



REGISTRO DE DECRETOS
EJERCICIO 2024

[Firma manuscrita]
N° 0172

MUNICIPALIDAD DE
GENERAL RODRIGUEZ

VISTO:

El Expediente N° 4050-246.202/2.024, mediante el cual la Señora Secretaria de Desarrollo Comunitario, Prof. Mariana BALBI ha iniciado las tramitaciones tendientes para el llamado a Licitación Pública a fin de proceder a la contratación del servicio para la cobertura del "PROGRAMA MESA BONAERENSE", correspondiente a los meses de Marzo, Abril, Mayo, Junio y Julio de 2.024 en todas las Escuelas Públicas del Distrito (Zonas 1, 2, 3 y 4); y

CONSIDERANDO:

Que se propicia la convocatoria a Licitación Pública para la contratación del servicio para la cobertura del "PROGRAMA MESA BONAERENSE", correspondiente a los meses de Marzo, Abril, Mayo, Junio y Julio de 2.024 en todas las Escuelas Públicas del Distrito (Zonas 1, 2, 3 y 4), y; estimando el costo aproximado de la misma en la suma de PESOS SEISCIENTOS NOVENTA Y TRES MILLONES SEISCIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS CUARENTA Y TRES CON 70/100 (\$693.637.443,70.-), importe que posibilita el llamado a Licitación Pública, en los términos del Artículo 151° del Decreto Ley N° 6.769/58 "Ley Orgánica de las Municipalidades", conforme actualización realizada por Resolución del Ministerio de Jefatura de Gabinete y Gobierno de la Provincia de Buenos Aires;

Que 98 a 183 fs. del Expediente N° 4050-246.202/24, se encuentran agregados Pliego de Bases y Condiciones Particulares y Pliego de Bases y Condiciones Generales, más Anexos, y demás documentación requerida por el Decreto Ley N° 6.769/58 "Ley Orgánica de las Municipalidades";

Que a fs. 184 la Señora Jefa de Departamento Administrativo de Compras, Doña Claudia CABALLERO, informa el número a la Licitación Pública N° 5/24, e indica que la apertura de las ofertas se realizará el día 16 de Febrero de 2.024 a las 09:00 horas;

Que a fs. 186 del precitado Expediente, el Señor Contador Municipal informa que las erogaciones que demande la Licitación Pública en cuestión serán imputadas en forma preventiva de acuerdo a la Solicitud de Gastso N° 1-104, obrante a fs. 185;

POR ELLO, el Señor Intendente Municipal de General Rodríguez,

DECRETA

ARTICULO 1°: Convócase a Licitación Pública N° 5/2.024 para la contratación para la ----- cobertura del "PROGRAMA MESA BONAERENSE", correspondiente a los meses de Marzo, Abril, Mayo, Junio y Julio de 2.024 en todas las Escuelas Públicas del Distrito (Zonas 1, 2, 3 y 4); de acuerdo con los Pliegos de Condiciones Generales y Particulares obrante a fojas 98 a 183 del Expediente N° 4050-246.202/24; por un presupuesto oficial de PESOS SEISCIENTOS NOVENTA Y TRES MILLONES SEISCIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS CUARENTA Y TRES CON 70/100 (\$693.637.443,70.-).-----

ARTICULO 2°: Apruébase el Pliego de Condiciones Generales y Particulares obrante a fojas -- 98 a 183 del Expediente N° 4050-246.202/24, y fijase el valor del mismo en la suma de PESOS DOSCIENTOS MIL CON 00/100 (\$200.000,00.-), el que podrá retirarse de la Oficina de Compras, hasta 24 horas antes de la fecha de la apertura, previo pago del importe correspondiente en la Tesorería Municipal.-----

ARTICULO 3°: La apertura de las ofertas se realizará el día 16 de Febrero de 2.024, a las 09:00 ----- horas, en la Oficina de Compras de la Municipalidad de General Rodríguez. Si por cualquier causa la fecha fijada fuese declarada no laborable, el acto se llevará a cabo el siguiente día hábil a la misma hora.-----

ARTICULO 4°: Realícense las publicaciones de ley en el Boletín Oficial por dos (2) días y en -- un periódico local por dos (2) días.-----

ARTICULO 5°: Regístrese, comuníquese y archívese.-----

GENERAL RODRIGUEZ, Enero 26 de 2.024.-

[Firma manuscrita]
DIEGO M. GHIRARDI
Secretario de Gobierno, Hacienda y Legales
Municipalidad Gral. Rodríguez



[Firma manuscrita]
MAURO S. GARCIA
Intendente Municipal
Municipalidad Gral. Rodríguez

DECRETO N°: 154 (CIENTO CINCUENTA Y CUATRO)

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES**Artículo 1.- OBJETO:**

Licitación Pública para la contratación del servicio de provisión de **MODULOS ARMADOS PROGRAMA "MESA (MÓDULO EXTRAORDINARIO PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA) BONAERENSE"** (en adelante, "PROGRAMA MESA") correspondientes al Servicio Alimentario Escolar (SAE) (dependiente del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad) para los establecimientos educativos públicos de gestión estatal, durante los meses de **Marzo, Abril, Mayo, Junio y Julio 2024 inclusive.**

Las escuelas públicas de gestión estatal comprendidas en el presente pliego son las que surgen de la **Zonificación** que forma parte integrante de la presente Licitación.

Debe entenderse por "Establecimiento Educativo" al lugar de asentamiento físico de las escuelas o colegios de las distintas áreas educativas: Inicial, Primaria, Media, Educación Especial, Adultos, etc.-

La presente contratación abarca un total de: **118.330 MODULOS**; siendo la entrega mensual de **23.666 módulos armados**. Los valores vigentes son de **\$5861,89 (pesos cinco mil ochocientos sesenta y uno con 89/100)** por cada uno de los módulos.

(Total mensual: \$ **138.727.488,74**).-

(Total licitación: \$ **693.637.443,70**).-

**COMPOSICION MODULAR APROBADA - Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos
Ministerio de Desarrollo de la Comunidad PBA - Enero y Febrero 2024**

ALIMENTO	FORMATO PRESENTACIÓN	CANT. UNIDADES
Leche en polvo descremada	paquete x 400 g	1
Huevo blanco entero de gallina *	caja huevera	6
Fideos secos tirabuzón / tallarín	paquete x 500 g	1
Harina de trigo fortificada 000 **	paquete x 1 kg	1

24 2303
4 1503 PF

Pliego de Condiciones Particulares
Municipalidad de General Rodríguez
Secretaría de Desarrollo Comunitario

Garbanzos en remojo ***	brick / lata x 300 g	1
Arvejas en remojo	brick / lata x 300 g	1

REEMPLAZOS

ALIMENTO	PRESENTACIÓN	UNIDADES
*: PESCADO EN CONSERVA:		
*Atún / Jurel / Merluza al Natural	lata x 170 / 200 g	1
** : REEMPLAZO ESTACIONAL: destinado a los meses de otoño e invierno.		
Harina de Maíz Instantánea	paquete x 500 g	1
***: REEMPLAZO EN BLOQUE:		
OPCIÓN 1: estos alimentos podrán remplazarse entre ellos mismos manteniendo un mínimo de 2 variedades, (ej.: 1 lata de choclo amarillo en grano + 1 lata de garbanzos en remojo)		
OPCIÓN 2: AVENA ARROLLADA + 1 ENLATADO (CHOCLO / POROTO / GARBANZO)		
Avena arrollada	paquete x 300 g	1
Choclo en Grano / Poroto / Garbanzo / Jardinera	tetrapak x 350 g	1

La composición modular se adaptará a las patologías existentes (celiaquía, diabetes, renal, intolerancia a la lactosa y cualquiera que pueda surgir). Dicha adaptación estará a cargo de la Oficina del Servicio Alimentario Escolar del Municipio.

En el ANEXO I, se desarrollan las especificaciones de cada uno de los alimentos definidos para la composición modular.

La autoridad de aplicación de la presente licitación es la Municipalidad de General Rodríguez, a través de la Secretaría de Desarrollo Comunitario, conforme **artículo 3 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.**

Artículo 2.- La adjudicación de la presente licitación se realizará por zonas.

Se establece que un mismo proveedor puede ofertar y ser adjudicatario en más de una zona; y/o en la totalidad de las zonas y cupos de **módulos** armados.

Artículo 3.- MARCO JURIDICO APLICABLE Y AUTORIDAD DE APLICACIÓN:

La autoridad de aplicación será la oficina administrativa de S.A.E. dependiente de la Secretaría de Desarrollo Comunitario, de la Municipalidad de General Rodríguez, sita en 2 de Abril N° 756, partido de General Rodríguez.

Se regirá por las siguientes normas teniendo en cuenta el orden prelación con la que se anuncia:

- a) La Ley Orgánica Municipal – Decreto Ley N° 6769/58
- b) El Reglamento de Contabilidad y Disposiciones de Administración para las Municipalidades de la Provincia de Buenos Aires;
- c) Decreto 2980-00 (RAFAM)
- d) El presente pliego de bases y condiciones Generales.
- e) El presente pliego de bases y condiciones Particulares.

Artículo 4.- CONSULTAS, ACLARACIONES. Los interesados podrán consultar los Pliegos en la Jefatura de Compras de la Municipalidad de General Rodríguez sita en 2 de Abril N° 756, en el horario de 8:00 a 13:00 hs. Las consultas podrán realizarse hasta las 48 hs. antes de la fecha de apertura, conforme artículo 4 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

Toda circular con o sin consulta que emita el organismo licitante, será comunicada a cada adquirente del pliego.

Asimismo, conforme lo dispone el **artículo 4 del Pliego de Bases y Condiciones Generales**, las consultas relacionadas con los distintos procesos licitatorios se realizan ante la Jefatura de Compras de la Municipalidad de General Rodríguez, sita en 2 de Abril N° 756, en el horario de 8:00 a 13:00 hs. por escrito.

Las respuestas o aclaraciones formuladas por el Organismo Licitante respecto de las consultas efectuadas por los particulares u oferentes con relación a la licitación o contratación, serán comunicadas a cada uno de los oferentes de conformidad con lo previsto en el **Artículo 4° del presente Pliego de Bases y Condiciones Generales**.

COMUNICACIONES. Las comunicaciones que se realicen entre el Organismo licitante y los interesados, oferentes y adjudicatarios, podrán llevarse a cabo por cualquier medio de comunicación. Éstas y todas las notificaciones serán válidas cuando se efectúen en el domicilio precitado.

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

El Pliego de Bases y Condiciones deberá adquirirse en la Dirección de Compras Municipal sita en calle 2 de Abril 756, de esta Localidad; y su valor se establece en la suma de pesos **\$200.000,00 (pesos doscientos mil)**.

Su adquisición es requisito indispensable para la formulación de propuestas solicitud de aclaraciones y presentación de impugnaciones, debiéndose incluir el correspondiente recibo original en el sobre Nro. 1.

El Pliego podrá ser adquirido hasta dos (2) días hábiles para la administración municipal, previos a la fecha de apertura de la Licitación.

El Pliego podrá ser consultado en la Dirección de Compras, hasta el último día de plazo para su adquisición, dentro del horario de 08,00 a 13,00 hs., durante todos los días hábiles para la administración municipal.

Sólo se tendrán en cuenta las propuestas presentadas por las firmas proveedoras que hayan abonado, previo a la apertura del acto licitatorio, el arancel correspondiente al valor del presente pliego con todos sus anexos.

El importe recibido por la Municipalidad por la venta de pliegos no será devuelto a los adquirentes en ningún caso, aun cuando por cualquier causa se dejara sin efecto la licitación o se rechazaran todas las ofertas, salvo en casos en que mediante acto administrativo se determine lo contrario.

Artículo 6.- CONSTITUCIÓN DEL DOMICILIO.

Conforme **Artículo 6 del Pliego de Bases y Condiciones Generales**, se considerará como domicilio legal aquel que el oferente constituya dentro del ámbito geográfico de la Provincia de Buenos Aires.

Artículo 7.- REGISTRO DE PROVEEDORES.

Para proceder a la contratación del servicio el Oferente deberá estar inscripto en el Registro de Proveedores de la Municipalidad de General Rodríguez.

Artículo 8.- PRESUPUESTO OFICIAL.

El presupuesto oficial asciende a la suma total de **\$693.637.443,70 (pesos seiscientos noventa y tres millones seiscientos treinta y siete mil cuatrocientos cuarenta y tres con 70/100 centavos)**

Artículo 9.- FECHA, LUGAR Y HORA DE APERTURA.

Las propuestas serán abiertas en la Jefatura de Compras de la Municipalidad de General Rodríguez, sita en calle 2 de Abril 756, el día **16 de febrero del corriente año a las 09:00hs.**

Artículo 10.- SOBRE LAS OFERTAS Y SU PRESENTACION.

Las Propuestas se deberán presentar en un (1) sobre debidamente cerrado, conforme lo establecido en el **artículo 16 y 18 del Pliego de Bases y Condiciones Generales**, en la Mesa de Entradas y Salidas de la Municipalidad de General Rodríguez, sita en 2 de Abril N° 756 de esa misma Localidad, hasta la hora fijada para la apertura en el Decreto de llamado a Licitación, en caso de no poder efectuarse será hasta las 14 horas del día hábil anterior.

Los sobres se abrirán en la Jefatura de Compras o en su defecto donde se determine para tal fin, previa comunicación a los Oferentes.

Las ofertas se presentarán en sobre, caja o paquete denominado "SOBRE ENVOLTORIO CERRADO", **sin identificación del proponente**, y con la única inscripción:

"MUNICIPALIDAD DE GENERAL RODRÍGUEZ

MODULOS "PROGRAMA MESA"

LICITACIÓN PÚBLICA N° 05/2024

EXPEDIENTE N° 4050-246.202

APERTURA: 16/02/2024

HORA: 09:00"

El mencionado sobre deberá contener en su interior dos **(2) sobres**, debidamente cerrados. En uno de los sobres, **-Sobre N° 1**, se deberá indicar en su cubierta en letras mayúsculas de imprenta la leyenda "**DOCUMENTACIÓN**", y en su interior deberá contener la documentación en **Original y Copia**, que a continuación se detalla:

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

24 1004
104

Pliego de Condiciones Particulares
Municipalidad de General Rodríguez
Secretaría de Desarrollo Comunitario

- b) Indicadores económicos – financieros que acrediten la solvencia del oferente, los que al menos deberán incluir los siguientes:
 - i. Índice de liquidez (Activo corriente sobre Pasivo corriente)
 - ii. Índice de solvencia (Activo total sobre pasivo total)
 - iii. Índice de endeudamiento (Deuda Bancaria y Financiera sobre Patrimonio neto)
- c) En el caso de personas jurídicas, los últimos tres estados contables con informe de auditoría y certificados por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la jurisdicción.
- d) En el caso de personas físicas, las últimas tres declaraciones juradas de impuesto a las ganancias y una certificación contable de las ventas realizadas en los últimos tres ejercicios fiscales con dictamen de contador y certificado por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la jurisdicción.
- e) Los catálogos, folletos, prospectos, planos, publicaciones, certificaciones, etc. que no se soliciten expresamente y que el proponente desee incluir a fin de ampliar o ilustrar su oferta.
- f) En caso de corresponder, Formulario 931 de AFIP con Listado de Personal.
- g) En caso de corresponder, Contrato de Afiliación de A.R.T.
- h) Constancia de adquisición del Pliego de Bases y Condiciones Generales, Particulares, Especificaciones Técnicas y sus Anexos emitida por la oficina de Compras y Contrataciones de la Municipalidad en original, ó copia legalizada.
- i) Pliego de Bases y Condiciones Generales, Particulares y Anexos de Especificaciones Técnicas debidamente firmado en todas sus fojas por el representante o apoderado legal de la empresa.
- j) La firma deberá encontrarse aclarada indicando el carácter del firmante, debiéndose presentar la documentación que acredite el mismo, copia del poder o del acta de directorio según corresponda.
- k) Garantía de Mantenimiento de Oferta en original y duplicado, por el 5% del presupuesto oficial conforme **artículo 21 del PBCG.** -

24 1:5

Pliego de Condiciones Particulares
Municipalidad de General Rodríguez
Secretaría de Desarrollo Comunitario

- l) Constancia de inscripción en el Registro de Proveedores de la Municipalidad de General Rodríguez.
- m) Copia del Estatuto o Contrato Social según corresponda.
- n) Declaración Jurada aceptando la jurisdicción de los Tribunales en lo Contencioso Administrativo del Departamento Judicial de Mercedes, renunciando a cualquier otro fuero o jurisdicción, ante cualquier cuestión judicial que se suscite entre las partes con motivo de la presente licitación.
- o) Declaración Jurada designando domicilio legal en el ámbito de la Provincia de Buenos Aires.
- p) Copia de la constancia de Inscripción en el Impuesto a los Ingresos Brutos de la Provincia de Buenos Aires y AFIP.
- q) Copia del certificado del Registro de Deudores Alimentarios Morosos de la Provincia de Buenos Aires, de todos los miembros, titulares y suplentes. (Artículo 30. PBCG); que conformen la administración de la empresa oferente.
- r) Vehículos propios y/o contratados: El oferente deberá contar con vehículos propios o contratados para el transporte de sustancias Alimenticias, habilitados por todos los organismos técnicos pertinentes en su área de competencia (municipalidad y SENASA). A tal fin deberá adjuntar fotocopia certificada de los títulos de propiedad de los vehículos a su nombre y en caso de ser contratados, fotocopia de los títulos de los vehículos a contratar y contrato. Asimismo, deberá adjuntar fotocopia certificada (por escribano público) de la habilitación de los vehículos emitida por organismos técnicos competentes SENASA, RUTA, Revisación técnica, cédula verde, cédula azul, seguro, registro de conducir del conductor. Dicha documentación deberá estar vigente al momento de la apertura y durante el tiempo que dure la Licitación.-
- s) Domicilios: Deberá indicarse claramente: calle, número, piso, unidad, código postal y números telefónicos y de fax, de los siguientes domicilios:
 - Domicilio especial, que constituye para la presente Licitación.

Pliego de Condiciones Particulares
Municipalidad de General Rodríguez
Secretaría de Desarrollo Comunitario

- Domicilio legal. Domicilio de la sede principal de operaciones propias y/o contratadas.
- t) Certificado fiscal para contratar con el estado el cual será solicitado en la Oficina de Compras de la Municipalidad de General Rodríguez al momento de la apertura de las ofertas.
- u) Declaración jurada de no mantener deuda con el estado Nacional, Provincial y/o Municipal.
- v) Declaración jurada de mantenimiento de oferta.
- w) Muestra de la mercadería que conforma el Módulo.

La **NO** presentación de la documentación requerida en el artículo 10 en todos los incisos, así como los vicios que presenten motivará el rechazo de la oferta en el Acto de Apertura.

El otro sobre, **-Sobre N° 2**, en su cubierta deberá indicar en letras mayúsculas de imprenta la leyenda **"OFERTA"**, y en su interior deberá contener:

- a) la Oferta Económica (Pedido de Cotización) en original y duplicado.
- b) Nota en carácter de Declaración Jurada de la calidad de los alimentos ofertados y su adecuación al Código Alimentario Argentino.
- c) El oferente podrá mejorar la composición modular sugerida mediante la incorporación de alimentos adicionales a la composición ofertada. Dicha circunstancia deberá estar aclarada específicamente en la oferta presentada, y estar comprendidos en el valor por renglón incluido en la planilla de cotización, quedando establecido que la inclusión de alimentos adicionales no autoriza la modificación del precio establecido por renglón. Será potestad de la Autoridad de Aplicación aceptar o denegar la incorporación de los mismos, de acuerdo a la opinión técnica de los responsables de nutrición. En el caso de ser aceptados, serán tenidos en cuenta al momento de la valoración de la oferta y caso contrario no serán tenidos en cuenta sin perjudicar el resto de la oferta.

La modalidad de la Licitación será con precio máximo. Serán desestimadas aquellas propuestas que difieran de los valores totales fijados en el artículo 1° del presente Pliego.

Artículo 11.- IMPUGNACIÓN DE OFERTAS Y/O DOCUMENTACIÓN.

Se establece como condición de admisibilidad de las impugnaciones de ofertas y/o documentación, el cumplimiento de lo establecido en el **artículo 5 y en el artículo 13 del presente Pliego.**

Artículo 12.- PLAZO PARA IMPUGNAR.

El plazo de vista de las presentaciones será de un (1) día hábil.

Los interesados podrán formular impugnaciones a las propuestas dentro del plazo de veinticuatro (24) horas corridas contadas en días hábiles, a partir del plazo de finalización de las vistas. La autoridad competente resolverá las impugnaciones, previo a la adjudicación.

Artículo 13.- PRESENTACIÓN DE LAS IMPUGNACIONES.

Se establece como condición de admisibilidad de las impugnaciones a las ofertas por parte de los oferentes, el depósito del uno por ciento (1%) del presupuesto oficial.

El depósito deberá efectuarse en la Tesorería Municipal, el que será reintegrado a los oferentes, solamente en el caso que su impugnación prospere totalmente.

Las impugnaciones deberán ser presentadas, en la Mesa de Entradas y Salidas de la Municipalidad sita en 2 de Abril N° 756, del partido de General Rodríguez, dentro del plazo fijado en el artículo 12 del presente, adjuntando a la misma, el

original de la boleta de depósito antes mencionada; caso contrario no será considerada como impugnación.

Artículo 14.- DEVOLUCIÓN DE LAS GARANTÍAS.

Serán devueltas:

- a) Las garantías de mantenimiento de oferta a los oferentes que no resulten adjudicatarios, una vez adjudicada la contratación.
- b) Las garantías de cumplimiento de contrato una vez cumplido el contrato a entera satisfacción del Organismo contratante, salvo que esté afectado por una garantía técnica, la que será devuelta una vez operado el vencimiento del período de dicha garantía.

Las garantías de mantenimiento de oferta que se presenten mediante póliza de caución serán devueltas por la Jefatura de Compras.

El resto de las garantías de mantenimiento de oferta y adjudicación serán devueltas por intermedio de la Dirección General de Contaduría.

Artículo 15. ACTO DE APERTURA.

Además de lo dispuesto en el artículo 17 del **Pliego de Bases y Condiciones Generales**, la apertura se realizará en la Dirección de Compras y Licitaciones de la Municipalidad de General Rodríguez, en el día y hora establecidos para la misma. Se procederá en primer término a la apertura de los sobres indicados como "DOCUMENTACIÓN" (sobre N° 1), rechazándose aquellas ofertas que no se ajusten a lo requerido en el **artículo 10 del presente pliego**.

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

Artículo 16.- COMISIÓN EVALUADORA.

A los fines de evaluar las propuestas de los Oferentes se conformará una Comisión Evaluadora, integrada por representantes de la Secretaría de Desarrollo Comunitario, y el personal técnico que dicha Secretaría solicite.

Artículo 17.- ADJUDICACIÓN.

La adjudicación recaerá sobre la propuesta que habiéndose ajustado a los valores unitarios indicados en el **artículo 1° del presente Pliego**, en concordancia con lo establecido en el **artículo 27 del PBCG**, obtenga mayor puntaje técnico, para lo cual se considerará:

1. Experiencia en la provisión de servicios de similares características:
 - 1 año —————> 5 puntos
 - 2 a 5 años —————> 10 puntos
 - 5 a 10 años —————> 15 puntos
 - Más de 10 años —————> 20 puntos

2. Acreditación de solvencia económica financiera:
 - De 0 a 1 —————> 0 puntos
 - De 1 a 1.2 —————> 6 puntos
 - De 1.5 a 2 —————> 12 puntos
 - Más de 2 —————> 20 puntos

3. Certificado que acredite la condición de PYME emitido por AFIP o certificado de inscripción a RENATEP (Registro Nacional de Trabajadores y Trabajadoras de la Economía Popular): 10 (diez) puntos.

4. Mejoras sobre los valores nutricionales mínimos requeridos de acuerdo al "Marco Nutricional MESA 2023":
 - a) Entrega de alimentos agroecológicos (huevos, harinas, legumbres, etc.) en un porcentaje no menor al diez por ciento (10%): diez (10) puntos.
 - b) Entrega mínima del cincuenta por ciento (50%) de productos generados por productores locales: cinco (5) puntos.
5. Proveedor con domicilio de la sede principal de operaciones en el distrito de General Rodríguez → 20 puntos.
6. Respecto a la oferta económica, cuando el precio ofertado sea inferior al establecido en el pedido de cotización, se otorgarán cinco (5) puntos por cada \$10 de diferencia entre el precio ofertado y el precio máximo permitido, siendo un máximo de quince (15) puntos los otorgables en toda la licitación.

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

La adjudicación será notificada a los oferentes por medio fehaciente. La Autoridad de Aplicación se reserva el derecho de realizar adjudicaciones parciales si lo considera conveniente.

Artículo 18.- LUGARES DE ENTREGA.

Además de lo previsto en los **artículos 31, 32, 33 y 34 de Pliego de Bases y Condiciones Generales**, la mercadería requerida deberá ser entregada en los establecimientos educativos que de acuerdo a la zona que se le haya sido adjudicada debe entregar conforme a la **Zonificación** que integra la presente Licitación, cuyos domicilios se encuentran ubicados en el Partido de GENERAL RODRIGUEZ, provincia de Buenos Aires, siendo por cuenta del adjudicatario los

gastos de flete, acarreo y descarga desde las sedes de operaciones y hasta cada uno de los lugares de descarga.

Las entregas deberán efectuarse de acuerdo a los días y cantidades informadas por la Secretaría de Desarrollo Comunitario, con la correspondiente documentación respaldatoria. Las cantidades diarias podrían sufrir modificaciones en más o menos, debiendo el adjudicatario realizar la modificación dentro de las 48 horas de habersele informado por parte de la Secretaría de Desarrollo Comunitario.

Artículo 19.- FORMA Y PLAZO DE ENTREGA.

Se realizará la entrega de **MODULOS ARMADOS PROGRAMA "MESA"**, una vez al mes; de acuerdo al detalle y cantidades por establecimiento que figura en la **Zonificación**; con excepciones climáticas y eventualidades personales que se resolverán en el momento, a través de la oficina administrativa del S.A.E. de General Rodríguez.

Los proveedores tendrán el deber consensuar e informar al ente ejecutor con 48 horas de anticipación a que se efectivice cada cumplimiento de la prestación, la individualización de lo que va a resultar entregado, así como también el día, hora y lugar en que se realizará cada entrega.

Artículo 20.- PROVISIÓN Y CALIDAD DE LOS PRODUCTOS.

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

1. Mercadería de calidad comprobable
2. Caracteres organolépticos satisfactorios
3. Óptimas condiciones de higiene, preparación y presentación
4. Perfecto estado de conservación
5. Temperatura adecuada

6. Aptas para el consumo
7. Los artículos envasados por el adjudicatario deberán ser entregados a los establecimientos educativos rotulados indicando mercadería, peso, fecha de envasado y fecha de vencimiento.
8. Todos los productos que se entreguen en los Establecimientos Escolares deberán ser mantenidos en recipientes adecuados provistos de cubierta o protegidos por papel apto para usos alimentarios autorizado por el Código Alimentario Argentino. -

Artículo 21.- PRODUCTOS NO PREVISTOS.

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

Artículo 22.- CANTIDADES ESTIMADAS DE SERVICIOS. Las cantidades de servicios que se deberán proveer se encuentran discriminados en la **Zonificación** que integra la presente Licitación. Dichas cantidades son máximas y al solo efecto del cálculo de costos por parte de los oferentes, ya que la facturación se realizará conforme se establece en el **capítulo VI, artículo 36 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.**

Artículo 23.- HORARIOS PARA LA ENTREGA DE SERVICIOS. El horario de entrega será determinado oportunamente por oficina del SAE municipal, conforme a las características de cada establecimiento y según al nivel educativo al que pertenezca.

Artículo 24.- DEPENDENCIA LABORAL.

Todo el personal afectado a este servicio estará bajo exclusivo cargo del adjudicatario, corriendo por su cuenta salarios, seguros, leyes sociales y

Pliego de Condiciones Particulares
Municipalidad de General Rodríguez
Secretaría de Desarrollo Comunitario

previsionales y cualquier otro gasto sin excepción, vinculado con la prestación del servicio, no teniendo en ningún caso la misma relación la Secretaría de Desarrollo Comunitario de la Municipalidad de General Rodríguez.

Por otra parte, queda debidamente entendido que la Municipalidad de General Rodríguez no asumirá responsabilidad alguna y estará desligado de todo conflicto o litigio que eventualmente se genere por cuestiones de índole laboral entre el adjudicatario y el personal que éste ocupare para ejercer la actividad que se le ha contratado y que, en consecuencia, pudiera implicar la intervención del gremio que los nuclea y/o de aquellos organismos estatales vinculados con el contralor de transgresiones a normas establecidas para el orden laboral, o del cumplimiento de convenios colectivos de trabajo en vigencia.-

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

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

Artículo 25.- FACTURACION Y REMITO.

Además de lo dispuesto en el Capítulo VI respecto a la facturación, se deberá tener en cuenta lo siguiente:

Las facturas deberán ser confeccionadas conforme los términos establecidos por la Administración Federal de Ingresos Públicos y presentadas en original en la Dirección de Mesa de Entrada de la Municipalidad de General Rodríguez, como alcance del presente expediente.

La facturación debe ser Factura "B" (exento).

Pliego de Condiciones Particulares
Municipalidad de General Rodríguez
Secretaría de Desarrollo Comunitario

El adjudicatario contra la entrega de **Módulos armados**, hará firmar al personal Directivo a cargo de cada Establecimiento Educativo o a quien éste designe, un remito, que indicará claramente la cantidad y estado de los módulos entregados. El cual será documentación válida una vez que este conformado por el Directivo y la Secretaria Desarrollo Social de la Municipalidad.-

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

CAPÍTULO I: DE LAS DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 1.- OBJETO

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

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

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

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

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

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

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

ARTÍCULO 2.- MARCO JURÍDICO APLICABLE

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

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

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

ARTÍCULO 3.- AUTORIDAD DE APLICACIÓN

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

ARTÍCULO 4.- CONSULTAS Y ACLARACIONES

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

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

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

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

ARTÍCULO 6.- CONSTITUCIÓN DE DOMICILIOS

Todo oferente deberá indicar su domicilio real y legal.

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

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

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

ARTÍCULO 7.- JURISDICCIÓN COMPETENTE

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

ARTÍCULO 8.- CÓMPUTO DE PLAZOS

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

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

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

ARTÍCULO 9.- CONDICIÓN FRENTE AL IVA

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

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

ARTÍCULO 10.- ZONIFICACIÓN

El PCP deberá disponer la división del distrito en zonas. La cantidad de zonas en las cuales se dividirá el distrito es exclusiva decisión del Municipio, pero ninguna de las zonas podrá contener más de un tercio del total de cupos del MESA. Los distritos tendrán el deber de informar a la Dirección del Sistema Alimentario Escolar la zonificación que hayan dispuesto.

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

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

Un mismo proveedor puede ofertar y ser adjudicatario en más de una zona.

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

ARTÍCULO 11.- MENÚ

Será potestad del Municipio establecer una composición modular según corresponda, optando por una propuesta propia, la cual deberá contar con la firma de quien resulte responsable del área de nutrición del Municipio, o por la propuesta de la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad, siempre y cuando se adapten al documento "Marco Alimentario Nutricional MESA 2023", o el que en su reemplazo se

sancione. La composición modular deberá ser informada y autorizada, previo a su ejecución, a la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos y a la Dirección del Sistema Alimentario Escolar del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires.

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

Contemplando que la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable tiene por objeto garantizar el derecho a la salud y a una alimentación adecuada de la población, a través de la promoción de una alimentación saludable, brindando información nutricional simple y comprensible de los alimentos envasados y bebidas analcohólicas sobre los excesos de componentes como azúcares, sodio, grasas saturadas, grasas totales y calorías, y poniendo especial atención en que el Artículo 12 de la misma estipula que los alimentos y bebidas analcohólicas que contengan al menos un (1) sello de advertencia o leyendas precautorias no pueden ser ofrecidos, comercializados, publicitados, promocionados o patrocinados en los establecimientos educativos que conforman el nivel inicial, primario y secundario del Sistema Educativo Nacional, es que se propiciará desde este Marco Alimentario la exclusión de los mismos.

La entrega de la mercadería en los establecimientos será acompañada del remito correspondiente de manera individualizada. En ellos se deberá detallar en gramos y/o unidades los productos entregados y se especificará el tipo de producto y marca.

Se confeccionarán por original, duplicado y triplicado, el original deberá ser remitido al Municipio, el duplicado quedará en poder del establecimiento educativo y el triplicado a favor del adjudicatario.

ARTÍCULO 12.- MEJORAS AL MENÚ

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

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

CAPÍTULO II : DE LOS OFERENTES

ARTÍCULO 13.- CAPACIDAD PARA OFERTAR

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

ARTÍCULO 14.- REQUISITOS FORMALES PARA OFERTAR

Los oferentes deberán acreditar las inscripciones correspondientes en la AFIP, el certificado fiscal para contratar, la inscripción como empleadores/asociados e Ingresos Brutos de la

Provincia de Buenos Aires y la inscripción correspondiente en el registro de proveedores del Municipio, en caso de corresponder.

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

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

ARTÍCULO 15.- IMPEDIMENTOS PARA OFERTAR

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

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

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

inadmisibilidad de la oferta o la resolución de contrato, dependiendo de la instancia en la que se encuentre el proceso, sin perjuicio de la reclamación de daños y perjuicios que pudiera corresponder a favor del Municipio.

CAPÍTULO III: DE LAS OFERTAS

ARTÍCULO 16.- PRESENTACIÓN Y APERTURA DE LAS OFERTAS

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

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

ARTÍCULO 17.- ACTO DE APERTURA

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

- a) En el lugar indicado por la Autoridad de Aplicación y en presencia de las autoridades correspondientes e interesados que concurran al acto se abrirán las ofertas, labrándose acta que deberá ser firmada por los representantes de la autoridad de aplicación designados para el caso. Se tomarán en consideración sólo aquellas que hayan llegado en término.
- b) Se establecerá claramente cuáles son los oferentes que cumplen estrictamente los requisitos, dejando debida constancia en el acta. Abierta la primera propuesta no se admitirá ningún pedido que interrumpa el acto.
- c) Leída la última propuesta, los oferentes podrán hacer las observaciones a la formalidad del acto que consideran necesarias en forma breve y concisa, las que se consignarán en el acta respectiva. Las mismas podrán ser ampliadas en el término de veinticuatro (24) horas por escrito y serán agregadas al expediente pasando a formar parte de la documentación presentada por el oferente.

ARTÍCULO 18.- DOCUMENTACIÓN DE LA OFERTA

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

- i. La garantía de mantenimiento de la oferta.

- 24
- ii. La documentación especial que el PCP establezca expresamente como parte integrante de la oferta, y la misma deberá contener al menos lo siguiente:
- a) Antecedentes del oferente que acredite experiencia de más de un año en la provisión de servicios de similares características al solicitado en el presente pliego.
 - b) Indicadores económico-financieros que acrediten la solvencia del oferente, los que al menos deberán incluir los siguientes datos:
 - 1. Índice de liquidez
 - 2. Índice de solvencia
 - 3. Índice de endeudamiento
 - 4. Porcentaje de ventas proyectadas en caso de ser seleccionado en el concurso de precios sobre el total de ventas del último año fiscal.
 - c) En el caso de personas jurídicas, los últimos tres estados contables (o menos, en caso de no contar con tres años de ejercicio) con informe de auditoría y certificados por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la jurisdicción.
 - d) En el caso de personas humanas, las últimas tres declaraciones juradas del impuesto a las ganancias y una certificación contable de las ventas realizadas en los últimos tres ejercicios fiscales con dictamen de contador y certificado por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la jurisdicción.
- iii. Si la oferta incorpora mejoras al menú o a la composición modular, deberá acompañarse la documentación que así lo constate en concordancia con el artículo 12 del presente pliego.
- iv. Planilla de pedido de cotización confeccionada por duplicado y compaginada por separado, firmada y sellada por el oferente en todas sus fojas.
- v. Los catálogos, folletos, prospectos, planos, publicaciones, certificaciones, etc. que no se soliciten expresamente y que el proponente desee incluir a fin de ampliar o ilustrar su oferta.
- vi. En caso de corresponder, Formulario 931 de AFIP con Listado de Personal.
- vii. En caso de corresponder, Contrato de Afiliación de A.R.T.
- viii. La documentación correspondiente a los RNE y RNPA actualizados de todos los alimentos y de todas las marcas incluidas.

ARTÍCULO 19.- REQUERIMIENTOS PARA LAS OFERTAS

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

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

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

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

ARTÍCULO 20.- RESPONSABILIDAD DE LOS INTERESADOS

24

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

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

ARTÍCULO 21.- GARANTÍAS

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

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

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

ARTÍCULO 22.- VALORES DE LAS PRESTACIONES

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

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

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

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

ARTÍCULO 23.- SOLICITUD DE ACLARACIÓN

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

ARTÍCULO 24.- IGUALDAD DE OFERTAS

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

ARTÍCULO 25.- CRITERIOS DE COTIZACIÓN

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

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

ARTÍCULO 26.- CONTRATACIONES POR RENGLÓN

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

CAPÍTULO IV: DE LA ADJUDICACIÓN

ARTÍCULO 27.- ADJUDICACIÓN

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

- a) Experiencia en la provisión de servicios de similares características: Para la prestación MESA, máximo de veinte (20) puntos.
- b) Acreditación de solvencia económico financiera: Para la prestación MESA, máximo de veinte (20) puntos.
- c) Certificado que acredite la condición de PYME emitido por AFIP o certificado de inscripción a RENATEP (Registro Nacional de Trabajadores y Trabajadoras de la Economía Popular): Para la prestación MESA, máximo de diez (10) puntos.
- d) Mejoras sobre los valores nutricionales mínimos requeridos de acuerdo al "Marco Alimentario Nutricional SAE y MESA 2023":
 - Entrega de otros alimentos agroecológicos en un porcentaje no menor al 10% (huevos, harinas, pastas, etc.): diez (10) puntos.

20

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

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

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

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

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

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

ARTÍCULO 28.- PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

ARTÍCULO 29.- DECISIÓN DE DEJAR SIN EFECTO LA LICITACIÓN

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

ARTÍCULO 30.- DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS

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

CAPÍTULO V : DE LA EJECUCIÓN Y CONTROL DEL CONTRATO

ARTÍCULO 31.- CUMPLIMIENTO DE LAS PRESTACIONES

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

ARTÍCULO 32.- RECHAZO DE MERCADERÍAS O SERVICIOS

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

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

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

ARTÍCULO 33.- CRITERIOS DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE MERCADERÍAS

Los adjudicatarios procederán a la entrega de los elementos según el contrato o las órdenes de provisión respectiva, ajustándose a las formas, fechas, plazos, lugares y demás especificaciones particulares establecidas en la documentación pertinente. Se entenderá por entrega inmediata a la orden que debe cumplirse por los adjudicatarios dentro de los tres (3) días de la fecha de recepción de la orden de provisión. Los elementos adjudicados serán entregados, libres de todo gasto, en el lugar que se indique.

ARTÍCULO 34.- FISCALIZACIÓN DEL SERVICIO

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

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

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

ARTÍCULO 35.- TRANSFERENCIA O CESIÓN DEL CONTRATO

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

a) La pérdida de la garantía de cumplimiento del contrato,

- b) Suspensión de hasta 1 (un) año del registro de proveedores del Municipio o exclusión del mismo.
- c) Rescisión del contrato.

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

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

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

ARTÍCULO 37.- PLAZO DE PAGO

El Municipio deberá pagar dentro de los treinta (30) días hábiles a contar desde la fecha de recepción de las facturas; y, una vez recibido y acreditado en el Municipio, los fondos girados desde la Provincia para el financiamiento de dicho Programa.

ARTÍCULO 38.- FORMA DE PAGO

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

ARTÍCULO 39.- IMPUESTOS, TASAS Y CONTRIBUCIONES

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

ARTÍCULO 40.- PÉRDIDA DE GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

ARTÍCULO 41.- MORA

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

ARTÍCULO 42.- MULTAS POR INCUMPLIMIENTO

La Autoridad de Aplicación aplicará las siguientes multas:

a) Entrega fuera de término: Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

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

I. Hasta 45 minutos de la hora estipulada en el pliego, podrá reducirse en un 75% como máximo.

II. Entre 46 y 75 minutos de la hora estipulada en el pliego, podrá reducirse en un 50% como máximo.

III. Entre 76 y 90 minutos de la hora estipulada en el pliego, podrá reducirse en un 25% como máximo.

IV. 91 minutos en adelante, no podrá reducirse.

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

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

b) Entrega de material indebido o en malas condiciones: Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al ochenta por ciento (80%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

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

c) Menor cantidad que la contratada: Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al sesenta por ciento (60%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

d) Por entrega de alimentos con falta de rotulación: Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al ochenta por ciento (80%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

e) Por no solicitar autorización de reemplazos en las prestaciones: Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al ochenta por ciento (80%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

f) Por sustitución parcial o total, sin autorización, de los elementos del módulo: Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al ochenta por ciento (80%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

g) Por entregar el remito sin especificar el producto, marca y gramajes o unidades correspondientes: Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al sesenta por ciento (60%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

h) Por falta de coincidencia del remito con el tipo de mercadería entregada: Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al ochenta por ciento (80%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

i) Por entrega de mercadería inferior a la cantidad de los cupos asignados: Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al ochenta y cinco por ciento (85%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

j) Por diferencia mayor al 5% entre el remito y la cantidad de mercadería entregada: Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al ochenta y cinco por ciento (85%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

k) Por no entregar el remito en el día: Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al setenta y cinco (75%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

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

ARTÍCULO 43.- CONCURRENCIA DE FALTAS

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

CAPÍTULO VII : DE LA EXTINCIÓN DEL CONTRATO

ARTÍCULO 44.- CAUSAS DE EXTINCIÓN DEL CONTRATO

El Contrato se extinguirá por las siguientes causas:

- a) Expiración del plazo contractual.
- b) Mutuo acuerdo.
- c) Quiebra, liquidación sin quiebra y concurso preventivo del contratista.
- d) Rescisión por incumplimiento del contratista.
- e) Transferencia o cesión del contrato adjudicado, según Artículo 35 del presente pliego.

ARTÍCULO 45.- EXPIRACIÓN DEL PLAZO CONTRACTUAL

El contrato se extinguirá de pleno derecho al vencimiento del plazo contractual fijado en el PCP, pudiendo ser prorrogado de forma unilateral por el Municipio por un periodo de hasta tres (3) meses.

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

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

ARTÍCULO 47. RESCISIÓN POR INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATISTA

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

- 2-1 18
- a) Cuando en violación de la buena fe contractual, el contratista hubiera incurrido en inexactitudes o reticencia o falsedades al momento de formular la oferta, de modo tal que hubieran causado errores significativos o determinantes en la adjudicación.
 - b) Cuando el servicio hubiera sido interrumpido por causas atribuibles al Contratista durante tres (3) días consecutivos o diez (10) alternados por semestre. Se considerará interrupción del servicio tanto la falta total de ejecución de cualquiera de las prestaciones como su reducción en un porcentaje que supere el cuarenta por ciento (40%) de cada una de las prestaciones.
 - c) Cuando el contratista resulte penalizado durante dos (2) meses seguidos con multas o descuentos de facturación superiores al quince por ciento (15 %) de la facturación mensual.
 - d) Cuando el promedio semestral de multas aplicadas al contratista supere el diez por ciento (10%) de la facturación mensual promedio durante ese semestre.
 - e) Por falta de constitución o falta de mantenimiento de la totalidad de los seguros y/o garantías exigidos en el presente PBCG.
 - f) Por transferencia o cesión del contrato o de la participación patrimonial en la persona jurídica o consorcio-contratista, como se remarca en el artículo 35.
 - g) Por reemplazo no autorizado del responsable técnico.
 - h) Por incumplimiento de la fecha de inicio del servicio o provisión.
 - i) Por infracción por parte del Contratista de las normas tributarias, previsionales y laborales.
 - j) Por abandono del servicio o falta de entrega.
 - k) Por reiterados incumplimientos de la entrega de prestaciones en debido tiempo y forma.

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

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

Además, el Municipio podrá:

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



ANEXO 1: ESPECIFICACIONES ALIMENTOS SAE - MESA - 2023

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

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

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

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

Arvejas verdes en conserva o arvejas secas remojadas en conserva, presentación en envases con peso neto total entre 340 grs. y 380 grs. y peso neto escurido 200 y 205 grs. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 927 y 928 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A. Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrapack bien sellado. Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor y sabor característicos. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto.

Arvejas verdes en conserva o arvejas secas remojadas libre de gluten, presentación en envases con peso neto total entre 340 grs. a 380 grs. y peso neto escurido 200 a 205 grs. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 927 y 928 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A. Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrapack bien sellado. Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial con la leyenda "libre de gluten sin TACC" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Avena arrollada instantánea: Presentación en envases limpios, de polietileno herméticamente cerrado, en perfecto estado de conservación, libres de sustancias o materias extrañas. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. art. 643, 655 y deberá cumplir las exigencias de rotulado conforme a C.A.A. Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: envase según corresponda entre 250 grs a 800 grs.

Azúcar común tipo "A": Presentación en bolsas de polietileno, perfectamente selladas con pesaña ancha y sin presentar perforaciones. No deberá contener impurezas ni cuerpos extraños. En el rótulo del envase deben estar impresos en forma visible el nombre del ingenio fabricante y la provincia de origen. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. arts. 767, 768 bis, deberá cumplir las exigencias de rotulado conforme a C.A.A. Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación: envase de 1 kg.

Arroz integral, tipo largo fino o mediano 00000: Presentación en bolsa de polietileno termosellado con pesaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643 y 647. Rótulo acorde a C.A.A. Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. No deberá contener impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos. Presentación: en envase 500 o 1000 grs.



<p>Arroz integral, tipo largo fino o mediano 00000, libre de gluten: Presentación en bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643 y 647. Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. No deberá contener impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos. Presentación en envase 500 o 1000 grs. Debe estar bien cerrada, no estar vencida, tener el logo oficial con la leyenda "libre de gluten sin TACC" y estar vigente en el listado oficial del ANMAT.</p>
<p>Arroz pulido o arroz blanco, tipo largo fino o mediano 00000: Presentación en bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643, 646, 649, 650 y 651. No es excluyente la variedad parboil detallada en el art 652. Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. No deberá contener impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos. Presentación: en envase según corresponda de 500 a 3000 grs.</p>
<p>Arroz pulido o arroz blanco, tipo largo fino o mediano 00000, libre de gluten: Presentación en bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643, 648, 649, 650 y 651. No es excluyente la variedad parboil detallada en el art 652. Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. No deberá contener impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos. Presentación: en envase según corresponda de 500 a 1000 grs. Debe estar bien cerrada, no estar vencida, tener el logo oficial con la leyenda "libre de gluten sin TACC" y estar vigente en el listado oficial del ANMAT.</p>
<p>Aceite comestible de girasol: Deberá presentar aspecto limpio, sabor y olor agradable y característico; libre de sustancias extrañas. Debe declararse si tiene adición de antioxidantes y sinergistas permitidos en C.A.A Art. 523 bis. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 520, 521 punto 1, 523, 524, 525, y 528. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: en envase según corresponda PET x 900cc /1500cc/5000cc.</p>
<p>Aceite comestible de girasol, libre de gluten: Deberá presentar aspecto limpio, sabor y olor agradable y característico; libre de sustancias extrañas. Debe declararse si tiene adición de antioxidantes y sinergistas permitidos en C.A.A Art. 523 bis. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 520, 521 punto 1, 523, 524, 525, y 528. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: en envase según corresponda PET x 900 cc. Debe estar bien cerrada, no estar vencida, tener el logo oficial con la leyenda "libre de gluten sin TACC" y estar vigente en el listado oficial del ANMAT. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial con la leyenda "libre de gluten sin TACC" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.</p>
<p>Alimento a base de azúcar y cacao: En envase de 400 a 500 grs. con termosellado de 1 cm como mínimo y sin presentar perforaciones. Deberá ser polvo uniforme sin grumos, olor agradable no rancio. No contendrá sustancias macro o microscópicamente visibles como cristales de azúcar. En ningún caso las bolsas o otros recipientes del producto individual deberá mostrar signos de rotura, manchas, contaminación con hongos, así como restos de insectos o roedores. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1144, 1144 bis, 1383 y detallar información de rotulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Los marcos y Nros. de certificado del producto alimenticio deberán estar registrados como libre de gluten- sin TACC, con el registro vigente y tener el símbolo oficial en el rotulo en cumplimiento de C.A.A. Art. 1383 y 1383 bis. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.</p>



<p>Caballa, jurel, atún o merluza en conserva al natural/cete: Caballa/Jurel En envase entre 350 grs. y 380 grs. peso neto total y atún en envase de 170 grs peso neto total y 120 grs peso neto escurreido. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 270-451-453-454-478-479-481-489 y detallar información de rótulo acorde a C.A.A Cap V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. En conserva, presentación lata conteniendo entre 330 grs. y 380 grs. de peso neto escurreido de 230 a 280 grs. Latas sanas, no abolladas, no oxidadas, no hinchadas. Con olor, color, sabor característico del producto. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.</p>
<p>Caballa, Jurel, Merluza o Atún en conserva al natural, libre de gluten: Jurel, Merluza o lomitos de Atún en conserva al natural, libre de gluten: ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 270-451-453-454-478-479-481 y rótulo acorde a C.A.A. Cap V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas. Con olor, color, sabor característico del producto. Presentación: latas de 170 grs peso neto total y 120 grs peso neto escurreido. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial con la leyenda "libre de gluten sin TACC" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.</p>
<p>Carne roja fresca de vaca o cerdo deshuesada y envasada al vacío: conforme a la legislación vigente, en especial al capítulo VI Alimentos carnes y afines, especialmente el Artículo 247 y 248 y decreto 4238/08 SENASA especialmente Cap. XXVI: La carne será limpia, axenia de piel, sana, sin hematomas, de color, olor característicos, textura firme y tersa. Temperatura de conservación: -1°C a 5°C. Se deberá delimitar el corte que se desee (ejemplo: cuadrada, palela, roast beef, etc.) y de ser necesario los atributos de cada pieza/corte. Transporte: piezas/cortes contenidos en envases aptos limpios, preferentemente en bolsas cristal de primer uso apta para alimentos o envasadas al vacío.</p>
<p>Choclo granos enteros en conserva: elaborada con los granos enteros los que serán blancos o amarillos y estarán envasados en un medio líquido apropiado, ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 929 y rótulo acorde a C.A.A. Cap V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas intactas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas y limpias. Granos enteros, de olor y sabor propios. Libre de sustancias y cuerpos extraños. Los granos serán de la misma variedad, tamaño y color uniformes, consistencia razonablemente tierna y ofrecerán cierto grado de resistencia a la masticación, sin llegar a resultar duros y corremos. Presentación: en tetrapak o latas de peso neto total 300 a 350 grs y peso neto escurreido de 200 a 205 grs. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.</p>
<p>Choclo granos enteros en conserva, libre de gluten: elaborada con los granos enteros los que serán blancos o amarillos y estarán envasados en un medio líquido apropiado, ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 929 y rótulo acorde a C.A.A. Cap V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas intactas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas y limpias. Granos enteros, de olor y sabor propios. Libre de sustancias y cuerpos extraños. Los granos serán de la misma variedad, tamaño y color uniformes, consistencia razonablemente tierna y ofrecerán cierto grado de resistencia a la masticación, sin llegar a resultar duros y corremos. Presentación: en tetrapak o latas de peso neto total 300 a 350 grs y peso neto escurreido de 200 a 205 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial con la leyenda "libre de gluten sin TACC" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.</p>
<p>Copos de cereales sin azúcar: Presentación en envase polietileno herméticamente cerrado, envasado en origen (excluye su fraccionamiento). Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 643 y 645: RESOLUCIÓN GMC N° 09/07, Artículo 656 - (Res. 101, 22.02.93) Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A. Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación: según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.</p>



Dulce de Leche sin otra denominación: Presentación, en envase de cartón cilíndrico con revestimiento sanitario en su interior, en sachet tipo flex pack (laminado de polipropileno(PE), en pote de plástico de polietileno, polipropileno (PP) apto en contacto con alimentos con cubierta aluminizada superior herméticamente termosellada al borde de recipiente y tapa plástica (PP) de cierre. Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos, Artículo 592 RESOLUCIÓN GMC N° 137/86 Deberá presentar las siguientes características: consistencia cremosa o pastosa, sin cristales perceptibles sensorialmente.
Color: castaño acaramelado, proveniente de la enzima de Maillard. Sabor y olor, dulce característico, sin olores ni sabores extraños. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A. Cap. V Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Fideos secos tipo "Guiseros" / Tirabuzón / Mostachole / Rigatti / Codlio: elaborados a base de semola y harina de trigo, que cumpla con exigencias de la ley 25630, sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin y sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos (excepto huevo). Presentación en paquete transparente bilaminado, biontado 20/20, herméticamente cerrado termosellado con pestaña ancha, de por lo menos UN (1) cm. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 706, 707, y rótulo acorde a C.A.A. Cap.V Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se aceptarán en sus posibles tres variedades tipo guiseros codo, celentano, helice/tirabuzón, mostachol. Libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos. En adecuado estado de conservación, no alterados, averiguados ni fermentados. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Presentación: paquetes de 500 grs.

Fideos secos largos tipo tallarines, spaghetti: elaborados a base de semola y harina de trigo, que cumpla con exigencias de la ley 25630 sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin y sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos (excepto huevo). Presentación en paquete transparente bilaminado, biontado 20/20, herméticamente cerrado termosellado con pestaña ancha, de por lo menos UN (1) cm. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 706, 707, y rótulo acorde a C.A.A. Cap.V Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se aceptarán en sus posibles dos variedades tipo tallarines o spaghetti. Libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos. En adecuado estado de conservación, no alterados, averiguados ni fermentados. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Presentación: paquetes de 500 grs.

Fideos secos libres de Gluten: Elaborados a base de harina de maíz, arroz, tapioca, quinua y/o sus mezclas que cumpla con exigencias de la ley 25630, sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin y sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos (excepto huevo). Presentación en paquete transparente bilaminado, biontado 20/20, herméticamente cerrado termosellado con pestaña ancha, de por lo menos UN (1) cm. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 706, 707, y rótulo acorde a C.A.A. Cap.V Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se aceptarán en sus posibles tres variedades tipo guiseros codo/ celentano, helice/tirabuzón, mostachol. Libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos. En adecuado estado de conservación, no alterados, averiguados ni fermentados. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Presentación: paquetes de 500 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial con la leyenda "libre de gluten sin TACC" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

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

24 000 000



<p>Galletitas variedad tipo Wafers con o sin salvado: Presentación en envase polietileno herméticamente cerrado, en perfecto estado de conservación, en packaging tubular compacto (requisito excluyente), de sabor y aspecto característico sin partículas extrañas y elaboradas con harina de trigo enriquecida acorde la ley 25.630.-Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 760 y exigencias de rotulado conforme a C.A.A. Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tenor graso máximo 15%. Presentación: paquetes con gramaje según disponibilidad de mercado. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.</p>
<p>Galletitas variedad tipo dulces simples: (quedan excluidas las rellenas y las recubiertas total o parcialmente con sustancias o adornos cuyos constituyentes se encuentren permitidos) con o sin salvado/avena. Presentación en envase polietileno herméticamente cerrado, envasado en origen (excluye su fraccionamiento), en perfecto estado de conservación, de sabor, aroma y aspecto característico según variedad, sin partículas extrañas ni agregado de confites y elaboradas con harina de trigo que cumpla la ley 25.630.-Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 760 y exigencias de rotulado conforme a C.A.A. Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tenor graso máximo 14%. Presentación: paquetes según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.</p>
<p>Garbanzos en conserva o garbanzos secos remojados: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 936 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A. Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Lata/s sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrapack bien sellado. Los garbanzos contenidos en un mismo envase serán de una misma variedad, color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Presentación en envases con peso neto total entre 300 grs. a 380 grs y peso neto escurrido 200 a 205 grs. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.</p>
<p>Garbanzos en conserva o garbanzos secos remojados, libres de gluten: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 936 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A. Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Lata/s sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrapack bien sellado. Los garbanzos contenidos en un mismo envase serán de una misma variedad, color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Presentación en envases con peso neto total entre 300 grs. a 380 grs y peso neto escurrido 200 a 205 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial con la leyenda "libre de gluten sin TACC" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.</p>
<p>Harina de trigo, tipo 000: Deberá cumplir exigencias de la Ley 25.630 (enriquecida). Presentación en paquete de papel herméticamente cerrado y sin perforaciones. Libre de impurezas, cuerpos extraños o parásitos. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643, 661, 661 bis y rólulo acorde a C.A.A. Cap.V Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: en paquetes x 1 kg</p>
<p>Harina Leudante: Deberá cumplir exigencias de la Ley 25.630 (enriquecida). Presentación en paquete de papel herméticamente cerrado y sin perforaciones. Libre de impurezas, cuerpos extraños o parásitos. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643, 661, 661 bis, y 687, y rólulo acorde a C.A.A. Cap.V Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: en paquetes x 1 kg</p>
<p>Premezcla panadería y repostería libre de gluten: Presentación en empaque herméticamente cerrado y sin perforaciones. Presentación: en paquetes x 500 grs o 1 kg. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial con la leyenda "libre de gluten sin TACC" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.</p>

24 1200

134



Harina de maíz- cocción rápida o precocida para preparar polenta: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 694 bis (cocción rápida) y 695 (precocida). Rótulo acorde a C.A.A. Cap.V. El envase deberá ser perfectamente cerrado sin perforaciones. El envase deberá indicar instrucciones de preparación en forma clara y visible, legible y el tiempo de cocción rápida máximo 5 minutos. No deberá contener impurezas, ni materiales extraños ni parásitos. Presentación en paquete de pollelleno de 500 grs.

Harina de maíz- cocción rápida o precocida para preparar polenta, libre de gluten: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 694 bis (cocción rápida) y 695 (precocida). Rótulo acorde a C.A.A. Cap.V. El envase deberá ser perfectamente cerrado sin perforaciones. El envase deberá indicar instrucciones de preparación en forma clara y visible, legible y el tiempo de cocción rápida máximo 5 minutos. No deberá contener impurezas, ni materiales extraños ni parásitos. Presentación en paquete de pollelleno de 500 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial con la leyenda "libre de gluten sin TACC" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

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

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

Leche parcialmente descremada/entera en polvo instantánea: (no se aceptarán leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimentaria) Fortificada con vitaminas A y D. Aspecto: polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles. Color: blanco amarillento. Sabor y olor agradable, semejante a la leche fluida. Como todo producto alimenticio deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII (Alimentos lácteos), artículo 567, 567 bis (Resolución Conjunta N° 33/2006 del Ministerio de Salud y Acción Social y N° 563/2006 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación), Capítulo V, Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. De acuerdo al decreto 815/99 del PEN. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. La deshidratación del producto se realizará por sistema Spray con leche entera y fresca y por ningún motivo podrá proceder de leches previamente reconstituidas. Vencimiento no podrá ser menor a 6 meses del día de la entrega del producto. Presentación en envases metalizados, aluminizados o de material no transparente resistente que permita su integridad y adecuada conservación herméticamente sellados de 400/ 800 gramos de producto, según corresponda.

Leche enteraparcialmente descremada homogeneizada y ultrapasteurizada - fluida (refrigerada) (no se aceptarán leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimentaria) Fortificada con vitaminas A y D. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII (Alimentos Lácteos), Artículo. 359 ínf. y el REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE De aspecto líquido color blanco, sabor y olor característico sin sabores ni olores extraños y serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá ajustarse al Capítulo V, Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Deberá indicarse en el rótulo según corresponda "Leche parcialmente descremada/semidescremada" "Leche entera" y el porcentaje de materia grasa correspondiente. Presentación en envases x 1 litro.



<p>Leche parcialmente descremadalenta homogeneizada y pasteurizada mediante sistema de Ultra Alta Temperatura -UAT- "fluido Larga Vida" (no se aceptarán leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimentaria) Fortificada con vitamina A y D. Libre de Gluten sin TACC. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 560bis. y el REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHEUAT (UHT) De aspecto líquido color blanco, sabor y olor característico sin sabores ni olores extraños. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá ajustarse al Capítulo V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se rotulará "Leche UAT (UHT) entera". "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada o semidescremada", según correspondiente. Deberá indicarse en el rótulo de "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada" y "Leche UAT (UHT) semidescremada" el porcentaje de materia grasa correspondiente.* Presentación en envases tetrapack o botellas de pet x1 litro.</p>
<p>Leche parcialmente descremadalenta en polvo instantánea, libre de gluten: No se aceptarán leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimentaria. Fortificada con vitaminas A y D. Aspecto: polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles. Color: blanco amarillento. Sabor y olor: agradable, no rancio, semejante a la leche fluida. Como todo producto alimenticio deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.). En especial lo establecido en el Capítulo VIII (Alimentos lácteos), artículo 567, 567 bis. (Resolución Conjunta N° 33/2006 del Ministerio de Salud y Acción Social y N° 563/2006 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación), Capítulo V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. De acuerdo al decreto 815/99 del PEN. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. La deshidratación del producto se realizará por sistema Spray con leche entera y fresca y por ningún motivo podrá proceder de leches previamente reconstituidas. Vencimiento: no podrá ser menor a 6 meses del día de la entrega del producto. Presentación: en envase metalizado, aluminizado o de material no frangible resistente que permita su integridad y adecuada conservación herméticamente sellados de 400/ 800 gramos de producto. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial con la leyenda "libre de gluten sin TACC" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.</p>
<p>Leche parcialmente descremadalenta homogeneizada y pasteurizada mediante sistema de Ultra Alta Temperatura -UAT- "fluido Larga Vida", libre de gluten: No se aceptarán leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimentaria Fortificada con vitamina A y D. Libre de Gluten sin TACC. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 560 bis. y el REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE UAT (UHT) De aspecto líquido color blanco, sabor y olor característico sin sabores ni olores extraños. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá ajustarse al Capítulo V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se rotulará "Leche UAT (UHT) entera". "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada o semidescremada", según correspondiente. Deberá indicarse en el rótulo de "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada" y "Leche UAT (UHT) semidescremada" el porcentaje de materia grasa correspondiente.* Presentación en envases tetrapack o botellas de pet x 1 litro. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial con la leyenda "libre de gluten sin TACC" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.</p>
<p>Leche deslactosada parcialmente descremadalenta en polvo instantánea: No se aceptarán leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimentaria. Art. 1372-1372 bis acorde al C.A.A. se entiende por alimento de "Contenido Reducido en Lactosa" y de "Contenido Reducido en Lactosa", aquel alimento cuyo valor dietético resulta de la restricción de los ingredientes que contienen lactosa, la separación de la lactosa del alimento, la descomposición de la lactosa, o una combinación de estos u otros procesos tecnológicos adecuados. Este alimento se rotulará con la denominación del producto seguida de la indicación: "Reducido en Lactosa" ó "Bajo en Lactosa" ó "Sin lactosa" ó "Deslactosado (o Deslactosado)" o "Cero Lactosa" ó "0% Lactosa". Deberán cumplir los requisitos de rotulación del Artículo 1345. Fortificada con vitaminas A y D. Aspecto: polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles. Color: blanco amarillento. Sabor y olor: agradable, no rancio, semejante a la leche fluida. Como todo producto alimenticio deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.). En especial lo establecido en el Capítulo VIII (Alimentos lácteos), artículo 567, 567 bis. (Resolución Conjunta N° 33/2006 del Ministerio de Salud y Acción Social y N° 563/2006 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería,</p>



Pescas y Alimentación). Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. De acuerdo al decreto 815/99 del PEN. Los envases serán biológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. La deshidratación del producto se realizará por sistema Spray con leche entera y fresca y por ningún motivo podrá proceder de leches previamente reconstituidas. Vencimiento, no podrá ser menor a 6 meses del día de la entrega del producto. Presentación: en envase metalizado, aluminizado o de material no transitorio resistente que permita su integridad y adecuada conservación herméticamente sellados de 400/ 800 gramos de producto.

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

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

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



<p>Levadura seca instantánea: Ajustado a las especificaciones del C.A.A.-Art. 1255 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A. Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: sobres termosellados de material apto de 10gr a 20 grs.</p>
<p>Levadura seca instantánea, libre de gluten: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1255 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A. Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: sobres termosellados de material apto de 10gr a 20 grs. Debe estar bien cerrado, no estar vencido, tener el logotipo oficial con la leyenda "libre de gluten sin TACC" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.</p>
<p>Mermelada de fruta sabor durazno, damasco, frutilla o ciruela: Presentación en envase plástico de tipo polipropileno (PP) apto en contacto con alimentos con cubierta aluminizada superior herméticamente termosellada al borde de recipiente y tapa plástica (PP) de cierre. En el rótulo deberán declararse los componentes del producto y el peso neto envasado. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 810 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A. Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. El primer ingrediente declarado deberá ser fruta/pulpa de fruta. Sabor y olor característico, sin olores ni sabores extraños. Presentación: entre 420 y 500 grs. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642, de Promoción de la Alimentación Saludable.</p>
<p>Pan fresco blanco: Debe responder a las siguientes características: miga porosa (con agujeros no tan grandes, ni minúsculos), elástica y homogénea, corteza superior de color uniforme amarillo-dorado, de olor y sabor agradables. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 725 – (Resolución Conjunta RESFC-218-1APN- SRYGS#MSN N° 12016), 726, 727, 728, 746, 747. Presentación: según variedad, de tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa cristal de primer uso apta para alimentos.</p>
<p>Pan tipo figueta: Debe responder a las siguientes características: miga porosa, elástica, homogénea y poca corteza ligeramente dorada, de olor y sabor agradables. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 725 – (Resolución Conjunta RESFC-218-1APN- SRYGS#MSN N° 12016), 731, 746, 747. Presentación: de forma y tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa cristal de primer uso apta para alimentos.</p>
<p>Pan fresco integral: Debe responder a las siguientes características: de corteza blanda y color uniforme, miga porosa, elástica y homogénea, de olor y sabor agradables. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 725 – (Resolución Conjunta RESFC-218-1APN- SRYGS#MSN N° 12016), 735, 746, 747. Presentación: según variedad de tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa cristal de primer uso apta para alimentos.</p>
<p>Pollo entero enfriado eviscerado Grado Alprimera calidad: conforme a la legislación vigente, en especial al capítulo VI Alimentos carnes y afines, especialmente el Artículo 256 - (Res. 314, 5.3.85) y decreto 4238/88 SENASA especialmente Cap XXI y XXVI. Deberá tener identificación SENASA del establecimiento. Fecha de vencimiento/otitud, así mismo deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A. Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Deberá presentar color blanco, ligeramente amarillento o rosáceo. Consistencia firme y lisa, músculos netamente diferenciados. Olor a carne fresca. Ausencia de descoloramiento y cuerpos extraños. Contenido en envases primarios individuales aptos limpios con la rotulación correspondiente. Visceras envasadas por separado. Temperatura de conservación 2°C a -2°C. Contenido en envases primarios individuales aptos limpios. No está permitido el uso de envases secundarios de madera/mimbre.</p>
<p>Porotos en conserva o porotos secos remojados: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 934 y 935 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A. Cap. V. Normas</p>



<p>para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas, no envasados en un mismo envase serán de una misma variedad, color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos para la variedad tipo alubia, maní, maní, etc. Presentación en envases con peso neto por litro de 300 grs. a 380 grs y peso neto escurecido 200 a 205 grs. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.</p>
<p>Porotos en conserva o porotos secos remojados, libre de gluten: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 934 y 935 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A. Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrapack bien sellado. Los porotos contenidos en un mismo envase serán de una misma variedad, color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos para la variedad tipo alubia, maní, maní, etc. Presentación en envases con peso neto total entre 300 grs. a 380 grs y peso neto escurecido 200 a 205 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial con la leyenda "libre de gluten sin TAGG" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.</p>
<p>Queso Danbo/Tybo/Pategras Sandwich feteados: Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículos 605:610.611 conforme a la RESOLUCIÓN GMC N° 079/94 REGLAMENTO TÉCNICO GENERAL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESOS. Envases limpios, herméticamente cerrados o que cumplan con los dispuesto en el Artículo 612 - (Resolución Conjunta SPRYRS y SAGPYA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 630 bis - (Resolución Conjunta SPRYRS y SAGPYA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 632 bis (Resolución Conjunta SPRYRS y SAGPYA N° 33/2006 y N° 563/2006) y 633- (Resolución Conjunta SPRYRS y SAGPYA N° 33/2006 y N° 563/2006). El producto deberá ajustarse al Capítulo V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Sabor, olor, consistencia características del producto. Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.</p>
<p>Queso cuartirolo o tipo cremoso/ ricota: Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículos 605:610.611, 614 (ricota) conforme a la RESOLUCIÓN GMC N° 079/94 REGLAMENTO TÉCNICO GENERAL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESOS. Envases limpios, herméticamente cerrados o que cumplan con los dispuesto en el Artículo 612 - (Resolución Conjunta SPRYRS y SAGPYA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 620, 621 y 622. El producto deberá ajustarse al Capítulo V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Sabor, olor, color, consistencia características del producto. Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.</p>
<p>Quesos de pasta Dura J y quesos rallados: Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículos 635, 636, 637, tipo Queso Parmesano, Reggiano o Sbrinz, Goya, Romano, Sardo. Quesos rallados Art.640 El producto deberá ajustarse al Capítulo V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Sabor, olor, color, consistencia características del producto. Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida. En el queso rallado deberán estar en envases sobres herméticamente sellados, en buen estado de conservación, siempre debe ser Queso Rallado como denominación de venta. No se aceptarán productos denominados Rallado a base de queso rallado, tipo aderezo deshidratado, con sémola, sólidos lácteos, almidones modificados, etc. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.</p>
<p>Te en bolsitas/aquito: Saquitos herméticamente sellados sin pérdidas de contenido. Deberá presentar sabor, color y aromas característicos y adecuados, sin presencia de puntos negros, impurezas o materias extrañas. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 1181, 1182, 1185, 1186, 1189 Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A. Cap. Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación en bolsitas de 2 grs. contenidas en cajas de 25 a 400 unidades según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles</p>



en el mercado para adecuar a la cantidad requerida.

<p>Tomate triturado. Presentación en tetra brick, lata, doy pack. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 926 - 942 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A. Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tendrá el color, sabor y aroma propios del tomate maduro, sin olores ni sabores extraños. Presentación: entre 500 a 530 grs.</p>
<p>Tomate triturado, libre de gluten. Presentación en tetra brick, lata, doy pack. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 926 - 942 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A. Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tendrá el color, sabor y aroma propios del tomate maduro, sin olores ni sabores extraños. Presentación: entre 500 a 530 grs. Debe estar bien ceitrado, no estar vencido, tener el logo oficial con la leyenda "libre de gluten sin TACC" y debe estar vigente en el listado oficial del ANMAT.</p>
<p>Verba mate en Bolsitas/saquito: Saquitos herméticamente sellados sin pérdidas de contenido. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados, sin presencia de puntos negros, impurezas o materias extrañas. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1184 inc. 2 y 2.1. - Art. 1195 y Artículo 1197 - (Res 307, 29, 11, 90). Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A. Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación en bolsitas de 3grs. contenidas en cajas de 25 a 400 unidades según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida.</p>
<p>Yogur/yoghurt entero o parcialmente descremado endulzado sabor Vanilla o natural, sin colorantes artificiales o naturales permitidos. Sabor, color, olor y consistencia característicos y adecuados a la denominación de venta. Fortificado con vitamina A y D. Libre de Gluten sin TACC. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos-Artículo 576 No se aceptan bebidas lácteas. El producto deberá ajustarse al Capítulo V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación en envases limpios, según corresponda (tipo sachet, tetrapack, botellas de pet o potes). Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.</p>

LINK DE INTERÉS:

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

ANEXO II

SAE - MESA

SELECCIÓN Y RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Desarrollamos en este anexo, una serie de lineamientos para los momentos de selección y recepción de los alimentos, a fines de garantizar la utilización y entrega de alimentos seguros y saludables.

Los alimentos se adecuarán a las especificaciones de compra determinadas por la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos y en concordancia a las disposiciones del Código Alimentario Argentino (CAA) para las especificaciones del producto y para las condiciones generales de envasado.

Se efectuará un control de calidad por muestreo de la mercadería recibida y en base a esto se rechazará o aceptará el mismo

SELECCIÓN

Para definir los alimentos que se adquirirán / licitarán se debe tenerse en cuenta que:

- Cumplan las especificaciones definidas en el ANEXO 1, en concordancia a las disposiciones del Código Alimentario Argentino (CAA) y la Ley 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.
- Presenten certificados de Registro Nacional de Producto Alimenticio (RNPA) y Registro Nacional de Establecimiento (RNE) en vigencia. En caso de tener alguna duda respecto a la vigencia de los certificados, pueden consultar a los departamentos/direcciones de Bromatología locales o a la Dirección de Nutrición para que elevemos la consulta a la Dirección de Industrias y Productos Alimenticios de la Provincia de Buenos Aires (DIPA). Dichos registros deben cotejarse con los declarados en el envase de la muestra del producto. Al recibir la muestra deberá tenerse en cuenta si los mismos están en condiciones aptas para ser utilizados y/o consumidos. En caso de no conocer la marca recibida, se debe abrir y evaluar características organolépticas (olor, color, textura y sabor adecuados). De ser posible y necesario comprobarlos también luego de restitución y/o cocción.
- El rotulado de los alimentos esté legible y completo, cumpliendo con la información obligatoria:
 - *Denominación de venta del alimento:* es el nombre específico y no genérico que indica la verdadera naturaleza y las características del alimento. Éste debe coincidir con el definido en las especificaciones.
 - *Lista de ingredientes:* salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente (por ejemplo: azúcar, harina, aceite, etc.) deberá figurar en el rótulo una lista de ingredientes, luego de la expresión: "ingredientes:" o "ingr.:". Los mismos deberán

enumerarse en orden decreciente según la cantidad presente en el alimento. Los aditivos alimentarios deberán declararse formando parte de la lista de ingredientes.

- *Contenidos netos:* debe informar el contenido neto total y el contenido neto escurrido cuando el producto alimentario tenga líquido y sólido ej. latas de choclo, durazno, etc.
- *Identificación del origen:* se deberá indicar el nombre (razón social) del fabricante o productor o fraccionador o titular (propietario) de la marca; domicilio de la razón social, país de origen y localidad, utilizando una de las siguientes expresiones: "fabricado en...", "producto...", "industria..."
- Todo producto debe tener en el paquete el RNE (registro de identificación del establecimiento elaborador ante el organismo competente) y el RNPA (registro de habilitación del producto).
- *Identificación del lote:* es una indicación en clave o lenguaje claro, que permita identificar el lote al que pertenece el alimento. Debe ser legible e indeleble. Pueden utilizar un código clave precedido de la letra "L".
- *Fecha de duración:* ésta consta por lo menos del día y el mes para los productos que tengan una duración mínima no superior a tres meses; del mes y el año para productos que tengan una duración mínima de tres meses.

La fecha deberá declararse con alguna de las siguientes expresiones:

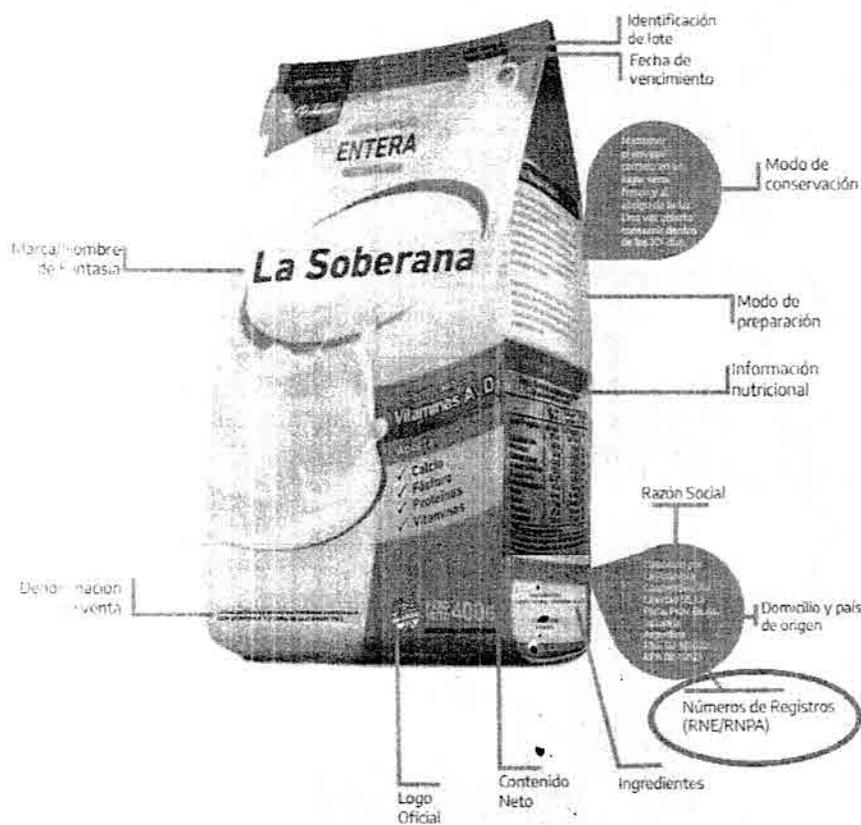
"consumir antes de..."-"válido hasta..."-"validez..."-"val .."- "vence..."-
"vencimiento..."-"vto..."-"venc..."-"consumir preferentemente antes de ..."

Los productos de panadería y pastelería no deben superar las 24 horas siguientes a su fabricación.

Todos los alimentos no perecederos tendrán 3 / 6 meses como mínimo de vida útil a partir de la fecha de recepción, excepto alimentos frescos.

- *Preparación e instrucciones de uso del producto:* cuando corresponda, el rótulo deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo apropiado de empleo, cocción, incluida la reconstitución, la descongelación o el tratamiento que se le deba realizar para el uso correcto del producto.
- *Rotulado Nutricional:* se debe declarar el contenido cuantitativo del valor energético y de los siguientes nutrientes:
 - ❖ Carbohidratos y declaración de azúcares totales y/o añadidos.
 - ❖ Proteínas
 - ❖ Grasas totales
 - ❖ Grasas saturadas
 - ❖ Grasas trans
 - ❖ Fibra alimentaria
 - ❖ Sodio

- La información nutricional debe ser expresada por porción, incluyendo la medida casera correspondiente a la misma.
- Quedan exceptuadas las especias, aguas, vinagres, sal, yerba mate y té sin agregados de otros ingredientes, frutas, vegetales y carnes que se presenten en su estado natural.
- Para los productos de origen animal que no tengan el rótulo en sí mismos (por ejemplo, carnes frescas) el proveedor debe enviar el papel con la inspección veterinaria correspondiente. El mismo se abrocha con la factura o remito enviado por el proveedor.



En caso de incumplimiento de alguno de los requisitos del rótulo: se rechaza el pedido.

Una vez seleccionados los alimentos que conformarían la prestación SAE y el módulo MESA, se recomienda informar sobre esta composición a las escuelas para que puedan verificar el contenido durante la recepción. Cualquier cambio que se realice en alguno de los alimentos que lo conforman debe ser informado y solamente se aceptará si equipara o mejora la calidad del mismo.

Es importante mencionar, que más allá del primer control realizado durante la selección de los alimentos, es necesario realizar controles de manera periódica sobre la mercadería correspondiente

a la prestación SAE y el contenido del módulo MESA, para asegurar el cumplimiento de los criterios definidos durante la selección.

Si existe alguna anomalía los alimentos deben rechazarse. Ver tabla de criterios generales de rechazo.

CRITERIOS GENERALES DE RECEPCIÓN Y RECHAZO MERCADERÍA SAE Y MESA

<p>Para la recepción verificar que:</p> <p>Los vehículos estén habilitados para el transporte de cada uno de los alimentos: observando su estado de higiene, orden, seguridad y refrigeración cuando sea necesario.</p> <p>Los alimentos detallados en el remito correspondan a los solicitados en cantidad calidad (especificaciones) y que los mismos estén aprobados desde el nivel de compras, adecuándose a la documentación solicitada. (RNPA; RNE; PUPAs; SENASA según corresponda)</p> <p>Los envases estén íntegros y limpios con rotulado legible y completo.</p> <p>Los alimentos secos deberán tener un mínimo de 3 meses de vencimiento y los lácteos frescos envasados un mínimo de 7 días, al momento de la recepción.</p> <p>Estén envasados en origen, excluye su fraccionamiento, no se entreguen sueltos o a granel.</p> <p>Todas las personas que intervengan en la manipulación de los alimentos deben contar con el Carnet Único de Manipuladores exigido por el Código Alimentario Argentino</p>	
PRODUCTO	CAUSA DE RECHAZO
<p>Leche FLUIDA: entera/parcialmente descremada homogeneizada y ultrapasteurizada (refrigerada)</p> <hr/> <p>Leche parcialmente descremada/entera homogeneizada y pasteurizada mediante sistema de Ultra Alta Temperatura -UAT- "fluida Larga Vida"</p> <hr/> <p>Yogur</p> <hr/> <p>Leche parcialmente descremada/entera en polvo instantánea.</p>	<p>-Temperatura de recepción mayor a 5°C o a lo indicado en el envase (solo para leche refrigerada o yogur).</p> <p>-Leche no pasteurizada/no homogeneizada/sin fortificar con vitaminas A y D</p> <p>-Fecha de vencimiento menor a 7 días.</p> <p>-Envases alterados, rotos; sucios.</p> <p>-Características de olor, sabor color alteradas o cortado, no homogeneizado</p> <p>-Consistencia inadecuada del producto recibido</p> <p>-Leches o yogures denominados "ALIMENTO A BASE DE" o LECHES MODIFICADAS, etc.</p> <p>-Fecha de vencimiento menor a 3 meses.</p> <p>-Envase roto, sucio o dañado.</p> <p>-Características del producto inadecuadas: olor anormal, color, sabor rancio/ácido (al reconstituirla), polvo con grumos.</p> <p>-Presencia de sustancias extrañas.</p> <p>-Leches en polvo denominadas MODIFICADAS O ALIMENTO A BASE DE O ALIMENTO PARA USO DE LA INDUSTRIA ALIMENTICIA</p>

<p>Queso cuartirolo o tipo cremoso. Queso Danbo/Tybo/Pategras Sandwich feteados.</p>	<p>Temperatura de recepción mayor a 5 °C o a lo indicado en el envase. Fecha de vencimiento menor a 7 días para queso fresco. Características inadecuadas de olor, color, consistencia. Envases alterados, rotos, sucios. presencia de sustancias extrañas.</p>
<p>Queso para rallar o rallado</p>	<p>No se admitirá productos denominados "RALLADO", "ALIMENTO A BASE DE QUESO" Para el queso rallado envasado con un vencimiento menor a 3 meses.</p>
<p>Dulce de leche Mermelada</p>	<p>Fecha de vencimiento menor a 3 meses Envase deteriorado (abollado/hinchado), roto, sucio o dañado. Presencia de sustancias extrañas Características del producto inadecuadas: olor, color, sabor, consistencia inadecuada cristalizadas, aglomerada, caramelizadas.</p>
<p>Azúcar común tipo "A"</p>	<p>Azúcar húmeda</p>
<p>Farináceos (harinas, cereales: arroz, fideos secos, harina de maíz, avena, pan rallado, premezcla sin tacc)</p>	<p>Fecha de vencimiento menor a 3 meses Envase deteriorado, sucio o dañado. Olor rancio, humedad, textura grumosa en harinas, avena y pan rallado. Presencia de sustancias extrañas, insectos o parásitos o mohos. Producto de menor calidad a la especificada ej.: Arroz de calidad inferior a 00000, harina de maíz no instantánea)</p>
<p>Legumbres Secas: Garbanzos, Porotos, Lentejas, Arvejas partidas</p>	<p>Fideos de pasta quebradiza, con presencia de impurezas, tamaño muy irregular, etc. Legumbres de tamaño muy irregular Legumbres que no detallan formas de preparación tradicional en los rótulos.</p>
<p>Conservas Arvejas verdes en conserva o arvejas secas remojadas en conserva</p>	<p>Fecha de vencimiento menor a 3 meses. Latas hinchadas, abolladas u oxidadas, sucias, dañadas o en mal estado de conservación.</p>
<p>Tomate triturado</p>	<p>Envases tetrapack dañados mal cerrados con pérdida de contenido Características de olor, sabor, color inadecuadas al producto.</p>
<p>Caballa, jurel, atún, merluza en conserva natural/ aceite.</p>	<p>Latas hinchadas, abolladas u oxidadas, sucias, dañadas o en mal estado de conservación.</p>

<p>Pan tipo francés Figazas Pan salvado o integral</p>	<p>Características inadecuadas de olor, color, sabor, consistencia. Por ejemplo que no sea fresco, pan crudo, duro, con corteza quemada, miga de consistencia gomosa o poco elástica, apelmazada. Presencia de moho o manchas verdosas. Tamaño muy irregular Condiciones antihigiénicas de manipuleo y transporte. Contenidos en bolsas no aptas como bolsas de harina o canastos de mimbre.</p>
<p>Copos de cereales sin azúcar. Galletitas variedad tipo crackers con o sin salvado Galletitas variedad tipo dulces simples</p>	<p>Fecha de vencimiento menor a 3 meses Envase deteriorado, sucio o dañado o con pérdida de contenido. Con características de sabor, color y aspecto inadecuado y/o presencia de sustancias o cuerpos extraños. Que sean copos azucarados, con colorantes (de colores), con cacao, etc. Para las galletitas que estén rotas o en las crackers que no vengan en envase tubular compacto. Galletitas de tenor graso mayor al solicitado (crackers mayor al 15% y dulces mayor al 14%) Que tengan relleno, confites o estén recubiertas.</p>
<p>Aceite puro de Girasol, Maíz, Oliva</p>	<p>Fecha de vencimiento menor a 3 meses Envase deteriorado, sucio o dañado. Que sea aceite mezcla Olor y sabor rancio, aspecto turbio, presencia de sustancias extrañas.</p>
<p>Infusiones Té en bolsita/saquitos Yerba mate en bolsita/saquitos</p>	<p>Vencimiento menor a 3 meses. Envase deteriorado, sucio o dañado, húmedos, . Té suelto a granel saquito sin hilo, rotos, humedecidos, sueltos.</p>
<p>Huevos frescos de gallina</p>	<p>Temperatura de recepción mayor a 15°C Huevos rotos, sucios, con rajaduras, húmedos. Unidades pequeñas con peso menor a 48 grs por unidad o grado 3. En envases sucios sin fecha de vencimiento o con fecha próxima a vencer.</p>
<p>Frutas, y hortalizas frescas</p>	<p>Mal estado de conservación, inadecuada maduración (verdes o muy maduras). Tubérculos, raíces y bulbos: (papa, batata, remolacha, zanahoria, cebolla, ajo): brotados, con exceso de tierra adherida, blandos. Hortalizas de hojas: rotas, amarillas, con lesiones o marchitas, insectos o sustancias extrañas. Tallos y frutos, apio, puerro, ajíes, tomates, berenjenas, zapallo, calabaza, zapallitos): enfermos, sucios, machucados, blandos, manchados. Frutas: con escasa coloración, machucadas, de tamaño y forma irregular. De calidad inferior a la comercial. Signos de pintura exterior. Enmohecidas (cítricos). Peso menor a 135 grs por unidad.</p>

Carne roja fresca de vaca, cerdo, cordero, etc deshuesada, envasada al vacío	Temperatura de recepción mayor a 5°C Carne con hueso o piel, sucia, con hematomas, de color anormal, textura muy blanda, abombada con olor intenso. Con presencia de cuerpos extraños, insectos, larvas. Envases inadecuados como envuelta en papel o bolsas de residuo (deberán venir en bolsas transparentes de primer uso). Carne envasada al vacío, con pérdida de contenido, mal sellada, con aire. Sin fecha de vencimiento o fecha próxima a vencer (menor a 3 días)
Pollo entero enfriado eviscerado Grado A	Temperatura de recepción mayor a 2°C Sin fecha de vida útil o muy próxima a vencer (menor a 3 días) Pollo no eviscerado de calidad inferior al grado A (grado B o C) Congelado, en malas condiciones, con canutos o plumas. De consistencia blanda y olor fuerte o no característico. Unidades sueltas, sin bolsas plásticas aptas. Contenidos como envase secundario en cajones de madera.
Sal Polvo de hornear. Condimentos y Especies. Esencia de vainilla.	Sin fecha de vencimiento o menor a 3 meses Envases abiertos, sucios, con pérdida de contenido. Características inadecuadas de conservación, presencia de insectos, sustancias extrañas o enmohecida.
Alimento a base de azúcar y cacao.	Polvo no uniforme, con grumos o presencia de cristales de azúcar. Olor desagradable. Envases sin termosellado de 1cm como mínimo.

Ejemplos de rechazo o devolución de alimentos:

- ❖ Los envases o embalajes de los alimentos están rotos, con o sin pérdida de contenido.
- ❖ Rótulos ilegibles o incompletos.
- ❖ Las fechas de vencimiento son menores a 3 meses (al momento de la recepción) en un producto no perecedero.
- ❖ El producto entregado no corresponde con la especificación en calidad, variedad o cantidad. Por ejemplo: se solicita arroz calidad 00000 y se entrega arroz calidad 0000 o se solicita 10 envases de polenta por 500 grs y se entregan 5 envases por 1 kg (coincide el volumen total pero no las unidades solicitadas).
- ❖ La cantidad total es inferior a la del remito o a la requerida.

En caso de incumplimiento por parte del proveedor éste deberá reponer inmediatamente la mercadería rechazada, cumpliendo con lo solicitado en cantidad y calidad.

RECEPCIÓN MERCADERÍA SAE

Al recepcionar la mercadería del Programa SAE, por incluir alimentos frescos y de utilización inmediata en las escuelas, deberán realizarse un control de recepción exhaustivo:

Elementos necesarios:

Remito/orden de compra.

Resumen de especificaciones de los alimentos correspondientes (características generales, peso, condiciones de embalaje y rotulado).

Planilla de recepción, e idealmente: balanza, calculadora, abrelatas, cuchillos, tijera, bolsas de polietileno estériles de primer uso, lapicera, fibrón, etiquetas, cinta adhesiva, etc.

Descripción de la tarea:

Antes de comenzar con la tarea verificar tener todos los elementos necesarios para asegurar un óptimo control (especificaciones, remito, certificaciones, planilla de recepción, etc.).

- Hacer el registro en la **Planilla de Recepción de Mercadería**, las mismas se utilizan en forma continua ordenadas por fecha de recepción. *(ver adjunto modelo)*
- Se deberá archivar en carpetas todas las copias de las facturas o remitos (elaborada por el proveedor) de los alimentos recibidos ordenadas por fecha de ingreso.

**COMPOSICION MODULAR APROBADA - Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos
Ministerio de Desarrollo de la Comunidad PBA – Enero y Febrero 2024**

ALIMENTO	FORMATO PRESENTACIÓN	CANT. UNIDADES
Leche en polvo descremada	paquete x 400 g	1
Huevo blanco entero de gallina *	caja huevera	6
Fideos secos tirabuzón / tallarín	paquete x 500 g	1
Harina de trigo fortificada 000 **	paquete x 1 kg	1
Garbanzos en remojo ***	brick / lata x 300 g	1
Arvejas en remojo	brick / lata x 300 g	1

REEMPLAZOS

ALIMENTO	PRESENTACIÓN	UNIDADES
*: PESCADO EN CONSERVA:		
* Atún / Jurel / Merluza al Natural	lata x 170 / 200 g	1
** : REEMPLAZO ESTACIONAL: destinado a los meses de otoño e invierno.		
Harina de Maíz Instantánea	paquete x 500 g	1
***: REEMPLAZO EN BLOQUE:		
OPCIÓN 1: estos alimentos podrán remplazarse entre ellos mismos manteniendo un mínimo de 2 variedades, (ej.: 1 lata de choclo amarillo en grano + 1 lata de garbanzos en remojo)		
OPCIÓN 2: AVENA ARROLLADA + 1 ENLATADO (CHOCLO / POROTO / GARBANZO)		
Avena arrollada	paquete x 300 g	1
Choclo en Grano / Poroto / Garbanzo / Jardinera	tetrapak x 350 g	1

La composición modular se adaptará a las patologías existentes (celiaquía, diabetes, renal, intolerancia a la lactosa y cualquiera que pueda surgir). Dicha adaptación estará a cargo de la Oficina del Servicio Alimentario Escolar del Municipio.

En el ANEXO I se desarrollan las especificaciones de cada uno de los alimentos definidos para la composición modular.

Marco Alimentario Nutricional SAE y MESA 2023

Introducción

Los entornos educativos constituyen un ambiente propicio para promover la adopción de hábitos de vida saludable por ser el lugar de enseñanza, desarrollo y socialización para niñas, niños y adolescentes (NNyA).

La oferta de alimentos saludables en el ámbito escolar y en los hogares, promueve la mejora en los patrones de preferencia y consumo de NNyA y el mantenimiento/mejora de la salud y el bienestar de los integrantes de la comunidad educativa en general. Por ello, desde el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad, a través del Servicio Alimentario Escolar y del Módulo Extraordinario para la Seguridad Alimentaria, se busca colaborar con la construcción de un entorno saludable en las escuelas que contribuya a la salud, la calidad de vida y el desarrollo humano sostenible y sustentable que asegure la igualdad de oportunidades y la construcción de ciudadanía.

Consideramos que ambos programas, siendo diferentes entre sí pero sumamente complementarios desde el punto de vista nutricional, otorgan un marco normativo, administrativo y programático que refuerza el rol del Estado en la garantía de la seguridad alimentaria y la posibilidad de brindar una alimentación saludable a las familias. De esta manera el programa SAE brinda prestaciones presenciales de desayuno/merienda y comedor a niñas, niños y adolescentes que asisten a las escuelas de gestión estatal de la provincia de Buenos Aires, y el programa MESA otorga módulos de alimentos destinados a fortalecer la alimentación dentro de los hogares de la misma población objetivo. Así, el objetivo general y en conjunto de los programas SAE y MESA es garantizar el derecho a una alimentación adecuada, saludable y nutritiva de niñas, niños y adolescentes (NNyA) que asisten a escuelas de gestión estatal en la Provincia de Buenos Aires, a fines de promover que se desarrollen y crezcan en un ambiente saludable y seguro.

Diagnóstico alimentario y nutricional

Según la última Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS 2) desarrollada por el Ministerio de Salud de la Nación, los patrones alimentarios son inadecuados en general en toda la población y en todas las regiones. Los alimentos saludables como frutas frescas y verduras, carnes, leche o quesos, se consumen muy por debajo de la recomendación de las Guías para la Población Argentina (GAPA),

IF-2022-43823899-GDEBA-DPSYSAMDCGP

1

siendo más marcado para frutas y verduras; y los alimentos no recomendados como bebidas azucaradas, productos de pastelería, productos de copetín y golosinas, que poseen alto contenido de azúcar, grasas y sal y bajo valor nutricional, se consumen muy por encima de la recomendación de las GAPA.

Los entornos escolares alimentarios continúan con una oferta relativamente baja de alimentos recomendados y agua segura y con una oferta elevada de alimentos altos en azúcar, grasa, sal, con baja calidad nutricional.

Las prácticas alimentarias en niños, niñas y adolescentes (NNyA) se caracterizan principalmente por un bajo consumo de frutas. Para Gran Buenos Aires (GBA), sólo el 35% de la población refiere haber consumido al menos una fruta diaria (cuando la recomendación es entre 2 y 3), siendo este porcentaje menor para la población con menos ingresos.

En relación a los entornos escolares de gestión estatal y privada del GBA, la ENNyS 2 muestra que:

- Solo al 27,8 % se les provee frutas frescas siempre en las escuelas.
- Únicamente al 51,2% se les provee agua segura siempre en las escuelas.
- Al 72,5% siempre o a veces se les provee facturas/productos de pastelería/galletitas dulces/cereales con azúcar en las escuelas.

En cuanto a las elecciones alimentarias de NNyA y sus familias, la ENNyS confirma que la población de menores ingresos tiene patrones alimentarios notablemente menos saludables. Al comparar poblaciones según la edad, el patrón alimentario de NNyA es significativamente menos saludable que el de los adultos. Los NNyA consumen un 40% más de bebidas azucaradas, y el doble de productos ultraprocesados.

LINEAMIENTOS GENERALES PARA EL DESARROLLO DE LAS PRESTACIONES

Es a partir de ese diagnóstico poblacional que se proponen los siguientes lineamientos nutricionales para las prestaciones de los programas SAE y MESA, con el propósito de garantizar el derecho a una alimentación saludable para los NNyA de la provincia de Buenos Aires.

Los lineamientos tienen en cuenta la modalidad habitual de las escuelas de gestión estatal de la Provincia de Buenos Aires, los gustos y hábitos de la población asistida y la disponibilidad de alimentos, así como también las posibilidades operativas de las instituciones tanto en lo referente a infraestructura y equipamiento como personal disponible.

IF-2022-43823899-GDEBA-DPSYSAMDCGP

2

La elaboración de los mismos contempla las sugerencias y directivas de los siguientes documentos y bibliografía:

- Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable
- Recomendaciones nutricionales de ingesta dadas por entidades de nucleamiento de profesionales nutricionistas FAGRAN consenso RAE 2013.
- Guías Alimentarias para la Población Argentina GAPA 2016.
- Estudios de relevamiento de la situación alimentario nutricional de la Pcia. de Bs.As. (estudio PESCE 2011).
- Entornos Escolares Saludables, 2019.
- Foro Nacional de Alimentación y Nutrición, 2002.

Contemplando que la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable tiene por objeto garantizar el derecho a la salud y a una alimentación adecuada de la población a través de la promoción de una alimentación saludable, brindando información nutricional simple y comprensible de los alimentos envasados y bebidas analcohólicas sobre los excesos de componentes como azúcares, sodio, grasas saturadas, grasas totales y calorías; y poniendo especial atención en que el Artículo 12 de la misma estipula que los alimentos y bebidas analcohólicas que contengan al menos un (1) sello de advertencia o leyendas precautorias no pueden ser ofrecidos, comercializados, publicitados, promocionados o patrocinados en los establecimientos educativos que conforman el nivel inicial, primario y secundario del Sistema Educativo Nacional, es que se propiciará desde este Marco Alimentario la exclusión de los mismos.

En relación a los criterios de aportes nutricionales debe asegurarse una cobertura nutricional adecuada de macro y micronutrientes de la prestación alimentaria ofrecidas de forma presencial y complementadas por la asistencia alimentaria.

Recomendaciones de macro y micro nutrientes, según grupo etario y momento de la comida*

Rango etario	Momento	Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas totales (g)	Grasas saturadas (g)	Calcio (mg)	Vit C (mg)	Vit A (mg)	Hierro (mg)	Fibra (g)	Sodio (mg)
3 a 8	Desayuno o Merienda	200 - 250	6	≤ 6,5	≤ 2	200	7,5	150	1	4	Hasta 150
	Almuerzo o Cena	375 - 450	9 - 10	≤ 11	≤ 3,5	200			3	7,5 - 12,5	Hasta 300
	Merienda reforzada	250 - 300	6,5 - 7,5	≤ 7,5	≤ 2,5	200			2	5	Hasta 150
9 a 11	Desayuno o Merienda	250 - 300	7	≤ 7,5	≤ 2,5	200	12,5	200	1	4	Hasta 200

IF-2022-43823899-GDEBA-DPSYSAMDCGP

(*) Cuadro extraído de la Guía de Entornos Escolares Saludables del Ministerio de Salud de la Nación <https://bancos.salud.gob.ar/recurso/entornos-escolares-saludables>

LINEAMIENTOS GENERALES DE LA COMPOSICIÓN DE LAS PRESTACIONES

- La conformación del menú SAE y del MESA han sido diseñadas por la Dirección de Nutrición y Calidad de los alimentos del MDC según criterios nutricionales, pudiendo adaptarse y modificarse a la realidad/contexto de cada distrito, debiendo ser previamente acordado con la Dirección de Nutrición antes mencionada.
- Los equipos técnicos a nivel Provincial y Municipal deben considerar y planificar estrategias y respuestas para la adaptación del menú / módulo a situaciones especiales (Celiaquía, Diabetes, entre otras), debiendo realizar la conformación de los mismos en conjunto con la Dirección de Nutrición.
- Se destaca la necesidad de inclusión, siempre que sea posible, de una Lic. en Nutrición en el equipo técnico de trabajo de ambos programas, para la revisión de la composición nutricional de los alimentos en las licitaciones, control de calidad alimentaria en territorio, asesoría directa a escuelas del distrito en buenas prácticas de manufactura alimentaria, etc.
- Los Servicios Alimentarios Escolares deben cumplir con los estándares normativos, el marco regulatorio establecido por el Código Alimentario Argentino (Ley 18.284), la Ley de Promoción de Alimentación Saludable (Ley 27642) y por la autoridad sanitaria competente a
IF-2022-43823899-GDEBA-DPSYSAMDCGP

finés de garantizar la inocuidad y buenas prácticas en los procesos de logística, manipuleo, servicio y disposición de alimentos y sus desechos.

- El Ente Ejecutor debe arbitrar la estrategia general y las acciones necesarias para llevar adelante procesos de monitoreo, evaluación y auditoría de ambos programas alimentarios en las escuelas.
- Será responsabilidad del Ente Ejecutor establecer los controles correspondientes para asegurar que los alimentos incluidos en el SAE cumplan con los requisitos establecidos por el Código Alimentario Argentino (Ley 18.284). Para ello, se adjunta un instructivo con orientaciones de recepción de mercadería en el ANEXO 2.
- Se adjuntan en el ANEXO 3 distintas plantillas para la información de las prestaciones.

LINEAMIENTOS GENERALES DE LAS SELECCIÓN DE ALIMENTOS PARA LAS PRESTACIONES

- Se debe garantizar, en todos los casos, una oferta de alimentos y bebidas saludables, que sean de buena calidad nutricional, sin la presencia de sello de advertencia o leyendas precautorias, priorizando aquellos alimentos naturales o mínimamente procesados como: frutas y verduras, cereales, legumbres y derivados, leche y queso, carnes y huevos, aceites y semillas. Siempre que sea posible, se recomienda incluir alimentos agroecológicos (sin uso de agrotóxicos) y de producción local.
- No se deben incluir en la oferta alimentaria productos ultraprocesados o con sello de advertencia o leyendas precautorias de ningún tipo, como por ejemplo: galletitas dulces y/o saladas, alfajores, turrónes, barritas de cereal, jugos en polvo o en brick, bebidas azucaradas, caldos saborizados, puré de papa instantáneos, flan o gelatina en polvo y otros productos con altos niveles de nutrientes críticos dañinos para la salud humana (azúcar, sodio, grasas saturadas, aditivos).
- Se adjuntan en el ANEXO 1 las especificaciones alimentarias que deben tenerse en cuenta al momento de la compra de los respectivos alimentos que componen el menú y/o módulo alimentario.

IF-2022-43823899-GDEBA-DPSYSAMDCGP

5

LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SAE 2023

CONFORMACIÓN DE GRUPOS BIOLÓGICOS/ETÁREOS

Debido a que los niños, niñas y adolescentes poseen requerimientos nutricionales específicos en las diversas etapas de la vida, es que se propone para las prestaciones presenciales, la conformación de 3 grupos biológicos:

- Inicial: de 3 a 5 años.
- Primaria: se determinaron dos grupos etáreos de 6 a 8 años y de 9 a 11 años.
- Secundaria: 12 años en adelante.

COMPOSICIÓN DEL MENÚ

- Se sugiere variar los alimentos y las preparaciones alcanzando un mínimo de 10 menús almuerzos diferentes por estación invierno y verano. Durante el ciclo lectivo es aconsejable adecuar las preparaciones a las temperaturas estacionales, por eso se sugiere que se utilice un menú de invierno vigente desde Mayo hasta Octubre y un menú de verano, en los meses de Octubre a Diciembre y de Marzo a Abril; este mismo menú verano aplica a las escuelas de verano durante los meses de Enero y Febrero.
- Podrán incluirse preparaciones caseras que se realicen en las escuelas, especialmente para el grupo de panificados dulces y salados: bizcochuelos, galletitas dulces y saladas, panes, masas de tartas/empanadas, pizzas, entre otros, priorizando que se realicen con ingredientes de buena calidad nutricional.
- Evitar preparaciones similares o ingredientes iguales en días consecutivos, ejemplo: salsas, pastas, papa, tartas, guisos, estofados, etc
- Evitar utilizar salsas de tomate / puré de tomate con una frecuencia mayor a 1 vez por semana. En caso de ser tomate triturado, cubeteado en lata o salsas con tomate fresco, puede ampliarse la frecuencia.
- Se aconseja realizar preparaciones con diferentes consistencias y que puedan consumirse utilizando platos tipo playo y diferentes cubiertos.

IF-2022-43823899-GDEBA-DPSYSAMDCGP

6



- El agua es la bebida adecuada para acompañar el almuerzo. Disponer de jarras en las mesas del comedor, cargar las jarras dentro de los 30 minutos previos al servicio de almuerzo. Se recomienda que se encuentre disponible agua segura en todo momento.
- No adelantar o anticipar la elaboración de las comidas, excepto la preparación de postres tipo arroz con leche, maicena con leche hasta un máximo de 1 día (24 hs) antes de su servicio. Los postres luego de su cocción deberán ser refrigerados lo más rápido posible, en un lapso no mayor a las 2 horas subsiguientes a su cocción y porcionado.
- Evitar alimentos sobrantes (es lo que queda preparado sin servir en el plato); desechar los residuos (alimentos que quedan en el plato). Está prohibido por normativa sanitaria (Ley 18.284 C.A.A.); reutilizar, recalentar o reciclar los sobrantes de comidas terminadas, en nuevas preparaciones para servirlos a los comensales NNYA destinatarios del Programa SAE.
- Incluir alimentos tradicionales en la alimentación escolar, respetando la diversidad cultural de los NNYA, los recursos y disponibilidad de alimentos locales. Se recomienda una frecuencia semanal de por lo menos un alimento de este tipo.
- El alumno deberá contar con los utensilios, espacio y tiempo necesarios para su correcta alimentación; además se deberá contemplar un tiempo extra para el lavado de manos y posterior para promover el cepillado de dientes. Garantizar que el tiempo destinado a las comidas escolares tenga una duración mínima de 20 minutos para desayunos y meriendas y 30 minutos para almuerzos.
- Desayuno: se debe ofrecer en la primera media hora luego del ingreso.
- Merienda: se debe ofrecer en la última media hora antes del egreso.

FRECUENCIA DE CONSUMO DE ALIMENTOS

DESAYUNO/MERIENDA:

DEBE ESTAR CONFORMADO POR 3 GRUPOS DE ALIMENTOS

COMPONENTE	META A ALCANZAR
Lácteo	Todos los días. Preferentemente leche/quesos. Ofrecer -idealmente- leche sola. Puede ofrecerse en combinación con cacao amargo o alguna

IF-2022-43823899-GDEBA-DPSYSAMDCGP

	<p>infusión (si es té o mate cocido deberá elaborarse en la leche). En caso de endulzar utilizar máximo 10 gr de azúcar por porción (2 cucharaditas tipo de té). Evitar el cacao comercial, en caso de que se incluya no debe superar una frecuencia de una vez por semana y no agregar azúcar. El yogur natural sin azúcar agregada, como reemplazo, no más de una vez a la semana priorizando aquellos que tengan menor cantidad de azúcares y aditivos.</p>
<p>Acompañamiento a base de cereales</p>	<p>Todos los días. Se propiciará la inclusión de panificados caseros (pan de panadería, budines/bizcochuelos caseros, alfajores/galletitas caseras o de panadería local), avena-almidón de maíz-arroz con leche. Preferentemente el pan será fresco (blanco/integral) con quesos y/o dulces con una frecuencia mínima de 3 veces por semana. Posibles reemplazos del pan, máximo 1 vez por semana: cereales de desayuno sin agregado de azúcar, galletitas de agua/salvado, galletitas dulces simples de bajo tenor graso (tipo bay biscuits)</p>
<p>Frutas</p>	<p>Todos los días, preferentemente frescas, de estación, agroecológica y variando entre cítricas (naranja, mandarina, pomelo) y no cítricas (banana, manzana, pera, durazno y otras frutas de estación). Frecuencia Mínima 3 veces a la semana.</p>

COMEDOR:

DEBE INCLUIR ALIMENTOS DE LOS DIFERENTES GRUPOS A LO LARGO DE LA SEMANA

Componente	Recomendaciones	Frecuencia
Frutas	Preferentemente frescas, de estación y agroecológicas. Se sugiere usar cítricos los días que se utiliza verdura de hoja verde (acelga o espinaca) o legumbres (como lentejas). Deberá darse distinta variedad de frutas.	1 unidad diaria
Verduras	Preferentemente de estación, propiciando la variedad de colores y sabores. No es necesario que las variedades propuestas por el menú ministerial se cumplan de manera estricta, pero sí es necesario que se varíen entre las distintas verduras que se ofrecen en las preparaciones. Utilizar en puré, tortilla, ensaladas, salsas, rellenos, croquetas, timbales, budines, milanesas, etc. -Papa/ batata hasta 2 veces por semana, combinada con otras verduras. Ej. al horno, puré mixto, ensaladas, etc.	Todos los días, incluyendo siempre que sea posible verduras crudas.
Legumbres	Incluye lentejas, garbanzos, porotos, arvejas, etc. Se pueden incluir en tartas, guisos, cazuelas, tortillas, croquetas/albóndigas, hamburguesas etc. Evitar la inclusión de soja en cualquiera de sus variantes. Para obtener una preparación completa en nutrientes, las	Mínimo 2 veces a la semana

IF-2022-43823899-GDEBA-DPSYSAMDCGP



	<p>legumbres deben combinarse con:</p> <ul style="list-style-type: none"> *carne + verduras + fruta cítrica * huevo + verduras + fruta cítrica * cereales + verduras + fruta cítrica 	
Cereales	<p>Incluye arroz, trigo, avena, quínoa, cebada, centeno, maíz blanco y/o amarillo y sus harinas (de arroz, de trigo, de avena, de centeno, de maíz para polenta) y derivados (fideos, masas para tartas/empanadas/pizza).</p> <p>Se recomienda incluir cereales y harinas integrales. Para obtener una preparación completa en nutrientes, los cereales o sus harinas deben combinarse con:</p> <ul style="list-style-type: none"> *carne + verduras * huevo + verduras * legumbres + verduras + fruta cítrica 	Mínimo 3 veces a la semana
Pan fresco	<p>Blanco/integral como acompañamiento <i>según la preparación</i> para priorizar los alimentos de mayor aporte nutricional. Máximo: 30 grs por comida (medio miñón).</p>	En las preparaciones que lo requieran
Leche, quesos, ricota	<p>En preparaciones como salsas, rellenos, queso de rallar como condimento. En el caso de los quesos, observar los ingredientes para garantizar que sean alimentos mínimamente procesados.</p>	Mínimo 2 veces a la semana



24

5

<p>Carnes</p>	<p>Incluir variedad de carnes rojas (vacuno/cerdo) seleccionando cortes magros, y blancas (pollo, pescado) quitando la grasa visible, utilizando cortes sin hueso y garantizar que la cocción de la carne sea completa (gris pardo en el centro, sin jugos rosados) para que el alimento sea inocuo. No utilizar vísceras, menudos ni alitas de pollo. No utilizar carne picada/molida en menores de 5 años; en mayores de esa edad limitar su uso. En caso de incluirla, limitar a una frecuencia máxima de 1 vez cada 2 semanas.</p>	<p>Mínimo 3 veces por semana</p>
<p>Huevo</p>	<p>Se puede incluir diariamente en las preparaciones que lo requieran (budines, tartas, tortillas) o como huevo duro.</p>	<p>Mínimo 3 veces a la semana</p>
<p>Aceites y grasas</p>	<p>Utilizar aceite puro, priorizando el de girasol, crudo como condimento y evitar la fritura como método de cocción o limitarlo a no más de una vez en 2 semanas.</p>	<p>Diariamente</p>
<p>Agua</p>	<p>Utilizar el agua segura como única bebida, pudiendo aprovechar la cáscara limpia o pulpa de las frutas para elaborar aguas saborizadas de frutas.</p>	<p>Diariamente</p>
<p>Sal</p>	<p>Cocinar sin sal y limitar el agregado en las</p>	<p>Limitar su uso</p>

IF-2022-43823899-GDEBA-DPSYSAMDCGP

	comidas. Evitar los caldos concentrados. Para reemplazar la sal utilizar condimentos de todo tipo (ajo, pimienta, perejil, pimentón, orégano, etc).	
--	---	--

LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS MESA 2023

COMPOSICIÓN DEL MÓDULO ALIMENTARIO

A continuación se presentan los alimentos que se proponen para la conformación modular mensual, y la descripción según grupo de alimentos, aporte nutricional y objetivos de la inclusión de los mismos. Los alimentos deben cumplir con las especificaciones definidas en el ANEXO I: ESPECIFICACIONES.

ALIMENTO	PRESENTACIÓN	UNIDADES
Leche en polvo descremada fortificada* ¹	paquete x 400 gs	2
Aceite de girasol	botella x 900 cc	2
Huevo Blanco entero de gallina* ²	30 unidades	1
Fideos Secos Tallarín	paquete x 500 gs	1
Fideos secos Tirabuzón	paquete x 500 gs	1
Arroz integral largo fino 00000	paquete x 1 kg	1
Arroz blanco largo fino 00000* ³	paquete x 1 kg	1
Harina de trigo fortificada 000	paquete x 1 kg	2
Tomate triturado o perita	tetra pak o lata x 500 gs	2
Lentejas secas	paquete x 400 gs	1
Garbanzos remojados* ⁴	tetra pak x 340 gs	1
Porotos remojados* ⁴	tetra pak x 340 gs	1
Arvejas en remojo	tetra pak x 340 gs	1

IF-2022-43823899-GDEBA-DPSYSAMDCGP



24 10 09 106

Choclo amarillo enlatado en grano *4	tetra pak / lata por 350 gs	1
Levadura seca	paquete x 10 gs	1

REEMPLAZOS:

***1: REEMPLAZO LECHE EN POLVO**

Leche fluida larga vida (UAT parcialmente descremada)	tetrapak o botellas de pet x1 litro	5
--	-------------------------------------	---

***2: HUEVO + PESCADO EN CONSERVA:**

Atún/Jurel/Merluza al natural	lata x 170/200 gs	1
Huevo blanco entero de gallina	12 unidades	1

***3: REEMPLAZO ESTACIONAL: destinado a los meses de otoño e invierno.**

Harina de Maíz instantánea	paquete x 500 gs	1
----------------------------	------------------	---

***4: REEMPLAZO EN BLOQUE:**

OPCION 1: estos alimentos podrán remplazarse entre ellos mismos manteniendo un mínimo de 2 variedades, (ej: 1 lata de choclo amarillo en grano + 2 latas de garbanzos en remojo)

OPCIÓN 2: AVENA ARROLLADA + 1 ENLATADO (CHOCLO / POROTO/ GARBANZO)

Avena arrollada	paquete x 300 gs	1
Choclo en grano / Poroto / Garbanzo/ Jardinera	tetra pak x 340 gs	1

MESA Bonaerense			
GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTO	APORTE NUTRICIONAL	OBJETIVO
Leche	Leche de vaca en polvo	Aporte de proteínas de alto valor biológico, calcio, y otras vitaminas y minerales.	Promover el consumo de leche en distintas preparaciones ya que es un alimento versátil que puede utilizarse en distintos momentos del día, como componente líquido o en preparaciones dulces o saladas.
Cereales,	Arroz blanco 00000	Aporte de hidratos de	Promover el consumo de cereales y

IF-2022-43823899-GDEBA-DPSYSAMDCGP



<p>Legumbres y Hortalizas C</p>	<p>Arroz Integral 00000 Harina de trigo fortificada 000 Avena Lentejas secas Porotos en remojo Garbanzos en remojo Arvejas en remojo Choclo entero en remojo Fideos secos Harina de Maíz Jardinera</p>	<p>carbono complejos, fibra, proteínas, vitaminas y minerales.</p>	<p>legumbres, ampliando la variedad de los mismos ya que suele restringirse al consumo de arroz y trigo con sus derivados (fideos, panificados, etc.). Aunque entendemos que las legumbres secas contienen mejor calidad nutricional que las enlatadas, también consideramos que en términos de la utilización tendrán mayor aceptabilidad al estar listas para consumir. Excepcionalmente recomendamos la inclusión de lentejas secas por su mayor aceptación, su alto rendimiento y los menores tiempos de cocción en comparación a otras variedades. En la misma línea, se incluye arroz blanco y fideos secos por ser alimentos de gran aceptabilidad en la población, que responden a las prácticas culturales, y que pueden ser optimizados en su calidad nutricional al combinarlos con otros productos del módulo.</p>
<p>Huevo</p>	<p>Huevo fresco de gallina</p>	<p>Aporte de proteínas de alto valor biológico, ácidos grasos monoinsaturados, vitaminas y minerales.</p>	<p>Promover su consumo, ya que es un alimento versátil que se puede incluir diariamente en distintas preparaciones (budines, tartas, tortillas, panqueques) o como huevo duro.</p>
<p>Aceites y grasas</p>	<p>Aceite de girasol</p>	<p>Aporte de ácidos grasos esenciales.</p>	<p>Promover el uso de aceite de girasol en crudo para la incorporación de nutrientes esenciales.</p>



Pescados	Atún/Jurel/Merluza al natural	Aporte de proteínas de alto valor biológico, ácidos grasos esenciales, vitaminas y minerales	Promover el consumo de pescados. Puede ser jurel, atún o merluza al natural, incluyéndose como reemplazo de 18 unidades de huevos. En términos nutricionales aportan una composición similar al alimento que reemplazan. Es un alimento que puede incorporarse en relleno y salpicones.
Tomate Triturado o perita	Tomate Triturado, cubeteado o perita en lata	Aporte de hidratos de carbono, fibra alimentaria, vitaminas y minerales	Promover la inclusión de tomate triturado, diferenciándolo del puré o pulpa de tomate, ya que el contenido de verdura es mayor y no contiene nutrientes críticos como azúcar y aditivos alimentarios altos en sodio. Este tipo de productos es muy utilizado en la población, y entendemos que es muy útil para mejorar el aprovechamiento de otros componentes del módulo.
Levadura	Levadura seca	-----	Se incluye este producto, a fines de propiciar la realización de preparaciones caseras a partir harina, levadura y aceite, como masas de pizza/empanadas/tartas/panes caseros.



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

Hoja Adicional de Firmas
Informe gráfico

Número: IF-2022-43823899-GDEBA-DPSYSAMDCGP

LA PLATA, BUENOS AIRES
Jueves 22 de Diciembre de 2022

Referencia: Marco Nutricional SAE/MESA 2023

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 15 pagina/s.

Digitally signed by GDE BUENOS AIRES
DN: cn=GDE BUENOS AIRES, c=AR, o=MINISTERIO DE JEFATURA DE GABINETE DE MINISTROS BS AS,
ou=SUBSECRETARIA DE GOBIERNO DIGITAL, serialNumber=CUIT 30715471511
Date: 2022.12.22 14:36:36 -0300

Bruno Jose Bozzano
Director Provincial
Dirección Provincial de Seguridad y Soberanía Alimentaria
Ministerio de Desarrollo de la Comunidad

Digitally signed by GDE BUENOS AIRES
DN: cn=GDE BUENOS AIRES, c=AR, o=MINISTERIO DE
JEFATURA DE GABINETE DE MINISTROS BS AS,
ou=SUBSECRETARIA DE GOBIERNO DIGITAL,
serialNumber=CUIT 30715471511
Date: 2022.12.22 14:36:36 -0300

Acta de adhesión para la implementación del Programa "MESA Bonaerense" entre el MINISTERIO DE DESARROLLO DE LA COMUNIDAD DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES, con domicilio en calle 55 N°570 de la ciudad y partido de La Plata, Provincia de Buenos Aires representado en este acto por el Ministro Sr. Andrés Larroque, de aquí en adelante el "MINISTERIO", por una parte, y por otra la MUNICIPALIDAD DE GENERAL RODRÍGUEZ, con domicilio en la calle 2 DE ABRIL N°756, Gral. Rodríguez, Provincia de Buenos Aires, representada en este acto por el Señor Intendente Municipal MAURO SANTIAGO GARCÍA (en adelante, el "MUNICIPIO") acuerdan en suscribir la presente acta de adhesión (en adelante, "ACTA DE ADHESIÓN") sujeto a las cláusulas que a continuación se detallan:

PRIMERA: El MINISTERIO juntamente con el MUNICIPIO implementará el Programa "MESA Bonaerense" (en adelante, el "MESA"), a efectos de garantizar una prestación alimentaria complementaria adecuada a niños, niñas y adolescentes escolarizados, con necesidades nutricionales y/o en situación de riesgo social en la Provincia de Buenos Aires. Para lo cual, a través del presente ACTA DE ADHESIÓN suscribe a lo especificado en el Proyecto de Convenio del "MESA".

SEGUNDA: EL MUNICIPIO adhiere en todos sus términos al Convenio entre el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad y la Dirección General de Cultura y Educación de la Provincia de Buenos Aires; a su contenido, alcances, objetivos, derechos y obligaciones.

TERCERA: "EL MINISTERIO" aportará los fondos para la prestación de Módulos Alimentarios Extraordinarios, de acuerdo al valor que determine "EL MINISTERIO".

CUARTA: El MUNICIPIO aportará y será responsable de proveer los recursos humanos para la implementación del MESA, así como también la infraestructura, servicios y mantenimiento de las dependencias que se encuentren bajo su órbita y en las que se presten los servicios en el marco de la presente ACTA DE ADHESIÓN, sin perjuicio de las funciones ejercidas por la Dirección General de Cultura y Educación.

QUINTA: El MINISTERIO podrá realizar auditorías contables para verificar los términos en que se ejecutan los fondos transferidos, sin perjuicio de la información que deberá remitir el MUNICIPIO de conformidad con lo establecido en la presente ACTA DE ADHESIÓN. El MUNICIPIO deberá rendir cuenta a EL MINISTERIO, a través de un informe contable trimestral donde evidencie la efectiva ejecución de los fondos. La falta de presentación de este informe o la verificación de que se han falseado datos, podrán significar una disminución del monto liquidado y/o la

rescisión de la presente ACTA DE ADHESIÓN, sin perjuicio de las consecuencias jurídicas que correspondan.

Asimismo, las auditorías a realizarse por el MINISTERIO incluirán aspectos cualitativos y cuantitativos con el objeto de efectuar mediciones periódicas que determinen el grado de cumplimiento de los objetivos del "MESA". A tal fin el MUNICIPIO deberá poner a disposición del MINISTERIO la documentación y/o información que el mismo le solicite vinculada con el Programa. La falta de cumplimiento del deber de colaboración establecido en este párrafo facultará al MINISTERIO a rescindir la presente ACTA DE ADHESIÓN, sin perjuicio de las consecuencias legales que se deriven del incumplimiento.

SEXTA: El MINISTERIO emitirá un pliego de bases y condiciones generales, el que deberá ser utilizado en forma obligatoria por el MUNICIPIO.

SÉPTIMA: La vigencia de la presente ACTA DE ADHESIÓN quedará comprendida inexorablemente dentro de un único ejercicio financiero, en los términos definidos por el artículo 10 de la Ley 13.767.

En el caso en que la vigencia no comprenda todos los meses del año calendario, se tendrá como fecha de inicio la fecha de suscripción del ACTA DE ADHESIÓN, y la fecha de finalización será el 31 de diciembre.

La vigencia del acta de Adhesión será prorrogable de manera automática por igual periodo, por decisión unilateral del MINISTERIO, únicamente en los casos en que la vigencia original de la misma haya comprendido los meses de enero a diciembre del ejercicio financiero inmediato anterior.

La rescisión del Convenio podrá ser efectuada por cualquiera de las dos partes, mediante telegrama colacionado o cédula de notificación, debidamente diligenciada.

OCTAVA: El MINISTERIO se reserva la facultad de rescindir la presente ACTA DE ADHESIÓN o interrumpir las transferencias de fondos en forma parcial o total, en caso de incumplimiento de las obligaciones aquí pactadas por parte del MUNICIPIO, y hasta tanto se revertan las irregularidades, sin derecho a indemnización para la otra parte y sin perjuicio de las consecuencias legales que se deriven del incumplimiento.

NOVENA: Las partes podrán celebrar protocolos adicionales y/o específicos para una mejor instrumentación del ACTA DE ADHESIÓN.

DÉCIMA: EL MUNICIPIO mantendrá las entregas de los módulos alimentarios del MESA durante el receso escolar, invernal y estival, de acuerdo al Plan Contingente elaborado por EL MINISTERIO y LA DIRECCIÓN GENERAL.

DÉCIMA PRIMERA: EL MUNICIPIO adhiere a la obligación de solicitar a cada establecimiento educativo la lista de destinatarios/as del "MESA", quien luego de verificar la concordancia con los cupos otorgados, deberá remitir a "LA DIRECCIÓN GENERAL" la nómina de destinatarios en el sistema informático establecido a tales fines, a los efectos de realizar la carga inicial de los mismos en una base de datos.

DÉCIMA SEGUNDA: EL MUNICIPIO se obliga a realizar la gestión de compras del "MESA" en un todo de acuerdo a las normas vigentes; ateniéndose al Pliego General de Bases y Condiciones para las contrataciones establecido por "EL MINISTERIO". Como así también a controlar la calidad, cantidad e higiene de los alimentos que se suministren y la composición del Módulo Alimentario Extraordinario distrital conformado en base a la composición orientativa que deberá generar la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos de "EL MINISTERIO".

DÉCIMA TERCERA: "EL MINISTERIO" proveerá una COMPOSICIÓN MODULAR ORIENTATIVA a EL MUNICIPIO a partir del cual este elaborará una COMPOSICIÓN MODULAR DISTRITAL, que deberá ser elevada a la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos de "EL MINISTERIO" para su aprobación; todo ello, en pos de garantizar la calidad, cantidad y valor nutricional de las prestaciones.

DÉCIMA CUARTA: A todos los efectos legales derivados de la presente ACTA DE ADHESIÓN, las partes constituyen domicilios denunciados *ut supra*, donde serán válidas todas las notificaciones que se efectúen. Asimismo, se someten a la jurisdicción de los Tribunales Ordinarios del Departamento Judicial La Plata, renunciando a todo otro fuero o jurisdicción que pudiera corresponder.

En prueba de conformidad con las cláusulas que anteceden se firman dos (2) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la Ciudad y Partido de La Plata a los 2 días del mes de Enero de 2023.

Mauro Garcia
SECRETARIO MUNICIPAL
C. G. RODRIGUEZ

ANDRES LABROQUE
Ministro
Ministerio de Desarrollo de la Comunidad
Gobierno de la Provincia de Buenos Aires



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

Nota

Número: NO-2023-23033974-GDEBA-DSAEMDCGP

LA PLATA, BUENOS AIRES
Viernes 2 de Junio de 2023

Referencia: Comunicado sobre cupos del Programa SAE y Programa MESA.

A: Gaston Castagneto Herran (DSAEMDCGP),

Con Copia A:

De mi mayor consideración:

Por medio del presente y en vista de la solicitud efectuada por el Municipio de General Rodríguez, nos dirigimos hacia ustedes para hacerles saber las cantidades de cupos máximos y el valor unitario máximo por cada prestación, para la implementación a partir del mes de Junio del corriente año.

- Los cupos asignados para los "Módulos Alimentarios" del Programa MESA Bonaerense son de 23666 con un valor unitario de \$3.489,22.
- Los cupos correspondientes a la prestación "Desayuno/Merienda" son de 24632 con un valor unitario de \$84,50.
- Los cupos de la prestación "Comedor" del Servicio Alimentario Escolar asignados son de 12342 con un valor unitario de \$205,50

Sin otro particular saluda atte.

Digitally signed by GDE BUENOS AIRES
DN: cn=GDE BUENOS AIRES, c=AR, o=MINISTERIO DE JEFATURA DE GABINETE DE MINISTROS BS AS,
ou=SUBSECRETARIA DE GOBIERNO DIGITAL, serialNumber=CUIT 30715471511
Date: 2023.08.02 14:26:11 -03'00'

Gaston Castagneto Herran
Director
Dirección Sistema Alimentario Escolar (SAE)
Ministerio de Desarrollo de la Comunidad

Digitally signed by GDE BUENOS AIRES
DN: cn=GDE BUENOS AIRES, c=AR, o=MINISTERIO DE
JEFATURA DE GABINETE DE MINISTROS BS AS,
ou=SUBSECRETARIA DE GOBIERNO DIGITAL,
serialNumber=CUIT 30715471511



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

Nota

Número: NO-2023-37078688-GDEBA-DSAEMDCGP

LA PLATA, BUENOS AIRES
Viernes 1 de Septiembre de 2023

Referencia: Aumento de valores en las prestaciones SAE y MESA

A: Gaston Castagneto Herran (DSAEMDCGP),

Con Copia A:

De mi mayor consideración:

De mi mayor consideración:

A los entes ejecutores Consejos Escolares
A los entes ejecutores Municipales
A las Jefaturas de Inspección Regional Gestión Estatal N° 1 a 25
A las Jefaturas Distritales

Por la presente informamos que a partir del mes de Septiembre 2023 inclusive, se implementará un aumento en los valores unitarios de las prestaciones del programa SAE y en el programa MESA Bonaerense. Por lo tanto, los nuevos valores vigentes pasarán a ser:

- La prestación Desayuno-Merienda \$142 diarios por cupo.
- La prestación Comedor \$345,20 diarios por cupo.
- La prestación para Albergues y Residencias \$974,40 diarios por cupo.
- La prestación Desayuno-Merienda para Patologías \$205,30 diarios por cupo.
- La prestación Comedor para Patologías \$394,15 diarios por cupo.
- Programa MESA Bonaerense \$5861,89 valor del módulo mensual

Es necesario que se trabaje con la "Dirección de nutrición y calidad de los alimentos" el menú propuesto del SAE y la composición del MESA, a partir de los nuevos valores. Pueden comunicarse como siempre a través del correo md.dirplannutricion@gmail.com y a través de las nutricionistas que están en territorio.

Agradecemos el constante esfuerzo y quedamos a disposición a través de los canales habituales.

Sin otro particular saluda atte.

Digitally signed by GDE BUENOS AIRES
DN: cn=GDE BUENOS AIRES, c=AR, o=MINISTERIO DE JEFATURA DE GABINETE DE MINISTROS BS AS,
ou=SUBSECRETARIA DE GOBIERNO DIGITAL, serialNumber=CUIT 30715471511
Date: 2023.09.01 12:30:27 -0300

Gaston Castagneto Herran
Director
Direccion Sistema Alimentario Escolar (SAE)
Ministerio de Desarrollo de la Comunidad

Digitally signed by GDE BUENOS AIRES
DN: cn=GDE BUENOS AIRES, c=AR, o=MINISTERIO DE
JEFATURA DE GABINETE DE MINISTROS BS AS,
ou=SUBSECRETARIA DE GOBIERNO DIGITAL,
serialNumber=CUIT 30715471511
Date: 2023.09.01 12:30:32 -0300

Zonificación Pódulos Alimentarios: 3 - 4 - 5 - 6 y 7 / 2024

ZONA 1

INSTITUCIÓN	DOMICILIO	BARRIO	CUE	Cupo mensual	Cupo por 5 meses (3-4-5-6-7/2024)	MONTO POR 5 MESES (3-4-5-6-7/2024)
Jardín de Infantes N° 902	R. Escalada N° 620 y Azurduy	San Martin	6043270	177	885	\$ 5.187.772,65
Jardín de Infantes N° 907	Mendoza s/n	La Fraternidad	6043220	198	990	\$ 5.803.271,10
Jardín de Infantes N° 915	Oliveira y Ayub Khan s/n	Parque Irigoyen	6090600	153	765	\$ 4.484.345,85
Jardín de Infantes N° 917	Ruta 7 Camino a Navarro s/n	Cañada de Arias	6129110	34	170	\$ 996.521,30
Jardín de Infantes N° 918	Ruta 6 Camino y Luis Sironi	Cuarte II	6138600	34	170	\$ 996.521,30
Jardín de Infantes N° 919	Acceso Oeste Km 52	La Capilla	6138610	155	775	\$ 4.542.964,75
Jardín de Infantes N° 921	D'Alesandro 1380	Bicentenario	6223790	190	950	\$ 5.568.795,50
Jardín de Infantes N° 924	Fortín Necochea y Fortín Uno	Parque Joly	62354400	92	460	\$ 2.696.469,40
Escuela Primaria N° 3	Ruta 7 Camino a Navarro s/n	Cañada de Arias	6030290	82	410	\$ 2.403.374,90
Escuela Primaria N° 4	Ruta 6 Camino y Luis Sironi	Cuarte II	6090590	108	540	\$ 3.165.420,60
Escuela Primaria N° 5	La Cooperación	La Capilla	6030320	366	1830	\$ 10.727.258,70
Escuela Primaria N° 9	R. Escalada N° 692	San Martin	6030280	385	1925	\$ 11.284.138,25
Escuela Primaria N° 11	Ayub Khan y Gómez s/n	Parque Irigoyen	6090510	530	2650	\$ 15.534.008,50
Escuela Primaria N° 13	Juan Linera 1161	La Fraternidad	6108280	410	2050	\$ 12.016.874,50
Escuela Primaria N° 22	Víctor Hugo Hubellart 1078	Bicentenario	6219950	380	1900	\$ 11.137.591,00
Escuela Primaria N° 24	Fortín Necochea 311	Parque Joly	6234540	228	1140	\$ 6.682.554,60
Escuela Primaria N° 7484 (Ex Ruca Huency)	Dupuy y 25 de Mayo	Santa Matilde	-16276	70	350	\$ 2.051.661,50
Escuela Secundaria N° 3	Víctor Hugo Hubellart 1078	Bicentenario	6219930	330	1650	\$ 9.672.118,50
Escuela Secundaria N° 4	F. Atahualpa y F. Gimochio	Parque Irigoyen	6221910	400	2000	\$ 11.723.780,00
Escuela Secundaria N° 7 (EX 2)	Juan Linera 1161	La Fraternidad	61827200	250	1250	\$ 7.327.362,50
Escuela Secundaria N° 11	Fortín Necochea 311	Parque Joly	62009300	200	1000	\$ 5.861.890,00

Escuela Secundaria N° 12 (EX 8)	La Cooperación	La Capilla	6200920	156	780	\$ 4.572.274,20
Escuela Secundaria N° 18 (EX 7)	Ruta 7 Camino a Navarro s/n	Cañada de Arias	6197390	89	445	\$ 2.608.541,05
Escuela Secundaria N° 2180 *18 (EX 2070*7)	Ruta 6 Camino y Luis Sironi	Cuarite II	61973901	42	210	\$ 1.230.996,90
Escuela Especial N° 502	Albarracín c/ Chile y Asunción	La Fraternidad	6168580	80	400	\$ 2.344.756,00
			TOTAL:	5139	25695	\$ 150.621.263,55

ZONA 2						
INSTITUCIÓN	DOMICILIO	BARRIO	CUE	Cupo mensual	Cupo por 5 meses (3-4-5-6-7/2024)	MONTO POR 5 MESES (3-4-5-6-7/2024)
Jardín de Infantes N° 901	Avellaneda 953	Centro	6040560	198	990	\$ 5.803.271,10
Jardín de Infantes N° 908	Mariano Moreno 382	Centro	6043210	263	1315	\$ 7.708.385,35
Jardín de Infantes N° 910	San Martín s/n y Artigas	Vista Linda	6043190	167	835	\$ 4.894.678,15
Jardín de Infantes N° 913	Stormi y Rivero s/n	Villa Vengochea	6043180	311	1555	\$ 9.115.238,95
Jardín de Infantes N° 920	Arroyo 40 1009 y Arroyo el Ceibo	Marabó	6212140	222	1110	\$ 6.506.697,90
Jardín de Infantes N° 923	Tucumán 180	Villa Vengochea	62320100	258	1290	\$ 7.561.838,10
Escuela Primaria N° 1	Sarmiento 950	Centro	6090550	523	2615	\$ 15.328.842,35
Escuela Primaria N° 10	Encina y José Hernández s/n	Villa Vengochea	6090500	660	3300	\$ 19.344.237,00
Escuela Primaria N° 17	Abdala Y Callao	Juan José	6129120	365	1825	\$ 10.697.949,25
Escuela Primaria N° 18	San Martín s/n y Artigas	Vista Linda	6030360	284	1420	\$ 8.323.883,80
Escuela Primaria N° 19	H. Irigoyen 965	Centro	6108240	340	1700	\$ 9.965.213,00
Escuela Primaria N° 23	El Ceibo entre Arroyo Correntino y Arroyo Cruz Colorada	Marabó		350	1750	\$ 10.258.307,50
CEC N° 801 (SC)	Limiers 350	Centro	6166010	160	800	\$ 4.689.512,00
Escuela Secundaria N° 5 (EX 3)	Pte. del Plata y Puerto Lobos	A. De San Joaquín	61827300	400	2000	\$ 11.723.780,00
Escuela Secundaria N° 6 (EX 1)	Avellaneda 935	Centro	61726700	423	2115	\$ 12.397.897,35
Escuela Secundaria N° 13 (EX 15)	José Hernández e/Encina y Alberdi	Villa Vengochea	6200140	255	1275	\$ 7.473.909,75
Escuela Secundaria N° 2120 *12 (EX 2080*8)	San Martín y Artigas s/n	Vista Linda	62009201	155	775	\$ 4.542.964,75

TOTAL:	5334	26670	\$ 156.336.606,30
--------	------	-------	-------------------

ZONA 3

INSTITUCIÓN	DOMICILIO	BARRIO	CUE	Cupo mensual	Cupo por 5 meses (3-4-5-6-7/2024)	MONTO POR 5 MESES (3-4-5-6-7/2024)
Jardín de Infantes N° 903	9 De Julio 556	Centro	6043260	236	1180	\$ 6.917.030,20
Jardín de Infantes N° 905	Padre Prochaskay y Belgrano	Dávila	6043240	180	900	\$ 5.275.701,00
Jardín de Infantes N° 906	José Hernández 772	Parque la Argentina	6043230	292	1460	\$ 8.558.359,40
Jardín de Infantes N° 914	Ruta 24 Km 24,500	Sommer	6090560	89	445	\$ 2.608.541,05
Jardín de Infantes N° 922	Olavarría s/n y Mar del Plata	Mi Rincón	62294900	41	205	\$ 1.201.687,45
Jardín de Infantes N° 925	Comodoro Passio s/n y Juan de Garay y Díaz Solís	Los Perales	62389100	150	750	\$ 4.396.417,50
Escuela Primaria N° 2	Lucio Mansilla 269	San Bernardo	6090540	430	2150	\$ 12.603.063,50
Escuela Primaria N° 6	25 De Mayo 549	Centro	6090530	515	2575	\$ 15.094.366,75
Escuela Primaria N° 8	Olavarría s/n y Mar del Plata	Mi Rincón	6030330	150	750	\$ 4.396.417,50
Escuela Primaria N° 15	José Hernández 752	Parque la Argentina	6108230	500	2500	\$ 14.654.725,00
Escuela Primaria N° 20	Ruta 24 Km 24,500	Sommer	6030350	165	825	\$ 4.836.059,25
Escuela Secundaria N° 1	Alem 775 y 9 de Julio	Centro	6104750	635	3175	\$ 18.611.500,75
Escuela Secundaria N° 2	Doctor García 447	Centro	61605200	766	3830	\$ 22.451.038,70
Escuela Secundaria N° 8	José Hernández 752	Parque la Argentina	61864500	280	1400	\$ 8.206.646,00
Escuela Secundaria N° 10	Ruta 24 Km 23500	Sommer	62009400	190	950	\$ 5.568.795,50
Escuela Secundaria N° 17	Tucumán y Curupaity	Los Paraísos	61973800	370	1850	\$ 10.844.496,50
Escuela Técnica N° 1	Alem y Pte. Perón	Centro	6104710	860	4300	\$ 25.206.127,00
Escuela Especial N° 501	Alem 805	Centro	6043310	200	1000	\$ 5.861.890,00
TOTAL:			6049	30245		\$ 177.292.863,05

ZONA 4

INSTITUCIÓN	FAMILICILIO	BARRIO	CUE	Cupo mensual	Cupo por 5 meses (3-4-5-6-7/2024)	MONEDERO POR 5 MESES (3-4-5-6-7/2024)
Jardín de Infantes N° 904	Blas Pascal y Chañar	Güemes	6043250	275	1375	\$ 8.060.098,75
Jardín de Infantes N° 909	Sarmiento 597 y Corsini	Parque Rivadavia	6043200	350	1750	\$ 10.258.307,50
Jardín de Infantes N° 911	Acceso Oeste Km 46	Agua de Oro	6043170	341	1705	\$ 9.994.522,45
Jardín de Infantes N° 912	Ecuador 560 y Sarmiento	Los Aromos	6108210	237	1185	\$ 6.946.339,65
Jardín de Infantes N° 916	Piedra Buena y Mercedes	Almte. Brown	6030340	360	1800	\$ 10.551.402,00
Jardín de Infantes N° 926	Arrayane s/n entre Alicante y Alta Gracia	El Casco	6239030	180	900	\$ 5.275.701,00
Jardín de Infantes N° 927	Río Negro y Colombia	Altos del Oeste	62421200	163	815	\$ 4.777.440,35
Jardín de Infantes N° 928	Florida e/ Av. Central y Brasil	Altos del Oeste	62421300	99	495	\$ 2.901.635,55
Jardín de Infantes N° 929	El Quijote y Zuviria	Güemes	062443500	170	850	\$ 4.982.606,50
Escuela Primaria N° 7	Pte. Perón y San Martín	Parque Rivadavia	6090520	710	3550	\$ 20.809.709,50
Escuela Primaria N° 12	Acceso Oeste Km 46	Agua de Oro	6090490	659	3295	\$ 19.314.927,55
Escuela Primaria N° 14	Azuay y Blas Pascal	Güemes	6108220	858	4290	\$ 25.147.508,10
Escuela Primaria N° 16	Sarmiento 352	Los Aromos	6030270	370	1850	\$ 10.844.496,50
Escuela Primaria N° 21	Puerto Rico y Florida	Almte. Brown	6158220	690	3450	\$ 20.223.520,50
Escuela Secundaria N° 9	Azuay y Blas Pascal	Güemes	61864400	420	2100	\$ 12.309.969,00
Escuela Secundaria N° 14	Acceso Oeste Km 46	Agua de Oro	6197400	391	1955	\$ 11.459.994,95
Escuela Secundaria N° 15	25 de mayo y San Martín	Parque Rivadavia	61864300	369	1845	\$ 10.815.187,05
Escuela Secundaria N° 16	Puerto Rico y Florida	Almte. Brown	6183840	366	1830	\$ 10.727.258,70
Escuela Secundaria N° 19	Sarmiento 352	Los Aromos	61974001	136	680	\$ 3.986.085,20
			TOTAL:	7144	35720	\$ 209.386.710,80

Total cupos mensuales:	23666
-------------------------------	--------------

Total por 5 meses (Mar, Abr, May, Jun y Jul de 2024)	\$ 693.637.443,70
--	-------------------



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

Resolución

Número: RESO-2023-281-GDEBA-MDCGP

LA PLATA, BUENOS AIRES
Jueves 23 de Febrero de 2023

Referencia: EX-2022-42182625-GDEBA-DPSYSAMDCGP - Aprobación Pliego General de Bases y Condiciones para la Implementación del Servicio Alimentario Escolar y el Programa "MESA para municipios

VISTO la Ley N° 15.164, modificada por la Ley N° 15.309, el Decreto N° 77/2020, modificado por el N° 510/2021, el Decreto N° 2077/16, la RESO-2022-1457-GDEBA-MDCGP, la RESO-2022-2452-GDEBA-MDCGP y el EX-2022-42182625-GDEBA-DPSYSAMDCGP, mediante el cual tramita la aprobación del "Pliego General de Bases y Condiciones para la Implementación del Servicio Alimentario Escolar y el Programa "MESA" en los Municipios de la Provincia de Buenos Aires", con vigencia a partir del 1° de Marzo del año 2023, y

CONSIDERANDO:

Que mediante el Decreto N° 2077/16 se aprobó el modelo de acta acuerdo a suscribir entre este Ministerio y los Municipios de la Provincia de Buenos Aires, en el marco del "Servicio Alimentario Escolar" (SAE) en las Escuelas Públicas de Gestión Estatal de la Provincia de Buenos Aires, a los efectos de ampliar la modalidad de su implementación;

Que tal mecanismo se implementa en razón de la inmediatez que poseen los Municipios con la población escolar involucrada y a fin de dar una respuesta eficaz a dicha demanda social cuyo cumplimiento es un auténtico deber para el Estado;

Que este Ministerio de Desarrollo de la Comunidad es la autoridad de aplicación del Decreto N° 2077/16, debiendo dictar las normas interpretativas, complementarias y aclaratorias que resulten necesarias, pudiendo asimismo articular acciones con organismos nacionales, provinciales y municipales;

Que, por otra parte, la RESO-2022-1457-GDEBA-MDCGP de fecha 24 de Junio de 2022, aprobó el Programa "MESA (Módulo Extraordinario para la Seguridad Alimentaria) Bonaerense" a implementarse de conformidad con los lineamientos que se establecen en el Documento de Gestión - Anexo I

(IF-2022-12072507-GDEBADPSYSAMDCGP)-; el Convenio entre este Ministerio de Desarrollo de la Comunidad y la Dirección General de Cultura y Educación -Anexo II (CONVE-2022- 19762109-GDEBA-SSTAYLMDCGP-; el modelo de Acta de Adhesión para Municipios, como Anexo III (CONVE-2022-12069186-GDEBA-DPSYSAMDCGP); el modelo de Pliego de Bases y Condiciones Particulares para la Implementación del Programa "MESA (Módulo Extraordinario para la Seguridad Alimentaria) Bonaerense" con los Consejos Escolares, como Anexo IV (PLIEG- 2022-19540636-GDEBA-DPSYSAMDCGP); el Pliego General de Bases y Condiciones Particulares para la Implementación del Programa "MESA (Módulo Extraordinario para la Seguridad Alimentaria) Bonaerense" en Municipios de la Provincia de Buenos Aires, como Anexo V (PLIEG-2022-19540352-GDEBA-DPSYSAMDCGP); el Marco Alimentario Nutricional MESA 2022, como Anexo VI (IF-2022-12052174-GDEBA-DPSYSAMDCGP); el Anexo de Rendición MESA, como Anexo VII (IF-2022-12052542-GDEBA-DPSYSAMDCGP); el Anexo 1: Especificaciones Alimentos Mesa Bonaerense 2022, como Anexo VIII (IF-2022-12053708-GDEBA-DPSYSAMDCGP); el Anexo 2: Selección y Recepción de Alimentos, como Anexo IX (IF-2022-12053952-GDEBA-DPSYSAMDCGP); el Anexo 3: Propuesta de Composición del Modulo Alimentario, como Anexo X (IF-2022-12054441-GDEBA-DPSYSAMDCGP); el Manual de Marca provincial, como Anexo XI (IF-2022-12053363-GDEBADPSYSAMDCGP) y el Manual de Marca MESA, como Anexo XII (IF-2022-12053104-GDEBADPSYSAMDCGP), formando parte integrante de la citada Resolución;

Que, posteriormente, mediante la RESO-2022-2452-GDEBA-MDCGP de fecha 21 de diciembre de 2022, se aprobó un nuevo modelo de Acta de Adhesión a suscribirse entre el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad y Municipios de la provincia de Buenos Aires, para la implementación del Programa "MESA (Módulo Extraordinario para la Seguridad Alimentaria) Bonaerense", el que como Anexo Único (IF-2022-38672120-GDEBA-DPSYSAMDCGP) formó parte integrante de la mencionada Resolución, dejando sin efecto el modelo de Acta Adhesión para Municipios aprobada como Anexo III en el artículo 3º de la RESO-2022-1457- GDEBA-MDCGP;

Que de acuerdo a lo manifestado en el referido Documento de Gestión, la creación de un nuevo programa de acompañamiento alimentario, diferente del Programa SAE pero complementario al mismo, da un marco normativo, administrativo y programático que refuerza el rol del Estado en la garantía de la seguridad alimentaria;

Que de esta manera, el objetivo del mencionado programa consiste en la entrega de módulos alimentarios para el acompañamiento alimentario y nutricional de la población destinataria, con componentes referidos al almuerzo/cena, complementándose con las prestaciones presenciales del Programa SAE;

Que por RESO-2022-582-GDEBA-MDCGP de fecha 14 de marzo de 2022 y su rectificatoria la RESO-2022-818-GDEBA-MDCGP de fecha 30 de marzo de 2022, oportunamente se aprobó "Pliego General de Bases y Condiciones para la implementación del Servicio Alimentario Escolar en los Municipios de la Provincia de Buenos Aires", para el período comprendido entre el 1º de marzo de 2022 al 28 de febrero de 2023, y de los documentos anexos denominados "Marco Alimentario Nutricional SAE 2022", "Plantilla Menú SAE", "Anexo I Especificaciones Técnicas 2022" y "Anexo II Recepción de Mercadería";

Que, por su parte, la RESO-2022-1457-GDEBA-MDCGP de fecha 24 de Junio de 2022, aprobó el modelo de Pliego de Bases y Condiciones Particulares para la Implementación del Programa "MESA (Módulo Extraordinario para la Seguridad Alimentaria) Bonaerense" con los Consejos Escolares, el Pliego General de Bases y Condiciones Particulares para la Implementación del Programa "MESA (Módulo Extraordinario para la Seguridad Alimentaria) Bonaerense" en Municipios de la Provincia de Buenos Aires, y el

Marco Alimentario Nutricional MESA 2022;

Que en número de orden 41 se acompaña un documento unificado denominado "Pliego General de Bases y Condiciones para la Implementación del Servicio Alimentario Escolar y el Programa "MESA" en los Municipios de la Provincia de Buenos Aires", el que tendrá por objeto la regulación de aquellas licitaciones públicas que se realicen con la finalidad de dar cumplimiento a las prestaciones presenciales del Servicio Alimentario Escolar dentro de los Municipios que hubieren suscripto el Acta Acuerdo aprobada por Decreto N°2077/16, y la regulación de los procesos de licitación pública que se efectúen para las compras del Programa MESA, en los municipios que hubieren suscripto el Acta Adhesión (IF-2022-38672120-GDEBA-DPSYSAMDCGP) aprobada mediante RESO-2022-2452-GDEBA-MDCGP;

Que resulta menester aprobar un nuevo "Pliego General de Bases y Condiciones para la Implementación del Servicio Alimentario Escolar y el Programa "MESA" en los Municipios de la Provincia de Buenos Aires" estableciendo cláusulas específicas que aseguren procesos licitatorios transparentes, competitivos y un uso eficiente de los recursos públicos;

Que asimismo, se fijan pautas mínimas y se establecen controles adecuados sobre la calidad nutricional de los alimentos para asegurar una eficaz política alimentaria como elemento fundamental para construir las bases de un desarrollo humano integral y equitativo;

Que mediante RESO-2023-253-GDEBA-MDCGP de fecha 17 de febrero de 2023 se aprobó el Documento de Gestión denominado "Marco Nutricional SAE/MESA 2023" (IF-2022-43823899-GDEBA-DPSYSAMDCGP), aplicable para ambos Programas;

Que en número de orden 5 interviene la Dirección Sistema Alimentario Escolar (SAE) solicitando la aprobación del Pliego referido, con vigencia a partir 1° de Marzo del año 2023;

Que en números de orden 7 y 9 intervienen la Dirección Provincial de Seguridad y Soberanía Alimentaria, y la Subsecretaría de Políticas Sociales, respectivamente, sin objeciones que formular;

Que en número de orden 11 interviene la Subsecretaría Técnica, Administrativa y Legal propiciando la continuidad del trámite;

Que en número de orden 19 ha dictaminado Asesoría General de Gobierno, en número de orden 28 ha informado Contaduría General de la Provincia y en número de orden 37 ha tomado vista Fiscalía de Estado;

Que la presente medida se dicta en uso de las facultades conferidas por el artículo 2 del Decreto N° 2077/16 y el artículo 23 de la Ley N° 15.164, modificada por la Ley N° 15.309;

Por ello,

EL MINISTRO DE DESARROLLO DE LA COMUNIDAD

DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

RESUELVE

32-0000

ARTICULO 1º. Aprobar el "Pliego General de Bases y Condiciones para la Implementación del Servicio Alimentario Escolar y el Programa "MESA" en los Municipios de la Provincia de Buenos Aires", aplicable a los municipios adheridos al Servicio Alimentario Escolar bajo la modalidad establecida por el Decreto N° 2077/16, y adheridos al Programa "Mesa" mediante la suscripción de las Actas de Adhesión aprobadas por RESO-2022-2452-GDEBA-MDCGP, el que como Anexo I (PLIEG-2023-06191834-GDEBA-DSAEMDCGP), forma parte integrante de la presente, con vigencia a partir del 1° de Marzo del año 2023.

ARTICULO 2º. Establecer que cada gestión de compras del Servicio Alimentario Escolar (SAE) y del Programa "MESA", realizada por los Municipios con vigencia a partir del 1° de Marzo del año 2023, deberán estar en un todo de acuerdo con los principios y lineamientos generales que se establecen en el Pliego General de Bases y Condiciones aprobado por el artículo 1° de la presente.

ARTÍCULO 3º. Comunicar al SINDMA, notificar al Fiscal de Estado, dar al Boletín Oficial y girar a la Dirección de Sistema Alimentario Escolar. Cumplido, archivar.

Digitally signed by LARROQUE Andres
Date: 2023.02.23 14:55:10 -ART
Location: Provincia de Buenos Aires

Andres Larroque
Ministro
Ministerio de Desarrollo de la Comunidad

Digitally signed by GDE BUENOS AIRES
DN: cn=GDE BUENOS AIRES, c=AR, o=MINISTERIO DE
JEFATURA DE GABINETE DE MINISTROS BS AS,
ou=SUBSECRETARIA DE GOBIERNO DIGITAL,
serialNumber=CUIT 30715471511
Date: 2023.02.23 14:55:11 -03'00'