

ANEXO - DISPOSICIÓN N° 318/DGCYC/15

Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS, EN UN TODO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DETALLADAS EN EL ANEXO “A” QUE FORMA PARTE INTEGRANTE DEL PRESENTE PLIEGO, DESTINADO A ACTIVIDADES DE RECREACIÓN Y DEPORTES, A REALIZARSE EN POLIDEPORTIVOS Y/U OTRAS DEPENDENCIAS AFINES (LÉASE EN ESTE PLIEGO COMO “UNIDAD RECEPTORA”), A CARGO DE LA SUBSECRETARÍA DE DEPORTES (LÉASE EN ESTE PLIEGO “ORGANISMO USUARIO”), DEPENDIENTE DEL MINISTERIO DE DESARROLLO ECONÓMICO DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES

REQUISITOS MÍNIMOS DE PARTICIPACIÓN

REQUISITOS ECONÓMICOS FINANCIEROS

- Los oferentes deberán cotizar a través de los formularios electrónicos disponibles en BAC, teniendo en cuenta la Guía para Cotizar que como Anexo “E” forma parte integrante del presente pliego y los precios máximos que a continuación se detallan:

| | |
|--------|-------------|
| Menú A | \$ 102,90.- |
| Menú B | \$ 171,15.- |
| Menú C | \$ 74,55.- |
| Menú D | \$ 367,50.- |
| Menú E | \$ 14,70.- |

- En consecuencia, no se abonarán precios superiores a los indicados.
- No se admitirán cotizaciones que estén por debajo del cinco por ciento (5%) del precio fijado como máximo.



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Las propuestas se efectuarán por la totalidad del período de duración de la prestación, y ajustadas a las condiciones establecidas en el presente pliego y todos sus Anexos.-

IMPORTANTE:

- ❖ No se admitirán ofertas que contengan cláusulas condicionadas, con alternativas o por parte del Renglón.-
- ❖ El oferente deberá cotizar la totalidad de los renglones.
- ❖ No serán desestimadas las ofertas que contengan defectos de forma, si ello no impida su exacta comparación con las demás presentadas.-
- ❖ No se admitirán cotizaciones con más de dos decimales.-

NO SERAN CONSIDERADAS LAS OFERTAS QUE NO SE AJUSTEN Estrictamente al Principio de Cotización establecido en los Artículos Precedentes.

- Las ofertas deberán ser en pesos (\$) moneda de curso legal en la República Argentina.
- A los efectos del Impuesto al Valor Agregado (IVA), el GCBA reviste la calidad de exento.
- Además el oferente deberá presentar junto con la oferta económica la estructura real de costos que respalda el precio ofertado. De ella debe surgir el detalle de los costos directos e indirectos que la componen, la incidencia impositiva y la utilidad prevista. También se deberá indicar el índice/precio asociado a cada uno de los conceptos que componen la estructura real de costos.

Los índices/precios de referencia a utilizar serán los informados por el Instituto Nacional de Estadística y Censos, la Dirección General de Estadística y Censos dependiente de la Administración Gubernamental de Ingresos Públicos del GCBA o el Organismo que la reemplace, o por otros organismos especializados, aprobados por el comitente.

Estos precios o índices de referencia, aprobados por el comitente al



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

momento de la adjudicación, serán los considerados en caso de aplicación del régimen de redeterminación de precios del contrato.

- **Estados contables:** Presentar Estados Contables de los dos (2) últimos ejercicios. Todas las presentaciones deberán contar con dictamen de razonabilidad (no certificación literal) de Contador Público cuya firma debe estar legalizada por el Consejo Profesional respectivo.

Junto a los referidos estados contables se deberá presentar una planilla con los mismos requisitos del párrafo anterior, según detalle:

1. Patrimonio Neto de la sociedad no inferior a Pesos Tres Millones (\$3.000.000.-). En el caso de las Uniones Transitorias de Empresas (U.T.E.) se sumarán las 2 (dos) empresas de Mayor Patrimonio neto.
2. Promedio de las ventas del último año referidas a servicios gastronómicos, discriminadas mensualmente, mayor a Pesos Ocho Millones (\$8.000.000.-). En caso de de las Uniones Transitorias de Empresas (U.T.E.), se tendrá en cuenta el monto que resulte de sumar las ventas mensuales de las 2 (dos) empresas de mayor Patrimonio neto.
3. Índice de Solvencia (Patrimonio Neto sobre Activo Total) no menor a 0.30.
4. Índice de Liquidez (Activo corriente sobre Pasivo corriente) mayor a 1.00.
5. Índice de Endeudamiento (Deuda Bancaria y Financiera sobre Patrimonio Neto) no mayor a 1.00.
6. Dos de los tres últimos balances anuales deben haber arrojado ganancia (resultados positivos).

En caso de tener deuda en el sistema financiero, la misma deberá estar calificada en situación 1 en la "Central de deudores del sistema financiero" del Banco Central de la República Argentina.

IMPORTANTE: Los valores de los ítems aquí considerados son requisitos indispensables para presentar la oferta. Aquellas empresas que NO cumplan con al menos uno de los valores de los ítems mencionados NO serán



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

consideradas a efectos de la adjudicación.

En el caso de las Uniones Transitorias de Empresas (U.T.E.):

- a) Se deberá acompañar Declaración Jurada que contenga el compromiso de su constitución, en caso de resultar Adjudicataria.
- b) Los Índices mencionados arriba deberán ser cumplimentados en forma particular por cada una de las empresas que la integran.

REQUISITOS ADMINISTRATIVOS

- 1) **Constancia de adquisición de los Pliegos** de la presente Licitación Pública.
- 2) **Antecedentes de Prestaciones:** Presentar antecedentes de prestaciones de servicios de alimentación en el ámbito público o privado.

Las certificaciones deberán ser expedidas de la Institución respectiva, podrá tener como máximo hasta Noventa (90) días de expedida al momento de su presentación y en ellas deberá constar:

Presentar antecedentes de prestaciones en servicios gastronómicos, de más de 1.000 raciones simultáneas, no inferiores a tres (3) años. Las certificaciones deberán ser expedidas en papel membretado "**original**" de la Institución respectiva, y en ellas deberá constar:

- Período que abarcó el servicio.-
- Tipo de servicio realizado y cantidad simultánea de personas atendidas.-
- Concepto que mereció la prestación por parte de la Institución donde se realizó.-

- 3) **Antecedentes Bancarios:** Presentar una certificación de entidad bancaria



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

donde conste el tipo de cuenta con la que opera y el concepto que el banco tiene de la empresa.

4) **Declaración Jurada de libre deuda de Obra Social y Sindical.**

5) **Constancia/s de visita/s:** Constancias de visitas entregadas por la Subsecretaría de Deportes. Caso contrario deberá presentar una declaración jurada donde conste tener conocimiento del estado que se encuentra el lugar de prestación del servicio.

6) **Habilitación de la planta de elaboración y Declaración Jurada:** Fotocopia de la Habilitación o inicio de trámite de Habilitación a nombre del oferente de la planta elaboradora de comidas propia o contratada otorgada por los organismos técnicos municipales, provinciales, nacionales o de este gobierno, competentes en la ciudad donde esté ubicado el local para la elaboración de comidas de consumo con capacidad de elaboración similar o mayor a la cantidad de raciones de la posible adjudicación, en el rubro pertinente a la actividad específica que se contrata. Fotocopia del Contrato de Locación por el término de la prestación.

Detalle de: instalaciones, superficie cubierta, equipos gastronómicos, cámaras frigoríficas en buen estado de funcionamiento y con detalle de sus características técnicas.

7) **Declaración Jurada que la planta propia o contratada, no será compartida con otra empresa oferente durante la duración del contrato.**

Nota: En caso que la planta propia o contratada se encontrare fuera del territorio de la Ciudad de Buenos Aires, deberá estar instalada a no más de (30) Km. desde el Km. 0 de la Ciudad de Buenos Aires. Dicha planta podrá estar sujeta a verificación por funcionarios de la Subsecretaría de Deportes del Ministerio de Desarrollo Económico del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

8) **Declaración Jurada:** Deberá constar que el oferente dispondrá de vehículo/s propio/s o por él contratados, con equipos de frío a fin de dar cumplimiento con el servicio, conforme lo estipulado en los Anexos. El/Los mismos deberán encontrarse habilitado/s por los Organismos Técnicos competentes para el transporte de comidas elaboradas o sustancias alimenticias, víveres frescos y secos. A tal fin deberá adjuntar fotocopia certificada de los Títulos de propiedad de los vehículos a su nombre y en caso de ser contratados, fotocopias de los Títulos de propiedad de los vehículos a contratar adjuntando convenio con la empresa que proveerá los vehículos en el que se compromete a facilitarlos con exclusividad al oferente por un período no menor a la duración de la presente licitación. Asimismo deberá adjuntar fotocopias certificadas de la habilitación del o los vehículos por Organismos Técnicos competentes. No serán considerados los vehículos declarados respecto de los cuales no se acompañe la documentación requerida.

9) **Declaración Jurada:** Donde el oferente deberá declarar que contará con Servicio de Control de Calidad propio o por él contratado. En ambos casos deberá agregar Currículum del o los contratados, junto con Matrícula habilitante para tal fin. En caso de ser profesional en relación de dependencia se deberá adjuntar certificación de Escribano Público, en la que se indique desde cuando el profesional se encuentra como dependiente del oferente. En caso de servicio contratado se deberá adjuntar nota firmada por el profesional (junto con Matrícula habilitante) en la cual se comprometa a prestar sus servicios al oferente durante todo el transcurso de la contratación.

10) **Declaración Jurada:** donde indicará la cantidad de raciones completas diarias que estará en condiciones de abastecer.

11) **Declaración Jurada:** indicar los domicilios de oficinas administrativas y planta elaboradora.



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

12) **Garantía de Mantenimiento de Oferta:** Los oferentes deberán presentar la garantía de mantenimiento de oferta equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total de la oferta, de conformidad con lo prescripto en el Art. 17.1 inciso a) del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales. La constitución de esta Garantía de Oferta podrá realizarse en cualquiera de las formas previstas en el Art. 17.2 del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales, Ley 2.095, su modificatoria Ley N° 4.764 y el Decreto N° 95/14, y será devuelta de conformidad a lo establecido en el Art. 17.3 del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales. La no presentación de la Garantía de Oferta dará lugar al descarte de la misma sin más trámite. La misma deberá ser entregada en la Dirección General de Compras y Contrataciones, sita en Avda. Rivadavia 524 Piso 1°, dentro del plazo de veinticuatro (24) horas contado a partir del acto de apertura, en sobre cerrado que indique los datos de la contratación, día y hora de apertura.

13) **Declaración Jurada:** De no tener demanda, arbitraje u otro tipo de litigio pendiente que involucre o pueda tener impacto sobre más del cincuenta por ciento (50%) del activo total de la empresa.

14) **Declaración Jurada de Aptitud para Contratar:** (Anexo I Pliego Único Bases y Condiciones Generales). En el caso de U.T.E. deberá ser presentada por cada una de las empresas que la integran.

15) **Declaración Jurada:** De que para cualquier situación judicial que se suscite, el oferente acepta la competencia de los Juzgados en lo Contencioso Administrativo y Tributario de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, renunciando a cualquier otra jurisdicción o competencia En el caso de U.T.E. ídem punto anterior.



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

PARA EL CASO QUE SE PRESENTEN U.T.E.

(Unión Transitoria de Empresas)

Las ofertas deberán contener, los documentos de constitución de la U.T.E. en los que deberán constar:

| | |
|----|---|
| a) | El compromiso expreso de responsabilidad principal, solidaria e ilimitada de todas y cada una de las empresas que forman la UTE durante el proceso de Licitación, el cumplimiento de todas las obligaciones del contrato, su responsabilidad patronal, su responsabilidad frente a terceros y todas las demás obligaciones y responsabilidades legales y contractuales. |
| b) | El compromiso de mantener la composición de la U.T.E. durante el plazo mencionado en el inciso 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 del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. |
| c) | El oferente deberá designar uno o más representantes legales que acrediten mediante poder, otorgado por escritura pública, facultades suficientes para obligar a su mandante.- |
| d) | De los documentos por los que se confiere los poderes y por los que se constituye la U.T.E., deberá resultar que los otorgantes o firmantes lo hicieron legalmente, en ejercicio de las atribuciones que les corresponden como autoridades de cada una de las empresas en funciones, en el momento del acto respectivo.- |
| e) | Las empresas serán solidariamente responsables por el cumplimiento del Contrato en caso de adjudicación.- |



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

CONDICIONES PARTICULARES

Art. 1º PROCEDIMIENTO DE LA CONTRATACIÓN

El presente llamado a Licitación Pública se convoca en los términos del Régimen de Compras y Contrataciones vigente para Buenos Aires Compras, en un todo de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 83 de la Ley N° 2095 modificada por la Ley N° 4.764 y su Decreto Reglamentario N° 95/14, reglamentado por el Decreto N° 1.145/09 y las Resoluciones N° 596/MHGC /11 y N° 1.160/MHGC /11, el Pliego Único de Bases y Condiciones Generales, aprobado por Disposición N° 396/DGICYC/14, las presentes Cláusulas Particulares y Anexo.

Art. 2º OBJETO

El presente llamado tiene por objeto la Contratación de Servicios de Elaboración y Distribución de Comidas, en un todo de acuerdo con las especificaciones detalladas en el ANEXO "A" que forma parte integrante del presente, destinado a Actividades de Recreación y Deportes, a realizarse en Polideportivos y/u otras dependencias afines (léase en este como "Unidad Receptora"), a cargo de la Subsecretaría de Deportes (léase en este pliego "Organismo Usuario"), dependiente del Ministerio de Desarrollo Económico del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, bajo la modalidad de Orden de Compra Abierta regulada por el Artículo 40 de la Ley N° 2095 su modificatoria Ley N° 4.764 y el Decreto N° 95/14, de acuerdo a las condiciones



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

particulares establecidas en el presente Pliego y Anexos, y en un todo de acuerdo a los términos del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales, aprobado por Disposición N° 396/DGCRYC/14, que se completa, aclara y perfecciona mediante el presente.

Art. 3° PLAZO DE CONTRATACIÓN

El servicio se brindará a partir del perfeccionamiento del contrato hasta el 31 de Diciembre de 2.015.

Previo al comienzo de la prestación, el adjudicatario deberá entregar obligatoriamente en la Dirección General de Compras y Contrataciones (sita en la Avda. Rivadavia 524 Piso 1° de esta Ciudad Autónoma de Buenos Aires), la siguiente documentación:

- A) Constancia de haber constituido la Garantía de Adjudicación, conforme se exige en el presente Pliego.
- B) Fotocopia de la constancia de recepción por parte de la Subsecretaría de Deportes (sita en Cerrito 268 – 8° Piso – Área Compras y Contrataciones - Ciudad Autónoma de Buenos Aires), de las pólizas correspondientes a los dos (2) seguros exigidos en el presente.

Art. 4° DIAS Y HORARIOS DE LA PRESTACIÓN

El servicio deberá prestarse en los días y horarios especificados por la Subsecretaría de Deportes.

Los horarios de entrega de la ración al comensal, se discriminan en el ANEXO "D" que forma parte integrante del presente pliego.-

En caso de que las Unidades Receptoras determinen algún cambio en los horarios establecidos, lo comunicarán al adjudicatario 24 horas antes por medio del Libro de Órdenes o Correo Electrónico.-

Art. 5° TOLERANCIA PARA LA PRESTACIÓN

El responsable de alimentación de la Unidad Receptora aceptará que el adjudicatario entregue la totalidad de raciones dentro de la tolerancia horaria



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

límite que se consigna en el ANEXO “D” que integra el presente pliego, **sin perjuicio de la aplicación de las penalidades correspondientes.**-

Transcurrido el plazo de tolerancia fijado precedentemente como límite de horario para cumplimentar la totalidad de raciones del servicio correspondiente, éste será recibido o no, a criterio del responsable de alimentación de la Unidad Receptora. De no ser recibido se considerará como no realizado.-

Art. 6º LUGARES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y CANTIDAD DE RACIONES POR RENGLÓN APROXIMADAS

Las comidas se servirán de acuerdo a las características detalladas en las presentes cláusulas, ajustadas a las especificaciones contenidas en el ANEXO “A” que forma parte integrante del presente pliego.-

Los DOMICILIOS donde deberá efectuarse la prestación y las CANTIDADES APROXIMADAS POR RENGLÓN de raciones de cada servicio se indican en el cuadro a continuación.

A su vez vale aclarar que las sedes podrán modificarse según necesidad de la dependencia usuaria, situación que será comunicada a la prestataria con un mínimo de 72 horas de anticipación.

La facturación se realizará sobre el real servicio prestado, es decir la real cantidad de raciones entregadas para el plazo que prevé la presente contratación.

El G.C.B.A. proveerá al adjudicatario las carpas comedor, mesas, caballetes, sillas y baños químicos.

IMPORTANTE: En el caso de días de lluvia, en donde no se realice actividad, el organismo usuario podrá notificar (vía telefónica, fax o mail) al adjudicatario hasta las 16.00 hs del día anterior, la suspensión de



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

actividades. En este caso, será reconocido el veinte por ciento (20%) de la facturación que correspondiera a dicho día.

| <u>LUGARES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO</u> | | |
|--|----------------------|--------------------|
| REGLON | SEDE | Dirección |
| 1 | SARMIENTO | AV. BALBIN 4750 |
| 2 | AVELLANEDA | AV. LACARRA 1257 |
| 3 | CHACABUCO | AV. EVA PERON 1410 |
| 4 | MARTIN FIERRO | ORURO 1300 |
| 5 | RAMSAY | RAMSAY 2256 |
| 6 | MARTIN FIERRO | ORURO 1300 |
| 7 | MARTIN FIERRO | ORURO 1300 |
| 8 | MARTIN FIERRO | ORURO 1300 |
| 9 | MARTIN FIERRO | ORURO 1300 |

| TOTAL RACIONES | | | |
|-----------------------|-------------------------|----------------------|-----------------|
| REGLON | TIPO DE SERVICIO | SEDE | RACIONES |
| | | | TOTALES |
| 1 | A | SARMIENTO | 4750 |
| 2 | A | AVELLANEDA | 3560 |
| 3 | A | CHACABUCO | 5700 |
| 4 | A | MARTIN FIERRO | 4750 |
| 5 | A | RAMSAY | 9500 |
| 6 | B | MARTIN FIERRO | 3500 |
| 7 | C | MARTIN FIERRO | 16000 |
| 8 | D | MARTIN FIERRO | 1000 |
| 9 | E | MARTIN FIERRO | 1200 |
| | | TOTAL | 49960 |



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

NOTA: Las cantidades de raciones son estimativas y al solo efecto de la cotización por parte de los oferentes. Al momento de emitir la correspondiente Orden de Compra le será informado al Adjudicatario la efectiva cantidad de raciones diarias que le serán requeridas.

Art. 7º MODALIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Los servicios deberán prestarse en la modalidad “**CATERING CALIENTE A GRANEL**”.

Se denominará en adelante:

“**SERVICIO**”: a “**desayuno**”, “**almuerzo**” y “**merienda**”.

“**RACIÓN DIARIA**”: al conjunto conformado por los tres servicios diarios.

Art. 8º CARACTERÍSTICAS DE LA PRESTACIÓN

- A)** La comida deberá ser preparada en la planta elaboradora del adjudicatario (propia o por él contratada). Luego será transportada con vehículos adecuados para su conservación (conforme las presentes cláusulas y los Anexos que integran las mismas).-
- B)** La distribución y/o servido de las raciones a los comensales estará a cargo de personal del adjudicatario.-
- C)** El adjudicatario procederá a presentar las raciones, a la temperatura adecuada conforme al Anexo “C”. Las raciones deberán ser transportadas y entregadas en contenedores térmicos cerrados con precintos numerados, acompañados de una planilla emitida desde la planta elaboradora. Dicha planilla deberá indicar número de contenedor, cantidad de raciones que contiene, temperatura de la comida una vez cargado. Deberá ser rubricada por el responsable técnico de la empresa. Se enviará copia y original con el servicio. La copia será firmada por el responsable en alimentación del organismo usuario y devuelta al responsable de la empresa.
- D)** La comida deberá presentarse cortada para satisfacer las necesidades de los comensales para los Menús y Menús alternativos, del Anexo “A”



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

que forma parte del presente pliego, en un cincuenta por ciento (50 %) del total de las raciones. Este porcentaje según lo estime el responsable de la Unidad Receptora, podrá ser modificado hasta en un quince por ciento (15%) en más o en menos, lo que será notificado al adjudicatario con veinticuatro (24) horas de anticipación, a través del Libro de Órdenes. Las raciones cortadas deberán presentarse identificadas.

- E)** El Organismo Usuario presentará a cada unidad prestadora el listado del personal autorizado, el cual deberá ser firmado por el responsable de la alimentación de la Unidad Receptora en el momento de entrega de la ración.
- F)** El Organismo Usuario realizará el pedido de raciones a la dirección de correo electrónico que la unidad prestadora determine.

Art. 9º CUMPLIMIENTO CONTRACTUAL

En ningún caso la invocación de situaciones imprevistas autorizará al Adjudicatario a no cumplir en tiempo y forma con las obligaciones emergentes del presente pliego y de la adjudicación efectuada, ni eximirá de las sanciones y penalidades que por incumplimiento tenga previstas este Pliego y/o la Ley N° 2095 modificada por la Ley N° 4.764 y su Decreto Reglamentario N° 95/14, reglamentado por el Decreto N° 1.145/09 y las Resoluciones N° 596/MHGC /11 y N° 1.160/MHGC /11, el Pliego Único de Bases y Condiciones Generales, aprobado por Disposición N° 396/DGCYC/14, las presentes Cláusulas Particulares y Anexo.

Art. 10º CÓMPUTO DE PLAZOS.

Todos los plazos que se establezcan en la presente contratación se computarán en días hábiles, salvo disposición expresa en contrario, conforme lo establecido en el Artículo 80 de la Ley 2095 su modificatoria Ley N° 4.764 y el Decreto N° 95/14, subsidiariamente será de aplicación la Ley de Procedimientos Administrativos de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires,



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

aprobada por D.N.U. N° 1510/GCBA/1997 aprobado por Resolución N° 41/LCABA/98.

Art. 11° DOMICILIOS Y NOTIFICACIONES.

Resultan de aplicación los términos establecidos en el Artículo 6 del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales, concomitante con lo dispuesto en los Artículos 6 y 7 del Anexo I del Decreto N° 1.145-09.

Art. 12° COMPETENCIA JUDICIAL.

Ante cualquier divergencia que pudiera suscitarse, ambas partes quedan sometidas a la competencia de los Juzgados en lo Contencioso, Administrativo y Tributario de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires renunciando a cualquier otro fuero o jurisdicción (Art. 7° Pliego Único de Bases y Condiciones Generales).

Art. 13° ADQUISICIÓN Y VALOR DEL PLIEGO.

Los pliegos de Bases y Condiciones se encuentran a disposición de los interesados para su consulta y adquisición en el sitio www.buenosairescompras.gob.ar (Art. 14 del Anexo I del Decreto N° 1145-09 Art. 86, Apartado 8, de la Ley N° 2.095 modificada por la Ley N° 4.764 y su Decreto Reglamentario N° 95/14).

El valor del presente Pliego, se establece en la suma de pesos catorce mil (\$ 14.000.-). Los medios de pago que se aceptarán en las cajas dependientes de la Dirección General de Tesorería del G.C.B.A., a partir de los pesos dos mil (\$ 2.000.-), serán cheques propios o tarjetas (débito y crédito). El importe recibido por el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires por la venta de los pliegos no será devuelto a los adquirentes en ningún caso, aún cuando por cualquier causa se dejara sin efecto la Licitación Pública o se rechazarán todas las ofertas presentadas. ESTE REQUISITO RESULTA INDISPENSABLE PARA LA PRESENTACIÓN DE LA OFERTA.



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Art. 14º ANUNCIOS

El llamado a Licitación Pública para la contratación objeto de la presente se anunciará de acuerdo a lo establecido en los Artículos 97 y 98 de la Ley N° 2.095 su modificatoria Ley N° 4.764 y el Decreto N° 95/14.

Para las invitaciones y comunicaciones se procederá de acuerdo con lo establecido en el Artículo 93 de la Ley N° 2095 su modificatoria Ley N° 4.764 y el Decreto N° 95/14, de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 6 del Anexo I del Decreto 1.145/09.

Art. 15º RÉGIMEN DE RESPONSABILIDAD CON PERSONAL Y TERCEROS.

Todo el personal o terceros afectados por el adjudicatario de la contratación al cumplimiento de las obligaciones y/o relaciones jurídico contractuales carecerán de relación alguna con el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Estarán a exclusivo cargo del adjudicatario los salarios, seguros, leyes y cargas sociales y previsionales y cualquier otra erogación sin excepción, vinculada con la ejecución contractual y del servicio; quedando expresamente liberado el G.C.B.A. por tales conceptos, y sin que se configure solidaridad alguna entre ambos.

Queda debidamente entendido que el Gobierno 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 a los fines de cumplir con sus obligaciones contractuales 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. Igual criterio se hace extensivo a las obligaciones previsionales e impositivas que recaigan sobre el Adjudicatario.



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Asimismo, el G.C.B.A. no asumirá responsabilidad alguna por reclamos de terceros con los que el adjudicatario hubiere contratado a los fines de cumplir con las obligaciones emergentes del presente Pliego y del Contrato en general.

Art. 16° DAÑOS A TERCEROS

El adjudicatario implementará en la realización de las actividades que comprendan el objeto de la contratación, todas las medidas de seguridad que sean necesarias para dar cumplimiento a la legislación vigente en la materia, para evitar daños a personas o cosas y si ellos se produjeran, será responsable por el resarcimiento de los daños y perjuicios ocasionados.

Las comunicaciones que se refieran a medidas de seguridad, deberán ser cumplidas inexcusablemente de acuerdo con las indicaciones impartidas por el G.C.B.A. y dentro del plazo que éste indique.

Art.17° RÉGIMEN Y MODALIDAD DE CONTRATACIÓN

El presente es un procedimiento de llamado a Licitación Pública que se efectúa para la “Contratación de Servicios de Elaboración y Distribución de Comidas, en un todo de acuerdo con las especificaciones detalladas en el ANEXO “A” que forma parte integrante del presente, destinado a Actividades de Recreación y Deportes, a realizarse en Polideportivos y/u otras dependencias afines (léase en este como “Unidad Receptora”), a cargo de la Subsecretaría de Deportes (léase en este pliego “Organismo Usuario”), dependiente del Ministerio de Desarrollo Económico del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, bajo la modalidad de Orden de Compra Abierta regulada por el Artículo 40 de la Ley N° 2.095 modificada por la Ley N° 4.764, los Decretos N° 95-14 y N° 1145-09 y concordantes, cuyas características y peculiaridades surgen del presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares, su Anexo, en un todo de acuerdo a los términos del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales.)

Art. 18° CONDICIONES PARA SER OFERENTE.



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Para concurrir como oferentes a la presente licitación, deberán reunirse los siguientes requisitos:

- a) Sociedades regularmente constituidas por alguna de las modalidades previstas y habilitadas por la Legislación vigente en la materia.
- b) Tener una antigüedad no menor a tres (3) años desde la fecha de su constitución hasta la del llamado a la presente licitación. Se deberá presentar copia del instrumento de constitución y de su inscripción en la Inspección General de Justicia, las cuales deberán encontrarse certificadas por Escribano Público.
- c) Cumplir con los requisitos previstos para la presentación de la oferta.
- d) En el caso de Las Uniones Transitorias de Empresas (U.T.E.) que se conformen para intervenir en la presente Licitación Pública, al menos uno de sus integrantes deberá acreditar experiencia en el rubro, y cumplir individualmente las condiciones fijadas en el presente. 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 de Empresas. La U.T.E. deberá asumir el compromiso de constitución por un plazo superior a la duración de la contratación.

En ningún caso un oferente podrá presentarse en forma individual y como parte integrante de una UTE.

Art. 19º IMPEDIMENTOS PARA SER OFERENTES.

No podrán concurrir como oferentes a la presente licitación:

- a) Las empresas y sociedades cuyos directores, representantes o socios registren condena firme por la comisión de delitos penales económicos.-
- b) Las empresas integradas por personas físicas y/o jurídicas cuyos miembros del Directorio, Síndicos, Gerentes, Socios, Representantes o apoderados sean agentes y/o funcionarios, bajo cualquier forma de modalidad contractual, de la Administración Pública Nacional, Provincial o del G.C. B.A.



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

- c) Las sociedades irregulares o de hecho.
- d) 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.
- e) Las que se encontraren suspendidas o inhabilitadas en el Registro Único y Permanente de Proveedores de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, o en su equivalente en cualquier Municipalidad o Provincia del País.
- f) Las sociedades que posean acciones de otra u otras sociedades oferentes.
- g) Las personas físicas en forma individual.
- h) Las personas jurídicas que hayan sido sancionadas con suspensión o inhabilitación por parte de alguno de los Poderes u Órganos mencionados en el Artículo 2° de la Ley 2.095 modificada por la Ley N° 4.764 y el Decreto 95/14, mientras dichas sanciones sigan vigentes.
- i) Las personas jurídicas en estado de quiebra o liquidación.
- j) Las personas jurídicas que resulten ser evasoras y deudoras morosas tributarias y/o previsionales de orden nacional o local, declaradas tales por autoridad competente.
- k) Las U.T.E. en las que todas las empresas integrantes o al menos una forme parte de otra U.T.E. oferente.

La totalidad de los impedimentos enumerados precedentemente son de aplicación en forma individual a las empresas integrantes de las U.T.E. que se presenten.

Art. 20° GARANTÍA DE LA OFERTA.

Cada oferta será acompañada mediante la constitución de una garantía a favor del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires igual al valor que resulte del cinco por ciento (5%) del total de la Oferta, de conformidad con lo prescripto



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

en el Art. 17.1 inciso a) del Pliego de Bases y Condiciones Generales. La constitución de esta Garantía de Oferta podrá realizarse en cualquiera de las formas previstas en el Art. 17.2 del Pliego de Bases y Condiciones Generales, Ley N° 2095, su modificatoria Ley N° 4.764 y el Decreto N° 95/14, y será devuelta de conformidad a lo establecido en el Art. 17.3 del Pliego de Bases y Condiciones Generales. La no presentación de la Garantía de Oferta, dará lugar al descarte de la misma sin más trámite. La misma deberá ser entregada en la Dirección General de Compras y Contrataciones, sita en Avda. Rivadavia 524 Piso 1° dentro del plazo de veinticuatro (24) horas contado a partir del acto de apertura en sobre cerrado que indique los datos de la contratación, día y hora de apertura.

Art. 21° GARANTÍA DE LA ADJUDICACIÓN.

Los oferentes deberán presentar la garantía de Cumplimiento de Contrato equivalente al diez por ciento (10%) del valor total de la adjudicación, de conformidad con lo prescripto en el Art. 17.1 inciso b) del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales. La constitución de esta Garantía podrá realizarse en cualquiera de las formas previstas en el Art. 17.2 del antedicho Pliego, Ley N° 2.095, su modificatoria Ley N° 4.764 y el Decreto N° 95/14, y será devuelta al adjudicatario dentro de los diez (10) días de finalizado el contrato, a entera satisfacción del G.C.B.A. (Art. 17.3 apartado ii del Pliego de Bases y Condiciones Generales) en caso de fiel cumplimiento en tiempo y forma de cada una de las obligaciones resultantes de esta Licitación y del contrato.

La misma deberá ser entregada en la Dirección General de Compras y Contrataciones, sita en Avda. Rivadavia 524 Piso 1° dentro del plazo de los cinco (5) días de perfeccionada la Orden de Compra. En caso de la no presentación de la Garantía de Cumplimiento de Contrato será de aplicación lo establecido en el Art. 30 del Decreto N° 1145/09.

Las mismas no podrán fijar restricciones o condicionamiento alguno para el efectivo pago al GCABA, en caso de incumplimiento por parte del oferente.



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Art. 22º MANTENIMIENTO DE LA OFERTA.

Los oferentes deberán mantener y garantizar los términos de su oferta por un período de treinta (30) días desde el acto de apertura, prorrogables automáticamente hasta la fecha de perfeccionamiento del contrato, salvo que el oferente manifieste en forma fehaciente su voluntad en contrario con una antelación mínima de diez (10) días al vencimiento del plazo, concordante con el Art. 102.5 Anexo I del Decreto N° 95/14.

Art. 23º FORMA DE COTIZAR

Los oferentes deberán cotizar a través de los formularios electrónicos disponibles en BAC, teniendo en cuenta la Guía para Cotizar que como Anexo "E" forma parte integrante del presente pliego y los precios máximos que a continuación se detallan:

| | |
|--------|-------------|
| Menú A | \$ 102,90.- |
| Menú B | \$ 171,15.- |
| Menú C | \$ 74,55.- |
| Menú D | \$ 367,50.- |
| Menú E | \$ 14,70.- |

En consecuencia, no se abonarán precios superiores a los indicados.

No se admitirán cotizaciones que estén por debajo del cinco por ciento (5%) del precio fijado como máximo.

Las propuestas se efectuarán por la totalidad del período de duración de la prestación, y ajustadas a las condiciones establecidas en el presente pliego y todos sus Anexos.-

IMPORTANTE:

- ❖ No se admitirán ofertas que contengan cláusulas condicionadas o con alternativas o por parte del Renglón.-
- ❖ El oferente deberá cotizar la totalidad de los renglones.



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

- ❖ No serán desestimadas las ofertas que contengan defectos de forma, que no impidan su exacta comparación con las demás presentadas.-
- ❖ No se admitirán cotizaciones con más de dos decimales.-

NO SERAN CONSIDERADAS LAS OFERTAS QUE NO SE AJUSTEN Estrictamente al principio de cotización establecido en los artículos precedentes.

Las ofertas deberán ser en pesos (\$) moneda de curso legal en la República Argentina.

A los efectos del Impuesto al Valor Agregado (IVA), el G.C.B.A. reviste la calidad de exento.

Además el oferente deberá presentar junto con la oferta económica la estructura real de costos que respalda el precio ofertado. De ella debe surgir el detalle de los costos directos e indirectos que la componen, la incidencia impositiva y la utilidad prevista. También se deberá indicar el índice/precio asociado a cada uno de los conceptos que componen la estructura real de costos.

Los índices/precios de referencia a utilizar serán los informados por el Instituto Nacional de Estadística y Censos, la Dirección General de Estadística y Censos dependiente de la Administración Gubernamental de Ingresos Públicos del G.C.B.A. o el Organismo que la reemplace, o por otros organismos especializados, aprobados por el comitente.

Estos precios o índices de referencia, aprobados por el comitente al momento de la adjudicación, serán los considerados en caso de aplicación del régimen de redeterminación de precios del contrato.

Art. 24º CONTENIDO DE LA OFERTA

La propuesta deberá contener:



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

1) **Constancia de adquisición de los Pliegos** de la presente Licitación Pública.

2) **Estados contables**: Presentar Estados Contables de los dos (2) últimos ejercicios. Todas las presentaciones deberán contar con dictamen de razonabilidad (no certificación literal) de Contador Público cuya firma debe estar legalizada por el Consejo Profesional respectivo.

Junto a los referidos estados contables se deberá presentar una planilla con los mismos requisitos del párrafo anterior, según detalle:

1. Patrimonio Neto de la sociedad no inferior a Pesos Tres Millones (\$3.000.000.-) En caso de UTE se sumaran las 2 (dos) empresas de Mayor Patrimonio neto.
2. Promedio de las ventas del último año referidas a servicios gastronómicos, discriminadas mensualmente, mayor a Pesos Ocho Millones (\$8.000.000.-). En caso de UTE, se tendrá en cuenta el monto que resulte de sumar las ventas mensuales de las 2 (dos) empresas de mayor Patrimonio neto.
3. Índice de Solvencia (Patrimonio Neto sobre Activo Total) no menor a 0.30.
4. Índice de Liquidez (Activo corriente sobre Pasivo corriente) mayor a 1.00.
5. Índice de Endeudamiento (Deuda Bancaria y Financiera sobre Patrimonio Neto) no mayor a 1.00.
6. Dos de los tres últimos balances anuales deben haber arrojado ganancia (resultados positivos).

En caso de tener deuda en el sistema financiero, la misma deberá estar calificada en situación 1 en la "Central de deudores del sistema financiero" del Banco Central de la República Argentina.

IMPORTANTE: Los valores de los ítems aquí considerados son requisitos indispensables para presentar la oferta. Aquellas empresas que NO cumplan



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

con al menos uno de los valores de los ítems mencionados NO serán consideradas a efectos de la adjudicación.

En el caso de las Uniones Transitorias de Empresas (U.T.E.):

- a) Se deberá acompañar Declaración Jurada que contenga el compromiso de su constitución, en caso de resultar Adjudicataria.
- b) Los Índices mencionados arriba deberán ser cumplimentados en forma particular por cada una de las empresas que la integran.

3) **Antecedentes de Prestaciones:** Presentar antecedentes de prestaciones de servicios de alimentación en el ámbito público o privado.

Las certificaciones deberán ser expedidas de la Institución respectiva, podrá tener como máximo hasta Noventa (90) días de expedida al momento de su presentación y en ellas deberá constar:

Presentar antecedentes de prestaciones en servicios gastronómicos, de más de 1.000 raciones simultáneas, no inferiores a tres (3) años. Las certificaciones deberán ser expedidas en papel membretado "**original**" de la Institución respectiva, y en ellas deberá constar:

- Período que abarcó el servicio.-
- Tipo de servicio realizado y cantidad simultánea de personas atendidas.-
- Concepto que mereció la prestación por parte de la Institución donde se realizó.-

4) **Antecedentes Bancarios:** Presentar una certificación de entidad bancaria donde conste el tipo de cuenta con la que opera y el concepto que el banco tiene de la empresa.

5) **Declaración Jurada de libre deuda de Obra Social y Sindical.**



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

6) **Constancia/s de visita/s:** “Originales” de las constancias de visitas entregadas por la Subsecretaría de Deportes. Caso contrario deberá presentar una declaración jurada donde conste tener conocimiento del estado que se encuentra el lugar de prestación del servicio.

7) **Habilitación de la planta de elaboración y Declaración Jurada:** Fotocopia de la Habilitación o inicio de trámite de Habilitación a nombre del oferente de la planta elaboradora de comidas propia o contratada otorgada por los organismos técnicos municipales, provinciales, nacionales o de este gobierno, competentes en la ciudad donde esté ubicado el local para la elaboración de comidas de consumo con capacidad de elaboración similar o mayor a la cantidad de raciones de la posible adjudicación, en el rubro pertinente a la actividad específica que se contrata. Fotocopia del Contrato de Locación por el término de la prestación.

Detalle de: instalaciones, superficie cubierta, equipos gastronómicos, cámaras frigoríficas en buen estado de funcionamiento y con detalle de sus características técnicas.

8) **Declaración Jurada que la planta propia o contratada, no será compartida con otra empresa oferente durante la duración del contrato.**

Nota: En caso que la planta propia o contratada se encontrare fuera del territorio de la Ciudad de Buenos Aires, deberá estar instalada a no más de (30) Km. desde el Km. 0 de la Ciudad de Buenos Aires. Dicha planta podrá estar sujeta a verificación por funcionarios de la Subsecretaría de Deportes del Ministerio de Desarrollo Económico del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

9) **Declaración Jurada:** Deberá constar que el oferente dispondrá de vehículo/s propios o por él contratados, con equipos de frío a fin de dar cumplimiento con el servicio, conforme lo estipulado en los Anexos. Los



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

mismos deberán encontrarse habilitado/s por los Organismos Técnicos competentes para el transporte de comidas elaboradas o sustancias alimenticias, víveres frescos y secos. A tal fin deberá adjuntar fotocopia certificada de los Títulos de propiedad de los vehículos a su nombre y en caso de ser contratados, fotocopias de los Títulos de propiedad de los vehículos a contratar adjuntando convenio con la empresa que proveerá los vehículos en el que se compromete a facilitarlos con exclusividad al oferente por un período no menor a la duración de la presente licitación. Asimismo deberá adjuntar fotocopias certificadas de la habilitación del o los vehículos por Organismos Técnicos competentes. No serán considerados los vehículos declarados respecto de los cuales no se acompañe la documentación requerida.

10) **Declaración Jurada:** Donde el oferente deberá declarar que contará con Servicio de Control de Calidad propio o por él contratado. En ambos casos deberá agregar Currículum del o los contratados, junto con Matrícula habilitante para tal fin. En caso de ser profesional en relación de dependencia se deberá adjuntar certificación de Escribano Público, en la que se indique desde cuando el profesional se encuentra como dependiente del oferente. En caso de servicio contratado se deberá adjuntar nota firmada por el profesional (junto con Matrícula habilitante) en la cual se comprometa a prestar sus servicios al oferente durante todo el transcurso de la contratación.

11) **Declaración Jurada:** donde indicará la cantidad de raciones completas diarias que estará en condiciones de abastecer.

12) **Declaración Jurada:** indicar los domicilios de oficinas administrativas y planta elaboradora.

13) **Garantía de oferta,** de acuerdo a lo prescripto en el presente Pliego.

14) **Declaración Jurada:** De no tener demanda, arbitraje u otro tipo de litigio pendiente que involucre o pueda tener impacto sobre más del cincuenta por ciento (50%) del activo total de la empresa.



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

15) **Declaración Jurada de Aptitud para Contratar:** (Anexo I Pliego Único Bases y Condiciones Generales). En el caso de UTE deberá ser presentada por cada una de las empresas que la integran.

16) **Declaración Jurada:** De que para cualquier situación judicial que se suscite, el oferente acepta la competencia de los Juzgados en lo Contencioso Administrativo y Tributario de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, renunciando a cualquier otra jurisdicción o competencia En el caso de UTE ídem punto anterior.

PARA EL CASO QUE SE PRESENTEN U.T.E.

(Unión Transitoria de Empresas)

Las ofertas deberán contener, los documentos de constitución de la UTE en los que deberán constar:

| | |
|----|---|
| a) | El compromiso expreso de responsabilidad principal, solidaria e ilimitada de todas y cada una de las empresas que forman la UTE durante el proceso de Licitación, el cumplimiento de todas las obligaciones del contrato, su responsabilidad patronal, su responsabilidad frente a terceros y a todas las demás obligaciones y responsabilidades legales y contractuales. |
| b) | El compromiso de mantener la composición de la U.T.E. durante un plazo mayor a la duración del servicio, así como también de no introducir modificaciones en los estatutos de las empresas integrantes que importen una alteración de la responsabilidad sin la aprobación del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.- |
| c) | El oferente deberá designar uno o más representantes legales que acrediten mediante poder, otorgado por escritura pública, facultades suficientes para obligar a su mandante.- |
| d) | Los documentos por los que se confiere los poderes y por los que se constituye la U.T.E., deberá resultar que los otorgantes o firmantes lo |



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

| | |
|----|---|
| | hicieron legalmente, en ejercicio de las atribuciones que les corresponden como autoridades de cada una de las empresas en funciones, en el momento del acto respectivo.- |
| e) | Las empresas serán solidariamente responsables por el cumplimiento del Contrato en caso de adjudicación.- |

Art. 25º FALSEAMIENTO DE DATOS.

El falseamiento de datos dará lugar a la inmediata exclusión del oferente, sin lugar a la devolución de la garantía. Si la falsedad fuere advertida con posterioridad a la contratación, será causal de rescisión por culpa del contratista, con pérdida de la garantía de adjudicación del contrato, y sin perjuicio de las demás responsabilidades que pudieren corresponder.

Art. 26º CONOCIMIENTO DE LAS CONDICIONES.

La presentación de la oferta, importa de parte del oferente, el pleno conocimiento de toda la normativa que rige el procedimiento de selección, la evaluación de todas las circunstancias, la previsión de sus consecuencias y la aceptación en su totalidad de las bases y condiciones estipuladas, como así también la de las circulares con y sin consulta que se hubieran emitido, sin que pueda alegar en adelante su desconocimiento de las disposiciones legales aplicables, del contenido de los Pliegos que rigen la Licitación, como así también de las especificaciones técnicas y fácticas de la contratación.

Art. 27º CONSULTAS y ACLARACIONES. CIRCULARES.

Los OFERENTES acreditados y que hubieran cumplido con el procedimiento de registración y autenticación y autorización como usuario externo de B.A.C., podrán formular consultas y/o aclaraciones sobre el contenido de los PLIEGOS del presente llamado, a través del B.A.C., hasta SETENTA Y DOS (72) HORAS antes de la fecha prevista para el Acto de Apertura de las OFERTAS.



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Art. 28º CUMPLIMIENTO DE LOS TERMINOS DE LA LICITACIÓN.

Todas las ofertas deberán contener sin excepción la totalidad de los servicios cuya contratación se licita, bajo la modalidad descrita en el presente pliego. Bajo ningún concepto serán admitidas ofertas parciales. No serán admitidas ofertas que se aparten de los términos y condiciones de los pliegos, como así tampoco se admitirán ofertas alternativas.

Art. 29º PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS

La presentación de cada oferta se hará a través de los formularios electrónicos disponibles en BAC, cumpliendo todos los requerimientos exigidos en los Pliegos de Bases y Condiciones y adjuntando todos y cada uno de los documentos solicitados en ellas en soporte electrónico. Los documentos que por sus características deban ser presentados en soporte papel serán individualizados en la oferta y entregados en la Dirección General de Compras y Contrataciones hasta la fecha y hora establecida para la apertura de ofertas. Toda documentación e información que se acompañe, y que sea requerida en este Pliego deberá ser redactada en idioma castellano, a excepción de folletos ilustrativos, que podrán presentarse en su idioma original.

Art. 30º APERTURA DE OFERTAS

El acto de apertura de ofertas se efectuará a través del BAC, liberándose las ofertas en el día y hora establecidos en el presente Pliego, formulándose electrónicamente el Acta pertinente para conocimiento de los participantes y funcionarios (Art. 20 del Anexo I del Decreto N° 1145/09 y Art. 8 del Anexo I de la Resolución N° 1160/MHGC/11). Los oferentes pueden efectuar observaciones a las ofertas presentadas dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes a la apertura en la Dirección General de Compras y Contrataciones, sita en Avda. Rivadavia 524 Piso 1º - CABA.

Art. 31º.- VISTA DE LAS OFERTAS

El derecho de vistas con relación a las ofertas presentadas y admitidas en esta



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Licitación se registrá por la normativa contenida sobre el particular en la Ley N° 2.095 y su modificatoria Ley N° 4.764 y su Decreto Reglamentario N° 95/14..

Art. 32º EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

a) Revisión preliminar

En primer lugar, se procederá a descartar las ofertas que no cumplan con el requisito de precio máximo (**Art.23 del presente pliego de bases y condiciones particulares.**).

b) Evaluación técnica

En segundo lugar, se procederá a evaluar la oferta técnica en su conjunto, para lo cual la Comisión Evaluadora de Ofertas podrá solicitar información adicional o realizar visitas. Una vez realizado el análisis se procederá a descartar aquellas ofertas que no cumpliesen con los requisitos especificados en el presente pliego.

c) Evaluación de antecedentes empresarios

Se evaluarán los antecedentes de la empresa y la calidad de prestaciones.

d) Oferta

En cuarto lugar, se procederá a evaluar la mejor oferta económica.

Art. 33º ESTUDIO DE LA DOCUMENTACIÓN

Realizada la apertura, la Comisión Evaluadora de Ofertas que designe el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, analizará y evaluará toda la documentación exigida y presentada por los oferentes. Sin perjuicio de ello, el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires se reserva el derecho de solicitar información complementaria del concepto de servicio a cualquier ente público o privado, en el que los oferentes hubiesen prestado un servicio similar.



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Art. 34º INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Para la evaluación de las ofertas, la Comisión de Evaluación podrá requerir de los oferentes, la información complementaria que estime necesaria para el cumplimiento de su cometido sin que ello afecte el derecho de igualdad entre ellos, ni altere los términos de las ofertas presentadas.

Art. 35º ACEPTACIÓN DE LAS OFERTAS

La información ingresada en el portal de Buenos Aires Compras (BAC), será analizada evaluando los antecedentes de los oferentes, la aptitud de los mismos, las propuestas presentadas y los demás aspectos formales contenidos en cada oferta. Serán rechazadas aquellas ofertas que no se ajusten estrictamente a las exigencias formales y materiales exigidas en los Pliegos de Bases y Condiciones Generales y Particulares. El contenido de dichas ofertas será estudiado por la Comisión de Evaluación y calificadas por orden de mérito, teniéndose en cuenta para ello los antecedentes empresarios, técnicos y el precio cotizado.

Art. 36º RECHAZO.

El Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires 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.

Art. 37º PREADJUDICACIÓN

Se preadjudicará por renglón a la oferta más conveniente, entendiendo por tal la que cumpla con los requisitos establecidos en el presente pliego, los antecedentes, idoneidad y el precio ofertado, conforme los parámetros detallados en el Art. 32º del presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

En el supuesto de que por algún motivo cualquiera de él/los renglón/es



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

quedara/n desierto/s, se podrá adjudicar a la empresa que hubiera realizado la oferta más conveniente, siempre que cuenten con capacidad remanente, entendiéndose por tal la que surja de la diferencia entre las raciones oportunamente declaradas y las raciones correspondientes a los renglones preadjudicados, en la medida que cumpla con los requisitos de límite de cantidad de raciones y capacidad propia de abastecimiento.

En el caso que algunos de los renglones quedaran empatados, se procederá de la siguiente forma:

1º) Se solicitará mejoramiento de las ofertas empatadas en el renglón.

2º) En caso de que persista el empate, se procederá de acuerdo al Art. 106 Inc. d) punto 3, del Decreto N° 95/14 reglamentario de la Ley N° 2.095.

Finalmente, en el supuesto de que alguno de los renglones no fuera preadjudicado por ofertas inadmisibles, el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires procederá a convocar mediante notificación fehaciente, a las empresas que se encuentren en condiciones de efectuar nuevas propuestas, las que deberán obligatoriamente cotizar los mismos. En este caso será preadjudicado la oferta de menor precio ofertado.

La preadjudicación será publicada en la página de internet del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y en el Boletín Oficial de la Ciudad de Buenos Aires por el término de un (1) día.

Art. 38º IMPUGNACIÓN AL PLIEGO.

La impugnación al Pliego deberá ser acompañada con una garantía equivalente al 3% del monto total estimado de la contratación.

La impugnación al Pliego será tramitada conforme lo establece el Art. 20º a) del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales.

Art. 39º.- IMPUGNACIÓN A LA PREADJUDICACIÓN.



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

De conformidad con lo previsto en el art. 20 inc. b) del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales, los OFERENTES tendrán un plazo de hasta TRES (3) DÍAS para formular impugnaciones, contados desde su publicación a través de BAC, previo depósito de la garantía pertinente, el que será acreditado ante la Dirección General de Compras y Contrataciones de forma previa a formalizar la impugnación completando los formularios correspondientes mediante BAC.

Dado este supuesto, se resolverá conforme lo dispuesto en el Pliego Único de Bases y Condiciones Generales, en su Art. 20, inc. b), dando de esa manera intervención a la Procuración General de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

La impugnación al Pliego será tramitada conforme lo establece el Art. 20 inc. a) del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales.

De conformidad con lo dispuesto en el Art. 21 del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales, será condición de admisibilidad de las impugnaciones descriptas en el punto anterior el depósito equivalente al CINCO POR CIENTO (5%) del monto total de la oferta preadjudicada, el que será efectuado en la Cuenta Corriente N° 26.678/7 "Impugnaciones – Fondos en Garantía" abierta en el Banco Ciudad de Buenos Aires, Sucursal Centro, el que será reintegrado solamente en el caso que su impugnación prospere totalmente.

Previo a efectuar las impugnaciones mediante BAC en el plazo estipulado, el oferente deberá presentar en la sede de la Dirección General de Compras y Contrataciones dentro del plazo fijado a tal efecto, la fotocopia y original de la boleta de depósito, caso contrario no será considerada la impugnación.

Art. 40° ADJUDICACIÓN.

Vencido el plazo establecido para formular impugnaciones a la preadjudicación, el G.C.B.A. resolverá en forma fundada la adjudicación. Si se hubieren formulado impugnaciones contra la preadjudicación, éstas serán resueltas previa intervención de la Procuración General de la Ciudad de Buenos Aires, en el mismo acto que disponga la adjudicación, notificando dicho acto a todos los oferentes fehacientemente a través de BAC, publicándolo, asimismo, en el



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Boletín Oficial de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, en la página Web del Gobierno de la Ciudad y en el portal www.buenosairescompras.gob.ar. Los recursos contra a la adjudicación, tramitarán por expediente separado formado por las copias pertinentes, sin interrumpir la ulterior tramitación del expediente principal, de conformidad con lo prescripto por el D.N.U. N° 1510/GC BA/1997 aprobado por Resolución N° 41/LC ABA/98. La autoridad competente resolverá los recursos administrativos previo dictamen de la Procuración General de la Ciudad de Buenos Aires.

Art. 41º FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO.

El contrato se perfecciona con la notificación fehaciente de la orden de compra al adjudicatario a través de BAC, tal lo establecido en el Artículo 29 del Anexo I del Decreto N° 1.145-09 y Artículo 17 del Anexo I de la Resolución N° 1.160-MHGC -11.

Art. 42º LICITACIÓN PÚBLICA FRACASADA.

En caso de que los oferentes no reúnan las condiciones y requisitos mínimos que resulten indispensables para ser adjudicatarios, la Licitación será declarada fracasada, sin que ello de derecho a reclamación alguna por parte de los oferentes.

El G.C.B.A. se reserva el derecho de dejar sin efecto la Licitación Pública en cualquier momento del proceso previo a la adjudicación sin que ello genere derecho a reclamación por ninguno de los oferentes.

Art. 43º OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.

l) Tipos de menús a proveer:

Los menús a proveer se ajustarán estrictamente a las especificaciones técnicas establecidas en el ANEXO "A" que forma parte integrante del presente pliego, en el que se detalla, las preparaciones con los pesos netos en crudo y cocido de cada ingrediente.-



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Dichos menús, enumerados del 1 al 8 en el mencionado Anexo, serán servidos en forma consecutiva, según el orden allí consignado, salvo indicación expresa del Organismo Usuario que quedará asentada en el Libro de Órdenes, con veinticuatro (24) horas de anticipación.

Se indicarán las preparaciones dietotérapicas acompañadas de la prescripción médica o dando informe mediante el libro de órdenes.

Los menús solo podrán modificarse en los siguientes casos:

- a) En caso de fuerza mayor.-
- b) Cuando lo considere conveniente el responsable de alimentación de la Unidad Receptora, conforme las presentes cláusulas.

Toda modificación deberá contar obligatoriamente con la autorización del precitado responsable de alimentación. El cambio que se opere **no variará de modo alguno los valores adjudicados ni los nutricionales de las preparaciones.**

II) Provisión y calidad de las preparaciones:

El adjudicatario se obliga a suministrar el servicio cumplimentando las siguientes condiciones, de acuerdo a lo detallado y al Código Alimentario Argentino, en lo que corresponda:

Mercadería de primera calidad.-

Elaboración diaria a excepción de postres que requieran un enfriamiento, en cuyo caso el tiempo de preparación no será mayor de dieciocho (18) horas.-

Caracteres organolépticos satisfactorios.-

Óptimas condiciones de higiene, preparación y presentación.-

Perfecto estado de conservación.-

Temperatura adecuada.-

Aptas para el consumo.-

Para el caso de comidas preparadas que deban permanecer como máximo treinta (30) minutos a temperatura ambiente, en el momento de servirse no



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

deberán encontrarse a una temperatura inferior a los 65 °C.

Todas ellas deberán ser mantenidas en recipientes adecuados provistos de cubierta o protegidos por papel apto para usos alimentarios autorizado por el Código Alimentario Argentino, de acuerdo a las especificaciones de víveres que se detallan en el Anexo "B", que forma parte integrante del presente pliego.-

Todos los alimentos que no se consuman diariamente deberán desecharse.-

Las fechas de vencimiento que surjan de los envases contenedores de los alimentos a utilizar/consumir, deberá responder por lo menos a diez (10) días de anticipación a la fecha de efectiva utilización/consumo.

Todo lo no previsto en el presente pliego, en relación directa con las características para este tipo de aprovisionamiento, se regirá por lo previsto por el Código Alimentario Argentino en vigencia.-

III) Provisión de balanzas, equipo de refrigeración y termómetros:

A los efectos de la debida recepción del servicio, el adjudicatario deberá entregar, previo a dar comienzo a la prestación, al responsable de alimentación de cada Unidad Receptora, los siguientes elementos:

- a) **Una (1) balanza**, a fin de que este Gobierno pueda proceder a pesar las raciones y/o alimentos, cuando lo estime pertinente, tomándose como base el ANEXO "A", integrante del presente pliego.-

Cuando se comprobare en tres (3) raciones del servicio suministrado en un día determinado, y en los mismos componentes del menú, la existencia de faltante de gramaje, se aplicará la penalidad prevista. Se entenderá por falta de gramaje cuando el peso de un componente de la ración difiera en más del 10% (diez por ciento) por debajo del que se establece en este pliego. A tales efectos el plato único y el postre que integra el menú se considerará como componente independiente y susceptible de sanción. Lo mismo sucederá con cualquiera de los componentes que integran los menús de desayuno y merienda.

Dicha balanza deberá ajustarse a los siguientes requisitos:

- ❖ Ser de hasta dos (2) kilogramos de capacidad, con sensibilidad de hasta un (1) gramo.-



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

- ❖ Encontrarse en todo momento en perfecto estado de funcionamiento.
- b) **El/los equipo/s de refrigeración necesario/s, con capacidad para mantener el agua que se consumirá durante el día.** Para ello, se le asignará un lugar dentro de las instalaciones de la Unidad Receptora, que se encontrará bajo la salvaguarda y responsabilidad del adjudicatario.-

El/los equipo de refrigeración/s provisto/s deberá/n encontrarse en todo momento en perfecto estado de funcionamiento, corriendo por cuenta del adjudicatario el mantenimiento y/o reparación de/los mismo/s.-

La cantidad de equipos será determinada por el encargado de alimentación según las necesidades de los comensales.

- c) **Un (1) termómetro específico (pincha carne)** para medir el núcleo geométrico del alimento la temperatura del mismo.-

Los rangos deberán ser: De - 3° a 150° C.-

En caso de desperfectos de los elementos mencionados (balanzas, equipo de refrigeración y termómetros), el adjudicatario deberá proceder a su reparación o reemplazo, previo a efectuar la entrega siguiente.-

Al terminar el contrato, el adjudicatario retirará la balanza, el/los equipo de refrigeración y termómetros, los que continuarán siendo de su propiedad.-

IV) Utensilios de cocina y vajilla:

El adjudicatario deberá proveer al inicio del servicio, la vajilla que detalla en el ANEXO "A" que integra el presente pliego.

V) Retiro de vajilla para su limpieza:

El adjudicatario deberá proceder a retirar, diariamente, la vajilla para su limpieza, la que se encontrará a su cargo.

VI) Limpieza, higiene, uso de locales, desinsectización y desratización:

Limpieza e higiene:

El adjudicatario deberá realizar la limpieza de todos los locales donde los comensales desayunen, almuercen y merienden, conforme al ANEXO "C" que



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

integra el presente pliego, como así también los vehículos con los que transporte mercaderías, plantas elaboradoras y depósitos que utilice, teniendo la responsabilidad de la afectación del personal, el aprovisionamiento y los gastos que demande la adquisición de los elementos destinados para el logro de tal fin.-

Cuando la comida sea servida al aire libre, una vez concluido el desayuno, almuerzo y/o merienda, el adjudicatario deberá efectuar la limpieza del sector utilizado, dejando el mismo en perfectas condiciones de higiene.-

El personal que afecte para la organización de la limpieza deberá cumplir con lo prescripto en el Código Alimentario Argentino en vigencia (Art. 138 Punto 11 in fine) que dice: ...el personal que sirve al público o manipula alimentos no podrá ser utilizado para la higienización del local, inodoros, retretes, pisos, muebles, escupideras, etc., tarea que deberá encomendarse exclusivamente a los peones de limpieza.-

Los residuos que se originen como consecuencia de la limpieza, deberán ser recolectados y colocados en las bolsas correspondientes, que serán provistas por el adjudicatario, ajustadas estrictamente a las Ordenanzas vigentes.-

Éstas, una vez completas, deberán colocarse en los recipientes correspondientes para ser retiradas por la empresa encargada de la recolección de los residuos de esta Ciudad.-

Uso de Locales

El adjudicatario no podrá disponer de los locales ni de su personal para otro uso o actividad que el que le ha sido adjudicado estrictamente en el presente pliego.

Desinsectación y Desratización.

A solicitud de la Unidad Receptora, el adjudicatario deberá efectuar la



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

desinfección, desinsectización y desratización de todos los sectores que se les ceden en uso, para la efectiva realización de la prestación, mediante empresas habilitadas por el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y en un todo de acuerdo con las Ordenanzas vigentes y las que se dicten en el futuro y con productos autorizados por el A.N.M.A.T.

La Unidad Receptora le comunicará por medio del Libro de Órdenes la oportunidad en la cual deberá proceder a realizar los trabajos mencionados.-

VII) Del Personal:

El adjudicatario deberá dar cumplimiento a lo estatuido en el Art. 43° de la Constitución de la Ciudad de Buenos Aires.-

Su personal deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Mayor de dieciocho (18) años de edad.
- Contar con libreta sanitaria, habilitante y actualizada.
- Contar con certificado de curso de manipulación de alimentos.
- Ser competente en su cometido.

Habérselo capacitado con cursos en manipulación de alimentos y en normas de seguridad e higiene, cuyos contenidos mínimos se ajusten a los temas del ANEXO "C", que forma parte integrante del presente pliego.

Cantidad Mínima:

Deberá destacar la cantidad de personal que estime necesario para cumplimentar el servicio con eficacia en el transporte, entrega y distribución en mesas, la que como mínimo será de una (1) persona cada ochenta (80) comensales.-

En el caso del servicio para personas con necesidades especiales, la cantidad mínima de personal será de una (1) cada cincuenta (50) comensales. Dicho personal deberá ser estable atento al servicio que debe prestar.-

El adjudicatario deberá contar con personal "suplente", que cubra toda la prestación, ante posibles inasistencias de las personas destacadas como



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

“titulares”.-

Nóminas:

Previo a comenzar la prestación, Cinco días previos a comenzar la prestación, el adjudicatario deberá presentar en el Organismo Usuario y en cada Unidad Receptora, una nómina de su personal, en la cual constarán, los siguientes datos actualizados de cada uno de ellos:

Apellidos

Nombre

Edad

Sexo

Nacionalidad

Tipo y número de documento de identidad, expedido por autoridad argentina

Domicilio real

Función que desempeña

Exámenes preocupacionales y/o periódicos

Aseguradora de riesgo de Trabajo.

Dicha nómina deberá contener obligatoriamente los datos de los representantes autorizados, la que será actualizada dentro de las veinticuatro (24) horas en que se produzca alguna variante en su dotación. Dichas variantes deberán ser notificadas fehacientemente al Organismo Usuario y a la Unidad Receptora simultáneamente.-

Libretas Sanitarias:

Todo el personal deberá contar con la correspondiente Libreta Sanitaria habilitante, otorgada por el Ministerio de Salud de este Gobierno, actualizada.-

El adjudicatario deberá presentar **todas las Libretas del personal que destaque para la realización del servicio, junto con una fotocopia de las mismas**, en el momento en que se entregue la nómina. Una vez que el



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Organismo Usuario verifique la autenticidad de los documentos, devolverá al adjudicatario los originales.-

Las citadas libretas deberán encontrarse siempre a disposición del responsable de alimentación de la Unidad Receptora y demás autoridades competentes para controlar el servicio.-

Vestimentas y Accesorios:

Deberá proveer a su personal de todas las prendas de vestir y accesorios que sean necesarios para la función que desempeñen, ajustada a las condiciones que exige la reglamentación vigente.-

El personal deberá presentarse a tomar servicio con su vestimenta completa y en perfectas condiciones de presentación e higiene, en colores claros (Código Alimentario Argentino).-

El personal deberá tener el pelo corto o recogido cubriendo íntegramente su cabeza con gorro o cofia, usar barbijo y guantes descartables.

El adjudicatario será responsable de no permitir trabajar sin tomar los resguardos que correspondan, a ningún manipulador que padezca o sea vector de enfermedades de transmisión alimentaria, posea heridas, infecciones cutáneas, llagas, diarreas, enfermedades respiratorias, etc. De haber padecido alguna enfermedad, deberá presentar el alta médico correspondiente.-

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:

- ❖ Nombre de la Empresa
- ❖ Apellido/s Nombre/s de la persona
- ❖ Función que desempeña



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Comportamiento y Lugares de Circulación:

El comportamiento del personal deberá ser en todo momento correcto y eficiente, pudiendo las autoridades de la Unidad Receptora emplazar a la empresa, para la separación perentoria de aquél que no lo hiciera.

Además, deberá permanecer en sus respectivos lugares de trabajo, evitando su vinculación con el personal del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, salvo en los casos que así lo exijan razones de servicio.- No se permitirá que el personal destacado realice algún tipo de actividad que no sea la estrictamente vinculada con el presente servicio.-

Representantes y Servicio de Control de Calidad:

I) Representantes:

La firma adjudicataria designará fehacientemente en el Libro de Ordenes, previo a dar comienzo a la prestación, personas con las siguientes facultades:

a) Representante responsable:

De la dotación destacada en la Unidad Receptora, deberá designar un representante responsable, quien permanecerá en el establecimiento durante el período de la prestación, con facultades de decisión, a los efectos de coordinar y asegurar el cumplimiento de la prestación, como así también tomar conocimiento de las novedades que le imponga la Dirección de la Unidad Receptora y el responsable de alimentación.-

b) Representantes técnicos:

Se entenderá como representante técnico al profesional: Dietista, Nutricionista, Licenciado en Nutrición, Ingeniero de Alimentos, etc. con título habilitante.



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

A los representantes les será requerida su presencia cada vez que el responsable de alimentación de la Unidad Receptora, del Organismo Usuario y/o cualquier otro ente idóneo para controlar la prestación lo entienda conveniente, por lo que deberá contar con un sistema de radio llamada y/o telefonía celular móvil, en perfecto estado de funcionamiento.

La numeración y/o código de llamada, deberá quedar asentado en el Libro de Ordenes, previo a dar comienzo a la prestación. Toda modificación deberá notificarse a las autoridades pertinentes y quedará perfeccionada por el mismo medio.

Deberá contar como mínimo con 1 (un) representante técnico por renglón.

II) Servicio de Control de Calidad:

Asimismo, deberá contar con un Servicio de Control de Calidad, propio o por él contratado, el que deberá remitir mensualmente a la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria los informes referidos a lo actuado por dicho servicio.

VIII) Habilitación de un “Libro de Ordenes”:

A los efectos de asentar las observaciones que el responsable de alimentación de la Unidad Receptora estime corresponder, el adjudicatario proveerá al establecimiento, con una antelación no menor de setenta y dos (72) horas a la fijada para el comienzo de la prestación, de un (1) LIBRO DE ACTAS con hojas numeradas e identificadas: **una (1) como “original” y una (1) como “duplicado”** las que serán distribuidas de la siguiente manera:

- ⇒ **El original:** Quedará en el Libro.
- ⇒ **El duplicado:** Se le entregará al representante responsable de la empresa en el momento de notificarse.



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

IX) Continuidad del servicio:

- a) En caso que el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires deba rescindir el contrato como consecuencia de alguna o algunas de las causales establecidas en el presente pliego de bases y condiciones, o que el adjudicatario se encontrara obligado a suspender el servicio por acontecimientos de fuerza mayor debidamente justificados, este Gobierno procederá a convocar mediante notificación fehaciente a las firmas adjudicatarias que estuvieran prestando el servicio en las otras Unidades Receptoras, teniendo en cuenta la capacidad técnica declarada en su oferta, a efectuar nuevas propuestas que tendrán como precios unitarios máximos los que hubieran sido adjudicados oportunamente.

Este procedimiento de emergencia se materializara dentro de las cuarenta y ocho (48) horas posteriores a la rescisión del contrato.

- b) Al adjudicatario le queda prohibida la transferencia total o parcial del contrato suscripto con el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires a terceras personas por cualquier título, sin la previa anuencia de la autoridad competente.-

Art. 44º VARIACIÓN DE LAS RACIONES.

El Organismo Usuario se reserva el derecho de modificar la cantidad de raciones a entregar.

Tal modificación será asentada en el Libro de Órdenes, quedando el adjudicatario obligado a cumplir la prestación de las nuevas cantidades, en la próxima entrega.

Asimismo se reserva el derecho de establecer nuevas sedes, no previstas en el diagrama discriminado en las presentes cláusulas, dentro del ámbito de la Ciudad de Buenos Aires, circunstancia que será notificada al adjudicatario con



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

un lapso no inferior a setenta y dos (72) horas, mediante la pertinente Cédula de Notificación.-

Las modificaciones señaladas no provocarán de modo alguno alteraciones en los precios adjudicados.

Art. 45° MODIFICACIÓN DE LOS MENÚES

Si se produjera algún inconveniente con los alimentos o comidas (ej.: si no fueran aceptados por los comensales), el Organismo Usuario podrá modificar los menús determinados en el "ANEXO A", manteniendo los mismos valores nutritivos y calóricos y sin modificar los precios adjudicados.

Toda modificación será notificada al adjudicatario por medio del "Libro de Ordenes", con una antelación no menor de veinticuatro (24) horas a la fecha determinada para la elaboración del nuevo menú.-

A solicitud de la Unidad Receptora y con prescripción médica el adjudicatario deberá proveer los menús necesarios para atender los regímenes especiales de alimentación. Dichas comidas especiales tendrán el mismo precio que la ración común.-

Art. 46° FISCALIZACIÓN

Todos los servicios de la prestación, serán objeto de una permanente fiscalización por parte del Organismo Usuario del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Además, el adjudicatario deberá permitir que durante los trabajos de carga, descarga, ingreso y egreso de mercaderías y elementos, entrada y salida del personal, las citadas autoridades puedan practicar las inspecciones que juzguen pertinentes, lo mismo respecto de las plantas elaboradoras.

Art. 47° CONTROL DE CALIDAD E HIGIENE

Los responsables de la Unidad Receptora supervisarán la recepción y distribución de las raciones, como así también las condiciones de higiene de las mismas; labrando las actas por incumplimiento, cuando éstos se



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

produjeran, dejándolas asentadas en el Libro de Ordenes. Respecto a las aptitudes bromatológicas de las partidas de comida, intervendrán directamente los Órganos de Control competentes del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.-

Asimismo para el presente servicio se tendrá en cuenta lo establecido en la Resolución N° 6.216-SSAR-95.

SEGUROS:

Art. 48º Accidentes de Trabajo:

La firma adjudicataria será responsable de su personal por accidentes de trabajo, para lo cual deberá contratar un seguro que cubra la totalidad de las obligaciones fijadas por la Ley sobre Riesgos de Trabajo N° 24.557, modificada por la Ley N° 26.773 sus modificatorias y sus Decretos Reglamentarios

El seguro deberá cubrir los riesgos y accidentes de trabajo y/o enfermedades profesionales e inculpables amparando las indemnizaciones por incapacidad permanente, parcial y absoluta, incapacidad temporaria y/o muerte, accidente "in itinere" y prestación médico-farmacéutica y toda otra contingencia y/o prestación contemplada en la Ley N° 24.557 modificada por la Ley N° 26.773 sus modificatorias y sus Decretos Reglamentarios, por el monto máximo que fijara la legislación vigente.

Art. 49º Responsabilidad Civil comprensiva:

El adjudicatario deberá contratar un (1) seguro de Responsabilidad Civil por hecho y por persona, por la suma mínima de \$1.000.000.-(PESOS UN MILLON) que cubra los riesgos de responsabilidad civil, por los daños que, como consecuencia de la prestación del servicio que se contrata, se ocasionen a personas, cosas y/o bienes de terceros y/o del Gobierno de la Autónoma Ciudad de Buenos Aires, debiendo ser endosadas las correspondientes pólizas a favor del mismo, sin restricción de ninguna naturaleza y/o especie.

En caso que el monto del mismo no alcanzare a cubrir los daños provocados, la diferencia resultante correrá por parte del adjudicatario.



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Art. 50º Renovación de pólizas:

Si durante la prestación del servicio, se produjera el vencimiento de las pólizas a que se refieren los Artículos precedentes, el adjudicatario estará obligado a constituir nuevos seguros hasta la finalización efectiva de los trabajos encomendados, con una antelación no menor a cuarenta y ocho (48) horas a la fecha de vencimiento de las mismas.

La no actualización de dichas pólizas dará lugar a la interrupción de la prestación, pudiendo dicha situación provocar la rescisión contractual.

Art. 51º Contratación de los seguros:

A fin de garantizar la solvencia y regularidad de la Aseguradora que contrate la adjudicataria, se establece como requisito que las pólizas de seguro sean contratadas con aseguradoras que se encuentren inscriptas en las respectivas Superintendencias de Seguros de la Nación Argentina, teniendo una calificación "A", ó superior a esta y contar con un Patrimonio Neto no inferior a Pesos Doscientos Cincuenta Millones (\$ 250.000.000.-) al cierre del último ejercicio económico aprobado por la Superintendencia de Seguros de la Nación.

Art. 52º Término para constituir los seguros:

Los requisitos exigidos para la constitución de los seguros, deberán ser cumplimentados por el adjudicatario con una antelación no menor de cuarenta y ocho (48) horas de la fecha fijada para la prestación del servicio.- El incumplimiento dentro del plazo fijado para la presentación de las pólizas, motivará en todos los casos la postergación del comienzo de la prestación del servicio y la consiguiente aplicación de las sanciones a que se hará pasible.

Art. 53º PENALIDADES:

El incumplimiento en término de las obligaciones del contrato coloca al adjudicatario en estado de mora automática y, por lo tanto, sujeto a la



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

aplicación de las sanciones establecidas en los artículos siguientes

CAUSALES

DETERMINACIÓN DE MONTOS

| | |
|--|--|
| <p>Por no iniciar la prestación en la fecha establecida, por causas imputables al adjudicatario, por cada día de demora:</p> | <p>Doscientos por ciento (200%) del valor integral correspondiente a un (1) día de prestación.</p> |
| <p>Por no entregar las cantidades solicitadas de cada servicio, conforme las presentes cláusulas, por cada oportunidad:</p> | <p>Ciento Cincuenta por ciento (150%) del valor adjudicado del servicio de las cantidades no entregadas.</p> |
| <p>Por la entrega de servicios con componentes incompletos, o que no se ajusten a los que integran los menús requeridos, conforme al ANEXO "A" que integra el presente pliego, por cada oportunidad:</p> | <p>Cincuenta por ciento (50%) del valor adjudicado del servicio correspondiente.</p> |
| <p>Por presentar servicios de gramaje inferior al indicado para cada menú, conforme al ANEXO "A" que integra el presente pliego, por cada oportunidad:</p> | <p>Cincuenta por ciento (50%) del valor adjudicado, correspondiente al total de raciones del día del incumplimiento.</p> |
| <p>Por cada servicio entregado fuera de los horarios que se determinan</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Hasta quince (15) minutos: Cincuenta por ciento (50%).- |



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

| | |
|---|---|
| <p>en el ANEXO "D", se aplicarán las siguientes penalidades sobre el valor adjudicado del servicio correspondiente:</p> | <p>sobre el valor adjudicado del servicio correspondiente.</p> <ul style="list-style-type: none"> Hasta treinta (30) minutos: Cien por cien (100%) sobre el valor adjudicado del servicio correspondiente. |
| <p>Por no cumplimentar en debida forma la distribución y/o servido de las raciones a los comensales, por cada servicio:</p> | <p>Ciento Cincuenta por ciento (150%) del valor adjudicado del servicio afectado.</p> |
| <p>Por no presentar la comida cortada, conforme se exige en el Art. 8º, inciso d), por cada servicio.</p> | <p>Ciento Cincuenta por ciento (150%) del valor adjudicado, correspondiente al total de platos que debieran ser presentados cortados, el día de la infracción.</p> |
| <p>Por no proveer la vajilla que detalla el Anexo "A", por cada día:</p> | <p>Cincuenta por ciento (50%) del valor adjudicado, correspondiente al día de la infracción.</p> |
| <p>Por modificar el orden de los menús, establecido en el ANEXO "A" que integra el presente pliego, por cada oportunidad:</p> | <p>Cincuenta por ciento (50%) del valor adjudicado, correspondiente al total de raciones diarias.</p> |
| <p>Por no proveer los menús de regímenes especiales, tal como se exige en el presente Pliego, por</p> | <p>Cincuenta por ciento (50%) del valor adjudicado, correspondiente al total de raciones diarias.</p> |



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

| | |
|--|---|
| cada oportunidad: | |
| Por no permitir o entorpecer la fiscalización, por cada oportunidad: | Doscientos por ciento (200%) del monto total adjudicado, correspondiente al día de prestación en el que se produjo la infracción. |
| Por no contar o no encontrarse en buen funcionamiento alguno de los elementos exigidos en el Art. 43° inciso III) de las presentes cláusulas, por cada oportunidad y por elemento: | Cincuenta por ciento (50%) del valor correspondiente a un día de prestación. |
| Por transgredir alguna/s de la/s exigencia/s requerida/s en el Art. 43° incisos IV) y VI), por cada oportunidad: | Cincuenta por ciento (50%) del valor correspondiente a un día de prestación. |
| Por transgredir algunas de las exigencias respecto del personal, nómina y conducta, por cada oportunidad y/o por persona: | Cincuenta por ciento (50%) del valor adjudicado al servicio afectado. |
| Por no cumplimentar con la cantidad de personal asignado en la oferta, por cada persona faltante: | Treinta por ciento (30%) del valor adjudicado al total de las raciones diarias. |
| Por no presentar los informes del | \$2.000.- (PESOS DOS MIL). |



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

| | |
|--|--|
| servicio de Control de Calidad que se, por cada oportunidad: | |
| Por no contar con el Libro de Órdenes, por cada oportunidad: | Cincuenta por ciento (50%) del valor correspondiente a un (1) día de prestación. |
| Por no ajustarse a las exigencias respecto a los vehículos afectados a la prestación, por cada oportunidad: | Cincuenta por ciento (50%) del valor correspondiente al día en que se produjo la infracción. |
| Sin perjuicio de las penalidades que correspondan imponer, cuando la solución urgente de un problema requiera una erogación económica por parte del adjudicatario y éste no la efectuara dentro de las cuarenta y ocho (48) horas de notificado, el Organismo Usuario podrá autorizar la realización de los trabajos necesarios a costa de aquél, solicitando que tales importes le sean deducidos al adjudicatario de la factura siguiente. | |

Art. 54º SANCIONES:

Sin perjuicio de la aplicación de las penalidades antes mencionadas el cocontratante podrá ser pasible de la aplicación de las sanciones disciplinarias establecidas en la Ley N° 2095 su modificatoria Ley N° 4.764 y el Decreto N° 95/14.

Art. 55º APLICACIÓN DE PENALIDADES Y/O SANCIONES CONTRATOS EXTINGUIDOS:

Las multas y/o sanciones de las que pudiera resultar pasible la



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

contratista, serán aplicadas aún cuando el contrato se encuentre rescindido y/o extinguido; ello en tanto que el hecho motivador hubiere ocurrido durante la vigencia del contrato.

Art. 56° RESCISION:

El Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires podrá rescindir el contrato de pleno derecho, cuando se produjera, alguna de las siguientes causales:

- a) Cuando alcanzado un plazo máximo de un (1) día, el adjudicatario no hubiere iniciado el servicio en la fecha establecida para ello.
- b) Cuando alcanzado un plazo máximo de un (1) día, el adjudicatario no hubiere renovado las pólizas de los seguros vencidos, según se establece en el presente Pliego.
- c) Cuando el adjudicatario no hubiere cumplimentado con la constitución de la Garantía de Adjudicación, previo a iniciar el servicio, conforme se exige en las presentes cláusulas.
- d) Cuando el adjudicatario acumule la aplicación de cinco (5) de cualesquiera de los incumplimientos penalizados en el Art. 53°.-

Art. 57° EXTINCIÓN

Serán causales de extinción del contrato las siguientes:

- a) Expiración del plazo del contrato, según lo estipulado en el presente pliego;
- b) Mutuo acuerdo, previa autorización legal o administrativa que resulte corresponder;
- c) Quiebra del contratista;



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

d) Rescisión por incumplimiento del contratista, en los términos del presente Pliego.

Art. 58º PAGO DEL SERVICIO

El GCABA depositará, en la cuenta que el adjudicatario oportunamente declare de conformidad con los Art. 28 y 29 del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales, la totalidad del valor de la prestación, una vez recibida la factura de parte de la adjudicataria, documento que deberá responder al servicio real prestado en el período facturado. El GCABA no asegura mínimos, abonando los servicios efectivamente realizados.

El Pago del Servicio será efectuado de acuerdo a las disposiciones contenidas en los Arts. 26, 27, 28 y 29 del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales.

Art. 59º.- AUTORIDAD DE APLICACIÓN DEL CONTRATO:

La Subsecretaría de Deportes o el Organismo en quien éste delegue tales facultades será el área a cargo del control de cumplimiento del contrato.

Art. 60.- REDETERMINACIÓN DE PRECIOS DEL CONTRATO:

Es de aplicación a la presente licitación la ley N° 2.809, con sus modificatorias y su reglamentación.

| Rubro | Descripción | Ponderación |
|--------------------------------------|---|-------------|
| Mano de Obra | Básico CCT N° 401/05- Categoría camarero | 30% |
| Materia Prima | Índice de precios internos mayoristas (IPIM) - Alimentos y bebidas (15) | 60% |
| Gastos de Distribución | Índice de precios al consumidor – Transporte | 5% |
| Gastos Grales. Directos e Indirectos | Índice de precios internos mayoristas (IPIM) - Nivel general | 5% |



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Art. 61º.- Para consultas técnicas o administrativas, comunicarse con la Mesa de Ayuda BAC al Tel. 5236-4800 al 4810 Opción: 8. O enviar un mail a: mesadeayudabac@dguiaf-gcba.gov.ar.



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

| <u>LUGARES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO</u> | | |
|--|---------------|--------------------|
| RENGLON | SEDE | Dirección |
| 1 | SARMIENTO | AV. BALBIN 4750 |
| 2 | AVELLANEDA | AV. LACARRA 1257 |
| 3 | CHACABUCO | AV. EVA PERON 1410 |
| 4 | MARTIN FIERRO | ORURO 1300 |
| 5 | RAMSAY | RAMSAY 2256 |
| 6 | M. FIERRO | ORURO 1300 |
| 7 | M. FIERRO | ORURO 1300 |
| 8 | M. FIERRO | ORURO 1300 |
| 9 | M. FIERRO | ORURO 1300 |
| | | |
| | | |
| | | |

| RENGLON | Tipo de servicio | SEDE | RACIONES |
|---------|------------------|------------|----------|
| | | | TOTALES |
| 1 | A | SARMIENTO | 4750 |
| 2 | A | AVELLANEDA | 3560 |
| 3 | A | CHACABUCO | 5700 |
| 4 | A | M. FIERRO | 4750 |
| 5 | A | RAMSAY | 9500 |
| 6 | B | M. FIERRO | 3500 |
| 7 | C | M. FIERRO | 16000 |
| 8 | D | M. FIERRO | 1000 |
| 9 | E | M. FIERRO | 1200 |
| | | | |
| | | | |



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

FORMA DE PRESENTACION DE LAS PREPARACIONES tipo A

Los elementos adicionales a proveer serán:

Vasos : De plástico descartables con capacidad de al menos 200 cc.

Cubiertos (cuchillos y tenedores): De plástico descartables.

Servilletas: De papel descartables.

Platos: de poliestireno expandido descartables.-

Manteles: descartables de polietileno o papel.

En referencia a la merienda– desayuno

La leche chocolatada deberá proveerse en envases tetra brik (UAT) de 200 cc (doscientos centímetros cúbicos) como mínimo, o en envase tetra brik (UAT) de 1000 cc (mil centímetros cúbicos), en ambos casos refrigerada entre 8 y 15 grados centígrados.

El jugo bebible deberá proveerse en envases de al menos 200cc (doscientos centímetros cúbicos) en envase tetrabrik con sorbete y refrigerado entre 8 y 15 grados centígrados.

La empresa deberá proveer 200cc por ración de agua caliente para preparar infusiones, y té o mate cocido en saquitos, una unidad por ración.

Las reposterías y galletitas deberán presentarse en forma individual en sus envases de origen en donde cada uno deberá contener su rótulo de acuerdo a las normas actuales del código alimentario argentino.

Galletitas, reposterías, leches y jugos deberán contar como mínimo con 10 (diez) días de antelación a su fecha de vencimiento.

Los envases deberán presentarse en correctas condiciones higiénico sanitarias.

La empresa prestadora distribuirá los servicios en el lugar y horario que el responsable de alimentación indique.

En referencia al almuerzo

El peso de la ración servida de los menús se refiere al peso cocido del plato principal sin tener en cuenta el pan y la fruta. El peso final de la ración servida debe respetar la



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

cantidad de ingredientes que componen el menú. Cualquier adecuación del gramaje en función de la edad y requerimiento del colono la indicará el nutricionista responsable de alimentación.

La empresa deberá contar con sobres de sal individuales para proveer a los comensales que deseen agregar sal a la comida. No se podrán servir en la mesa envases abiertos de productos alimenticios como sal, azúcar, queso rallado, etc. Cada condimento debe ser colocado por personal de la empresa en el plato servido.

Las porciones de pollo (pechuga) o carne deberán presentarse enteras salvo el porcentaje indicado como cortada, el cual puede ser modificado por el nutricionista responsable.

Los gramajes estipulados en peso cocido no incluyen el líquido libre que contiene la preparación.

En cuanto al agua mineral:

Debe entregarse a diario 2 lts. (dos litros) de agua mineral o mineralizada en su envase de origen cerrado, en donde cada uno deberá contener su rótulo de acuerdo a las normas actuales del código alimentario argentino. Debe estar refrigerada a no más de 15 grados centígrados y en estado líquido. La empresa prestadora deberá distribuirla dentro del predio, en el lugar (puesto de hidratación) y horario que el responsable de alimentación indique.



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

LISTADO DE COMIDAS tipo A

TODOS LOS ALIMENTOS QUE FIGURAN EN ESTE ANEXO DEBEN RESPONDER A LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO EN VIGENCIA Y MARCAS DE PRIMERAS LINEAS.

DESAYUNO:

Menú 1

Jugo de manzana (200 cc)
Repostería tipo pepas (40 g)

Menú 2

Jugo de manzana (200 cc)
Repostería tipo pasta frola (40 g)

Menú 3

Jugo de manzana (200 cc)
Repostería tipo pepas (40g)

Menú 4

Jugo de manzana (200 cc)
Repostería tipo pasta frola (40 g)

Menú 5

Jugo de manzana (200 cc)
Repostería tipo pepas (40 g)

Menú 6

Jugo de manzana (200 cc)
Repostería tipo pasta frola (40 g)

Menú 7

Jugo de manzana (200 cc)
Repostería tipo pepas (40 g)

Menú 8

Jugo de manzana (200 cc)
Repostería tipo pasta frola (40g)



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

MERIENDA:

Menú 1

Leche chocolatada (200 cc)

Repostería tipo vainillas (2 unidades)

Menú 2

Leche chocolatada (200 cc)

Repostería tipo magdalenas (2 unidades)

Menú 3

Leche chocolatada (200 cc)

Repostería tipo vainillas (2 unidades)

Menú 4

Leche chocolatada (200 cc)

Repostería tipo magdalenas (2 unidades)

Menú 5

Leche chocolatada (200 cc)

Repostería tipo vainillas (2 unidades)

Menú 6

Leche chocolatada (200 cc)

Repostería tipo magdalena (2 unidades)

Menú 7

Leche chocolatada (200 cc)

Repostería tipo vainilla (2 unidades)

Menú 8

Leche chocolatada (200 cc)

Repostería tipo magdalena (2 unidades)

Listas de almuerzos



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

MENU N° 1

| Carne a la criolla con puré de papas, pan, fruta. | |
|---|------------------------|
| Alimento | PN cocido/ porción (g) |
| Carne (cuadril, nalga o paleta) | 150 g |
| Cebolla | 50 g |
| Ají rojo | 20 g |
| Ají verde | 20 g |
| Aceite | 20 cc |
| Sal, condimentos | Cantidad Suficiente |
| Papas | 300 g |
| Manteca | 20 cc |
| Pan Felipe | 1 unidad (50g) |
| Banana | 200 g |

Peso de la ración servida: 580 g.

Temperatura de servicio: 80°C

MENU N° 2

| Fideos tirabuzón con carne estofada y queso, pan, fruta fresca. | |
|---|------------------------|
| Alimento | PN cocido/ porción (g) |
| Paleta | 80 g |
| Tomate en salsa | 80 g |
| Cebolla | 25 g |
| Ají rojo | 10 g |
| Orégano | c/s |
| Pimentón | c/s |
| Fideos tirabuzón | 150 g |
| Queso rallado | 30 g |
| Aceite | 25 g |
| Sal | Cantidad Suficiente |
| Pan Felipe | 1 unidad (50g) |
| Banana | 200 g |

Peso de la ración servida: 400 g.

Temperatura de servicio: 70°C



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

MENU N° 3

| Pollo al horno con puré mixto, pan, fruta. | |
|--|------------------------|
| Alimento | PN cocido/ porción (g) |
| Pechuga | 150 g |
| Cebolla | 40 g |
| Ají rojo | 15 g |
| Condimentos | Cantidad suficiente |
| Calabaza | 150 g |
| Papa | 150 g |
| Aceite | 30 g |
| Sal, condimentos | Cantidad Suficiente |
| Pan Felipe | 1 unidad (50g) |
| Banana | 200 g |

Peso de la ración servida: 535 g.

Temperatura de servicio: 80° C

MENU N° 4

| Milanesa con puré de papas, pan, fruta. | |
|---|------------------------|
| Alimento | PN cocido/ porción (g) |
| Nalga | 150 g |
| Pan rallado | 50 g |
| Huevo | 15g |
| Papa | 300 g |
| Aceite | 30 g |
| Sal, condimentos | Cantidad Suficiente |
| Pan Felipe | 1 unidad (50g) |
| Banana | 200 g |

Peso de la ración servida: 545 g.

Temperatura de servicio: 65° C milanesas, 80° C pure

MENU N° 5

| |
|---|
| Capelletis con carne estofada y queso, pan, fruta fresca. |
|---|



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

| Alimento | PN cocido/ porción (g) |
|-----------------|------------------------|
| Carne | 100 g |
| Tomate en salsa | 100 g |
| Cebolla | 30 g |
| Ají rojo | 10 g |
| Orégano | c/s |
| Pimentón | c/s |
| Capelletis | 300 g |
| Queso rallado | 30 g |
| Aceite | 30 g |
| Sal | Cantidad Suficiente |
| Pan Felipe | 1 unidad (50g) |
| Banana | 200 g |

Peso de la ración servida: 600 g.

Temperatura de servicio: 70°C

MENU N° 6

| Pollo a la portuguesa con puré bicolor, pan, fruta. | |
|---|------------------------|
| Alimento | PN cocido/ porción (g) |
| Pechuga | 150 g |
| Cebolla | 30 g |
| Ají rojo | 15 g |
| Ají verde | 15 g |
| Tomate | 50 g |
| Aceite | 15 cc |
| Papas | 150 g |
| Calabaza | 150 g |
| Manteca | 20 cc |
| Pan Felipe | 1 unidad (50g) |
| Sal, condimentos | Cantidad Suficiente |
| Banana | 200 g |

Peso de la ración servida: 595 g.



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Temperatura de servicio: 80°C

MENU N° 7

| Carne al horno con puré mixto, pan, fruta. | |
|--|------------------------|
| Alimento | PN cocido/ porción (g) |
| Carne (cuadril, nalga o paleta) | 150 g |
| Cebolla | 40 g |
| Ají rojo | 15 g |
| Condimentos | Cantidad suficiente |
| Calabaza | 150 g |
| Papa | 150 g |
| Aceite | 30 g |
| Pan Felipe | 1 unidad (50g) |
| Sal, condimentos | Cantidad Suficiente |
| Banana | 200 g |

Peso de la ración servida: 545 g.

Temperatura de servicio: 80°C

MENU N° 8

| Milanesa con ensalada primavera, pan, fruta. | |
|--|------------------------|
| Alimento | PN cocido/ porción (g) |
| Cuadrada o pre elaborada | 150 g |
| Pan rallado | 50 g |
| Huevo | 15g |
| Zanahoria | 50 g |
| Papa | 150 g |
| Arvejas | 25 g |
| Choclo | 25 g |
| Aceite | 30 g |
| Queso rallado | 20 g |
| Sal, condimentos | Cantidad Suficiente |
| Pan Felipe | 1 unidad (50g) |
| Banana | 200 g |



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Peso de la ración servida: 515 g.

Temperatura de servicio: 65° C milanesas, 8° C ensalada primavera

Dietas especiales:

En todos los casos las dietas especiales se deben adecuar a la patología en la totalidad de la ración. En el listado de comidas se detallan los productos y preparaciones para las dietas.

Los desayunos y las meriendas deben contar con jugos y leches aptas para celíacos y dietéticas en cada caso correspondiente. Las galletitas y reposterías deben ser variadas a lo largo de cada semana. Si no existieran en el mercado tales galletitas en envases individuales, se pueden fraccionar en planta según el gramaje correspondiente para el menú convencional (40gr). Como sugerencia de productos para celíacos podrán considerar las marcas natuzen, santa maría, kapac, arrozen, alfajores de arroz aptos, Aglu, etc. Para diabéticos e hipocalóricos se pueden manejar galletitas dulces sin azúcar, con edulcorante y agregado de fibras.

Las galletitas de agua sin sal se aceptaran solo en el almuerzo, como reemplazo del pan para dietas hiposódicas.

La empresa deberá proveer a diario de 3 (tres) litros de té negro sin azúcar, sobres de azúcar, galletitas de agua y 1 (una) vianda de arroz blanco hervido (400 gr en cocido) con 1 (uno) sobre de aceite, cada 100 (cien) raciones para los casos nuevos especiales que lo requieran.



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Preparaciones dietoterápicas:

Deberán presentarse en envases individuales (vianda) con el nombre del destinatario y la prescripción dietoterápica. La dieta deberá ser entregada por el responsable del servicio al docente encargado del colono. El nutricionista a cargo puede solicitar dietas que no respondan a la tipificación que se enumera a continuación en caso que existiera alguna patología que lo demande.

En ningún caso se debe acompañar la dieta con pan, especialmente prestar mucha atención en caso de enfermedad celíaca.



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Todas las preparaciones son sin sal. La sal se debe aportar a parte en sobres individuales de 1 gr.

Menú 1

| Carne al horno con calabaza asada | |
|-----------------------------------|-----------------------|
| Alimento | PN cocido/porción (g) |
| Cuadril | 200 g |
| Calabaza | 200 g |
| Aceite | 40 g |
| Banana | 200 g (1 unidad) |

Peso de la ración completa: 440 g.

Menú 2

| Pollo al horno con puré bicolor | |
|---------------------------------|-------------------|
| Alimento | PN cocido/porción |
| Pechuga | 200 g |
| Calabaza | 200 g |
| Papa | 100 g |
| Aceite | 30 g |
| Banana | 200 g (1 unidad) |

Peso de la ración completa: 530 g.

Menú 3

| Carne al horno con panache de verduras | |
|--|-------------------|
| Alimento | PN cocido/porción |
| Cuadril | 200 g |
| Calabaza | 100 g |
| Papa | 100 g |
| Zanahoria | 50 g |
| Acelga | 50 g |
| Aceite | 30 g |
| Banana | 200 g (1 unidad) |

Peso de la ración completa: 530 g.



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Menú 4

| | |
|-------------------------------------|-------------------|
| Pollo al horno con pure de calabaza | |
| Alimento | PN cocido/porción |
| Pechuga | 200 g |
| Calabaza | 300 g |
| Aceite | 30 g |
| Banana | 200 g (1 unidad) |

Peso de la ración completa: 530 g.

Menú 5

| | |
|-------------------------------|-------------------|
| Carne al horno con puré mixto | |
| Alimento | PN cocido/porción |
| Carne al horno | 200 g |
| Papa | 150 g |
| Calabaza | 150 g |
| Aceite | 30 g |
| Banana | 200 g (1 unidad) |

Peso de la ración completa: 530 g.

Mosaico:

Las empresas deberán exponer el mosaico de menús en el sector de servicio.

| Menú 1 | Menú 2 | Menú 3 | Menú 4 |
|---|---|----------------------------------|------------------------------|
| Jugo de manzana | Jugo de manzana | Jugo de manzana | Jugo de manzana |
| Pepas | Pasta frola | Pepas | Pasta frola |
| Carne a la criolla con puré de papas | Fideos tirabuzón con carne estofada | Pollo al horno con puré mixto | Milanesa con puré de papa |
| Banana | Banana | Banana | Banana |
| Leche | Leche | Leche | Leche |



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

| | | | |
|---------------------------------------|--|-------------------------------|---------------------------------|
| Chocolatada | chocolatada | chocolatada | chocolatada |
| Vainillas | Magdalenas | Vainillas | Magdalenas |
| Menú 5 | Menú 6 | Menú 7 | Menú 8 |
| Jugo de manzana | Jugo de manzana | Jugo de manzana | Jugo de manzana |
| Pepas | Pasta frola | pepas | Pasta frola |
| Capelletis con carne estofada y queso | Pollo a la portuguesa con puré bicolor | Carne al horno con puré mixto | Milanesa con ensalada primavera |
| Banana | Banana | Banana | Banana |
| Leche chocolatada | Leche chocolatada | Leche chocolatada | Leche chocolatada |
| vainillas | magdalenas | vainillas | magdalenas |



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

FORMA DE PRESENTACION DE LAS PREPARACIONES tipo B

Los elementos adicionales a proveer serán:

Vasos : De plástico descartables con capacidad de al menos 200 cc.

Cubiertos (cuchillos y tenedores): De plástico descartables.

Servilletas: De papel descartables.

Platos: de poliestireno expandido descartables.-

Manteles: descartables de polietileno o papel.

En referencia a la merienda– desayuno

La leche chocolatada deberá proveerse en envases tetra brik (UAT) de 200 cc (doscientos centímetros cúbicos) como mínimo, o en envase tetra brik (UAT) de



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

1000 cc (mil centímetros cúbicos), en ambos casos refrigerada entre 8 y 15 grados centígrados.

El jugo bebible deberá proveerse en envases de al menos 200cc (doscientos centímetros cúbicos) en envase tetrabrik con sorbete y refrigerado entre 8 y 15 grados centígrados.

La empresa deberá proveer 200cc por ración de agua caliente para preparar infusiones, y té o mate cocido en saquitos, una unidad por ración.

Las reposterías y galletitas deberán presentarse en forma individual en sus envases de origen en donde cada uno deberá contener su rótulo de acuerdo a las normas actuales del código alimentario argentino.

Galletitas, reposterías, leches y jugos deberán contar como mínimo con 10 (diez) días de antelación a su fecha de vencimiento.

Los envases deberán presentarse en correctas condiciones higiénico sanitarias.

La empresa prestadora distribuirá los servicios en el lugar y horario que el responsable de alimentación indique.

En referencia al almuerzo y la cena

El peso de la ración servida de los menús se refiere al peso cocido del plato principal, sin tener en cuenta el pan y la fruta. El peso final de la ración servida debe respetar la cantidad de ingredientes que componen el menú. Cualquier adecuación del gramaje en función de la edad y requerimiento del colono la indicará el nutricionista responsable de alimentación.

La empresa deberá contar con sobres de sal individuales para proveer a los comensales que deseen agregar sal a la comida. No se podrán servir en la mesa envases abiertos de productos alimenticios como sal, azúcar, queso rallado, etc. Cada condimento debe ser colocado por personal de la empresa en el plato servido.

Las porciones de pollo (pechuga) o carne deberán presentarse enteras salvo el porcentaje indicado como cortada, el cual puede ser modificado por el nutricionista responsable.

Los gramajes estipulados en peso cocido no incluyen el líquido libre que contiene la preparación.

En cuanto al agua mineral:



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Debe entregarse a diario 2 lts. (dos litros) de agua mineral o mineralizada en su envase de origen cerrado, en donde cada uno deberá contener su rótulo de acuerdo a las normas actuales del código alimentario argentino. Debe estar refrigerada a no más de 15 grados centígrados y en estado líquido. La empresa prestadora deberá distribuirla dentro del predio, en el lugar (puesto de hidratación) y horario que el responsable de alimentación indique.



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

LISTADO DE COMIDAS tipo B

TODOS LOS ALIMENTOS QUE FIGURAN EN ESTE ANEXO DEBEN RESPONDER A LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO EN VIGENCIA Y MARCAS DE PRIMERAS LINEAS.

DESAYUNO:

Menú 1

Jugo de manzana (200 cc)
Repostería tipo pepas (40 g)

Menú 2

Jugo de manzana (200 cc)
Repostería tipo pasta frola (40 g)

Menú 3

Jugo de manzana (200 cc)
Repostería tipo pepas (40g)

Menú 4

Jugo de manzana (200 cc)
Repostería tipo pasta frola (40 g)

Menú 5

Jugo de manzana (200 cc)
Repostería tipo pepas (40 g)

Menú 6

Jugo de manzana (200 cc)
Repostería tipo pasta frola (40 g)

Menú 7

Jugo de manzana (200 cc)
Repostería tipo pepas (40 g)

Menú 8

Jugo de manzana (200 cc)
Repostería tipo pasta frola (40g)



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

MERIENDA:

Menú 1

Leche chocolatada (200 cc)

Repostería tipo vainillas (2 unidades)

Menú 2

Leche chocolatada (200 cc)

Repostería tipo magdalenas (2 unidades)

Menú 3

Leche chocolatada (200 cc)

Repostería tipo vainillas (2 unidades)

Menú 4

Leche chocolatada (200 cc)

Repostería tipo magdalenas (2 unidades)

Menú 5

Leche chocolatada (200 cc)

Repostería tipo vainillas (2 unidades)

Menú 6

Leche chocolatada (200 cc)

Repostería tipo magdalena (2 unidades)

Menú 7

Leche chocolatada (200 cc)

Repostería tipo vainilla (2 unidades)

Menú 8

Leche chocolatada (200 cc)

Repostería tipo magdalena (2 unidades)

Listas de almuerzos



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

MENU N° 1

| Carne a la criolla con puré de papas, pan, fruta. | |
|---|------------------------|
| Alimento | PN cocido/ porción (g) |
| Carne (cuadril, nalga o paleta) | 150 g |
| Cebolla | 50 g |
| Ají rojo | 20 g |
| Ají verde | 20 g |
| Aceite | 20 cc |
| Sal, condimentos | Cantidad Suficiente |
| Papas | 300 g |
| Manteca | 20 cc |
| Pan Felipe | 1 unidad (50g) |
| Banana | 200 g |

Peso de la ración servida: 580 g.

Temperatura de servicio: 80°C

MENU N° 2

| Fideos tirabuzón con carne estofada y queso, pan, fruta fresca. | |
|---|------------------------|
| Alimento | PN cocido/ porción (g) |
| Paleta | 80 g |
| Tomate en salsa | 80 g |
| Cebolla | 25 g |
| Ají rojo | 10 g |
| Orégano | c/s |
| Pimentón | c/s |
| Fideos tirabuzón | 150 g |
| Queso rallado | 30 g |
| Aceite | 25 g |
| Sal | Cantidad Suficiente |
| Pan Felipe | 1 unidad (50g) |
| Banana | 200 g |

Peso de la ración servida: 400 g.

Temperatura de servicio: 70°C



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

MENU N° 3

| Pollo al horno con puré mixto, pan, fruta. | |
|--|------------------------|
| Alimento | PN cocido/ porción (g) |
| Pechuga | 150 g |
| Cebolla | 40 g |
| Ají rojo | 15 g |
| Condimentos | Cantidad suficiente |
| Calabaza | 150 g |
| Papa | 150 g |
| Aceite | 30 g |
| Sal, condimentos | Cantidad Suficiente |
| Pan Felipe | 1 unidad (50g) |
| Banana | 200 g |

Peso de la ración servida: 535 g.

Temperatura de servicio: 80° C

MENU N° 4

| Milanesa con puré de papas, pan, fruta. | |
|---|------------------------|
| Alimento | PN cocido/ porción (g) |
| Nalga | 150 g |
| Pan rallado | 50 g |
| Huevo | 15g |
| Papa | 300 g |
| Aceite | 30 g |
| Sal, condimentos | Cantidad Suficiente |
| Pan Felipe | 1 unidad (50g) |
| Banana | 200 g |

Peso de la ración servida: 545 g.

Temperatura de servicio: 65° C milanesas, 80° C pure

MENU N° 5

| Capelletis con carne estofada y queso, pan, fruta fresca. | |
|---|------------------------|
| Alimento | PN cocido/ porción (g) |
| Carne | 100 g |



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

| | |
|-----------------|---------------------|
| Tomate en salsa | 100 g |
| Cebolla | 30 g |
| Ají rojo | 10 g |
| Orégano | c/s |
| Pimentón | c/s |
| Capelletis | 300 g |
| Queso rallado | 30 g |
| Aceite | 30 g |
| Sal | Cantidad Suficiente |
| Pan Felipe | 1 unidad (50g) |
| Banana | 200 g |

Peso de la ración servida: 600 g.

Temperatura de servicio: 70°C

MENU N° 6

| Pollo a la portuguesa con puré bicolor, pan, fruta. | |
|---|------------------------|
| Alimento | PN cocido/ porción (g) |
| Pechuga | 150 g |
| Cebolla | 30 g |
| Ají rojo | 15 g |
| Ají verde | 15 g |
| Tomate | 50 g |
| Aceite | 15 cc |
| Papas | 150 g |
| Calabaza | 150 g |
| Manteca | 20 cc |
| Pan Felipe | 1 unidad (50g) |
| Sal, condimentos | Cantidad Suficiente |
| Banana | 200 g |

Peso de la ración servida: 595 g.

Temperatura de servicio: 80°C



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

MENU N° 7

| Carne al horno con puré mixto, pan, fruta. | |
|--|------------------------|
| Alimento | PN cocido/ porción (g) |
| Carne (cuadril, nalga o paleta) | 150 g |
| Cebolla | 40 g |
| Ají rojo | 15 g |
| Condimentos | Cantidad suficiente |
| Calabaza | 150 g |
| Papa | 150 g |
| Aceite | 30 g |
| Pan Felipe | 1 unidad (50g) |
| Sal, condimentos | Cantidad Suficiente |
| Banana | 200 g |

Peso de la ración servida: 545 g.

Temperatura de servicio: 80°C

MENU N° 8

| Milanesa con ensalada primavera, pan, fruta. | |
|--|------------------------|
| Alimento | PN cocido/ porción (g) |
| Cuadrada o pre elaborada | 150 g |
| Pan rallado | 50 g |
| Huevo | 15g |
| Zanahoria | 50 g |
| Papa | 150 g |
| Arvejas | 25 g |
| Choclo | 25 g |
| Aceite | 30 g |
| Queso rallado | 20 g |
| Sal, condimentos | Cantidad Suficiente |
| Pan Felipe | 1 unidad (50g) |
| Banana | 200 g |

Peso de la ración servida: 515 g.

Temperatura de servicio: 65° C milanesas, 8° C ensalada primavera



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Listas de cenas

MENU N° 1

| Pollo al horno con arroz primavera, pan, fruta. | |
|---|------------------------|
| Alimento | PN cocido/ porción (g) |
| Pechuga | 150 g |
| Cebolla | 30 g |
| Ají rojo | 10 g |
| Condimentos | Cantidad suficiente |
| Arroz blanco | 210 g |
| Arvejas | 25 g |
| Choclo en grano | 25 g |
| Zanahoria | 50 g |
| Aceite | 30 g |
| Queso rallado | 20 g |
| Sal, condimentos | Cantidad Suficiente |
| Manzana | 200 g |

Peso de la ración servida: 550 g.

Temperatura de servicio: 70° C pollo, 8° C arroz primavera

MENU N° 2

| Milanesa con puré de papa y calabaza (bicolor), pan, fruta. | |
|---|------------------------|
| Alimento | PN cocido/ porción (g) |
| Cuadrada | 150 g |
| Pan rallado | 50 g |
| Huevo | 15 g |
| Calabaza | 100 g |
| Papa | 100 g |
| Aceite | 20 g |
| Leche parcialmente descremada en polvo | 20 g |
| Sal, condimentos | Cantidad Suficiente |
| Pan Felipe | 1 unidad (50g) |
| Manzana | 200 g |

Peso de la ración servida: 455 g.

Temperatura de servicio: 65° C milanesas, 70° C puré

MENU N° 3

| Carne al horno con puré mixto, pan, fruta. | |
|--|------------------------|
| Alimento | PN cocido/ porción (g) |
| Paleta | 150 g |
| Cebolla | 40 g |
| Ají rojo | 15 g |
| Condimentos | Cantidad suficiente |
| Calabaza | 100 g |
| Papa | 100 g |



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

| | |
|--|---------------------|
| Aceite | 30 g |
| Leche parcialmente descremada en polvo | 20 g |
| Sal, condimentos | Cantidad Suficiente |
| Manzana | 200 g |

Peso de la ración servida: 455 g.

Temperatura de servicio: 70°C

MENU N° 4

| Pollo al horno con arroz primavera, pan, fruta. | |
|---|------------------------|
| Alimento | PN cocido/ porción (g) |
| Pechuga | 150 g |
| Cebolla | 30 g |
| Ají rojo | 10 g |
| Condimentos | Cantidad suficiente |
| Arroz blanco | 210 g |
| Arvejas | 25 g |
| Choclo en grano | 25 g |
| Zanahoria | 50 g |
| Aceite | 30 g |
| Queso rallado | 20 g |
| Sal, condimentos | Cantidad Suficiente |
| Manzana | 200 g |

Peso de la ración servida: 550 g.

Temperatura de servicio: 70° C pollo, 8° C arroz primavera

MENU N° 5

| Milanesa con puré de papa y calabaza (bicolor), pan, fruta. | |
|---|------------------------|
| Alimento | PN cocido/ porción (g) |
| Cuadrada | 150 g |
| Pan rallado | 50 g |
| Huevo | 15 g |
| Calabaza | 100 g |
| Papa | 100 g |
| Aceite | 20 g |
| Leche parcialmente descremada en polvo | 20 g |
| Sal, condimentos | Cantidad Suficiente |
| Pan Felipe | 1 unidad (50g) |
| Manzana | 200 g |

Peso de la ración servida: 455 g.

Temperatura de servicio: 65° C milanesas, 70° C puré

MENU N° 6

| Fideos tirabuzón con carne estofada y queso, pan, fruta fresca. | |
|---|------------------------|
| Alimento | PN cocido/ porción (g) |
| Carne | 100 g |
| Tomate en salsa | 100 g |
| Cebolla | 30 g |



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

| | |
|------------------|---------------------|
| Ají rojo | 10 g |
| Orégano | c/s |
| Pimentón | c/s |
| Fideos tirabuzón | 210 g |
| Queso rallado | 30 g |
| Aceite | 30 g |
| Sal | Cantidad Suficiente |
| Pan Felipe | 1 unidad (50g) |
| Manzana | 200 g |

Peso de la ración servida: 510 g.

Temperatura de servicio: 70°C

MENU N° 7

| Medallones de pollo con arroz primavera, pan, fruta. | |
|--|------------------------|
| Alimento | PN cocido/ porción (g) |
| Medallones de pollo | 200 g (3 unidades) |
| Arroz blanco | 210 g |
| Arvejas | 25 g |
| Choclo en grano | 25 g |
| Zanahoria | 50 g |
| Aceite | 30 g |
| Queso rallado | 20 g |
| Sal, condimentos | Cantidad Suficiente |
| Pan Felipe | 1 unidad (50g) |
| Manzana | 200 g |

Peso de la ración servida: 560 g.

Temperatura de servicio: 65° C medallones de pollo, 8° C arroz primavera

MENU N° 8

| Pollo a la portuguesa con puré de papas, pan, fruta. | |
|--|------------------------|
| Alimento | PN cocido/ porción (g) |
| Pechuga | 150 g |
| Cebolla | 30 g |
| Ají rojo | 15 g |
| Ají verde | 15 g |
| Tomate | 50 g |
| Aceite | 25 cc |
| Papas | 200 g |
| Manteca | 25 cc |
| Leche parcialmente descremada en polvo | 20 g |
| Sal, condimentos | Cantidad Suficiente |
| Manzana | 200 g |

Peso de la ración servida: 530 g.

Temperatura de servicio: 70°C

Dietas especiales:



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

En todos los casos las dietas especiales se deben adecuar a la patología en la totalidad de la ración. En el listado de comidas se detallan los productos y preparaciones para las dietas.

Los desayunos y las meriendas deben contar con jugos y leches aptas para celíacos y dietéticas en cada caso correspondiente. Las galletitas y reposterías deben ser variadas a lo largo de cada semana. Si no existieran en el mercado tales galletitas en envases individuales, se pueden fraccionar en planta según el gramaje correspondiente para el menú convencional (40gr). Como sugerencia de productos para celíacos podrán considerar las marcas natuzen, santa maría, kapac, arrozen, alfajores de arroz aptos, Aglu, etc. Para diabéticos e hipocalóricos se pueden manejar galletitas dulces sin azúcar, con edulcorante y agregado de fibras.

Las galletitas de agua sin sal se aceptaran solo en el almuerzo, como reemplazo del pan para dietas hiposódicas.

La empresa deberá proveer a diario de 3 (tres) litros de té negro sin azúcar, sobres de azúcar, galletitas de agua y 1 (una) vianda de arroz blanco hervido (400 gr en cocido) con 1 (uno) sobre de aceite, cada 100 (cien) raciones para los casos nuevos especiales que lo requieran.

Preparaciones dietoterápicas:

Deberán presentarse en envases individuales (vianda) con el nombre del destinatario y la prescripción dietoterápica. La dieta deberá ser entregada por el responsable del servicio al docente encargado del colono. El nutricionista a cargo puede solicitar dietas que no respondan a la tipificación que se enumera a continuación en caso que existiera alguna patología que lo demande.

En ningún caso se debe acompañar la dieta con pan, especialmente prestar mucha atención en caso de enfermedad celíaca.



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Todas las preparaciones son sin sal. La sal se debe aportar a parte en sobres individuales de 1 gr.

Lista de almuerzos:

Menú 1

| Carne al horno con calabaza asada | |
|-----------------------------------|-----------------------|
| Alimento | PN cocido/porción (g) |
| Cuadril | 200 g |
| Calabaza | 200 g |
| Aceite | 40 g |
| Banana | 200 g (1 unidad) |

Peso de la ración completa: 440 g.

Menú 2

| Pollo al horno con puré bicolor | |
|---------------------------------|-------------------|
| Alimento | PN cocido/porción |
| Pechuga | 200 g |
| Calabaza | 200 g |
| Papa | 100 g |
| Aceite | 30 g |
| Banana | 200 g (1 unidad) |

Peso de la ración completa: 530 g.

Menú 3

| Carne al horno con panache de verduras | |
|--|-------------------|
| Alimento | PN cocido/porción |
| Cuadril | 200 g |
| Calabaza | 100 g |
| Papa | 100 g |
| Zanahoria | 50 g |
| Acelga | 50 g |
| Aceite | 30 g |
| Banana | 200 g (1 unidad) |

Peso de la ración completa: 530 g.



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Menú 4

| | |
|-------------------------------------|-------------------|
| Pollo al horno con pure de calabaza | |
| Alimento | PN cocido/porción |
| Pechuga | 200 g |
| Calabaza | 300 g |
| Aceite | 30 g |
| Banana | 200 g (1 unidad) |

Peso de la ración completa: 530 g.

Menú 5

| | |
|-------------------------------|-------------------|
| Carne al horno con puré mixto | |
| Alimento | PN cocido/porción |
| Carne al horno | 200 g |
| Papa | 150 g |
| Calabaza | 150 g |
| Aceite | 30 g |
| Banana | 200 g (1 unidad) |

Peso de la ración completa: 530 g.

Listas de cenas:

Menú 1

| | |
|-------------------------------------|-------------------|
| Pollo al horno con pure de calabaza | |
| Alimento | PN cocido/porción |
| Pechuga | 200 g |
| Calabaza | 300 g |
| Aceite | 30 g |
| Banana | 200 g (1 unidad) |

Peso de la ración completa: 530 g.

Menú 2

| | |
|-------------------------------|-------------------|
| Carne al horno con puré mixto | |
| Alimento | PN cocido/porción |



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

| | |
|----------------|------------------|
| Carne al horno | 200 g |
| Papa | 150 g |
| Calabaza | 150 g |
| Aceite | 30 g |
| Banana | 200 g (1 unidad) |

Peso de la ración completa: 530 g.

Menú 3

| | |
|-----------------------------------|-----------------------|
| Pollo al horno con calabaza asada | |
| Alimento | PN cocido/porción (g) |
| Cuadril | 200 g |
| Calabaza | 200 g |
| Aceite | 40 g |
| Banana | 200 g (1 unidad) |

Peso de la ración completa: 440 g.

Menú 4

| | |
|--|-------------------|
| Carne al horno con panache de verduras | |
| Alimento | PN cocido/porción |
| Cuadril | 200 g |
| Calabaza | 100 g |
| Papa | 100 g |
| Zanahoria | 50 g |
| Acelga | 50 g |
| Aceite | 30 g |
| Banana | 200 g (1 unidad) |

Peso de la ración completa: 530 g.

Menú 5

| | |
|-----------------------------------|-----------------------|
| Pollo al horno con calabaza asada | |
| Alimento | PN cocido/porción (g) |
| Cuadril | 200 g |
| Calabaza | 200 g |
| Aceite | 40 g |
| Banana | 200 g (1 unidad) |



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Peso de la ración completa: 440 g.

Mosaico:

Las empresas deberán exponer el mosaico de menús en el sector de servicio.

| Menú 1 | Menú 2 | Menú 3 | Menú 4 |
|---|---|---|---|
| Jugo de manzana | Jugo de manzana | Jugo de manzana | Jugo de manzana |
| Pepas | Pastafrola | Pepas | Pastafrola |
| Carne a la criolla con puré de papas | Fideos tirabuzón con carne estofada | Pollo al horno con puré mixto | Milanesa con puré de papa |
| Banana | Banana | Banana | Banana |
| Leche Chocolatada | Leche chocolatada | Leche chocolatada | Leche chocolatada |
| Vainillas | Magdalenas | Vainillas | Magdalenas |
| Pollo al horno con arroz primavera | Milanesa con puré de papa y calabaza | Carne al horno con puré mixto | Pollo al horno con arroz primavera |
| Manzana | Manzana | Manzana | Manzana |
| Menú 5 | Menú 6 | Menú 7 | Menú 8 |
| Jugo de manzana | Jugo de manzana | Jugo de manzana | Jugo de manzana |
| Pepas | Pastafrola | pepas | Pastafrola |
| Capelletis con carne estofada y queso | Pollo a la portuguesa con puré bicolor | Carne al horno con puré mixto | Milanesa con ensalada primavera |
| Banana | Banana | Banana | Banana |
| Leche chocolatada | Leche chocolatada | Leche chocolatada | Leche chocolatada |
| vainillas | magdalenas | vainillas | magdalenas |
| Milanesa con puré de papa y calabaza | Fideos tirabuzón con carne estofada y queso | Medallones de pollo con arroz primavera | Pollo a la portuguesa con puré de papas |
| Manzana | Manzana | Manzana | Manzana |



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Listado de comidas tipo C (vianda)

FORMA DE PRESENTACION DE LAS PREPARACIONES tipo C

Los elementos adicionales a proveer serán:

Vasos : De plástico descartables con capacidad de al menos 200 cc.

Servilletas: De papel descartables.

En referencia a la merienda– desayuno

El jugo bebible deberá proveerse en envases de al menos 200cc (doscientos centímetros cúbicos) en envase tetrabrik con sorbete y refrigerado entre 8 y 15 grados centígrados.

Las reposterías y galletitas deberán presentarse en forma individual en sus envases de origen en donde cada uno deberá contener su rótulo de acuerdo a las normas actuales del código alimentario argentino.



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Galletitas, reposterías, leches y jugos deberán contar como mínimo con 10 (diez) días de antelación a su fecha de vencimiento.

Los envases deberán presentarse en correctas condiciones higiénico sanitarias.

La empresa prestadora distribuirá los servicios en el lugar y horario que el responsable de alimentación indique.

Menú:

| |
|---|
| Jugo de naranja x 200 cc |
| Alfajor triple de dulce de leche 1 unidad |
| Pebete de paleta y queso Felipe de milanesa ternera T° de servicio 8° C |
| Manzana x 200g |
| Agua mineral x 500 cc. |



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Listado de comidas tipo D (refrigerio)

FORMA DE PRESENTACION DE LAS PREPARACIONES tipo D

Los elementos adicionales a proveer serán:

Vasos : De plástico descartables con capacidad de al menos 200 cc.

Servilletas: De papel descartables.

En referencia a la merienda– desayuno

Las reposterías y galletitas deberán presentarse en forma individual en sus envases de origen en donde cada uno deberá contener su rótulo de acuerdo a las normas actuales del código alimentario argentino.

Galletitas, reposterías, leches y jugos deberán contar como mínimo con 10 (diez) días de antelación a su fecha de vencimiento.

Los envases deberán presentarse en correctas condiciones higiénico sanitarias.

La empresa prestadora distribuirá los servicios en el lugar y horario que el responsable de alimentación indique.

Menú:



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

| |
|---|
| Agua mineral x 500 cc |
| Alfajor triple de dulce de leche 1 unidad |



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Listado de comidas tipo E (lunch/buffet froid)

FORMA DE PRESENTACION DE LAS PREPARACIONES tipo E

Los elementos adicionales a proveer serán:

Vasos y copas e vidrio acorde al tipo de bebida que se sirva.

Cubiertos de metal y platos de losa o cerámica.

Servilletas de tela.

Hielo.

Manteles de tela.

Mesas y sillas.

Personal de servicio competente.

En referencia al servicio

Las bebidas deberán servirse frías en jarras de vidrio.

Las temperaturas de conservación serán 8° c para la comida fría y 70° c para la comida caliente.

Deberán presentarse no menos de 3 opciones de variedad de servicios. El responsable en alimentación seleccionará el menú. Cualquier variación en el menú seleccionado debe ser informada con anticipación mínima de 72hs.

Los envases deberán presentarse en correctas condiciones higiénico sanitarias.

Todos los alimentos deberán presentarse en forma individual en sus envases de



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

origen en donde cada uno deberá contener su rótulo de acuerdo a las normas actuales del código alimentario argentino.

La empresa prestadora distribuirá los servicios en el lugar y horario que el responsable de alimentación indique.

| |
|--|
| Bebidas gaseosas (500 cc) |
| Bebidas alcohólicas (375 cc) |
| Entradas (foodsingers) 4 unidades |
| Plato principal base de carne o pollo con guarnición de vegetales (500g) |
| Postre 1 unidad |
| Café (100 cc) |



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

ANEXO "B"



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

ANEXO “B”

ESPECIFICACIONES DE VIVERES

NOTA: TODOS LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS UTILIZADOS PARA EL SERVICIO DE COMEDOR, REFRIGERIO, DESAYUNO Y MERIENDA DEBERAN RESPETAR LO ESTABLECIDO POR EL CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO EN VIGENCIA.

ACEITES: (ART. 520 C.A.A.)

Primera calidad, girasol, maní, uva y/o maíz.

Comestible mezcla. Aspecto límpido a 25° c, sabor y olor agradable y debe contener solamente los elementos propios del aceite y que corresponda a la composición de las semillas o frutos de los cuales se ha extraído.

Envase: Vidrio o plástico autorizado de 1 a 1 y ½ litro o lata de hasta 5 litros de capacidad.

Con R.N.E. y R.N.P.A. y fecha de elaboración y/o vencimiento.

ARROZ CAROLINA: tipo 00000 (ART. 648 - 651 C.A.A.)

No deberá tener más de 14% de humedad, y más del 0,6% de cenizas a 500/550° C.

Deberán ser granos sanos grandes y enteros. Con un porcentaje mínimo de defectos.

Envase: muerto permitido, de polietileno puro, atóxico, de 1 a 5 Kg. . Con R.N.E. y R.N.P.A y fecha de elaboración o vencimiento.

ARVEJAS AL NATURAL: (ART. 927 y 928 C.A.A.)

Medianas con diámetro de 3 a 5 mm., turgentes, de color, tiernesa y textura razonablemente

uniforme, con no más de 10% de peso en semillas con gérmenes formados, visible pero

adherido al grano y dentro de la cáscara. Sin reverdecadores artificiales (sales



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

metálicas,

materiales y colorantes, sustancia alcalina, etc.).

Se aceptarán hasta un 15% en peso de arvejas pequeñas o grandes. El peso escurrido de arvejas del tarro IRAM N° 46 será de 220 gr. Para otro envase se mantendrá la misma relación de volumen del envase a peso escurrido. Última cosecha.

Envase: permitido en latas de hasta 1 Kg. de capacidad. Con R.N.E. y R.N.P.A y fecha de elaboración o vencimiento.

AZUCAR MOLIDO: (ART. 767 C.A.A.)

Molida o granulada, común, tipo B. Blanca, brillante y soluble en agua, en la que dará una

solución prácticamente límpida. No contendrá amiláceas ni substancias extrañas.

Envase: muerto permitido, de polietileno de 1 Kg hasta 5 Kg de capacidad. Con R.N.E. y R.N.P.A y fecha de elaboración o vencimiento.

BARRITA DE CEREAL: (ART. 789 C.A.A., Res. CONJ. 31/2003 y 286/2003)

Con la denominación genérica de Caramelo, se entienden los productos elaborados sobre la base de azúcares nutritivos consignados en el presente Código. Podrán presentar distintas consistencias, formas y tamaños y ser adicionados de los siguientes ingredientes:

dulces, jaleas, frutas confitadas.

Frutas secas o desecadas, enteras o en trozos, copos de cereales.

PEBETE DE JAMÓN Y QUESO: Art 151 - (Res 1555, 12.09.90) "La preparación de comidas para su distribución a domicilio deberá hacerse en estrictas condiciones de higiene y refrigeración, empleando productos alimenticios aptos para el consumo, de acuerdo con el presente Código; personal provisto de certificado de buena salud y los aparatos térmicos o portaviandas en que se transporten deberán ser de material adecuado y encontrarse en perfectas condiciones de conservación y aseo.

Además deberán cumplir con las siguientes especificaciones microbiológicas:

- *Escherichia coli*: ausencia en 5 g de muestra.
- *Staphylococcus aureus*: ausencia en 1 g de muestra.
- *Salmonella*: ausencia en 50 g de muestra.
- *Clostridium perfringens*: ausencia en 50 g de muestra".

JAMÓN COCIDO: Art 294 - Se entiende por Jamón cocido, una salazón preparada con pernil de cerdo, con o sin hueso y sometido a la cocción en agua salada con o sin condimentos autorizados. A los efectos de esta definición se entiende por Pernil de cerdo a la pieza única de carne correspondiente al despiece total o parcial de los miembros posteriores del ganado porcino, separado como máximo del resto del costado de la semicanal en un punto no anterior al extremo del hueso de la cadera, excluyéndose expresamente las carnes trituradas o picadas, y recortes de carne.



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

CARNE VACUNA: (ART. 247 y 248 C.A.A.)

Se extiende por carne, la parte comestible de músculos bovinos, porcinos o caprinos,

declarados aptos para la alimentación humana por la Inspección Veterinaria Oficial antes y

después de la faena. La carne será limpia, sana, debidamente preparada y comprende todos

los tejidos blandos que rodean al esqueleto, incluyendo su cobertura grasa, tendones, vasos

y aponeurosis. Por extensión, se considera carne al diafragma y los músculos de la lengua,

no así el corazón y el esófago.

Con la misma definición se incluyen a los animales de corral, caza y pescado.

La carne no debe haber sufrido ninguna modificación de sus características esenciales: olor, color y consistencia.

La carne se recibirá en cortes y responderá a la tificación de la Junta Nacional de Carnes:

Novillo de 3ra. Con las siglas U2, grados de gordura 1, 2, 3.

Certificado de SENASA.

- Palomita: desgrasada, sin hueso ni cartílagos.
- Cuadrada: desgrasada, sin hueso ni cartílagos.
- Cuadril: desgrasada, sin hueso ni cartílagos.

CONDIMENTOS VEGETALES: (ART. 1199 C.A.A.)

Con la denominación genérica de Especies o Condimentos vegetales se comprende ciertas plantas o parte de ellas que por contener sustancias aromáticas, se emplean para aderezar o mejorar el aroma y el sabor de los alimentos. Deben ser genuinas, sanas y responder a sus características normales, y estar exentas de sustancias extrañas.

FRUTAS FRESCAS: (ART. 883 C.A.A.)

Deberán ser frescas, de madurez adecuada y que manteniendo sus características organolépticas se consume al estado natural.



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Se hace extensiva esta denominación a las que reuniendo las condiciones citadas se han preservado en cámara frigorífica.

Debe estar exenta de: lesiones producidas por insectos o por causas mecánicas, alteraciones

internas de origen diverso: golpes, podredumbre.

Debe ser bien coloreada de acuerdo a la característica de la especie y variedad de que se trate, poseer madurez apropiada, libre de manchas y heridas.

HUEVOS DE GALLINA: (ART. 492 C.A.A.)

Sanos, frescos, deberán reunir las siguientes características:

- a) Cáscara: naturalmente limpia, libre de toda mancha de tierra, sangre o estiércol, sana sin raspaduras o grietas. Fuerte y de forma normal.
- b) Cámara de aire: de hasta 8mm. De profundidad, fija y sana.
- c) Yema: ligeramente visible, de contornos visibles, céntrica, algo móvil y de color uniforme.
- d) Clara o albúmina: transparente, consistente firme, de aspecto homogéneo.
- e) Cicatriz o germen: ligeramente visible, sin sangre.
- f) Peso: mínimo 53 gr
- g) Envase: sano, limpios, de hasta 30 docenas, plástico o cartón.

HIERBAS AROMATICAS: (ART. 1199 C.A.A.)

Hojas y sumidables florecidas, sanas, limpias y secas. No debe contener más del 16% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico, y no menos del 0,5% de esencia. Se tolerará hasta el 10% de tallos y materias inofensivas heterogéneas.

Envase: permitido en bolsas de polietileno puro, atóxico de hasta 1 Kg. de capacidad.

HORTALIZAS: (VERDURAS, TUBERCULOS Y RAICES) (ART. 819 y SS C.A.A.)

Con la denominación genérica de las hortalizas se entiende toda planta herbácea producida en huerta, de la que una o más partes pueden utilizarse como alimento en su forma natural.

Las hortalizas frescas deberán ser sanas y limpias; es decir, libre de enfermedades criptogámicas o de lesiones de origen físico, químico, biológico o atacada por microorganismos o insectos, libres de insectos, ácaros o cualquier sustancia adherida.

JUGO: (ART. 1049 C.A.A.)

Se entiende por jugo deshidratado o liofilizado o en polvo de...(con la indicación en el espacio en blanco del nombre de la fruta de la cual procede) el producto que se obtiene por eliminación de la casi totalidad del agua de constitución del jugo fresco. Deberá presentar: aspecto pulverulento o de pequeños cristales; agua: máx. 3.0% p/p; no contener agregados a excepción de las sustancias autorizadas por la autoridad sanitaria nacional. Deberá indicar claramente la dilución a efectuar (volúmenes de agua a agregar al contenido total del envase), el procedimiento de deshidratación y la fecha de elaboración.

LECHE EN POLVO: (ART. 567 C.A.A.)



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Deberá ser entera organolépticamente apta para el consumo, deshidratada por el sistema de Sprait para dilución instantánea.

Se presentará envasada al vacío en recipientes de hasta 1 kg. de capacidad, lo mismo podrán ser de hojalata, aluminio o plástico permitido.

Envase: con fecha de elaboración y vencimiento en el rótulo, especificando marca, composición química y registros correspondientes, con R.N.E. y R.N.P.A.

LECHE CHOCOLATADA :ART. 562 tris C.A.A.

Se entiende el producto elaborado con leche o leche reconstituída (enteras, parcialmente descremadas, semidescremadas o descremadas) con el agregado de cacao en polvo, que podrá ser desgrasado, con el agregado de edulcorantes nutritivos (azúcar blanco, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas) los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel, con o sin sustancias aromatizantes naturales o sintéticas de uso permitido por el presente Código, con o sin espesantes-estabilizantes autorizados y en cantidad de 5.0 grs/Kg (5.000 p.p.m).El producto deberá ser pasteurizado de acuerdo a sistemas autorizados por la autoridad competente, en cuyo caso se mantendrá en fábrica a una temperatura no superior a 5° C, durante el transporte, deberá cumplimentar las exigencias bacteriológicas establecidas en el artículo 558.

Envase: Sachet de 1000 cc con fecha de elaboración y vencimiento, refrigerado sin cortar la cadena de frío, con RNE,RNPA.

Se dispondrá de un sistema de refrigeración para mantener la leche a temperatura adecuada. La que deberá ser consumida dentro de las 24 horas. Sin cortarse la cadena de frío con fecha de envasado.

MANTECA: (ART. 596 C.A.A.)

Substancia grasa obtenida a partir de leche vacuna.

De consistencia sólida - blanda a temperatura ambiente de 20° de sabor suave, limpio "sui-géneris", aroma delicado sin olores ni sabores extraños. De color amarillo – pajizo, sin manchas, vetas o puntos de otra coloración. No debe tener agregado de:

a) Substancias grasas distintas a la leche.



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

b) Colorante, antioxidante, conservantes, gelificantes, emulsionantes, estabilizantes, rotulación y fecha de elaboración y vencimiento. En panes de 200/500 gr. Con fecha de elaboración donde figura también R.N.E. y R.N.P.A.

SUPREMAS / MEDALLONES DE POLLO PRE-COCIDOS REBOZADOS (Art. 258 Y 158 bis CAA – Incorp. por R 357/78)

Producto congelado elaborado con carne deshuesada de pollo (pechuga de pollo), pan rallado, aceite vegetal, harina, proteína de soja, sal, almidón, huevo, especias, estabilizante: tripolifosfato de sodio.

PALETA: (ART. 295 C.A.A.)

De una pieza de primera calidad, con R.N.E. y R.N.P.A. fecha de elaboración y/o vencimiento.

PAN: (ART. 725 y SS C.A.A.)

Con la denominación genérica de pan se entiende el producto obtenido por la cocción en hornos y a temperatura conveniente de una masa fermentada o no, hecha con harina y agua potable, con o sin agregado de levadura, con o sin adición de sal, con o sin la adición de otras sustancias permitidas para esta clase de productos alimenticios.

Debe responder a las siguientes características: miga porosa, elástica y homogénea, corteza de color uniforme amarillo – dorado, ser de olor y sabor agradables, elaboración dentro de las 24 horas.

PAN RALLADO (Art. 752 CAA)

Producto obtenido por la molienda en molinos apropiados del pan seco o desecado entero y en buen estado de conservación.

POLLOS: (ART. 256 C.A.A.)

Pollos eviscerados con idénticas características organolépticas que las carnes frescas. Pechuga rosada, carne sin decolorar. Peso por unidad de 2 kg.

QUESOS: (ART. 605 Y SS C.A.A.)

Se entiende el producto fresco o madurado que se obtiene por separación del suero de la leche o de la leche reconstituida, coaguladas por acción del cuajo y/o enzimas específicas, complementada o no por bacterias o por ácidos orgánicos permitidos a éste fin, con o sin el agregado de sustancias colorantes permitidas, especias o condimentos u otros productos alimenticios con fecha de elaboración y/o vencimiento.

QUESOS RALLADOS: (ART. 635 C.A.A.)

Se entiende el producto obtenido por desintegración mecánica de la pasta de quesos de pasta dura aptos para el consumo.



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Cumplimentando las siguientes condiciones: Pasta compacta, consistente, fractura quebradiza y grana fina, sabor dulce, ligeramente salado, aroma suave, limpio, agradable y bien desarrollado, color blanco – amarillento uniforme con fecha de elaboración y/o vencimiento.

REPOSTERIA: (ART. 765 bis C.A.A.)

Producto elaborado con harina, huevos, margarinas y/o manteca de 1ra. calidad, leche, esencia de vainilla con o sin dulce en envase apto permitido con fecha de elaboración y vencimiento. Con el peso impreso en gramos, marca y nombre de fantasía.

Con R.N.E. y R.N.P.A. y fecha de elaboración y/o vencimiento.

SAL: (ART. 1264 C.A.A.)

Se entiende con el nombre de sal, sin agregado alguno el producto comercialmente puro o purificado, que químicamente se designa con el nombre de cloruro de sodio.

TOMATES TRITURADOS EN CONSERVA: (ART. 948 C.A.A.)

La conserva triturada por trituración mecánica de tomates, sanos, limpios, enteros, libres de pedúnculos y hojas, maduros y de estructura consistente con o sin la adición de sal (cloruro de sodio). Hasta no más de cinco (5%).

Envases: deberá presentarse en envases bromatológicamente aptos, herméticamente

cerrados y esterilizados industrialmente.

Con R.N.E. y R.N.P.A. y fecha de elaboración y/o vencimiento.

GELATINA: (ART 815 C.A.A. Res. Conj. 31 y 286/03)

3- a) Con la denominación de Postre de gelatina o Polvo para preparar postre de gelatina, se

entienden las preparaciones en forma de polvo fino y homogéneo y/o los distintos tipos de

jaleas preparadas que contienen gelatina como único formador de gel.

b) POLVOS PARA PREPARARLOS.

Se admiten las mismas funciones que para los "postres de gelatina listos para el consumo" y, los aditivos para cada función en cantidades tales que, el producto listo para consumo,

responda a lo establecido para dicho grupo.

POSTRE DE VAINILLA: (ART 818 C.A.A. Res. Conj. 31 y 286/03)

Con la denominación genérica de Polvos o Mezclas para preparar postres, se entienden los

productos en forma pulverulenta y que por dispersión en agua y/o leche, con o sin el agregado de edulcorantes nutritivos, huevos o yema, permiten la obtención de las preparaciones correspondientes (flan, postre-cremoso o similares).



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

ANEXO "C"



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

ANEXO "C"

NORMAS HIGIÉNICO SANITARIAS QUE SE DEBEN CUMPLIR EN COCINAS Y LUGARES DONDE SE PREPAREN, MANIPULEN Y/O EXPENDAN ALIMENTOS.

1. DEL ESTADO DE SALUD

Las personas que manipulen alimentos deberán estar en perfectas condiciones de salud. Las mismas deberán someterse a los exámenes médicos que fijen los Organismos competentes de Salud, previo a su ingreso y periódicamente. También deberá efectuarse un examen médico de los trabajadores en otras ocasiones en que esté indicado por razones clínicas o epidemiológicas.

1.2 DE LAS ENFERMEDADES CONTAGIOSAS

El adjudicatario será responsable de no permitir trabajar a ningún manipulador que padezca o sea vector de una enfermedad infecto contagiosa, posea heridas, infecciones cutáneas, llagas, diarreas, enfermedades respiratorias, etc. No pudiendo reintegrarse hasta tanto se le dé el alta médico.

1.3 DEL LAVADO DE MANOS

Toda persona que trabaje en manipulación de alimentos deberá, lavarse las manos de manera frecuente y minuciosa con un agente de limpieza autorizado y con agua potable. Lavarse las manos antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de manipular material contaminado y todas las veces que sea necesario (se colocarán avisos que indiquen esa obligación).

Los elementos de higiene personal (jabón líquido, toallas descartables, papel higiénico, etc.), serán provistos por el adjudicatario.

1.4 DE LA INDUMENTARIA DEL PERSONAL

La indumentaria se ajustará a lo establecido en el Artículo 41° del Pliego de Bases y Condiciones. Los cabellos estarán limpios, cortos y recogidos. Si para manipular los alimentos se utilizan guantes estos se mantendrán en perfectas condiciones de limpieza e higiene. El uso de guantes no eximirá al operario de la obligación de lavarse las manos cuidadosamente.

No podrán utilizarse anillos, alhajas, ni objetos de adornos.

1.5 DE LA HIGIENE PERSONAL

Toda persona que trabaje en manipulación de alimentos deberá mantener una esmerada higiene, tanto personal como en su indumentaria.



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

1.6 DE LOS HABITOS HIGIENICOS

En las zonas donde se manipulen alimentos deberá prohibirse todo acto que pueda dar lugar a una contaminación de los mismos (comer, beber, fumar, tomar mate) u otras prácticas antihigiénicas.

Por ninguna causa podrán hallarse ropas ni efectos personales en las áreas de manipulación de alimentos.

1.7 DE LOS VISITANTES

Incluye a toda persona que no pertenezca al plantel de manipuladores. Deberá ingresar al área con la indumentaria exigida en el punto 1.4.

1.8 DE LA SUPERVISION

La responsabilidad del cumplimiento por parte de todo el personal respecto de los requisitos señalados en las secciones 1.1 a 1.7 es del adjudicatario.

2 DE LAS MATERIAS PRIMAS

2.1 REQUISITOS APLICABLES A LA MATERIA PRIMA

2.1.1 Las materias primas deberán ingresar con su correspondiente envase, y rotuladas de acuerdo a lo estipulado en el C.A.A. y en perfectas condiciones de conservación.

2.1.2 El almacenamiento de las materias primas deberá hacerse de acuerdo a las necesidades requeridas por las mismas (estivaje, temperatura, humedad, aireación, etc.). Debiendo asegurar la adecuada rotación de la existencia de la misma.

2.2 DE LA CONTAMINACION CRUZADA

2.2.1 Se tomarán medidas eficaces para evitar la coexistencia de productos crudos con productos elaborados listos para ser consumidos.

2.2.2 El almacenamiento de alimentos elaborados en heladeras y/o cámaras deben hacerse en recipientes herméticos aptos para dicho fin.

2.2.3 Los utensilios que hayan entrado en contacto con las materias primas o con material contaminado, deberán limpiarse y desinfectarse cuidadosamente antes de ser utilizados.

2.3 DEL EMPLEO DE AGUA

2.3.1 El agua a utilizar en la elaboración de alimento como en el lavado de manos y/o utensilios, deberá ser corriente y potable.



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

2.4 DE LA ELABORACION

2.4.1 La elaboración deberá ser realizada por el personal capacitado y supervisada por personal técnicamente competente. Bajo ningún concepto los concesionarios podrán tomar personal a prueba en el horario de cocina.

2.4.2 Los utensilios y vajilla no descartables, deberán mantenerse limpios, ser de material inoxidable, no tóxico, no absorbentes, y que no transfieran olores o sabores al alimento. Estos se mantendrán en perfecto estado de conservación, debiendo el adjudicatario descartar aquellos que presenten deterioro.

2.4.3 Todas las operaciones del proceso de elaboración incluido el envasado deberán realizarse sin demoras y en condiciones que excluyan toda posibilidad de contaminación, deterioro o proliferación de microorganismos.

2.4.4 Las frutas y hortalizas crudas deberán ser sometidas al lavado con agua de red (corriente y potable).

2.5 DEL ENVASADO

2.5.1 El material de envase debe almacenarse en condiciones higiénicas, en lugares destinados a tal fin. El material utilizado debe ser aprobado para estar en contacto con los alimentos (según las especificaciones previstas en el C.A.A.).

2.5.2 Se prohíbe la utilización de envases que hayan sido destinados para otro fin (envases de segundo uso).

2.5.3 El envasado deberá hacerse en condiciones higiénicas evitando la contaminación del producto. El personal afectado a dicha tarea debe usar barbijo y guantes.

3 DEL ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOR TERMINADOS

3.1 El almacenamiento de los productor terminados debe hacerse de acuerdo a los requerimientos específicos de cada alimento (temperatura, humedad, etc.).

3.2 Los vehículos de transporte pertenecientes a la empresa adjudicataria o contratados por la misma, deberán estar autorizados por el Organismo competente.

Las operaciones de carga y descarga se deben realizar fuera de los lugares de elaboración de alimentos.

Los vehículos destinados al transporte de alimentos refrigerados o congelados deben contar con equipo generador de frío y termómetro externo.



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

3.3 En aquellos casos en que los alimentos no sean elaborados en el lugar de entrega (sede de la Colonia), el adjudicatario deberá entregar los mismos con una antelación que en ningún caso exceda los treinta (30) minutos. De acuerdo a lo establecido en el **2.5** del presente anexo.

3.4 La temperatura de servido de los platos calientes deberá ser de 80° C. El límite inferior de aceptación: 72°C

3.5 La temperatura de servido de los platos fríos deberá ser de 12° C o inferior.

3.6 Se debe llevar un estricto control de la rotación de los productos elaborados a efectos de evitar la existencia de productos con fecha de aptitud vencida.

4 DE LA HIGIENIZACION DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

4.1 Los agentes utilizados para la limpieza y/o desinfección deben ser aptos para uso alimentario, estando aprobados por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agro Alimentaria (SENASA), u otra autoridad competente.

4.2 Estos productos de limpieza y/o desinfección estarán depositados en un ambiente a tal efecto y en ningún caso podrán estar cerca o en contacto con productos alimenticios.

A continuación se detallan las especificaciones de elementos de limpieza:

Escurreidores, escobas, cepillos para pisos, escobilla para sanitarios, trapos absorbentes para pisos y paredes, trapos rejilla para limpieza de mesas y mesadas, repasadores.-

AGUA DEL TIPO LAVANDINA: (HIPOCLORITO DE SODIO)

Concentración activa en 60 gr cl/l apta para potabilizar agua con 2 gotas en dos litros de la misma; con fecha de vencimiento no superior a los seis meses de elaboración; con rótulo claro a la lectura; con marca y N° de registro nacional.

DETERGENTE SINTETICO:

Biodegradable al 15% para diluir normalmente, 1 cucharada en 5 lts. de agua con fecha de vencimiento y N° de registro nacional en rótulo claro a la lectura.

5 DEL CONTROL DE ALIMENTOS

5.1 El adjudicatario realizará un efectivo control de todas las operaciones inherentes al servicio y distribución de comidas.-



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

5.2 A tal efecto deberá contar con asesoramiento técnico de un profesional con título habilitante (médico veterinario, licenciado en nutrición, ingeniero en alimentos, licenciado en bromatología, etc.).

5.3 La Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria podrá efectuar los controles correspondientes al establecimiento, proceso de elaboración, manipulación, distribución y servicio.

Procediendo en los casos que corresponda a la extracción de muestras, la intervención y el decomiso de los productor alimenticios.

5.4 Los productos que no respondan a los requisitos establecidos en el C.A.A. y Decreto N° 4.238/68, serán pasibles de las sanciones correspondientes.



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

ANEXO "D"



Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires



GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

ANEXO “D”

HORARIOS DE LA PRESTACIÓN

El horario de prestación para todas las unidades receptoras será el que se detalla a continuación:

El horario correspondiente al desayuno es 10.00 horas

El horario correspondiente a la merienda es a las 16.00 horas.

El horario correspondiente al almuerzo es 11.45 horas

El horario correspondiente a la cena es 19.45 horas

Estos horarios corresponden al momento del servido de las raciones en la mesa.

La tolerancia límite para la prestación es:

Desayuno 10.15hs

Merienda 16.15hs

Almuerzo 12.00hs

Cena 20.00hs

ANEXO - DISPOSICIÓN N° 318/DGCYC/15 (continuación)

| ANEXO E | | | |
|---|---------------|-------------------------|-----------------------------|
| LICITACIÓN PÚBLICA N°623-0464-LPU15 - EE N° 6.850.388/MGEYA-DGCYC/2015 | | | |
| REGLÓN | SEDE | TIPO DE SERVICIO | CANTIDAD DE RACIONES |
| REGLON N° 1 | SARMIENTO | A | 4750 RACIONES |
| REGLON N° 2 | AVELLANEDA | A | 3560 RACIONES |
| REGLON N° 3 | CHACABUCO | A | 5700 RACIONES |
| REGLON N° 4 | MARTIN FIERRO | A | 4750 RACIONES |
| REGLON N° 5 | RAMSAY | A | 9500 RACIONES |
| REGLON N° 6 | MARTIN FIERRO | B | 3500 RACIONES |
| REGLON N° 7 | MARTIN FIERRO | C | 16000 RACIONES |
| REGLON N° 8 | MARTIN FIERRO | D | 1000 RACIONES |
| REGLON N° 9 | MARTIN FIERRO | E | 1200 RACIONES |

FIN DEL ANEXO