abandonar el servicio, sea total o parcialmente. En caso de resultar adjudicataria una Unión Transitoria (U.T.) o una Asociación de Colaboración, las firmas integrantes de aquéllas serán solidariamente responsables por el cumplimiento del Contrato.-

#### **Artículo 39. PROHIBICIÓN DE TRANSFERIR EL CONTRATO.-**

Al adjudicatario le queda taxativamente prohibida la transferencia total o parcial del contrato suscripto con la Municipalidad de Lanús a terceras personas por cualquier título.-

#### **Artículo 40. MORA.-**



La adjudicataria quedará constituida en mora automáticamente por el solo hecho de excederse en los plazos estipulados en el Art. 6 del presente pliego sin necesidad de interpelación judicial o extrajudicial alguna y estará obligado al pago de las multas correspondientes.-

#### **Artículo 41. PENALIDADES.-**

El adjudicatario puede ser pasible de las siguientes penalidades:

- Pérdida de la garantía de mantenimiento de la oferta o de cumplimiento del contrato.-
- Multa y rescisión por incumplimiento de las obligaciones contractuales.-

#### **Artículo 42. MULTAS POR INCUMPLIMIENTOS.-**

Se regirán de acuerdo a lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones Generales de SAE.

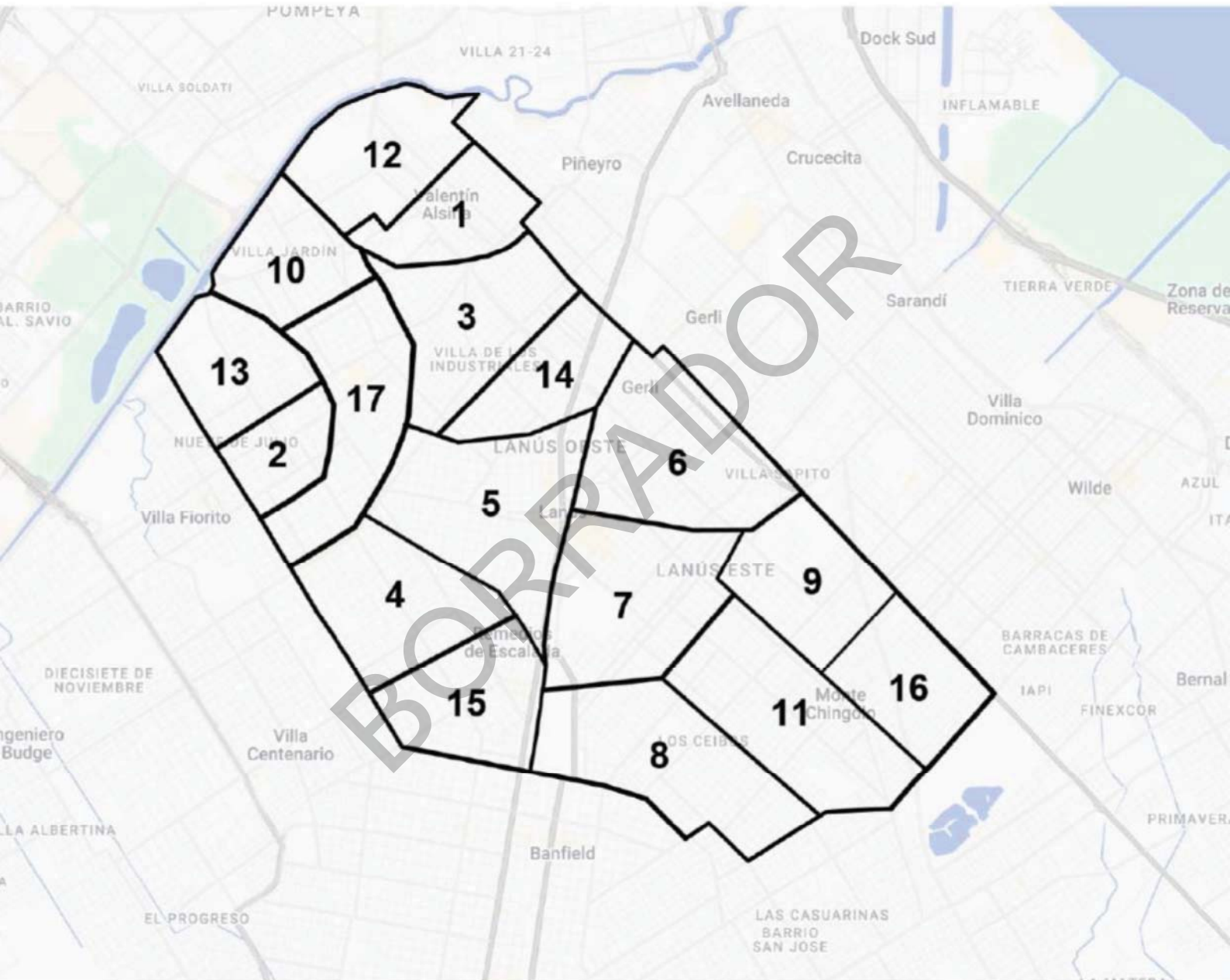
#### **Artículo 43. SANCIONES**

Sin perjuicio de la aplicación de las penalidades establecidas en el artículo precedente, los oferentes pueden ser pasibles de las siguientes sanciones:

- **Apercibimiento DOCUMENTADO** en el Registro de Proveedores del Municipio:
  - a. Por desistimiento de la oferta.
  - b. Por incumplimientos o demoras en sus obligaciones contractuales.
  - c. Si tuvieran a criterio de las distintas dependencias usuarias dos conceptos malos al cabo de un año y siempre que los motivos del mismo no se encuentren previstos en otros causales de sanción.
- **Suspensión.**
- **Inhabilitación:** En el caso de que se hubiera constatado un incumplimiento por parte del adjudicatario durante la ejecución del contrato, igualmente le será aplicada la penalidad y la sanción que pudiere corresponderle aun cuando el contrato se encontrara rescindido y/o ejecutado en su totalidad al tiempo en que se formalice el correspondiente acto administrativo que decide la aplicación de la penalidad y/o sanción.-

**STAMILLA**  
**Fernando**  
**Gabriel**

Firmado digitalmente por STAMILLA Fernando Gabriel  
Fecha: 2024.06.07 15:52:22 -03'00'



**STAMILLA  
Fernando  
Gabriel**

Firmado digitalmente por  
STAMILLA  
Fernando Gabriel  
Fecha: 2024.06.13  
15:59:50 -03'00'

**CONTRERAS  
Patricio  
Nicolas**

Firmado digitalmente por  
CONTRERAS  
Patricio Nicolas  
Fecha: 2024.06.13  
15:09:00 -03'00'

MUNICIPIO: Lanús

**SAM - PROPUESTA PRESTACION COMEDOR****SAM - PROPUESTA PRESTACIÓN ALMUERZO  
OTOÑO INVIERNO**

	1	2	3	4	5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>PLATO</b>	Fideos con salsa estofado	Tarta de zapallitos gratinada con ensalada de tomate y repollo	Milanesa de carne con pure tricolor	Guiso de lentejas	Arroz con pollo
<b>POSTRE</b>	Fruta de estación	Naranja	Fruta de estación	Mandarina	Fruta de estación
<b>PAN</b>	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan
<b>BEBIDA</b>	Agua segura	Agua segura	Agua segura	Agua segura	Agua segura
	6	7	8	9	10
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>PLATO</b>	Milanesa de pollo con queso y vegetales al horno	Tortilla de vegetales gratinada con ensalada de zanahoria y tomate	Guiso de fideos	Pastel tricolor de pollo y ensalada de tomate y lechuga	Polenta con estofado
<b>POSTRE</b>	Mandarina	Fruta de estación	Naranja	Fruta de estación	Fruta de estación
<b>PAN</b>	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan
<b>BEBIDA</b>	Agua segura	Agua segura	Agua segura	Agua segura	Agua segura

MUNICIPIO: Lanús

**SAM - PROPUESTA PRESTACION COMEDOR****SAM - PROPUESTA PRESTACIÓN ALMUERZO  
PRIMAVERA VERANO**

	1	2	3	4	5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>PLATO</b>	RAVIOLES rellenos de carne/verdura o ricota con SALSA FILETTO	Arroz con Verduras	PASTEL de verdura con carne de cerdo	TARTA de zapallito	BIFES DE CARNE a la cacerola con VEGETALES
<b>POSTRE</b>	Fruta de estación	Fruta de estación	POSTRE LECHE	Fruta de estación	POSTRE DE LECHE
<b>PAN</b>	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan
<b>BEBIDA</b>	Agua segura	Agua segura	Agua segura	Agua segura	Agua segura
	6	7	8	9	10
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>PLATO</b>	SALPICON de Ave	TALLARINES con ESTOFADO de pollo	ARROZ con salsa BOLOGNESA	PASTEL de pollo con VERDURAS	MILANESA DE POLLO /CARNE con fideos a la provenzal
<b>POSTRE</b>	Fruta de estación	Fruta de estación	POSTRE LECHE	POSTRE LECHE	POSTRE DE LECHE
<b>PAN</b>	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan
<b>BEBIDA</b>	Agua segura	Agua segura	Agua segura	Agua segura	Agua segura

MUNICIPIO: Lanús

SAM - PROPUESTA PRESTACION COMEDOR

<b>Fruta de estación</b>	Banana
	Manzana
	Pera
	Ciruela
	Durazno

BORRADOR

**PLANILLA DE PREPARACION - OTOÑO E INVIERNO**

<b>1 LUNES</b>			
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Fideos con salsa estofado	fideos spaguetti	gramo	80
	carne paleta	gramo	60
	cebolla	gramo	30
	morron	gramo	30
	tomate triturado	gramo	30
	zanahoria	gramo	40
	sal	gramo	0.2
	aceite	gramo	10
	condimentos	gramo	0.2
	fruta de estacion	gramo	150
	Pan	gramo	40
<b>Total</b>			<b>470</b>
<b>2 MARTES</b>			
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Tarta de zapallitos gratinada y ensalada de tomates y repollo	tapa de pascualina	gramo	70
	zapallito	gramo	130
	Huevo entero	gramo	60
	cebolla	gramo	40
	sal	gramo	0.2
	aceite	gramo	10
	condimentos (oregano, provenzal)	gramo	0.2
	queso cremoso	gramo	40
	naranja	gramo	150
	repollo	gramo	30
	tomates	gramo	50
Pan	gramo	40	
<b>Total</b>			<b>620</b>
<b>3 MIERCOLES</b>			
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Milanesa de carne con pure tricolor	milanesa de carne	gramo	120
	papa	gramo	130
	zapallo	gramo	130
	acelga	gramo	130
	aceite	gramo	10
	leche descremada	gramo	20
	sal	gramo	0.2
	condimentos (oregano, provenzal)	gramo	0.2
	fruta de estacion	gramo	150
	Pan	gramo	40
	<b>Total</b>		
<b>4 JUEVES</b>			
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Guiso de lentejas	lentejas remojadas	gramo	70
	cebolla	gramo	35
	tomate triturado	gramo	20
	morron	gramo	30
	zanahoria	gramo	30
	sal	gramo	0.2
	aceite	gramo	10
	condimentos (oregano, provenzal,	gramo	0.2
	carne (paleta)	gramo	60
	mandarina	gramo	150
	Pan	gramo	40
<b>Total</b>			<b>445</b>

<b>5 VIERNES</b>			
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Arroz con pollo	Arroz	gramo	70
	Pollo sin piel	gramo	110
	cebolla	gramo	50
	cebolla de verdeo	gramo	30
	morrón rojo	gramo	20
	aceite	gramo	10
	fruta de estacion	gramo	150
	arvejas	gramo	25
	zanahoria	gramo	30
	aceite	gramo	9.5
	condimentos(oregano,	gramo	0.2
	sal	gramo	0.2
	Pan	gramo	40
<b>Total</b>			<b>545</b>
<b>6 LUNES</b>			
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Milanesa de pollo con queso vegetales al horno	milanesa de pollo	gramo	100
	aceite	gramo	10
	sal	gramo	0.2
	cabalaza	gramo	80
	zanahoria	gramo	80
	zapallito	gramo	80
	papa	gramo	80
	mandarina	gramo	150
	queso cremoso	gramo	20
	Pan	gramo	40
<b>Total</b>			<b>640</b>
<b>7 MARTES</b>			
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Tortilla de vegetales gratinada y ensalada de tomate y zanahoria	zapallito	gramo	30
	Cebolla	gramo	30
	Morrón	gramo	30
	Huevo	gramo	50
	acelga	gramo	60
	queso cremoso	gramo	30
	sal	gramo	0.2
	aceite	gramo	10
	condimentos (oregano, provenzal)	gramo	2
	tomate	gramo	40
	zanahoria	gramo	40
	Fruta de estacion	gramo	150
	Pan	gramo	40
<b>Total</b>			<b>512</b>
<b>8 MIERCOLES</b>			
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Guiso de fideos	fideos tirabuzon	gramo	80
	cebolla	gramo	25
	morrón	gramo	25
	tomate triturado	gramo	10
	carne (paleta)	gramo	80
	sal	gramo	0.2
	zanahoria	gramo	20
	aceite	gramo	10
	condimentos (provenzal, oregano)	gramo	0.2
	naranja	gramo	150
	Pan	gramo	40
<b>Total</b>			<b>440</b>

<b>9 JUEVES</b>			
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Pastel tricolor de pollo y enslada de lechuga tomate y zanahoria	Pollo sin piel	gramo	80
	cebolla	gramo	40
	morron	gramo	30
	zapallo	gramo	180
	papa	gramo	180
	zanahoria	gramo	30
	lechuga	gramo	30
	tomate	gramo	30
	Fruta de estacion	gramo	150
	sal	gramo	0.2
	aceite	gramo	10
	condimentos	gramo	0.2
	Pan	gramo	40
	<b>Total</b>		<b>800</b>
<b>10 VIERNES</b>			
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Polenta con salsa y carne	polenta	gramo	70
	carne (paleta)	gramo	80
	cebolla	gramo	30
	morron	gramo	30
	tomate triturado	gramo	30
	condimentos	gramo	0.2
	sal	gramo	0.2
	aceite	gramo	10
	fruta de estación	gramo	150
	Pan	gramo	40
<b>Total</b>		<b>440</b>	

<b>PLANILLA DE PREPARACION PRIMAVERA - VERANO</b>			
<b>1 LUNES</b>			
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
RAVIOLES CON SALSA FILETO	Ravioles	gramo	140
	Pùre De Tomate	gramo	25
	Cebolla	gramo	30
	Condimentos	gramo	1
	Aceite	gramo	10
	Fruta	gramo	150
	Pan	gramo	40
	<b>Total</b>		<b>396</b>
<b>2 MARTES</b>			
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
ARROZ CON VERDURAS	Arroz	gramo	75
	Zanahoria	gramo	35
	Cebolla	gramo	15
	Celabaza	gramo	110
	Papa	gramo	55
	Condimento	gramo	1
	Aceite	gramo	10
	Fruta	gramo	150
Pan	gramo	40	
<b>Total</b>		<b>491</b>	



<b>3 MIERCOLES</b>				
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	
<b>PASTEL DE VERDURAS CON CARNE DE CERDO</b>	Cerdo	gramo	70	
	Acelga	gramo	30	
	Zanahoria	gramo	20	
	Cebolla	gramo	15	
	Calabaza	gramo	100	
	Papas	gramo	50	
	Pure De Tomates	gramo	15	
	Condimentos	gramo	1	
	Aceite	gramo	10	
	Postre En Polvo	gramo	11	
	Leche	gramo	6	
	Pan	gramo	40	
	<b>Total</b>		<b>368</b>	
<b>4 JUEVES</b>				
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	
<b>TARTA DE ZAPALLITOS</b>	Ingredientes	gramo	70	
	Masa De Tarta	gramo	135	
	Zucchini-Zapallito Redondo	gramo	55	
	Cebolla	gramo	25	
	Queso Pasta Blanda(Cremoso)	gramo	9	
	( Salsa blanca para relleno)	Huevos	gramo	3
		Leche En Polvo	gramo	2
		Manteca	gramo	3
		Harina Comun 000	gramo	10
		Aceite	gramo	10
		Fruta	gramo	150
		Pan	gramo	40
	<b>Total</b>		<b>512</b>	
<b>5 VIERNES</b>				
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	
<b>SALPICON DE AVE</b>	Bifes De Carne Vacuna	gramo	100	
	Arvejas	gramo	30	
	Cebolla	gramo	30	
	Zapallito	gramo	60	
	Condimentos	gramo	1	
	Aceite	gramo	10	
	Postre En Polvo	gramo	11	
	Leche En Polvo	gramo	6	
	Pan	gramo	40	
		<b>Total</b>		<b>288</b>
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	
<b>SALPICON DE AVE</b>	Papas	gramo	130	
	Huevos	gramo	11.5	
	Aceite	gramo	10	
	Pollo Entero	gramo	95	
	Zanahoria	gramo	50	
	Remolacha	gramo	31.25	
	Arvejas	gramo	13.75	
	Pan	gramo	40	
	Fruta	gramo	150	
	<b>Total</b>		<b>531.5</b>	

<b>ALMUERZO VERANO 7</b>			
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
TALLARINES CON SALSA ESTOFADO DE POLLO	Fideos	gramo	80
	Pollo	gramo	60
	Cebolla	gramo	40
	Zanahoria	gramo	15.5
	Pure De Tomate	gramo	15
	Condimentos	gramo	1
	Aceite	gramo	10
	Fruta	gramo	150
	Pan	gramo	40
	<b>Total</b>		<b>411.5</b>
<b>ALMUERZO VERANO 8</b>			
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
ARROZ CON SALSA BOLOGNESA	Arroz	gramo	65
	Carne Picada	gramo	50
	Cebolla	gramo	40
	Condimentos	gramo	1
	Pure De Tomate	gramo	15
	Aceite	gramo	10
	Postre En Polvo	gramo	6
	Leche En Polvo	gramo	6
	Pan	gramo	40
	<b>Total</b>		<b>233</b>
<b>ALMUERZO VERANO 9</b>			
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
PASTEL DE VERDURAS CON POLLO	Pollo	gramo	100
	Acelga	gramo	30
	Zanahoria	gramo	20
	Cebolla	gramo	15
	Calabaza	gramo	100
	Papas	gramo	50
	Pure De Tomates	gramo	15
	Condimentos	gramo	1
	Aceite	gramo	10
	Postre En Polvo	gramo	11
	Leche	gramo	6
	Pan	gramo	40
	<b>Total</b>		<b>248</b>
<b>ALMUERZO VERANO 10</b>			
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
MILANESA CON FIDEOS A LA PROVENZAL	Milanesa De Pollo	gramo	110
	Fideos	gramo	60
	Condimento Provenzal	gramo	1
	Aceite	gramo	10
	Postre En Polvo	gramo	11
	Leche En Polvo	gramo	6
	Pan	gramo	40
	<b>Total</b>		<b>238</b>

STAMILLA  
 Fernando  
 Gabriel

Firmado digitalmente por STAMILLA Fernando Gabriel  
 Fecha: 2024.06.18 12:46:38 -03'00'

GONZALEZ  
 BARRAGAN  
 Melina

Firmado digitalmente por GONZALEZ BARRAGAN Melina  
 Fecha: 2024.04.23 15:37:37 -03'00'

	COMEDOR	DIRECCIÓN	ZONA ACTUALIZADA	CUPOS DIARIOS	CUPOS MENSUALES
1	Fuerza y Esperanza	República Arg 2387 Esquina Paso de la Patria	1	215	5,160
2	Lo Primero De Lo Nuevo	Millan 3515	1	200	1,200
3	UBP Florida	Florida 148 E/ Hornos y José León Suarez	1	50	700
4	Los Pequeños Del Cíclon	Balbín 414	1	120	1,680
4			Total Zona 1		8,740
5	Juntos Podemos	Murature 4358	2	85	1,190
6	Estrella De Caraza	1 de Mayo 4400	2	60	840
7	Piedra Libre	Pilcomayo 4346	2	67	670
8	Comedor San Jorge	Oliden 4228	2	150	2,100
4			Total Zona 2		4,800
9	10 De Noviembre	Balcarce 4195	3	50	700
10	Hogar Nuestro Sol	Tacuari 1755	3	40	960
11	Asociacion Arco Iris	Mendoza 373	3	30	720
12	Asociacion Civil Arco Iris	Av. San Martín 1340	3	27	648
4			Total Zona 3		3,028
13	Agrupación Agustín Tosco 3 De Febrero	3 de Febrero 3457	4	140	3,360
14	Escalada Activa	Juan de Zamora 4393	4	60	600
15	Mov. Nuestra America Graciela Dominguez	1 de Mayo 1850	4	85	2,040
16	Nueva Vida	Ugarte 3926	4	215	5,160
17	Hogar María y Jose	Luis Vernet 3561	4	34	816
18	Agrupación Agustín Tosco Walter Coria	Ruiz de Ocaña 3990	4	150	3,600
19	Espacio Micaela Garcia	Ortiz de Rosas 4071	4	120	1,680
20	Nuestra America Los Pibes De La 5Ta.	Pje. Cosentino 2044	4	105	1,470
21	Pancita Llena	Hornos 2645	4	240	3,360
22	Evita Pueblo	Don Orión 2100	4	170	1,020
23	Todo Por Los Chicos	Lituania 1644 e/ Los Patos y 3 de Febrero	4	120	1,200
24	Ayudar Es Vivir	Enrique Velloso García 3879	4	50	500
25	Esperanza	Colón 2456	4	170	1,700
26	San Cayetano	Cefrino Namuncura 4380	4	80	1,120
27	Merendero Granito De Arena	Jose Leon Suarez 3060 entre San Martín y Juan de Zamora	4	50	1,200
28	Agrupacion Walter Tosco El Tala	Magallanes 2396	4	75	750
16			Total Zona 4		29,576
29	Hogar y Refugio De Mujeres	Zuloaga 57	5	20	480
30	Corriente Eva Peron	Juncal 283	5	110	1,540

	COMEDOR	DIRECCIÓN	ZONA ACTUALIZADA	CUPOS DIARIOS	CUPOS MENSUALES
2			Total Zona 5		2,020
31	Taller Protegido H. Soriani	Galvez 1179	6	110	2,640
32	Comedor La Maquinita	Madariaga 739	6	90	2,160
33	Merendero y Comedor El Arroyo	Bustamante 2301	6	50	300
34	Jesus Es Tu Amigo	Bolaños 2041 e/ Madariaga y Hector Guidi	6	65	650
35	U.B.P. La Maquinita	Alfonsín (ex Rodriguez) 2098 y Madariaga, B. La Maquinita	6	250	6,000
36	Centro Integrador Social (Puentes)	Basavilbaso 1254	6	40	960
6			Total Zona 6		12,710
37	Casa De Los Chicos Ceferino	Margarita Weild 1240, Lanús	7	120	2,880
38	Frente Popular Villa Lujan	Luján 2615	7	200	4,800
2			Total Zona 7		7,680
39	Comedor Barcelo	Albariños 4728	8	120	1,200
40	Merendero Pancita Llena Corazon Contento	Manzana 1 Casa 10 B° Los Ceibos	8	85	850
41	Las 20 Verdades Peronistas	Allende 2645	8	50	300
42	Un Nuevo Comienzo Siam	Alzaga 4819	8	70	980
43	La Hora Feliz	Chascomus esquina Allende /s/n	8	70	1,260
44	Mov. Nuestra America Los Ceibos	Matanza 2881	8	150	3,600
45	El Bajo	Chilavert 2793	8	80	1,120
46	C. C. 7 De Mayo	Centenario Uruguayo 2795	8	220	5,280
47	Comedor Rosa	Oyuela 75	8	100	1,000
48	Conquistando Sonrisas	Manzana 11 Casa 15 Los Ceibos	8	26	156
10			Total Zona 8		15,746
49	Centro Comunitario Barrio Villa Pora	Maure esquina Pintos casa 50, Villa Pora	9	60	600
1			Total Zona 9		600
50	Los Amigos De Manteca	José María Moreno 3759, Lanús	10	120	1,680
51	Fuerza Popular	Aristobulo del Valle 3773	10	100	1,400
52	Soc. De Fomento Villa Jardín	Obon 2425	10	215	5,160
53	La Junta Vecinal	Manuel Maza 3546	10	80	800
54	El Galpon	Manuel Maza 3572	10	150	1,500
55	Primero Los Chicos	Pedraza 4019	10	55	550
56	Los Duendes De Blanquita	talcahuano 4151	10	50	500
57	Los Pichulines	Manuel Maza 3646	10	150	1,500
58	La Rivera	Av. Carlos Pellegrini 4265 casa 86	10	200	4,800
59	Conquistando Sonrisa	Madero 2660	10	30	300

	COMEDOR	DIRECCIÓN	ZONA ACTUALIZADA	CUPOS DIARIOS	CUPOS MENSUALES
60	Centro Cultural Villa Jardin	Pedraza 4120	10	25	250
61	El Triángulo	Talcahuano 3536	10	65	1,560
62	Comedor Manos A La Obra	Talcahuano 3840	10	120	1,680
63	Comedor Luisa	J. M. Moreno 3710	10	150	1,500
64	Surgiendo	Manuela Pedraza 3668	10	60	600
15			Total Zona 10		23,780
65	Comedor La Torre	Pirovano 1775	11	200	4,800
66	Comedor Monica Ororbio	Pitágoras 5000	11	300	4,200
67	Hogar Padre Hurtado	Sitio de Montevideo 3455	11	40	960
68	Solidaridad	Blas Parera 1951	11	50	700
69	Espacio Lxs 30 Mil	Purita 2836	11	80	480
70	Comedor Independencia	Oyuela 2176	11	200	4,800
71	Comedor La 26 De Noviembre	Alvarez Nuñez 4817	11	120	2,880
72	Comedor Boli Lescano	Beron de astrada 4899	11	80	1,120
73	Creando Lazos	Gral. Arias 2836	11	50	1,200
74	Comedor y Merendero La Fe	Condarco 158	11	200	4,800
75	Union De Barrios	Tucuman 5175 entre Salcedo y Victor Hugo	11	175	2,450
76	Todo Corazon	Chorroarin 1850	11	50	700
12			Total Zona 11		29,090
77	Arriba Los Que Luchan	Av. Rdios Escalada de San Martin 4280	12	200	2,800
78	Comedor y Merendero Villa Jardin	Lomas Valentina 694	12	65	910
79	Grupo Dar	Habana y las vias, casa 16	12	250	3,500
80	Pancita Llena	Pampa 1013	12	235	2,350
81	Talento De Barrio	Radio Estación Puente Alsina Casa 15	12	120	1,680
82	Comedor y Merendero Los Taponcitos	Yatay 14 e/ Magallanes Y J. L. Suarez	12	120	1,680
83	Asoc. Civil (A. C. I. E. T. T. E...)	Donato Alvarez 3916	12	120	2,880
84	La Sonrisa De Un Niño	Donato Alvarez 4076	12	125	1,750
85	Movimiento 29 De Mayo	Bueras 5412	12	70	1,680
86	Comedor Roca Negra	General Belgrano 4431	12	200	4,800
87	Comedor y Merendero Jardin	General Belgrano 4431	12	55	1,320
88	Comedor y Merendero Villa Gonnet	Monasterio 530	12	200	4,800
89	Villa Ofelia	Lynch 801	12	160	2,240
90	Comedor Semillita	Kloosterman 974	12	200	4,800
91	Tiempo Nuevo	Pasaje Libertador 276	12	60	840

	COMEDOR	DIRECCIÓN	ZONA ACTUALIZADA	CUPOS DIARIOS	CUPOS MENSUALES
92	Casa De Abrigo	Bueras 4830	12	75	1,800
93	Días Felices	Corvalan 1315	12	175	4,200
94	Manos Solidarias	Dto. Alvarez y Rondeau	12	185	4,440
95	Rincon Feliz	Dto Alvarez Y Chilavert (Parque Gral. Belgrano)	12	130	3,120
96	Corazones Alegres	Chorroarin 1018, Lanús	12	135	3,240
97	Una Esperanza Para Todos	Chorroarin 1010, Lanús	12	80	1,920
98	Luz Del Mundo	CNEL. MAURE 4905	12	95	1,900
99	Mi Barrio Hijos Del Rey	Chorroarin 1168	12	80	1,120
100	Rincon De Milagros	Condarco 172	12	120	1,680
101	Merendero y Comedor El Arca De Noe	Corvalan 1100 entre Ayacucho y Rodriguez.	12	95	950
102	Comedor y Merendero El Remanente De Dios	Pasaje Malvinas 291	12	50	500
103	Merendero y Comedor Caritas Felices	Corvalan 90	12	90	1,260
104	La Hebe	Blanco Encalada y Cotagaita	12	200	1,200
105	Comedor Las Mellis	Rondeau 114	12	150	2,100
106	Comedor Urquiza	Bolaños 4206 e/ Mendez y Condarco	12	350	3,500
107	Pequeños Corazones	Guido 3572	12	140	1,400
108	Estrellita De Los Niños	Blanco Encalada 4012	12	300	3,000
109	Pequeños De Pora	Pintos 94	12	95	950
110	Rayito De Sol	Gral. Millán 1456	12	60	600
34			Total Zona 12		76,910
111	Soñando Por Mas Sonrisas	Hernando Magallanes 4893	13	170	4,080
112	Los Risueños	Pasaje San Jose 211, Lanús	13	190	4,560
113	Crear En El Futuro	Olazabal 4903	13	100	1,400
114	Mi Eterno Amor Del Cielo	Gobernador Oviden 3112	13	220	5,280
115	Los Elegidos Del Eva Peron	J. L. Suarez 122, Lanús	13	150	3,600
116	Acuba Los Chicos Del Paredon	24 de Junio 812	13	80	1,920
117	Comedor y Merenderoun Pasaje De Sonrisa	San José 522	13	180	2,520
118	Comedor Esperanza	Villegas 4611	13	560	5,600
119	Comedor y Merendero -Caraza- 9 De Julio	Hornos 5073	13	200	2,000
120	Merendero Conquistando Sonrisas	María Teresa 4410 e/ Gral. Hornos y Jose L Suarez	13	40	400
121	Merendero y Comedor Chimuelos	1 de mayo 5024	13	40	240
122	Merendero y Comedor Pequeños Pasos	Ucrania 4377 e/ Magallanes y Villegas	13	200	2,800
123	Diamante Activa	25 de Mayo 2866	13	30	180
124	"Teresa"	Pasaje Mitre 331	13	35	210

	COMEDOR	DIRECCIÓN	ZONA ACTUALIZADA	CUPOS DIARIOS	CUPOS MENSUALES
125	Merendero De Corazon Para Los Chicos	Magallanes 183	13	30	300
126	Comedor Eva Peron	Gral. Perón 146	13	60	600
127	Todo Por Los Chicos	Pasaje Bruno casa 5	13	250	2,500
128	Hogar Maria Inmaculada	Oliden 2050	13	80	1,920
129	La Manzanita	Jose.L.Suarez 5553	13	180	2,520
130	Los Inquietos De Acuba	Boquerón y Hernandarias, Barrio ACUBA	13	350	4,900
131	U.B.P. San José Obrero	Grecia 4580	13	700	16,800
132	Gamiiz Sabrina Mov. Nuestra America Acuba	Magallanes 50, Entre María Teresa y Pilar	13	115	1,610
133	Sembrando Sueños	Santa Lucía 200	13	50	700
134	Comedor 17 De Octubre	17 de Octubre 613 e/ Hornos y Suarez	13	200	3,600
135	Todo Por Los Chicos	Molinedo casa 22 esquina Pje San José	13	120	1,680
25			Total Zona 13		71,920
136	Los Chaqueñitos	Pasaje Scalabrini Ortiz 515	15	80	1,920
137	Hogar De Dia Municipal	Maspero 35	15	40	960
138	Casa Don Orione (Ex Hogar Casa Del Niño)	Pastor Ferreyra 3375, e/Av. Rosales y Manuel Castro	15	60	1,440
139	U.B.P Villa Talleres	20 de Septiembre 4188	15	260	6,240
4			Total Zona 15		10,560
140	Comedor 8 De Octubre	Victor Hugo 301	16	40	400
141	Comedor La Fe	Pasaje Lider 1109	16	100	1,000
142	Comedor y Merendero La Fe	Gral. Pinto 260	16	125	1,250
3			Total Zona 16		2,650
143	Los Traviesos Del Eva Peron	J.L.Suárez 383	17	60	840
144	Comedor America Villa Caraza	Islandia 4428	17	85	1,190
2			Total Zona 17		2,030
144			Total general		301,840

STAMILLA  
Fernando  
Gabriel

Firmado digitalmente  
por STAMILLA  
Fernando Gabriel  
Fecha: 2024.06.18  
12:48:15 -03'00'

GONZALEZ  
BARRAGAN Melina

Firmado digitalmente por  
GONZALEZ BARRAGAN Melina  
Fecha: 2024.04.23 15:01:26  
-03'00'

**PLANILLA DE COTIZACION - ESCUELAS PROVINCIALES  
DMC Y COMEDOR**

		Cantidad	Precio Unitario	Total
Zona 1	DMC	400,964		\$
	Comedor	94,400		
		Cantidad	Precio Unitario	Total
Zona 1 L. C.	DMC	0		\$
	Comedor	5,900		
		Cantidad	Precio Unitario	Total
Zona 2	DMC	355,298		\$
	Comedor	77,408		
		Cantidad	Precio Unitario	Total
Zona 2 LC	DMC	0		\$
	Comedor	38,114		
		Cantidad	Precio Unitario	Total
Zona 3	DMC	307,862		\$
	Comedor	38,350		
		Cantidad	Precio Unitario	Total
Zona 4	DMC	224,200		\$
	Comedor	79,060		
		Cantidad	Precio Unitario	Total
Zona 5	DMC	641,448		\$
	Comedor	26,314		
		Cantidad	Precio Unitario	Total
Zona 6	DMC	483,210		\$
	Comedor	183,372		
		Cantidad	Precio Unitario	Total
Zona 7	DMC	766,882		\$
	Comedor	83,662		
		Cantidad	Precio Unitario	Total
Zona 7 LC	DMC	0		\$
	Comedor	27,022		
		Cantidad	Precio Unitario	Total
Zona 8	DMC	450,642		\$
	Comedor	125,316		
		Cantidad	Precio Unitario	Total
Zona 8 LC	DMC	0		\$
	Comedor	5,900		
		Cantidad	Precio Unitario	Total
Zona 9	DMC	257,122		\$
	Comedor	35,400		
		Cantidad	Precio Unitario	Total
Zona 9 - Listo Consul	DMC	54,280		\$
	Comedor	62,540		
		Cantidad	Precio Unitario	Total
Zona 10	DMC	417,130		\$
	Comedor	212,990		
		Cantidad	Precio Unitario	Total
Zona 10 LC	DMC	0		\$
	Comedor	27,730		
		Cantidad	Precio Unitario	Total
Zona 11	DMC	418,782		\$
	Comedor	89,916		
		Cantidad	Precio Unitario	Total
Zona 12	DMC	275,766		\$
	Comedor	45,430		
		Cantidad	Precio Unitario	Total
Zona 12 LC	DMC	0		\$
	Comedor	11,800		
		Cantidad	Precio Unitario	Total
Zona 13	DMC	282,374		\$



**PLANILLA DE COTIZACION - ESCUELAS PROVINCIALES  
DMC Y COMEDOR**

	Comedor	110,330		
		<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Total</b>
<b>Zona 13 LC</b>	DMC	0		\$
	Comedor	47,200		
		<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Total</b>
<b>Zona 14</b>	DMC	297,832		\$
	Comedor	73,278		
		<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Total</b>
<b>Zona 15</b>	DMC	352,584		\$
	Comedor	127,676		
		<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Total</b>
<b>Zona 15 LC</b>	DMC	0		\$
	Comedor	5,900		
		<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Total</b>
<b>Zona 16</b>	DMC	357,776		\$
	Comedor	99,710		
		<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Total</b>
<b>Zona 16 LC</b>	DMC	0		\$
	Comedor	40,120		
		<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Total</b>
<b>Zona 17</b>	DMC	345,150		\$
	Comedor	134,166		
	<b>TOTAL</b>			\$

Total en Letras:

---



---

BORRADOR

**PLANILLA DE COTIZACION - PROGRAMA PATIOS  
DMC**

	Cantidad	Precio Unitario	Total
Zona 2	600		\$

	Cantidad	Precio Unitario	Total
Zona 4	720		\$

	Cantidad	Precio Unitario	Total
Zona 6	1,080		\$

	Cantidad	Precio Unitario	Total
Zona 7	3,096		\$

	Cantidad	Precio Unitario	Total
Zona 9	1,320		\$

	Cantidad	Precio Unitario	Total
Zona 10	600		\$

	Cantidad	Precio Unitario	Total
Zona 13	2,640		\$

	Cantidad	Precio Unitario	Total
Zona 15	3,744		\$

<b>TOTAL</b>		\$	
--------------	--	----	--

Total en Letras:

---



---

**PLANILLA DE COTIZACION - PATOLOGIAS  
DMC Y COMEDOR**

		Cantidad	Precio Unitario	Total
Zona 1	DMC	1,062	\$	\$
	Comedor	236	\$	\$
		Cantidad	Precio Unitario	Total
Zona 2	DMC	826	\$	\$
	Comedor	354	\$	\$
		Cantidad	Precio Unitario	Total
Zona 3	DMC	1,062	\$	\$
	Comedor	236	\$	\$
		Cantidad	Precio Unitario	Total
Zona 4	DMC	708	\$	\$
	Comedor	118	\$	\$
		Cantidad	Precio Unitario	Total
Zona 5	DMC	1,770	\$	\$
	Comedor	354	\$	\$
		Cantidad	Precio Unitario	Total
Zona 6	DMC	1,770	\$	\$
	Comedor	590	\$	\$
		Cantidad	Precio Unitario	Total
Zona 7	DMC	1,770	\$	\$
	Comedor	590	\$	\$
		Cantidad	Precio Unitario	Total
Zona 8	DMC	1,770	\$	\$
	Comedor	590	\$	\$
		Cantidad	Precio Unitario	Total
Zona 9	DMC	708	\$	\$
	Comedor	-	\$	\$
		Cantidad	Precio Unitario	Total
Zona 10	DMC	1,062	\$	\$
	Comedor	708	\$	\$
		Cantidad	Precio Unitario	Total
Zona 11	DMC	1,180	\$	\$
	Comedor	590	\$	\$
		Cantidad	Precio Unitario	Total
Zona 12	DMC	2,006	\$	\$
	Comedor	944	\$	\$
		Cantidad	Precio Unitario	Total
Zona 13	DMC	2,950	\$	\$
	Comedor	1,180	\$	\$
		Cantidad	Precio Unitario	Total
Zona 14	DMC	708	\$	\$
	Comedor	354	\$	\$
		Cantidad	Precio Unitario	Total
Zona 15	DMC	1,062	\$	\$
	Comedor	472	\$	\$
		Cantidad	Precio Unitario	Total
Zona 16	DMC	1,062	\$	\$
	Comedor	590	\$	\$
		Cantidad	Precio Unitario	Total
Zona 17	DMC	708	\$	\$
	Comedor	236	\$	\$
			<b>TOTAL</b>	\$

Total en Letras:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**PLANILLA DE COTIZACION - MODULOS MESA**

	<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Total</b>
<b>Zona 1</b>	18,930		\$

	<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Total</b>
<b>Zona 2</b>	19,056		\$

	<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Total</b>
<b>Zona 3</b>	14,598		\$

	<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Total</b>
<b>Zona 4</b>	12,234		\$

	<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Total</b>
<b>Zona 5</b>	28,182		\$

	<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Total</b>
<b>Zona 6</b>	22,056		\$

	<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Total</b>
<b>Zona 7</b>	35,508		\$

	<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Total</b>
<b>Zona 8</b>	19,788		\$

	<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Total</b>
<b>Zona 9</b>	15,648		\$

	<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Total</b>
<b>Zona 10</b>	16,146		\$

	<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Total</b>
<b>Zona 11</b>	19,872		\$

	<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Total</b>
<b>Zona 12</b>	13,146		\$

	<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Total</b>
<b>Zona 13</b>	15,942		\$

	<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Total</b>
<b>Zona 14</b>	14,346		\$

	<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Total</b>
<b>Zona 15</b>	18,534		\$

**PLANILLA DE COTIZACION - MODULOS MESA**

	<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Total</b>
<b>Zona 16</b>	15,060		\$

	<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Total</b>
<b>Zona 17</b>	16,194		\$

<b>TOTAL</b>			\$
--------------	--	--	----

Total en Letras:

---

---

BORRADOR

**PLANILLA DE COTIZACION - ESCUELAS MUNICIPALES  
DMC Y COMEDOR**

		Cantidad	Precio Unitario	Total
<b>Zona 1</b>	DMC	27,140		\$
	Comedor	17,700		
		Cantidad	Precio Unitario	Total
<b>Zona 2</b>	DMC	73,750		\$
	Comedor	35,400		
		Cantidad	Precio Unitario	Total
<b>Zona 3</b>	DMC	13,688		\$
	Comedor	0		
		Cantidad	Precio Unitario	Total
<b>Zona 4</b>	DMC	7,670		\$
	Comedor	-		
		Cantidad	Precio Unitario	Total
<b>Zona 5</b>	DMC	50,740		\$
	Comedor	29,500		
		Cantidad	Precio Unitario	Total
<b>Zona 6</b>	DMC	49,560		\$
	Comedor	22,420		
		Cantidad	Precio Unitario	Total
<b>Zona 7</b>	DMC	8,260		\$
	Comedor	-		
		Cantidad	Precio Unitario	Total
<b>Zona 10</b>	DMC	104,076		\$
	Comedor	52,038		
		Cantidad	Precio Unitario	Total
<b>Zona 11</b>	DMC	28,320		\$
	Comedor	5,900		
		Cantidad	Precio Unitario	Total
<b>Zona 12</b>	DMC	20,650		\$
	Comedor	-		
		Cantidad	Precio Unitario	Total
<b>Zona 14</b>	DMC	27,140		\$
	Comedor	20,060		
		Cantidad	Precio Unitario	Total
<b>Zona 16</b>	DMC	64,310		\$
	Comedor	23,600		
			<b>TOTAL</b>	\$

Total en Letras:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**PLANILLA DE COTIZACION - ESCUELAS MUNICIPALES  
MODULO MESA**

		<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Total</b>
<b>Zona 1</b>	MODULO	414		\$
		<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Total</b>
<b>Zona 2</b>	MODULO	1,518		\$
		<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Total</b>
<b>Zona 3</b>	MODULO	372		\$
		<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Total</b>
<b>Zona 4</b>	MODULO	300		\$
		<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Total</b>
<b>Zona 5</b>	MODULO	600		\$
		<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Total</b>
<b>Zona 6</b>	MODULO	1,362		\$
		<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Total</b>
<b>Zona 7</b>	MODULO	378		\$
		<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Total</b>
<b>Zona 10</b>	MODULO	2,520		\$
		<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Total</b>
<b>Zona 11</b>	MODULO	954		\$
		<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Total</b>
<b>Zona 12</b>	MODULO	738		\$
		<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Total</b>
<b>Zona 14</b>	MODULO	324		\$
		<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Total</b>
<b>Zona 16</b>	MODULO	1,362		\$
<b>TOTAL</b>				<b>\$</b>

Total en Letras:

---



---

**PLANILLA DE COTIZACION - SAM**

	Cantidad	Precio Unitario	Total
Zona 1	61,180		\$
Zona 2	33,600		\$
Zona 3	21,196		\$
Zona 4	207,032		\$
Zona 5	14,140		\$
Zona 6	88,970		\$
Zona 7	53,760		\$
Zona 8	110,222		\$
Zona 9	4,200		\$
Zona 10	166,460		\$
Zona 11	203,630		\$
Zona 12	538,370		\$
Zona 13	503,440		\$
Zona 15	73,920		\$
Zona 16	18,550		\$
Zona 17	14,210		\$
<b>TOTAL</b>			\$

Total en Letras:

---



---



## PLANILLA TOTAL

		Precio Total
Escuelas Provinciales	DMC/COMEDOR	\$
		Precio Total
Programa Patios	DMC	\$
		Precio Total
Escuelas Provinciales - Atención a Patologías	DMC/COMEDOR	\$
		Precio Total
Modulos MESA		\$
		Precio Total
Escuelas Municipales	DMC/COMEDOR	\$
		Precio Total
Modulos Esc. Municipales -MESA		\$
		Precio Total
SAM	COMEDORES	\$
TOTAL		\$

Total en Letras:

---

---

**STAMILLA**  
**Fernando**  
**Gabriel**

Firmado digitalmente por  
STAMILLA  
Fernando Gabriel  
Fecha: 2024.06.13  
15:56:43 -03'00'

Ciudad de Lanús, 14 de Junio de 2024

## **CIRCULAR N° 1 - SIN CONSULTA**

### **LICITACIÓN PÚBLICA 27/2024**

Pliego de Bases y Condiciones Particulares para la adquisición de ALIMENTOS para el Servicio Alimentario Escolar implementado por el Municipio de Lanús.

Se informa a los Sres. Oferentes las siguientes aclaraciones del Pliego de Referencia:

#### **ARTÍCULO 18. APERTURA**

Las propuestas serán abiertas el 24/06/2024 a las 12:00 horas, en la Municipalidad de Lanús, sita en Av. Hipólito Yrigoyen 3863, con la presencia de autoridades de la Municipalidad, labrándose el acta correspondiente que será firmada en forma obligatoria por el Jefe de Compras, los funcionarios asistentes y los oferentes presentes que acrediten la personería para tal fin. Asimismo, los actos de apertura podrán ser vistos en formato virtual tal como se detalla en el Anexo IV del presente pliego.

#### **ARTÍCULO 45. SERVICIO DE CONTROL BROMATOLÓGICO, ARTÍCULO 53. GARANTÍA DE PRESTACIÓN y ARTÍCULO 56. FACTURACIÓN**

La Estación Sanitaria de la Dirección de Bromatología de la Secretaría de Salud, tomará intervención sólo en el caso que la Dirección del Servicio Alimentario Escolar lo requiera.

**SE INFORMA A LOS SEÑORES OFERENTES QUE DENTRO DE LOS CUPOS YA ESTABLECIDOS PARA LA MODALIDAD DM, SE INCLUYEN 120 CUPOS A SER EJECUTADOS SEGÚN REQUISITO DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE SAE BAJO LA SIGUIENTE PROPUESTA DE PRESTACIÓN:**

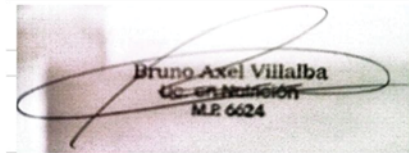
**MENÚ ESCUELA DE ENSEÑANZA ESPECIAL N°508 - PARA PERSONAS CON PROBLEMAS DE DEGLUCIÓN (Será requerido específicamente por la Dirección General de SAE)**

FECHA	
VIGENCIA	HASTA DICIEMBRE 2024
NIVEL	ESCUELA DE ENSEÑANZA ESPECIAL N°508 -DISCAPACIDADES MÚLTIPLES



MUNICIPIO: Lanús **SAE - PROPUESTA PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DM)**

	DM 1 LUNES	DM 2 MARTES	DM 3 MIÉRCOLES	DM 4 JUEVES	DM 5 VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Infusión con leche	Infusión con leche	licuado de banana	Leche con cacao	arroz con leche
COMP. SOLIDO	magdalena sabor vainilla	Pan figacita con queso +banana	budin casero o de panaderia +manzana rallada	vainillas+banana	pera rallada



**CONTRERA**  
S Patricio  
Nicolas

Firmado digitalmente  
por CONTRERAS  
Patricio Nicolas  
Fecha: 2024.06.07  
16:19:33 -03'00'

**PLANILLA DE PREPARACION - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM)**

			NIVEL MEDIO
DM 1 LUNES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
infusión con leche + magdalena sabor vainilla	Saquito de infusión ( te o mate cocido)	gramo	1
	Leche entera fluida	cc	150
	magdalenas sabor vainilla	gramo	60

	Azucar	gramo	10
	<b>Total</b>		<b>221</b>
<b>DM 2 MARTES</b>			<b>GRUPO Secundaria</b>
<b>Nombre DM 2</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>
<b>infusión con leche + pan figacita con queso</b>	saquito de infusión ( té o mate cocido)	gramo	1
	Leche entera fluida	cc	150
	Pan figacita	gramo	60
	Queso cremoso	gramo	30
	Azucar	gramo	10
	banana	gramo	150
	<b>Total</b>		<b>401</b>
<b>DM 3 MIERCOLES</b>			<b>GRUPO Secundaria</b>
<b>Nombre DM 3</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>
<b>licuado de banana +budin casero y fruta fresca</b>	banana	gramo	100
	leche entera fluida	cc	150

	budin caseo	gramo	60
	Azucar	gramo	10
	<b><u>Total</u></b>	gramo	<b>320</b>
<b>DM 4 JUEVES</b>			<b>GRUPO Secundaria</b>
<b>Nombre DM 4</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>
<b>Leche con cacao+ pan con queso+ fruta fresca</b>	Cacao tipo neskuik	gramo	8
	Leche entera fluida	cc	150
	vainillas	gramo	60
	banana	gramo	150
	<b>Total</b>		<b>368</b>
<b>DM 5 VIERNES</b>			<b>GRUPO Secundaria</b>
<b>Nombre DM 5</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>
<b>infusion con leche + pan con dulce de leche y fruta fresca</b>	Leche entera fluida	cc	150
	arroz	gramo	60

	pera	gramo	150
	Azucar		20
	<b>Total</b>		<b>380</b>

**Pliego Particular para la contratación del Servicio Alimentario Municipal (SAM) implementado por la Municipalidad de Lanús**

Se informa a los Sres. Oferentes que el Artículo 2 del Pliego de Referencia quedará redactado de la siguiente manera:

**Artículo 2. PRESUPUESTO OFICIAL.-**

El monto del presente servicio se estima en la suma total de PESOS UN MIL CUATROCIENTOS VEINTISEIS MILLONES CIENTO NOVENTA Y CUATRO MIL (\$1.426.194.000,00)

**Pliego de Bases y Condiciones Particulares para la adquisición de ALIMENTOS para el Servicio Alimentario Escolar implementado por el Municipio de Lanús, en escuela Municipal y Centros Educativos.**

SE INFORMA A LOS SEÑORES OFERENTES QUE DENTRO DE LOS CUPOS YA ESTABLECIDOS PARA LA MODALIDAD COMEDOR, SE INCLUYE PARA SU COTIZACIÓN CON EL FIN DE SER EJECUTADOS SEGÚN REQUISITO DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE SAE BAJO LA SIGUIENTE PROPUESTA DE PRESTACIÓN:

MENÚ COMEDOR MATERNAL de 6 a 12 MESES Otoño Invierno: (Será requerido específicamente por la Dirección General de SAE):

FECHA	Otoño invierno
VIGENCIA	Hasta diciembre 2024
NIVEL	Maternal 6-12 meses

**Lanús SAE - PROPUESTA PRESTACION COMEDOR**

1 LUNES	2 MARTES	3 MIÉRCOLES	4 JUEVES	5 VIERNES
Fideos con queso cremoso y huevo rallado	Bife con pure de zanahoria y papa	pechuga de pollo con pure tricolor	bife con pure de lentejas y arroz	Pollo con arroz y zanahoria cocida
manzana rallada	banana	pera rallada	manzana rallada	banana
AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
6 LUNES	7 MARTES	8 MIÉRCOLES	9 JUEVES	10 VIERNES
bifecito de pata/muslo y vegetales al horno	tortilla de vegetales gratinada con ensalada de zanahoria y tomate	guiso de fideos	Pastel tricolor de pollo y ensalada de tomate	Polenta hecha con agua y leche +tomate triturado +carne
pera rallada	banana	manzana rallada	pera rallada	banana
AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA



**CONTRERA S Patricio Nicolas**  
 Firmado digitalmente por CONTRERAS Patricio Nicolas  
 Fecha: 2024.06.07 16:19:33 -03'00'

**PLANILLA DE PREPARACION - COMEDOR**

			INICIAL
1 LUNES			Maternal
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Fideos con queso cremoso y huevo rallado	fideos tirabuzón	gramo	40
	Huevo	gramo	40

	Queso cremoso	gramo	30
	aceite	cc	9,5
	manzana	gramo	150
	Total		270
<b>2 MARTES</b>			<b>Maternal</b>
<b>Nombre</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>
bife con puré de zanahoria y papa	bife de carne vacuna	gramo	80
	zanahoria	gramo	40
	papa	gramo	40
	aceite	cc	9,5
	banana	gramo	150
	Total		320
<b>3 MIÉRCOLES</b>			<b>Maternal</b>
<b>Nombre</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>



pechuga de pollo con puré tricolor	pechuga de pollo	gramo	80
	papa	gramo	50
	zapallo	gramo	50
	zanahoria	gramo	50
	aceite	cc	9,5
	leche descremada	cc	20
	fruta de estación	gramo	150
	<b>Total</b>		<b>410</b>
<b>4 JUEVES</b>			<b>Maternal</b>
<b>Nombre</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>
bife con puré de lentejas y arroz	lentejas remojadas	gramo	40
	arroz	gramo	40
	aceite	cc	9,5
	bife de carne vacuna	gramo	40

	manzana	gramo	150
	Total		280
<b>5 VIERNES</b>			<b>Maternal</b>
<b>Nombre</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>
Pollo con arroz y zanahoria cocida	Arroz	gramo	50
	Pollo sin piel	gramo	80
	zanahoria	gramo	20
	aceite	cc	9,5
	banana	gramo	150
	Total		310
<b>6 LUNES</b>			<b>Maternal</b>
<b>Nombre</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>
bife de pata muslo con vegetales al horno	bife de pata muslo	gramo	80
	aceite	cc	9,5

	calabaza	gramo	60
	zanahoria	gramo	60
	papa	gramo	60
	pera	gramo	150
	<b>Total</b>		<b>420</b>
<b>7 MARTES</b>			<b>Maternal</b>
<b>Nombre</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>
tortilla de vegetales gratinada con ensalada de zanahoria y tomate	zapallito	gramo	30
	Huevo	gramo	30
	acelga	gramo	40
	queso cremoso	gramo	20
	aceite	cc	9,5
	zanahoria	gramo	10
	tomate	gramo	10

	banana	gramo	150
	Total		300
<b>8 MIÉRCOLES</b>			<b>Maternal</b>
<b>Nombre</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>
guiso de fideos	fideos tirabuzón	gramo	40
	cebolla	gramo	20
	tomate triturado	gramo	10
	carne (paleta)	gramo	50
	zanahoria	gramo	20
	Aceite	cc	9,5
	manzana	gramo	150
	Total		300
<b>9 JUEVES</b>			<b>Maternal</b>
<b>Nombre</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>

pastel tricolor de pollo y ensalada de tomate y zanahoria	Pollo sin piel	gramo	60
	zapallo	gramo	120
	papa	gramo	120
	zanahoria	gramo	30
	tomate	gramo	25
	pera	gramo	150
	aceite	cc	9,5
	Total		515
<b>10 VIERNES</b>			<b>Maternal</b>
<b>Nombre</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>
Polenta hecha con leche y agua, tomate triturado y carne	polenta	gramo	50
	carne (paleta)	gramo	40
	tomate triturado	gramo	10
	Leche entera	cc	50

	agua segura	cc	50
	aceite	cc	9,5
	pera rallada	gramo	150
	<b>Total</b>		<b>360</b>

BORRADOR

**MENÚ COMEDOR MATERNAL de 6 a 12 MESES primavera - verano: (Será requerido específicamente por la Dirección General de SAE):**

<b>MUNICIPIO:</b>	<b>LANUS</b>	<b><u>SAE - PROPUESTA PRESTACION ALMUERZO Primavera Verano</u></b>
-------------------	--------------	--

MATERNALES DE 6 A 12 MESES		PERIODO:2024-2025				
6 MESES DE EDAD						
	ALM INV 01	ALM INV 02	ALM INV 03	ALM INV 04	ALM INV 05	
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
<b>PLATO PRINCIPAL</b>	puré de calabaza y papa	puré de batata y zanahoria	puré de calabaza y batata	puré de para y zanahoria	Polenta con queso crema	
<b>POSTRE</b>	Puré de Manzana	banana pisada	puré de pera	banana pisada	puré de manzanas	
<b>BEBIDA</b>	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	
7 a 8 MESES DE EDAD						
	ALM INV 01	ALM INV 02	ALM INV 03	ALM INV 04	ALM INV 05	
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
<b>PLATO PRINCIPAL</b>	pollo desmenuzado con puré de papa y calabaza	carne con puré de batata y zanahoria	pollo desmenuzado y puré mixto	Polenta con queso untable y pollo desmenuzado	carne con puré de papa y zapallito	
<b>POSTRE</b>	puré de manzana	banana pisada	puré de pera	banana pisada	puré de manzana	

<b>BEBIDA</b>	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA
<b>9 A 12 MESES DE EDAD</b>					
	<b>ALM INV 01</b>	<b>ALM INV 02</b>	<b>ALM INV 03</b>	<b>ALM INV 04</b>	<b>ALM INV 05</b>
	<b>LUNES</b>	<b>MARTES</b>	<b>MIÉRCOLES</b>	<b>JUEVES</b>	<b>VIERNES</b>
<b>PLATO PRINCIPAL</b>	carne con puré de papa, calabaza y acelga	polenta con queso crema calabaza y pollo	carne con puré batata y zanahoria	pollo con papa y zanahoria hervida	fideos con carne y zanahoria hervida
<b>POSTRE</b>	Puré de Manzana	banana pisada	puré de pera	banana pisada	puré de manzana
<b>BEBIDA</b>	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

**Observaciones**

**Importante: Tener en cuenta en las preparaciones las consistencias , temperaturas**



**PLANILLA DE PREPARACION**  
**CENTRO EDUCATIVOS -**  
**ALMUERZOS**

**PERIODO:2024-2025**

**MATERNALES: GRUPO DE 6 MESES A**  
**12 MESES**

			MATERNAL
ALM INV 01			GRUPO 6 MESES
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
puré de calabaza y papa	papa	gramo	30
	calabaza	gramo	25
	aceite	cc	5
	manzana	gramo	60
ALM INV 02			GRUPO Jardín Inf.
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB

puré de batata y zanahoria	batata	gramo	30
	zanahoria	gramo	25
	aceite	cc	5,0
	banana	gramo	60
ALM INV 03			GRUPO Jardín Inf.
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
puré de calabaza y batata	calabaza	gramo	30
	batata	gramo	25
	aceite	cc	5
	pera	gramo	60
			GRUPO Jardín Inf.
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
puré de para y zanahoria	papa	gramo	30

	zanahoria	gramo	25
	aceite	cc	5,0
	banana	gramo	60
ALM INV 05			GRUPO Jardín Inf.
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Polenta con queso crema	polenta	gramo	30
	queso crema	gramo	10
	aceite	cc	5,0
	manzana	gramo	60
ALM INV 01			GRUPO 7 A 8 MESES
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
pollo desmenuzado con puré de papa y calabaza	pollo	gramo	20
	papa	gramo	30

	calabaza	gramo	15
	aceite	cc	5
	manzana	gramo	60
ALM INV 02			GRUPO Jardín Inf.
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
carne con puré de batata y zanahoria	carne	gramo	20
	batata	gramo	30
	zanahoria	gramo	15,0
	aceite	cc	5
	banana	gramo	60
ALM INV 03			GRUPO Jardín Inf.
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
pollo desmenuzado y puré mixto	pollo	gramo	20
	papa	gramo	30
	calabaza	gramo	15

	aceite	cc	5
	pera	gramo	60
ALM INV 04			GRUPO Jardín Inf.
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Polenta con queso crema y pollo desmenuzado	polenta	gramo	30
	queso crema	gramo	10
	aceite	cc	5
	banana	gramo	60
ALM INV 05			GRUPO Jardín Inf.
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
carne con puré de papa y zapallito	carne	gramo	20
	papa	gramo	30
	aceite	cc	5

	zapallito	gramo	15
	manzana	gramo	60
ALM INV 01			GRUPO 9 A 12 MESES
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
carne con puré de papa, calabaza y acelga	carne	gramo	20
	papa	gramo	20
	calabaza	gramo	10
	acelga	gramo	10
	aceite	cc	5
	manzana	gramo	60
ALM INV 02			GRUPO Jardín Inf.
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
polenta con queso crema calabaza y pollo	polenta	gramo	20
	queso crema	gramo	10
	calabaza	gramo	20,0

	pollo	gramo	20
	aceite	cc	5
	banana	gramo	60
ALM INV 03			GRUPO Jardín Inf.
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
carne con puré batata y zanahoria	carne	gramo	20
	batata	gramo	30
	zanahoria	gramo	20
	aceite	cc	5,0
	pera	gramo	60
ALM INV 04			GRUPO Jardín Inf.
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
pollo con papa y zanahoria hervida	pollo	gramo	20

	zanahoria	gramo	30
	papa	gramo	20
	aceite	cc	5
	banana	gramo	60
ALM INV 05			GRUPO Jardín Inf.
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
fideos con carne y zanahoria hervida	fideos tirabuzón	gramo	20
	carne	gramo	20
	zanahoria	gramo	20
	aceite	cc	5
	manzana	gramo	60



Se informa a los señores oferentes que dentro de los cupos ya establecidos para la modalidad DM y Comedor, se incluye para su cotización con el fin de ser ejecutados según requisito de la Dirección General de SAE bajo la siguiente propuesta de prestación:

**MENÚ DM PATOLOGÍAS (Será requerido específicamente por la Dirección General de SAE):**


FECHA	
VIGENCIA	Hasta Diciembre 2024
NIVEL	Inicial-primaria

MUNICIPIO: Lanús **SAE - PROPUESTA PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DM) PATOLOGIA CELIAQUIA**  
**TODOS LOS PRODUCTOS DEBEN SER LIBRES DE GLUTEN Y CON EL LOGO SIN TACC**

	DM 1 LUNES	DM 2 MARTES	DM 3 MIÉRCOLES	DM 4 JUEVES	DM 5 VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Infusión con leche SIN TACC	Infusión con leche SIN TACC	Infusión con leche SIN TACC	Leche con cacao SIN TACC	Infusión con leche SIN TACC
COMP. SOLIDO	PAN SIN TACC con mermelada +fruta	Galletas de arroz SIN TACC con queso + fruta fresca	pan SIN TACC con dulce de leche SIN TACC +fruta	galletas de arroz SIN TACC con queso+ fruta fresca	Galletitas dulces SIN TACC mas fruta fresca

**TODOS LOS PRODUCTOS DEBEN SER LIBRES DE GLUTEN Y CON EL LOGO SIN TACC**

	DM OPCIONAL A *	DM OPCIONAL B **	DM OPCIONAL C
COMP. LIQUIDO / LACTEO	leche con cacao SIN TACC	Leche con cacao SIN TACC	yogurt bebible SIN TACC
COMP. SOLIDO	pastelito SIN TACC	Biscochuelo SIN TACC	Galletas dulces SIN TACC con dulce de leche SIN TACC



**CONTRERA S Patricio Nicolas**  
 Firmado digitalmente por CONTRERAS Patricio Nicolas  
 Fecha: 2024.06.07 16:19:33 -03'00'

\*EL DM OPCIONAL C SE SERVIRÁ EN CICLO DE MENU INVIERNO EN REEMPLAZO DEL DM POR MOTIVOS DE CONTINGENCIA  
 \*\*EL DM OPCIONAL B SE SERVIRÁ EN CICLO DE MENU VERANO EN REEMPLAZO DEL DM SEGUN EL CASO  
 \* EL DM OPCIONAL "A" SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION DE LA GESTION MUNICIPIO DISTRITO DEL PROGRAMA SAE

**SAE - PROPUESTA PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DM) PATOLOGIA CELIAQUIA**

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA
DM 1 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	Primaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB

infusión con leche + pan SIN TACC con mermelada y fruta fresca	Saquito de infusión ( té o mate cocido)	gramo	2	2
	Leche entera fluida	cc	150	150
	pan SIN TACC	gramo	30	40
	Mermelada	gramo	10	15
	Fruta fresca	gramo	150	150
	azúcar	gramo	10	15
	<b>Total</b>		<b>352</b>	<b>372</b>

**TODOS LOS PRODUCTOS DEBEN SER LIBRES DE GLUTEN Y CON EL LOGO SIN TACC**

DM 2 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	Primaria
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
infusión con leche + Galletas de arroz SIN TACC con queso	saquito de infusión ( té o mate cocido)	gramo	2	2
	Leche entera fluida	cc	150	150
	Galletas de arroz SIN TACC	gramo	30	40
	Queso cremoso	gramo	15	20

	azúcar	gramo	10	15
	Fruta fresca	gramo	150	150
	<b>Total</b>		<b>357</b>	<b>377</b>

**TODOS LOS PRODUCTOS DEBEN SER LIBRES DE GLUTEN Y CON EL LOGO SIN TACC**

<b>DM 3 MIERCOLES</b>			<b>GRUPO Jardin Inf.</b>	<b>Primaria</b>	
<b>Nombre DM 3</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>	
<b>infusión con leche más pan SIN TACC + dulce de leche + fruta fresca</b>	Saquito de infusión ( té o mate cocido)	gramo	2	2	
	leche entera fluida	cc	150	150	
	pan SIN TACC	gramo	40	50	
	dulce de leche SIN TACC	gramo	10	15	
	azúcar	gramo	10	15	
	fruta fresca	gramo	150	150	
				<b>362</b>	<b>382</b>

**TODOS LOS PRODUCTOS DEBEN SER LIBRES DE GLUTEN Y CON EL LOGO SIN TACC**

DM 4 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	Primaria
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Leche con cacao + galletas de arroz SIN TACC con queso	Cacao tipo nesquik	gramo	8	8
	Leche entera fluida	cc	150	150
	galletas SIN TACC	gramo	30	40
	Queso cremoso	gramo	20	20
	azúcar	gramo	10	15
	Fruta fresca	gramo	150	150
	<b>Total</b>			<b>360</b>

**TODOS LOS PRODUCTOS DEBEN SER LIBRES DE GLUTEN Y CON EL LOGO SIN TACC**

DM 5 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	Primaria
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
infusión con leche + galletitas dulces SIN TACC y fruta fresca	Saquito de infusión ( té o mate cocido)	gramo	2	2
	leche entera fluida	cc	150	150

	galletitas dulces	gramo	30	30
	fruta	gramo	150	150
	azúcar	gramo	10	15
	<b>Total</b>		<b>342</b>	<b>347</b>

**TODOS LOS PRODUCTOS DEBEN SER LIBRES DE GLUTEN Y CON EL LOGO SIN TACC**

DM OPCIONAL A			GRUPO Jardin Inf.	PRIMARIA
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
leche con cacao + pastelitos	cacao tipo nesquik	gramo	8	8
	leche entera fluida	gramo	150	150
	Pastelito SIN TACC	gramo	40	40
	<b>Total</b>		<b>198</b>	<b>198</b>

**TODOS LOS PRODUCTOS DEBEN SER LIBRES DE GLUTEN Y CON EL LOGO SIN TACC**

DM OPCIONAL B			GRUPO Jardin Inf.	PRIMARIA
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB

leche con cacao + bizcochuelo	Cacao tipo nesquik	gramo	8	8
	leche entera fluida	cc	150	150
	Bizcochuelo SIN TACC	gramo	40	40
	<b>Total</b>		<b>198</b>	<b>198</b>

**TODOS LOS PRODUCTOS DEBEN SER LIBRES DE GLUTEN Y CON EL LOGO SIN TACC**

DM OPCIONAL C			GRUPO Jardin Inf.	PRIMARIA
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
yogurt bebible + galletas SIN TACC con dulce de leche	Yogurt entero bebible	cc	150	150
	galletas SIN TACC	gramo	30	30
	dulce de leche	gramo	15	15
	<b>Total</b>		<b>195</b>	<b>195</b>

**MENÚ COMEDOR PATOLOGÍAS (Será requerido específicamente por la Dirección General de SAE):**



1 LUNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Fideos con salsa estofado	fideos spaghetti SIN TACC	gramo	40	50
	carne paleta	gramo	30	35
	cebolla	gramo	20	25
	morrón	gramo	20	25
	tomate triturado	gramo	20	25
	zanahoria	gramo	20	30
	sal	gramo	0,2	0,2
	aceite	gramo	9,5	9,5
	condimentos	gramo	0,2	0,2
	Dulce de batata	gramo	30	30
	queso cremoso	gramo	30	30
	Total			220



**TODOS LOS PRODUCTOS DEBEN SER LIBRES DE GLUTEN Y CON EL LOGO SIN TACC**

2 MARTES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Tarta de zapallitos y ensalada de tomate y zanahoria	tapa de pascualina SIN TACC	gramo	30	45
	zapallito	gramo	40	70
	Huevo entero	gramo	40	50
	cebolla	gramo	30	40
	sal	gramo	0,2	0,2
	aceite	gramo	9,5	9,5
	condimentos (orégano, provenzal)	gramo	0,2	0,2
	queso cremoso	gramo	30	35
	naranja	gramo	150	150
	tomates	gramo	40	50
	zanahoria	gramo	30	30

	Total		400	480
--	-------	--	-----	-----

**TODOS LOS PRODUCTOS DEBEN SER LIBRES DE GLUTEN Y CON EL LOGO SIN TACC**

3 MIERCOLES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
milanesa de carne con tricolor	milanesa de carne SIN TACC	gramo	80	100
	zapallo	gramo	100	120
	papa	gramo	100	120
	acelga	gramo	100	120
	aceite	gramo	9,5	9,5
	leche descremada	gramo	20	20
	sal	gramo	0,2	0,2
	condimentos (orégano, provenzal)	gramo	0,2	0,2
	fruta de estación	gramo	150	150

	Total		560	640
--	-------	--	-----	-----

**TODOS LOS PRODUCTOS DEBEN SER LIBRES DE GLUTEN Y CON EL LOGO SIN TACC**

4 JUEVES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
guiso de lentejas	lentejas remojadas	gramo	40	60
	cebolla	gramo	20	30
	tomate triturado	gramo	10	15
	morrón	gramo	20	30
	zanahoria	gramo	20	25
	sal	gramo	0,2	0,2
	aceite	gramo	9,5	9,5
	condimentos (orégano, provenzal, pimentón dulce)	gramo	0,2	0,2
	carne (paleta)	gramo	40	55

	mandarina	gramo	150	150
	Total		310	375

**TODOS LOS PRODUCTOS DEBEN SER LIBRES DE GLUTEN Y CON EL LOGO SIN TACC**

5 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Arroz con pollo	Arroz	gramo	50	65
	Pollo sin piel	gramo	80	90
	cebolla	gramo	30	50
	cebolla de verdeo	gramo	20	30
	morrón rojo	gramo	10	15
	aceite	gramo	9,5	9,5
	fruta de estación	gramo	150	150
	condimentos(orégano, provenzal,azafrán)	gramo	0,2	0,2
	sal	gramo	0,2	0,2

	arvejas	gramo	15	20
	zanahoria	gramo	20	25
	<b>Total</b>		<b>385</b>	<b>455</b>

**TODOS LOS PRODUCTOS DEBEN SER LIBRES DE GLUTEN Y CON EL LOGO SIN TACC**

6 LUNES			GRUPO Inf. Jardin	GRUPO Primaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
milanesa de pollo con queso y vegetales al horno	milanesa de pollo SIN TACC	gramo	80	95
	aceite	gramo	9,5	9,5
	sal	gramo	0,2	0,2
	cabalaza	gramo	60	70
	zanahoria	gramo	60	70
	zapallito	gramo	60	70
	papa	gramo	60	70
	queso cremoso	gramo	20	20

	Dulce de batata	gramo	30	30
	queso cremoso	gramo	30	30

**TODOS LOS PRODUCTOS DEBEN SER LIBRES DE GLUTEN Y CON EL LOGO SIN TACC**

7 MARTES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
cerdo a la portuguesa con papas al horno y ensalada de tomate	cerdo	gramo	50	70
	Cebolla	gramo	30	40
	Morrón	gramo	20	25
	tomate triturado	gramo	20	30
	papas	gramo	60	70
	sal	gramo	0,2	0,2
	aceite	gramo	9,5	9,5
	condimentos (orégano, provenzal)	gramo	0,2	0,2
	tomate	gramo	20	30

	Fruta de estación	gramo	150	150
	Total		360	425

**TODOS LOS PRODUCTOS DEBEN SER LIBRES DE GLUTEN Y CON EL LOGO SIN TACC**

8 MIERCOLES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
guiso de fideos	fideos tirabuzón SIN TACC	gramo	60	70
	cebolla	gramo	20	25
	morrón	gramo	20	20
	tomate triturado	gramo	10	10
	carne (paleta)	gramo	50	70
	sal	gramo	0,2	0,2
	Aceite	gramo	9,5	9,5
	condimentos (provenzal, orégano)	gramo	0,2	0,2
	zanahoria	gramo	20	20

	naranja	gramo	150	150
	Total		340	375

**TODOS LOS PRODUCTOS DEBEN SER LIBRES DE GLUTEN Y CON EL LOGO SIN TACC**

9 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
pastel tricolor de pollo y ensalada de zanahoria tomate y lechuga	Pollo sin piel	gramo	60	70
	cebolla	gramo	20	30
	morrón	gramo	20	30
	zapallo	gramo	120	150
	papa	gramo	120	150
	zanahoria	gramo	30	30
	lechuga	gramo	20	25
	tomate	gramo	25	30
	Fruta de estación	gramo	150	150



	sal	gramo	0,2	0,2
	aceite	gramo	9,5	9,5
	condimentos	gramo	0,2	0,2
	Total		575	675

**TODOS LOS PRODUCTOS DEBEN SER LIBRES DE GLUTEN Y CON EL LOGO SIN TACC**

10 VIERNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Polenta con salsa y carne	polenta	gramo	60	70
	carne (paleta)	gramo	40	50
	cebolla	gramo	20	30
	morrón	gramo	20	30
	tomate triturado	gramo	10	20
	condimentos	gramo	0,2	0,2
	sal	gramo	0,2	0,2

	aceite	gramo	9,5	9,5
	fruta de estación	gramo	150	150
	<b>Total</b>		<b>310</b>	<b>360</b>

**TODOS LOS PRODUCTOS DEBEN SER LIBRES DE GLUTEN Y CON EL LOGO SIN TACC**

OPCIONAL A			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Empanadas de pollo	tapas empanada SIN TACC	gramo	40	60
	Pollo sin piel	gramo	30	40
	cebolla	gramo	20	25
	cebolla de verdeo	gramo	10	15
	morrón	gramo	20	25
	sal	gramo	0,2	0,2
	condimentos	gramo	0,2	0,2
	aceite	gramo	9,5	9,5

	fruta fresca	gramo	150	150
	Total		280	325

**TODOS LOS PRODUCTOS DEBEN SER LIBRES DE GLUTEN Y CON EL LOGO SIN TACC**

OPCIONAL B			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Pizza con huevo duro/ tomate	Harina Premezcla SIN TACC	gramo	80	80
	levadura	gramo	3	3
	tomate triturado	gramo	30	30
	sal	gramo	0,2	0,2
	condimentos( provenzal, orégano)	gramo	0,3	0,3
	aceite	gramo	9,5	9,5
	queso cremoso	gramo	40	40
	fruta de estación	gramo	150	150

	<b>huevo</b>	<b>gramo</b>	<b>15</b>	<b>15</b>
	<b>tomate</b>	<b>gramo</b>	<b>20</b>	<b>25</b>
	<b>Total</b>		<b>348</b>	<b>353</b>

**Menu contingencia**

<b>OPCION A</b>			<b>GRUPO Jardin Inf.</b>	<b>GRUPO Primaria</b>
<b>NOMBRE PREPARACION</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNI</b>	<b>CANT. PB</b>	<b>CANT. PB</b>
<b>Sandwich de milanesa de pollo con queso y tomate</b>	<b>pan francés SIN TACC</b>	<b>gramo</b>	<b>80</b>	<b>80</b>
	<b>milanesa de pollo</b>	<b>gramo</b>	<b>60</b>	<b>60</b>
	<b>queso tybo</b>	<b>gramo</b>	<b>20</b>	<b>20</b>
	<b>tomate</b>	<b>gramo</b>	<b>30</b>	<b>30</b>
	<b>fruta de estación</b>	<b>gramo</b>	<b>150</b>	<b>150</b>
	<b>Total</b>			<b>340</b>

**TODOS LOS PRODUCTOS DEBEN SER LIBRES DE GLUTEN Y CON EL LOGO SIN TACC**

OPCION B			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
tortilla de papa	papa	gramo	100	120
	cebolla	gramo	30	30
	huevo	gramo	50	50
	sal	gramo	0,2	0,2
	aceite	gramo	9,5	9,5
	condimentos (provenzal, orégano)	gramo	0,2	0,2
	naranja	gramo	150	150
	Total			340

**TODOS LOS PRODUCTOS DEBEN SER LIBRES DE GLUTEN Y CON EL LOGO SIN TACC**

OPCION C			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
----------	--	--	-------------------	----------------

NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
empanadas de queso y choclo	tapas de empanada	gramo	60	80
	choclo	gramo	40	45
	cebolla	gramo	30	45
	queso	gramo	40	50
	fruta de estación	gramo	150	150
	Total			320

**TODOS LOS PRODUCTOS DEBEN SER LIBRES DE GLUTEN Y CON EL LOGO SIN TACC**

**LA PRESENTE CIRCULAR FORMA PARTE INTEGRANTE DEL PLIEGO QUE RIGE PARA LA PRESENTE POR LO CUAL DEBERÁ ESTAR ADJUNTA CON LA DOCUMENTACION DEBIDAMENTE FIRMADA POR EL OFERENTE.**

**STAMILLA**  
**Fernando**  
**Gabriel**

Firmado digitalmente por  
STAMILLA Fernando Gabriel  
Fecha: 2024.06.14  
15:56:00 -03'00'

Ciudad de Lanús, 14 de Junio de 2024

**CIRCULAR N° 2 –**

**LICITACION PÚBLICA 27/2024**

**Pliego de Bases y Condiciones Particulares para la adquisición de ALIMENTOS para el Servicio Alimentario Escolar implementado por el Municipio de Lanús**

**De acuerdo a la consulta realizada por la firma Teylem S.A.**

**Se informa a los Sres. Oferentes:**

**ARTICULO 13. APERTURA**

Se informa a los señores Oferentes que las ofertas deberán ser presentadas en la Dirección General de Compras hasta el día y hora que citado en el Decreto de Llamado a Licitación Pública, (24/06/2024 12 hs.), en el Palacio Municipal sito en la Avenida Hipólito Yrigoyen 3863 - 3° Piso.

**De acuerdo a la consulta realizada por la firma Real de Catorce S.A.**

**Se informa a los Sres. Oferentes:**

Las muestras de los Alimentos deberán ser entregadas hasta 24 hs hábiles antes del Acto de Apertura, en la Secretaría de Educación que se encuentra en el 4° piso del Palacio Municipal, sito en la Avenida Hipólito Yrigoyen 3863.

Se solicitarán la muestra de los siguientes productos que deberán contener a la vista la marca, el RNE, RNPA.

- Fideos integrales Spaghetti x 500 gramos
- Harina 0000 x 1KG
- Polenta x 500G

- Harina Integral x 1KG
- Mate Cocido
- Cacao x 180 gramos
- Pimentón
- Provenzal
- Sal fina
- Copos de Maíz sin azúcar
- Leche Larga vida
- Cacao Sin tacc
- Mermelada
- Aceite Girasol x 900 cc
- Te en sobre
- Lentejas x 340 gramos
- Azúcar
- Harina 000
- Pan rallado
- Orégano
- Fideos Guiseros
- Fideos Tallarín
- Levadura en polvo
- Lentejas
- Dulce de leche
- Arroz 00000
- Premezcla sin tacc
- Arvejas
- Tomate triturado
- Lentejas sin tacc
- Fideo de Arroz
- Aceite Girasol por 900 cc

Estos alimentos pertenecen en parte a la composición del módulo MESA, como a la prestación diaria de DMC y Comedor por lo cual las asentaremos como marcas que se trabajarán durante el contrato.

A su vez, en la carpeta si pueden especificar el resto de productos y materia prima con el resto de la documentación respaldatoria (RNE, RNPA) las asentaremos en una carpeta del SAE.

**De acuerdo a la consulta realizada por la firma Real de Catorce S.A.**

No es necesario indicar Marcas en la Planilla de Cotización.

**LA PRESENTE CIRCULAR FORMA PARTE INTEGRANTE DEL PLIEGO QUE RIGE PARA LA PRESENTE POR LO CUAL DEBERÁ ESTAR ADJUNTA CON LA DOCUMENTACION DEBIDAMENTE FIRMADA POR EL OFERENTE.**

**STAMILLA**  
**Fernando**  
**Gabriel**

Firmado digitalmente por STAMILLA Fernando Gabriel  
Fecha: 2024.06.14 17:41:02 -03'00'