



REGISTRO DE DECRETOS  
EJERCICIO 2025

N° 0203

**MUNICIPALIDAD DE  
GENERAL RODRIGUEZ**

**VISTO:**

El Expediente N° 4050-253.276/25, iniciado por la Señora Secretaria de Desarrollo Comunitario, Prof. Mariana BALBI, con motivo de la necesidad de proceder al llamado a Licitación Pública para la *Cobertura de Módulos de Productos Alimenticios correspondientes al Programa "Mesa Bonaerense" desde el mes de Marzo al mes de Diciembre del año 2.025*; y

**CONSIDERANDO:**

Que a fs. 2 del Expediente N° 4050-253.276/25, la Señora Secretaria de Desarrollo Comunitario, solicita autorización para convocar a Licitación Pública para la *Cobertura de Módulos de Productos Alimenticios correspondientes al Programa "Mesa Bonaerense" desde el mes de Marzo al mes de Diciembre del año 2.025*;

Que a fs. 3/4 se adjunta Resolución N° NO-2024-37933872 – GDEBA-DSAEMDCGP – del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires en relación al número de cupos de las prestaciones del Programa MESA Bonaerense;

Que a fs. 5/6 se adjunta Resolución Nro. NO-2024-24822802-GDEBA-DSAEMDCGP – del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires en relación al aumento de valores autorizados correspondientes al Programa MESA Bonaerense;

Que de fs. 50 a 92 se encuentra adjunto el "Cuadernillo Técnico Nutricional – Prestaciones Alimentarias SAE y MESA" del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad dependiente del Gobierno de la Provincia de Buenos Aires, en donde se encuentra detallada la composición de los módulos alimenticios y las especificaciones técnicas de los Programas sociales mencionados ut supra;

Que a fs. 99 del Expediente de mención se agrega la Solicitud de Pedido N° 202 del ejercicio 2.025; y de fs. 100 a 180 se encuentran agregados el Pliego de Bases y Condiciones Generales, Pliego de Bases y Condiciones Particulares y Anexos;

Que a fs. 181 la Señora Jefa de Compras (Interina), Sra. Karina SUAREZ, consigna el número 09/2.025 a la Licitación Pública, asimismo informa que la fecha de apertura de la misma se llevará a cabo el día 20 de Febrero de 2.025 a las 11:00hs;

Que a fs. 183 toma intervención el Sr. Contador Municipal, Cdor. Fernando Miguel AGUIRRE, e informa que las erogaciones por un total de PESOS TRES MIL CIENTO DIECINUEVE MILLONES DOSCIENTOS SETENTA Y UN MIL QUINIENTOS SESENTA Y DOS CON 50/100 (\$3.119.271.562,50.-), para la que se deberá imputar de forma preventiva de acuerdo a la Solicitud de Gastos N° 1-219 inserta a fs. 182 del Expediente N° 4050-253.276/25;

**POR ELLO, el Intendente Municipal de General Rodríguez,**

**DECRETA**

**ARTICULO 1°:** Convócase a Licitación Pública N° 09/2.025, para la *Cobertura de*  
----- *Módulos de Productos Alimenticios correspondientes al Programa*  
*"Mesa Bonaerense" desde el mes de Marzo al mes de Diciembre del año 2.025*; de acuerdo con los Pliegos de Bases y Condiciones Generales y Particulares y Anexos, obrantes de fs. 100 a 180 del Expediente N° 4050-253.276/25; por un presupuesto oficial de PESOS TRES MIL CIENTO DIECINUEVE MILLONES DOSCIENTOS SETENTA Y UN MIL QUINIENTOS SESENTA Y DOS CON 50/100 (\$3.119.271.562,50).-----



REGISTRO DE DECRETOS  
EJERCICIO 2025

MUNICIPALIDAD DE  
GENERAL RODRIGUEZ

N° 0204

///...2.-

**ARTICULO 2°:** Apruébase el Pliego de Bases y Condiciones Generales, Bases y ----- Condiciones Particulares, más documentación anexa, obrantes a fs. 100/180 del Expediente N° 4050-253.276/25, y fíjase el valor del mismo en la suma de DOSCIENTOS MIL CON 00/100 (\$200.000,00-), el que podrá ser adquirido de la Oficina de Compras y Contrataciones, hasta dos (2) días hábiles para la administración municipal previos a la fecha de Apertura de las Ofertas, previo pago del importe correspondiente en la Tesorería Municipal.-----

**ARTICULO 3°:** La Apertura de las Ofertas se realizará el día 20 de Febrero de 2.025, a ----- las 11:00 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.-----

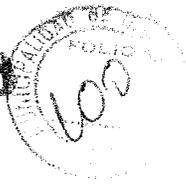
GENERAL RODRIGUEZ, Enero 28 de 2.025.-

**DIEGO M. GHIRARDI**  
Secretario de Gobierno, Hacienda y Legales  
Municipalidad Gral. Rodríguez



**MAURO S. GARCIA**  
Intendente Municipal  
Municipalidad Gral. Rodríguez

DECRETO N°: 183 (CIENTO OCHENTA Y TRES)



**LICITACION PUBLICA N°09/2025  
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, Julio, Agostos, Septiembre, octubre, Noviembre y Diciembre de 2025 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.-

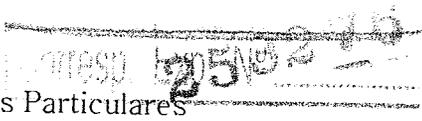
La presente contratación abarca un total de: **242.250 MODULOS**; siendo la entrega mensual de **24.225 módulos armados**. Los valores vigentes son de **\$12.876,25 (pesos doce mil ochocientos setenta y seis con 25/100)** por cada uno de los módulos.

(Total mensual: \$ 311.927.156,25).-

(Total licitación: \$3.119.271.562,50).-

**Composición del Módulo Alimentario - MESA 3 a 12/2025**

ALIMENTO	PRESENTACION	UNIDADES
Aceite de girasol	botella x 900 cc	1
Huevo fresco entero de gallina *	12 unidades	1

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

Arvejas en remojo **	lata o brick x 300 g	1
Garbanzo remojados **	lata o brick x 300 g	1
Leche de vaca fluida entera larga vida fortificada	tetra pack o botella pet x 1 lt	2
Harina de trigo fortificada 000	paquete x 1 kg	1
Fideos secos (tallarín o tirabuzón o mostacholes)	paquete x 500 g	1
Arroz blanco, tipo largo fino o mediano 00000	paquete x 500 g	1

**REEMPLAZOS**

ALIMENTO	PRESENTACION	UNIDADES
<b>*: REEMPLAZO DE HUEVO:</b>		
Atún / Jurel / Merluza al Natural / Caballa	lata x 380 g	1
<b>** : REEMPLAZO EN BLOQUE:</b>		
Estos alimentos podrán remplazarse entre ellos mismos manteniendo un mínimo de 2 variedades, (ej.: 1 lata de porotos en remojo y 1 lata de lentejas en remojo).		

La composición modular se adaptará a las patologías existentes (celiaquía, diabetes, renal, intolerancia a la lactosa y cualquiera que pueda surgir) y a fechas festivas informadas por el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad PBA. Dichas adaptaciones estarán a cargo de la Oficina del Servicio Alimentario Escolar del Municipio, con previa autorización de la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos, del Ministerio.

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.

253278

102

**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



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 **\$3.119:271.562,50 (pesos tres mil ciento diecinueve millones doscientos setenta y un mil quinientos sesenta y dos con 50/100 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 **20 de febrero del corriente año a las 11:00hs.**

**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° 09/2025**

**EXPEDIENTE N° 4050-253.276**

**APERTURA: 20/02/2025**

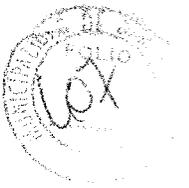
**HORA: 11:00"**

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:

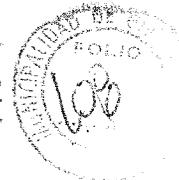
- a) Antecedentes del oferente que acredite experiencia de más de un año en la provisión de servicios de similares características al solicitado en el presente pliego.
- b) Indicadores económicos – financieros que acrediten la solvencia del oferente, los que al menos deberán incluir los siguientes:
  - 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.

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

- 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. -
- 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 ó 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.
  - 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.



- x) Declaración Jurada del Anexo III firmada en original y copia.

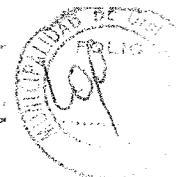
Toda la documentación debe estar vigente a la fecha de la Apertura de la Licitación, la **NO** presentación de la documentación requerida en el artículo 10 en todos los incisos, así como los vicios motivará el rechazo inmediato de la Oferta en el Acto de Apertura.

El otro sobre, **-Sobre N° 2, en original y copia**, 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.**



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

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**.

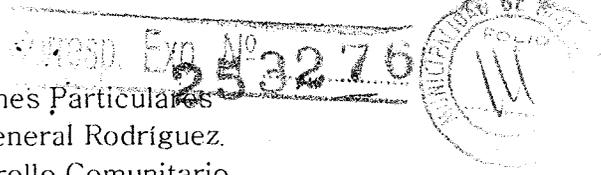
Finalizada la primera etapa se procederá a la apertura de los sobres consignados como "OFERTA" (sobre N° 2).

#### **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 2024-2025":

- a) Entrega de alimentos agroecológicos (huevo, 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 DEL 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 de 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 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

ESTADO. E. 25/9276



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

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).

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 MESÁ. 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.



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**

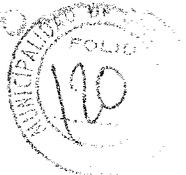
Se disponen las siguientes condiciones para la presentación y apertura de las ofertas:

- 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 el acta de apertura, se procederá a las firmas correspondientes. Los oferentes NO podrán hacer observaciones a la formalidad del acto.



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

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

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

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

**ARTÍCULO 15.- IMPEDIMENTOS PARA OFERTAR**

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

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



## ARTÍCULO 18.- DOCUMENTACIÓN DE LA OFERTA

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

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

## 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.

IMPRESO 258276 (12)

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

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

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

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

#### **ARTÍCULO 21.- GARANTÍAS**

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

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

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

CONGRESO EXPOSICION 2532-70  
MUNICIPALIDAD DE TRUJILLO  
FOLIO 125

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.

- 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.

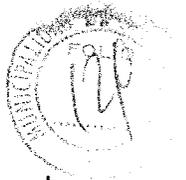
b) Entrega de material indebido o en malas condiciones: Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al ochenta por ciento (80%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

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**

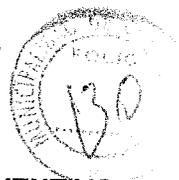
#### **ARTÍCULO 44.- CAUSAS DE EXTINCIÓN DEL CONTRATO**

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:

- 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.

Conesp. Exp. N°  
253276



- 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. \_\_

253270



**Composición del Módulo Alimentario - MESA 3 a 12/2025**

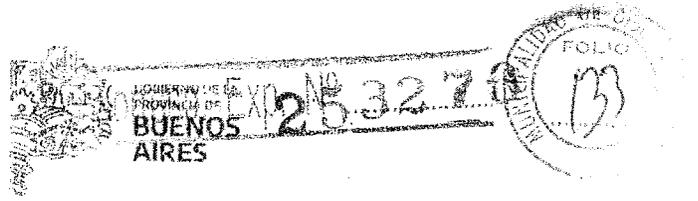
ALIMENTO	PRESENTACIÓN	UNIDADES
Aceite de girasol	botella x 900 cc	1
Huevo fresco entero de gallina *	12 unidades	1
Arvejas en remojo **	lata o brick x 300 g	1
Garbanzo remojados **	lata o brick x 300 g	1
Leche de vaca fluida entera larga vida fortificada	tetra pack o botella pet x 1 lt	2
Harina de trigo fortificada 000	paquete x 1 kg	1
Fideos secos (tallarín o tirabuzón o mostacholes)	paquete x 500 g	1
Arroz blanco, tipo largo fino o mediano 00000	paquete x 500 g	1

**REEMPLAZOS**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN	UNIDADES
<b>*: REEMPLAZO DE HUEVO:</b>		
Atún / Jurel / Merluza al Natural / Caballa	lata x 380 g	1
<b>**: REEMPLAZO EN BLOQUE:</b>		
Estos alimentos podrán remplazarse entre ellos mismos manteniendo un mínimo de 2 variedades. (ej.: 1 lata de porotos en remojo y 1 lata de lentejas en remojo)		

La composición modular se adaptará a las patologías existentes (celiaquía, diabetes, renal, intolerancia a la lactosa y cualquiera que pueda surgir) y a fechas festivas informadas por el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad PBA. Dichas adaptaciones estarán a cargo de la Oficina del Servicio Alimentario Escolar del Municipio, con previa autorización de la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos, del Ministerio.

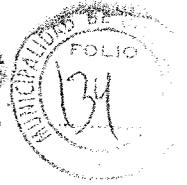
En el ANEXO I, se desarrollan las especificaciones de cada uno de los alimentos definidos para la composición modular.



## **CUADERNILLO TÉCNICO NUTRICIONAL**

### **PRESTACIONES ALIMENTARIAS**

**SAE y MESA 2024**



## 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, promueve la mejora en los patrones de preferencia y consumo de NNyA, y el mantenimiento/mejora de la salud y el bienestar de las/os integrantes de la comunidad educativa en general. Por ello, desde el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad, a través del Servicio Alimentario Escolar (SAE) y del Módulo Extraordinario para la Seguridad Alimentaria (MESA), se busca colaborar con la construcción de entornos saludables en las escuelas que contribuyan 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. Ambos programas, siendo diferentes entre sí pero sumamente complementarios desde el punto de vista nutricional, contribuyen al rol del Estado en la garantía de la seguridad alimentaria y la posibilidad de brindar una alimentación saludable a las familias de la provincia de Buenos Aires.

El programa SAE brinda prestaciones presenciales de desayuno/merienda y comedor a NNyA 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. El objetivo general de los programas es contribuir con el derecho a una alimentación adecuada, saludable y nutritiva de niñas, niños y adolescentes 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.



## **SOBRE LOS PROGRAMAS SAE Y MESA**

Los programas SAE y MESA pertenecen a la Dirección del Sistema Alimentario Escolar, dentro de la Dirección Provincial de Seguridad y Soberanía Alimentaria, y es responsabilidad de la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos confeccionar el marco normativo nutricional y brindar acompañamiento cotidiano a las unidades ejecutoras (Consejos Escolares o Municipios) para contribuir con la optimización de los recursos en virtud de mejorar la calidad nutricional de las prestaciones que se llevan adelante en el territorio.

A continuación se desarrollan las similitudes y particularidades de cada uno de los programas:

- **TITULARES DE DERECHO:** En ambos programas son NNyA que asisten a establecimientos educativos de gestión estatal en la Provincia de Buenos Aires.
- **TIPOS DE PRESTACIONES:**
  - **SAE:** Programa alimentario presencial que incluye prestaciones de Desayuno/Merienda y/o Comedor.
  - **MESA:** Módulo Alimentario de distribución mensual en los establecimientos educativos para la alimentación en el hogar.
- **CUPOS y MONTOS DE LAS PRESTACIONES:** Ambos programas poseen cupos y valores definidos y diferenciados para cada tipo de prestación, asignados por la Dirección del Sistema Alimentario Escolar.
- **ENTES EJECUTORES (EE):** Se denomina entes ejecutores a los responsables de la gestión de los programas en el territorio, pudiendo ser, dependiendo del distrito, los Consejos Escolares o los Municipios.
- **CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES DE LAS PRESTACIONES:** Ambos programas poseen como característica común el estar basados en alimentos de buena calidad nutricional, excluyendo productos ultraprocesados. Las particularidades concretas de cada prestación serán desarrolladas más adelante.



## LINEAMIENTOS NUTRICIONALES PARA EL DESARROLLO DE LAS PRESTACIONES

### 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 Alimentarias para la Población Argentina (GAPA), siendo esto más evidente en el caso de las 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, y con baja calidad nutricional.

En este sentido, las prácticas alimentarias de 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.



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 contribuir a 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, 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 a personal disponible.

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.
- \* Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA), - Ministerio de Salud de la Nación - 2016.
- \* 2° Encuesta Nacional de Nutrición y Salud - ENNyS2 - Ministerio de Salud y Desarrollo Social - Presidencia de la Nación - Septiembre 2019.

Considerando 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 información nutricional simple y comprensible de los alimentos envasados y bebidas analcohólica 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 siempre que sea posible.

De todos modos, cabe destacar que la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos contempla las necesidades territoriales, la escasa oferta en el mercado de algunos alimentos con composiciones nutricionales saludables (fuente de nutrientes esenciales como calcio, hierro, etc.), y las dimensiones sociales de la alimentación. Por esto, es que se permitirá la utilización de algunos productos con sellos hasta que en el mercado esté disponible un producto similar sin estos; reforzando que al momento de la adquisición de productos envasados, siempre que sea posible, se seleccionen aquellos que NO contengan sello de advertencia en sus envases.



## 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 sellos de advertencia o leyendas precautorias. Priorizar 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 como por ejemplo galletitas dulces y/o saladas, alfajores, turrone, 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 componentes o nutrientes críticos dañinos para la salud humana (azúcar, sodio, grasas saturadas, aditivos).
- Deben tenerse en cuenta las especificaciones alimentarias que se adjuntan en el ANEXO 1 al momento de la compra de los alimentos que componen el menú y/o módulo alimentario.

## PRESENTACIÓN DE MENÚ / CONFORMACIÓN MODULAR

Los entes ejecutores deberán utilizar los archivos ANEXO 3 y ANEXO 4 para enviar las conformaciones modulares y de menú a la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos para su análisis.



## LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS PARA EL SAE 2024

### 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.

Para la correcta conformación de las prestaciones, deberá confeccionarse la adaptación de gramajes de los menús correspondiente a las necesidades nutricionales de cada uno de los grupos biológicos, debiendo contar así con planillas de preparaciones diferenciadas para nivel inicial, primaria y secundaria. En el caso de contar con maternales, se deberán adaptar las prestaciones a las necesidades nutricionales de ese grupo etario.

### APORTES NUTRICIONALES SUGERIDOS POR PRESTACIONES

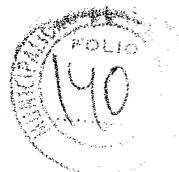
Se sugiere considerar estos requerimientos nutricionales como base para la elaboración de los menús y preparaciones.

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

Rango etario	Comida	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 5	Desayuno/ Merienda	200 - 250	6	≤ 6,5	≤ 2	200	7,5	150	1	4	Hasta 150
	Almuerzo/ 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
6 a 8	Desayuno/ Merienda	250 - 300	7	≤ 7,5	≤ 2,5	200	12,5	200	1	4	Hasta 200
	Almuerzo/ Cena	450 - 550	10 - 11	≤ 12	≤ 4	200			3,5	7,5 - 12,5	Hasta 300
	Merienda reforzada	300 - 400	7,5 - 8,5	≤ 8,5	≤ 3	200			2	5	Hasta 200
9 a 10	Desayuno/ Merienda	300 - 350	8	≤ 8,5	≤ 3	250	22,5	300	1,5	4	Hasta 250
	Almuerzo/ Cena	550 - 650	11 - 12	≤ 13	≤ 4	300			2,5	7,5 - 12,5	Hasta 400
	Merienda reforzada	350 - 450	8,5 - 9,5	≤ 9,5	≤ 3	250			2	5	Hasta 250
11 a 13	Desayuno/ Merienda	350 - 450	9	≤ 9,5	≤ 3	250	22,5	300	1,5	4	Hasta 250
	Almuerzo/ Cena	650 - 800	12 - 13	≤ 15	≤ 5	300			2,5	7,5 - 12,5	Hasta 400
	Merienda reforzada	450 - 550	9,5 - 10,5	≤ 10,5	≤ 3,5	250			2	5	Hasta 250
14 a 16	Desayuno/ Merienda	400 - 550	11	≤ 10,5	≤ 3,5	250	35	300	1,5	4	Hasta 250
	Almuerzo/ Cena	850 - 1000	14 - 15	≤ 18	≤ 6	300			4	7,5 - 12,5	Hasta 400
	Merienda reforzada	550 - 700	11 - 12	≤ 12	≤ 4	250			2	5	Hasta 250
16 a 18	Desayuno/ Merienda	450 - 600	12	≤ 12	≤ 4	250	35	300	1,5	4	Hasta 250
	Almuerzo/ Cena	900 - 1050	15 - 16	≤ 20	≤ 6,5	300			4	7,5 - 12,5	Hasta 400
	Merienda reforzada	600 - 750	12 - 14	≤ 14	≤ 4,5	250			2	5	Hasta 250



2023. E2-3102-75



Valores Nutricionales	Desayunos o Merienda	Desayuno o Merienda Reforzada	Cops de Leche Refrigerado o Colación	Almuerzos o Cenas
VCT (kcal)	15-20% (285-380 kcal)	20-30% (380 -570 kcal)	10% (100-200 kcal)	30-40% (570-760 kcal)
PROTEÍNAS (g)	20-30% (10 a 15 g)	30-40% (15-20 g)	> 2g	40% (20 g)
Azúcares libres	máximo 20 g	máximo 20 g	máximo 10 g	máximo 5g
Calcio (mg)	mínimo 200 mg	mínimo 200 mg	-	-
Hierro (mg)	-	-	-	>40 %
Zinc (mg)	-	-	-	> 40 %
Fibra (g)	> 2 g	> 2 g	-	> 9 g
Sodio (mg)	máximo 250 mg	máximo 300 mg	-	máximo 300 mg
Vitamina A (ug)	15-20%	15-20%	-	>30%
Vitamina C (mg)	30%	> 30 %	-	>50%

Fuente: Programa Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional. Ministerio de Desarrollo Social. 2023

## SOBRE EL MENÚ

A continuación se detallan las pautas generales a tener en cuenta para la confección de los menús del SAE:

1. **MENÚ POR ESTACIÓN:** 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 último aplica a las escuelas de verano durante los meses de enero y febrero.
2. **CANTIDAD DE LISTAS MENÚ:** Se sugiere variar los alimentos y las preparaciones alcanzando un mínimo de 10 almuerzos diferentes por estación invierno y verano. En el caso de la prestación de desayuno / merienda (DM), se aconseja contar con 5 listas bien diferenciadas entre sí. También se recomienda la incorporación de preparaciones



opcionales, indicando siempre el motivo de su uso (por ejemplo: "Opcional A = será utilizado en fechas patrias").

3. **VARIACIONES DE LAS PREPARACIONES:** En pos de ofrecer una alimentación variada, completa y versátil, fomentando buenos hábitos alimentarios, se aconseja incluir diferentes grupos de alimentos, consistencias y formas de cocción durante la semana, evitando preparaciones similares o ingredientes iguales en días consecutivos, como pueden ser salsas, pastas, papa, tartas, guisos, estofados, etc.
4. **PREPARACIONES CASERAS:** Se recomienda la inclusión de preparaciones caseras que se realicen en las escuelas o negocios de cercanía, que se elaboren con ingredientes de buena calidad nutricional, especialmente para el grupo de panificados dulces y salados: bizcochuelos, panes, masas de tartas/empanadas, pizzas, etc.
5. **PREPARACIONES TRADICIONALES:** 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.
6. **AGUA COMO ÚNICA BEBIDA:** 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.
7. **TIPOS DE MENÚS:**
  - a. **MENÚ GENERAL:** Se considera menú general de DM o COMEDOR que no contempla ninguna adaptación de las especificadas a continuación y es adecuado para la mayoría de los cupos.
  - b. **MENÚS PARA PATOLOGÍAS:** Con el afán de garantizar la igualdad de derechos y oportunidades entre los beneficiarios del programa, resulta indispensable contemplar la existencia de NNyA que cursan enfermedades crónicas que poseen como parte de su tratamiento dietoterapias con requerimientos y restricciones alimentarias específicas. En este sentido el programa SAE estipula un valor diferencial para la construcción del menú de las siguientes patologías:
    - i. Celiacía / Intolerancia al gluten
    - ii. Alergia a la Proteína de la Leche de Vaca (APLV)



- iii. Intolerancia a la lactosa
- iv. Patologías poco frecuentes, como Fenilcetonuria.

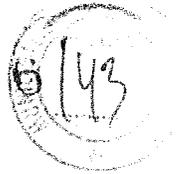
Para el resto de las patologías no mencionadas (diabetes, hipertensión, etc), deberán contar con las adaptaciones correspondientes pero al mismo valor que la prestación tradicional.

- c. **MENÚ FESTIVOS:** Se recomienda la elaboración de menús específicos y diferenciados para días festivos (actos escolares, día de las infancias, celebraciones). Los mismos deberán respetar la composición nutricional establecida en el marco alimentario.
- d. **MENÚ DE CONTINGENCIA:** Se recomienda incorporar al menú tradicional una lista o plato exclusivo para ser utilizado en situaciones de contingencia de corta duración. La misma deberá ser un plato sencillo de elaborar en las escuelas, con ingredientes que puedan acoplarse para poder garantizar su implementación llegado el momento de la emergencia. Este menú no podrá ser utilizado por más de 2 días consecutivos. Será necesario explicitar en qué situaciones específicas se utilizará.
- e. **MENÚ MATERNAL:** En el caso de brindar prestaciones en instituciones maternas (para niños de 45 días a 2 años), deberá desarrollarse un menú específico para este grupo etario. *Ver recomendaciones específicas en el apartado "ANEXO 5 - Recomendaciones Maternal SAE 2024".*

#### DESARROLLO DE LAS PRESTACIONES PRESENCIALES

Para el normal desarrollo de las prestaciones deberán tenerse en cuenta los siguientes lineamientos:

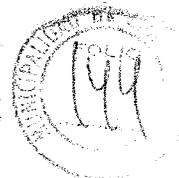
1. **MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS:** Se recomienda, tal cual queda establecido en el CAA, que toda persona que entre en contacto con alimentos, debe contar con el Carnet Único de Manipulador de Alimentos vigente. Desde el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad, se ofrece el curso de gestión y abordaje integral del SAE que incluye el otorgamiento del carnet único de manipuladores.
2. **ELABORACIÓN EN EL DÍA:** 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.



3. **ALIMENTOS SOBRANTES:** Evitar alimentos sobrantes (es lo que queda preparado, sin servir en el plato) y 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 servir a los NNyA destinatarios del Programa SAE.
4. **AL MOMENTO DEL SERVICIO:** El alumno deberá contar con los utensilios, espacio y tiempo necesarios para su correcta alimentación; además se deberá contemplar un tiempo extra previo 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 y GRAMAJES MÍNIMOS DE ALIMENTOS

A continuación se detalla, en formato gráfico y por prestación, las composiciones esperadas de las prestaciones SAE, con sus respectivos grupos alimentarios, frecuencias de consumo y gramajes mínimos esperados.

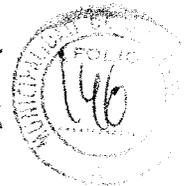


**PRESTACIÓN DE DESAYUNO/MERIENDA**

COMPONENTE	DESCRIPCIÓN	GRAMAJE MÍNIMO SUGERIDO POR RANGO ETARIO
<p><b>Lácteos</b></p>	<p><b>Leche entera, parcialmente descremada y/o quesos frescos.</b></p> <p>Puede presentarse en combinación con cacao amargo o alguna infusión (si es té o mate cocido deberá elaborarse en la leche).</p> <p>En caso de endulzar utilizar máximo 10 gr de azúcar por porción (2 cucharaditas de té).</p> <p>Evitar el cacao comercial, en caso de que se incluya no debe superar una frecuencia de una vez por semana y no agregar azúcar en ese caso.</p> <p>El yogur puede ser utilizado como reemplazo <u>no más de una vez a la semana</u> priorizando aquellos que tengan menor cantidad de aditivos y sellos de advertencia.</p>	<p><b>Frecuencia sugerida: diaria.</b></p> <p>INICIAL: 100 cc de leche o 30g queso fresco / día</p> <p>PRIMARIO 6-8: 120 cc de leche o 35g de queso fresco / día</p> <p>PRIMARIO 9-11: 120 cc o 35g de queso fresco / día</p> <p>SECUNDARIO: 150 cc o 45g de queso fresco/ día</p>
<p><b>Acompañamiento a base de cereales</b></p>	<p><b>Panificados caseros (pan de panadería, budines/bizcochuelos caseros, alfajores / galletitas caseras o de panadería local), avena, almidón de maíz o arroz con leche.</b></p> <p>El pan será fresco (blanco/integral) con queso cremoso y/o dulces (mermelada o dulce de leche).</p> <p>Se podrá reemplazar el <u>panificado casero solamente 1 vez por semana</u> por alguna de las siguientes opciones: cereales de desayuno sin agregado de azúcar, galletitas de agua/salvado, galletitas dulces simples de bajo tenor graso (tipo bay biscuits o simples de vainilla).</p>	<p><b>Frecuencia sugerida: diaria.</b></p> <p>INICIAL: 30 gr / día</p> <p>PRIMARIO 6-8: 40 gr / día</p> <p>PRIMARIO 9-11: 50 gr / día</p> <p>SECUNDARIO: 60 gr / día</p>



<p><b>Frutas</b></p>	<p><b>Preferentemente frescas, de estación, agroecológicas y variando entre cítricas (naranja, mandarina, pomelo) y no cítricas (banana, manzana, pera, durazno y otras frutas de estación).</b></p>	<p><b>Frecuencia sugerida:</b> diaria o con una frecuencia mínima de 3 veces a la semana dando cumplimiento al gramaje mínimo solicitado por rango etario.</p> <p>INICIAL: 75 gr / día o 375 gr / semana</p> <p>PRIMARIO 6-8: 100 gr / día o 500 gr / semana</p> <p>PRIMARIO 9-11: 100 gr / día o 500 gr / semana</p> <p>SECUNDARIO: 150 gr / día o 750 gr / semana.</p>
----------------------	--	--

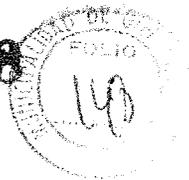


**PRESTACIÓN DE COMEDOR**

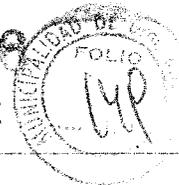
COMPONENTE	META A ALCANZAR	FRECUENCIA / GRAMAJE MÍNIMO POR RANGO ETARIO
<p><b>Frutas</b></p>	<p><b>Preferentemente frescas, de estación y agroecológicas.</b></p> <p>Se sugiere usar cítricos los días que se utiliza verdura de hoja verde (acelga o espinaca) o legumbres (como lentejas, garbanzos, porotos, arvejas).</p> <p>Deberá darse distinta variedad de frutas a lo largo de la semana.</p> <p><u>Otros postres:</u> la frecuencia de fruta mencionada puede ser complementada el resto de los días con la incorporación de postres caseros de maicena, arroz con leche casero o flan/budín de pan casero.</p>	<p><b>Frecuencia sugerida:</b> Diaria o con una frecuencia mínima de 3 veces a la semana dando cumplimiento al gramaje mínimo solicitado por rango etario.</p> <p>INICIAL: 300 gr / semana                      PRIMARIO 6-8: 400 gr / semana                      PRIMARIO 9-11: 400 gr / semana                      SECUNDARIO: 600 gr / semana</p>
<p><b>Verduras</b></p>	<p><b>Preferentemente de estación, propiciando la variedad de colores y sabores.</b></p> <p>No es necesario que las variedades propuestas por el menú ministerial se cumplan de manera estricta, pero sí es necesario que exista variedad entre las distintas verduras que se ofrecen en las preparaciones.</p> <p>Utilizar en puré, tortilla, ensaladas, salsas, rellenos, croquetas, timbales, budines, milanesas, etc.</p> <p>Incluir siempre que sea posible verduras crudas.</p> <p>- Papa y/o batata: hasta 2 veces por semana, combinada con otras verduras. Ej. al horno, puré mixto, ensaladas, etc. Si se presenta <u>solo</u> papa y/o</p>	<p><b>Frecuencia sugerida:</b> Diaria.</p>



	batata no se considerará cubierto el aporte de vegetales.	
<b>Legumbres</b>	<p><b>Incluye lentejas, garbanzos, porotos, arvejas, etc.</b></p> <p>Se pueden incluir en tartas, guisos, cazuelas, tortillas, croquetas/albóndigas, hamburguesas etc.</p> <p>Evitar la inclusión de soja en cualquiera de sus variantes.</p> <p>Para obtener una preparación completa en nutrientes, las legumbres deben combinarse con:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carne + verduras + fruta de estación</li> <li>• Huevo + verduras + fruta cítrica</li> <li>• Cereales + verduras + fruta cítrica</li> </ul>	<b>Frecuencia sugerida:</b> Mínimo 2 veces a la semana.
<b>Cereales</b>	<p><b>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 sus derivados: fideos, masas para tartas/empanadas/pizza.</b></p> <p>Se recomienda incluir cereales y harinas integrales.</p> <p>Para obtener una preparación completa en nutrientes, los cereales o sus harinas deben combinarse con:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carne + verduras</li> <li>• Huevo + verduras</li> <li>• Legumbres + verduras + fruta cítrica</li> </ul>	<b>Frecuencia sugerida:</b> Máximo 4 veces a la semana, con las combinaciones adecuadas.
<b>Pan fresco</b>	<p><b>Blanco/integral.</b></p> <p>Como acompañamiento <u>según la preparación</u> (por ej., en caso de haber salsa).</p> <p>No incluir a diario, ya que se deben priorizar los alimentos de mayor aporte nutricional.</p>	<b>Frecuencia sugerida:</b> Sólo en las preparaciones que lo requieran, y máximo 30 gramos por comida (medio miñón).
<b>Lácteos</b>	<b>Leche, queso cremoso o fresco, quesos de pasta dura, ricota.</b>	<b>Frecuencia sugerida:</b> Mínimo 2 veces a la semana.

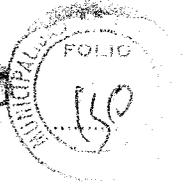


	<p>En preparaciones como salsas, rellenos, queso de rallar como condimento.</p> <p>En el caso de los quesos, observar los ingredientes para garantizar que sean alimentos mínimamente procesados.</p> <p>La leche también puede incluirse en postres caseros (mencionados anteriormente).</p>	
<b>Carnes</b>	<p><b>Incluir variedad de carnes rojas (vacuno/cerdo) seleccionando cortes magros; y blancas (pollo, pescado).</b></p> <p>Quitar la grasa visible antes de cocinar.</p> <p>Utilizar 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.</p> <p>- No utilizar vísceras, menudos ni alitas de pollo. -</p> <p><u>No utilizar carne picada/molida por su alto riesgo microbiológico en ninguno de los niveles.</u></p>	<p><b>Frecuencia sugerida:</b> Mínimo 2 o 3 veces por semana y/o dando cumplimiento al gramaje mínimo solicitado por rango etario.</p> <p>INICIAL: 85 - 110 gr / semana</p> <p>PRIMARIO 6-8: 110 - 135 gr / semana</p> <p>PRIMARIO 9-11: 125 - 150 gr / semana</p> <p>SECUNDARIO: 160 - 190 gr / semana</p> <p><b>Aclaración importante:</b> Estos gramajes mínimos sólo podrán considerarse si el resto de las preparaciones complementan correctamente cereales, legumbres, huevo, quesos, como se menciona en esta tabla.</p>
<b>Huevo</b>	<p>Se puede incluir diariamente en las preparaciones que lo requieran (budines, tartas, tortillas) o como huevo duro.</p>	<p><b>Frecuencia sugerida:</b> Mínimo 2 veces a la semana.</p>
<b>Aceites y grasas</b>	<p><b>Utilizar aceite puro, priorizando el de girasol, crudo, como condimento.</b></p> <p>Evitar la fritura como método de cocción o limitarlo a no más de 1 vez cada 2 semanas.</p>	<p><b>Frecuencia sugerida:</b> Diaria.</p>
<b>Agua</b>	<p><b>Utilizar el agua segura como única bebida.</b></p>	<p><b>Frecuencia sugerida:</b> Diaria.</p>



	Se puede aprovechar la cáscara limpia (correctamente lavada), rodajas o pulpa de las frutas para elaborar aguas saborizadas naturales.	
<b>Sal</b>	<p><b>Cocinar sin sal y limitar el agregado en las comidas.</b></p> <p>Evitar los caldos concentrados.</p> <p>Para reemplazar la sal utilizar condimentos de todo tipo: ajo, pimienta, perejil, pimentón, orégano, etc.</p>	<b>Limitar su uso.</b>

<b>PRODUCTOS ULTRAPROCESADOS A EVITAR EN TODAS LAS PRESTACIONES</b>	
<b>ADEREZOS</b>	Mayonesa, mostaza, ketchup, quesos untables industrializados
<b>FIAMBRES, EMBUTIDOS y CHACINADOS</b>	Paleta, jamón, salame, salchichas, picadillo, paté, chorizo, chorizo colorado, etc.
<b>CALDOS INDUSTRIALIZADOS</b>	Caldos en cubito y/o polvo, resaltadores del sabor (ajinomoto)
<b>MEDALLONES y HAMBURGUESAS</b>	Medallones pre elaborados de pescado, pollo o carne vacuna; patitas, hamburguesas, etc
<b>PASTAS RELLENAS INDUSTRIALIZADAS</b>	Ravioles, sorrentinos y sus variantes industrializadas.
<b>CHOCLO CREMOSO</b>	Choclo cremoso y/o crema de choclo.
<b>POSTRES EN POLVO</b>	Gelatina, flan, postres varios para reconstituir.
<b>JUGOS Y GASEOSAS</b>	Jugos en polvo, jugos para diluir, gaseosas, jugos en brick, o cualquier otra bebida industrializada.
<b>BEBIDAS BASE LÁCTEA</b>	Chocolatadas lista consumo, bebibles simil leche sabores frutales.
<b>SNACKS INDUSTRIALIZADOS</b>	Chizitos, papitas, palitos, etc.
<b>GOLOSINAS</b>	Turrón, barra de cereales y alfajores industrializados, caramelos, obleas rellenas, cereales azucarados (anillitos multicolor, bolitas de chocolate, copos, almohaditas rellenas)



## LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS MESA 2024

### COMPOSICIÓN DEL MÓDULO ALIMENTARIO

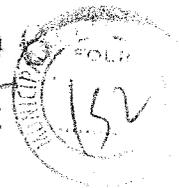
A continuación se presentan, en orden de prioridad para su inclusión, los alimentos que se proponen para la conformación modular mensual. Cabe señalar que todos los alimentos incluidos deben cumplir con las especificaciones técnicas definidas en el ANEXO 1: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SAE - MESA 2024.

Es una posibilidad que para el mes de diciembre se considere, de forma opcional para los entes ejecutores, una composición navideña. Esto quedará sujeto a confirmación a través de comunicación por vías oficiales cerca de la fecha.

MESA Bonaerense			
GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTO	APORTE NUTRICIONAL	VOLUMEN MÍNIMO SUGERIDO
<b>Aceite</b>	Aceite puro de girasol	Aporte de ácidos grasos esenciales.	900 CC
<b>Huevos</b>	Huevo fresco de gallina	Aporte de proteínas de alto valor biológico, ácidos grasos monoinsaturados, vitaminas y minerales.	12 unidades
<b>Legumbres</b>	Lentejas secas Lentejas en remojo Porotos en remojo Garbanzos en remojo Arvejas en remojo	Aporte de proteínas, hierro, vitaminas, minerales, calorías y fibra	3 unidades enlatadas + 2 unidad enlatada + 400 gs de lentejas secas



<b>Leche</b>	Leche de vaca en polvo o fluida larga vida.	Aporte de proteínas de alto valor biológico, calcio, y otras vitaminas y minerales.	400 gs en polvo o 3 litros de leche fluida
<b>Cereales y Hortalizas C</b>	Arroz blanco 00000 Arroz Integral 00000 Harina de trigo 000 Harina de trigo 0000 Harina de trigo leudante Harina de trigo integral Avena arrollada o instantánea Choclo en grano en remojo (NO cremoso) Fideos secos (tallarín, tirabuzón, mostacholes) Harina de Maíz (polenta - Estacional de invierno)	Aporte de hidratos de carbono complejos, fibra, proteínas, vitaminas y minerales.	2 unidades, priorizando variedad, por ejemplo: <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 kg de Harina de trigo + 500 gs de fideos tirabuzón o harina de maíz</li><li>• 500 gs de arroz 00000 + 500 gs de fideos tallarín</li></ul>
<b>Pescados Únicamente como reemplazo de huevos cuando la situación lo amerite (a evaluar con la dirección)</b>	Atún/Jurel/Caballa/ Merluza al natural	Aporte de proteínas de alto valor biológico, ácidos grasos esenciales, vitaminas y minerales	380 gs (1 unidad enlatada grande) o 340 gs (2 unidades enlatadas chicas)
<b>Tomate triturado, cubeteado o perita</b>	Tomate triturado, cubeteado o perita en lata o brik.	Aporte de hidratos de carbono, fibra alimentaria, vitaminas y minerales	500 cc o equivalente a 1 unidad
<b>Frutas y verduras frescas</b>	Frutas y verduras de estación, en todas sus variedades	Aporte de hidratos de carbono, fibra alimentaria, vitaminas y minerales	Según disponibilidad y viabilidad de cada distrito.



<b>Levadura</b>	Levadura seca	A fines de propiciar la realización de preparaciones caseras	10 gs - 1 unidad
-----------------	---------------	--	------------------

<b>PRODUCTOS A EVITAR EN EL MÓDULO ALIMENTARIO</b>	
<b>PRODUCTOS DE DESAYUNO</b>	Azúcar, yerba, té, cacao, galletitas crackers o dulces, vainillas, etc.
<b>ACEITE DE BAJA CALIDAD</b>	Aceite de soja, aceite mezcla.
<b>CHOCLO CREMOSO</b>	Choclo cremoso y/o crema de choclo.
<b>PURÉ DE TOMATE</b>	Puré de tomate o salsas de tomate industrializadas.
<b>ARROZ DE BAJA CALIDAD</b>	Arroz blanco 0000, arroz integral 0000, arroz partido.
<b>BEBIDAS BASE LÁCTEA</b>	Alimentos de base láctea que no sean leche.
<b>GOLOSINAS</b>	Turrón, barrita de cereales y alfajores industrializados, caramelos, obleas rellenas, cereales azucarados (anillitos multicolor, bolitas de chocolate, copos, almohaditas rellenas)
<b>CONDIMENTOS, ADEREZOS, SAL</b>	Sal, especias, adobos, mayonesa, mostaza, etc.



**ANEXOS**

- ANEXO 1: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SAE - MESA 2024.
- ANEXO 2: SELECCIÓN Y RECEPCIÓN SAE-MESA 2024
- ANEXO 3: COMPOSICIÓN MODULAR MESA
- ANEXO 4: MENÚ SAE

## Zonificación Múltiplos Alimentarios: Marzo a Diciembre de 2025

### ZONA I

INSTITUCIÓN	DOMICILIO	BARRIO	CUE	Cupo mensual	Cupo por 10 meses (3 a 12/2025)	MONTO POR 10 MESES (3 a 12/2025)
Jardín de Infantes N° 902	R. Escalada N° 620 y Azurduy	San Martin	6043270	162	1620	\$ 20.859.525,00
Jardín de Infantes N° 907	Mendoza s/n	La Fraternidad	6043220	198	1980	\$ 25.494.975,00
Jardín de Infantes N° 915	Oliveira y Ayub Khan s/n	Parque Irigoyen	6090600	153	1530	\$ 19.700.662,50
Jardín de Infantes N° 917	Ruta 7 Camino a Navarro s/n	Cañada de Arias	6129110	24	240	\$ 3.090.300,00
Jardín de Infantes N° 918	Ruta 6 Camino y Luis Sironi	Cuarite II	6138600	25	250	\$ 3.219.062,50
Jardín de Infantes N° 919	Acceso Oeste Km 52	La Capilla	6138610	147	1470	\$ 18.928.087,50
Jardín de Infantes N° 921	D'Alésandro 1380	Bicentenario	6223790	190	1900	\$ 24.464.875,00
Jardín de Infantes N° 924	Fortín Necochea y Fortín Uno	Parque Joly	62354400	92	920	\$ 11.846.150,00
Escuela Primaria N° 3	Ruta 7 Camino a Navarro s/n	Cañada de Arias	6030290	82	820	\$ 10.558.525,00
Escuela Primaria N° 4	Ruta 6 Camino y Luis Sironi	Cuarite II	6090590	108	1080	\$ 13.906.350,00
Escuela Primaria N° 5	La Cooperación	La Capilla	6030320	366	3660	\$ 47.127.075,00
Escuela Primaria N° 9	R. Escalada N° 692	San Martin	6030280	385	3850	\$ 49.573.562,50
Escuela Primaria N° 11	Ayub Khan y Gómez s/n	Parque Irigoyen	6090510	530	5300	\$ 68.244.125,00
Escuela Primaria N° 13	Juan Linera 1161	La Fraternidad	6108280	450	4500	\$ 57.943.125,00
Escuela Primaria N° 22	Dr. Víctor Bernal 1430	Bicentenario	6219950	380	3800	\$ 48.929.750,00
Escuela Primaria N° 24	Fortín Necochea 311	Parque Joly	6234540	228	2280	\$ 29.357.850,00
Escuela Primaria N° 7448 (Ex. Ruca Huene)	Dupuy y 25 de Mayo	Santa Matilde	-16276	70	700	\$ 9.013.375,00
Escuela Secundaria N° 3	Víctor Hugo Hubellart 1078	Bicentenario	6219930	330	3300	\$ 42.491.625,00
Escuela Secundaria N° 4	F. Atahualpa y F. Ginochio	Parque Irigoyen	6221910	400	4000	\$ 51.505.000,00
Escuela Secundaria N° 7 (EX 2)	Juan Linera 1161	La Fraternidad	61827200	250	2500	\$ 32.190.625,00
Escuela Secundaria N° 11	Fortín Necochea 311	Parque Joly	62009300	200	2000	\$ 25.752.500,00

EXHIBICIÓN, EXO. N° 253279  
FOLIO 154

Escuela Secundaria N° 12 (EX 8)	La Cooperación	La Capilla	6200920	156	1560	\$ 20.086.950,00
Escuela Secundaria N° 18 (EX 7)	Ruta 7 Camino a Navarro s/n	Cañada de Arias	6197390	92	920	\$ 11.846.150,00
Escuela Secundaria N° 2180 *18 (EX 2070*7)	Ruta 6 Camino y Luis Sironi	Cuarte II	61973901	47	470	\$ 6.051.837,50
Escuela Especial N° 502	Albarracín e/ Chile y Asunción	La Fraternidad	6168580	80	800	\$ 10.301.000,00
			TOTAL:	5145	51450	\$ 662.483.062,50

## ZONA 2

INSTITUCIÓN	DOMICILIO	BARRIO	CUE	Cupo mensual	Cupo por 10 meses (3 a 12/2025)	MONTO POR 10 MESES (3 a 12/2025)
Jardín de Infantes N° 901	Avellaneda 953	Centro	6040560	180	1800	\$ 23.177.250,00
Jardín de Infantes N° 908	Mariano Moreno 382	Centro	6043210	233	2330	\$ 30.001.662,50
Jardín de Infantes N° 910	San Martín s/n y Artigas	Vista Linda	6043190	159	1590	\$ 20.473.237,50
Jardín de Infantes N° 913	Storni y Rivero s/n	Villa Vengochea	6043180	311	3110	\$ 40.045.137,50
Jardín de Infantes N° 920	Arroyo 40 1009 y Arroyo el Ceibo	Marabó	6212140	252	2520	\$ 32.448.150,00
Jardín de Infantes N° 923	Tucumán 180	Villa Vengochea	62320100	234	2340	\$ 30.130.425,00
Jardín de Infantes N° 930	Calle Puente Salado entre Puente Blanco y Puente Cañete	Los Naranjitos	62464200	90	900	\$ 11.588.625,00
Escuela Primaria N° 1	Sarmiento 950	Centro	6090550	523	5230	\$ 67.342.787,50
Escuela Primaria N° 10	Encina y José Hernández s/n	Villa Vengochea	6090500	660	6600	\$ 84.983.250,00
Escuela Primaria N° 17	Abdala Y Callao	Juan José	6129120	365	3650	\$ 46.998.312,50
Escuela Primaria N° 18	San Martín s/n y Artigas	Vista Linda	6030360	320	3200	\$ 41.204.000,00
Escuela Primaria N° 19	H. Irigoyen 965	Centro	6108240	340	3400	\$ 43.779.250,00
Escuela Primaria N° 23	El Ceibo entre Arroyo Correntino y Arroyo Cruz Colorada	Marabó	62454900	350	3500	\$ 45.066.875,00
CEC N° 801 (SC)	Liniers 350	Centro	6166010	160	1600	\$ 20.602.000,00
Escuela Secundaria N° 5 (EX 3)	Pte. del Plata y Puerto Lobos	A. De San Joaquín	61827300	450	4500	\$ 57.943.125,00
Escuela Secundaria N° 6 (EX 1)	Avellaneda 935	Centro	61726700	650	6500	\$ 83.695.625,00
Escuela Secundaria N° 13 (EX 15)	José Hernández e/ Alberdi y Rivera	Villa Vengochea	6200140	306	3060	\$ 39.401.325,00



Escuela Secundaria N° 2120 *12 (EX 2080*8)	San Martín, Artidas s/n	Vista Linda	62009201	155	1550	\$ 19.958.187,50
			TOTAL:	5738	57380	\$ 738.839.225,00

**ZONA 3**

INSTITUCIÓN	DOMICILIO	BARRIO	CUE	Cupo mensual	Cupo por 10 meses (3 a 12/2025)	MONTO POR 10 MESES (3 a 12/2025)
Jardín de Infantes N° 903	9 De Julio 556	Centro	6043260	236	2360	\$ 30.387.950,00
Jardín de Infantes N° 905	Padre Prochaskay y Belgrano	Dávila	6043240	180	1800	\$ 23.177.250,00
Jardín de Infantes N° 906	José Hernández 772	Parque la Argentina	6043230	292	2920	\$ 37.598.650,00
Jardín de Infantes N° 914	Ruta 24 Km 24,500	Sommer	6090560	75	750	\$ 9.657.187,50
Jardín de Infantes N° 922	Olavarría s/n y Mar del Plata	Mi Rincón	62294900	41	410	\$ 5.279.262,50
Jardín de Infantes N° 925	Comodoro Passio s/n y Juan de Garay y Díaz Solís	Los Perales	62389100	140	1400	\$ 18.026.750,00
Escuela Primaria N° 2	Lucio Mansilla 269	San Bernardo	6090540	430	4300	\$ 55.367.875,00
Escuela Primaria N° 6	25 De Mayo 549	Centro	6090530	515	5150	\$ 66.312.687,50
Escuela Primaria N° 8	Olavarría s/n y Mar del Plata	Mi Rincón	6030330	150	1500	\$ 19.314.375,00
Escuela Primaria N° 15	José Hernández 752	Parque la Argentina	6108230	500	5000	\$ 64.381.250,00
Escuela Primaria N° 20	Ruta 24 Km 24,500	Sommer	6030350	165	1650	\$ 21.245.812,50
Escuela Secundaria N° 1	Alem 775 y 9 de Julio	Centro	6104750	635	6350	\$ 81.764.187,50
Escuela Secundaria N° 2	Doctor García 447	Centro	61605200	766	7660	\$ 98.632.075,00
Escuela Secundaria N° 8	José Hernández 752	Parque la Argentina	61864500	290	2900	\$ 37.341.125,00
Escuela Secundaria N° 10	Ruta 24 Km 23500	Sommer	62009400	190	1900	\$ 24.464.875,00
Escuela Secundaria N° 17	Tucumán y Curupaity	Los Paraísos	61973800	370	3700	\$ 47.642.125,00
Escuela Técnica N° 1	Alem y Pte. Perón	Centro	6104710	860	8600	\$ 110.735.750,00
Escuela Especial N° 501	Alem 805	Centro	6043310	200	2000	\$ 25.752.500,00
CEAT N° 571	Alem y 25 de Mayo	Centro	61506200	82	820	\$ 10.558.525,00
			TOTAL:	6117	61170	\$ 787.640.212,50

IMPRESO: 25/02/25  
 MUNICIPALIDAD  
 156

## ZONA 4

INSTITUCIÓN	DOMICILIO	BARRIO	CUE	Cupo mensual	Cupo por 10 meses (3 a 12/2025)	MONTO POR 10 MESES (3 a 12/2025)
Jardín de Infantes N° 904	Blas Pascal y Chafar	Güemes	6043250	275	2750	\$ 35.409.687,50
Jardín de Infantes N° 909	Sarmiento 597 y Corsini	Parque Rivadavia	6043200	331	3310	\$ 42.620.387,50
Jardín de Infantes N° 911	Acceso Oeste Km 46	Agua de Oro	6043170	314	3140	\$ 40.431.425,00
Jardín de Infantes N° 912	Ecuador 560 y Sarmiento	Los Aromos	6108210	237	2370	\$ 30.516.712,50
Jardín de Infantes N° 916	Piedra Buena y Mercedes	Almte. Brown	6030340	345	3450	\$ 44.423.062,50
Jardín de Infantes N° 926	Arrayane s/n entre Alicante y Alta Gracia	El Casco	6239030	167	1670	\$ 21.503.337,50
Jardín de Infantes N° 927	Rio Negro y Colombia	Altos del Oeste	62421200	163	1630	\$ 20.988.287,50
Jardín de Infantes N° 928	Florida e/ Av. Central y Brasil	Altos del Oeste	62421300	99	990	\$ 12.747.487,50
Jardín de Infantes N° 929	El Quijote y Zuviria	Güemes	062443500	170	1700	\$ 21.889.625,00
Escuela Primaria N° 7	Pte. Perón y San Martin	Parque Rivadavia	6090520	710	7100	\$ 91.421.375,00
Escuela Primaria N° 12	Acceso Oeste Km 46	Agua de Oro	6090490	659	6590	\$ 84.854.487,50
Escuela Primaria N° 14	Azuay y Blas Pascal	Güemes	6108220	858	8580	\$ 110.478.225,00
Escuela Primaria N° 16	Sarmiento 352	Los Aromos	6030270	420	4200	\$ 54.080.250,00
Escuela Primaria N° 21	Puerto Rico y Florida	Almte. Brown	6158220	749	7490	\$ 96.443.112,50
Escuela Secundaria N° 9	Azuay y Blas Pascal	Güemes	61864400	420	4200	\$ 54.080.250,00
Escuela Secundaria N° 14	Acceso Oeste Km 46	Agua de Oro	6197400	391	3910	\$ 50.346.137,50
Escuela Secundaria N° 15	25 de mayo y San Martin	Parque Rivadavia	61864300	369	3690	\$ 47.513.362,50
Escuela Secundaria N° 16	Puerto Rico y Florida	Almte. Brown	6183840	366	3660	\$ 47.127.075,00
Escuela Secundaria N° 19	Sarmiento 352	Los Aromos	61974001	182	1820	\$ 23.434.775,00
TOTAL:			7225	72250		\$ 930.309.062,50

**Total cupos mensuales (2025):** 24225

**Total por 10 mes (Mar a Dic de 2025)** \$ 3.119.271.562,50

EXD. N° 1000  
FOLIO 14



MINISTERIO DE LA  
DESARROLLO DE  
BUENOS  
AIRES  
LA COMUNIDAD

**ANEXO I ESPECIFICACIONES ALIMENTOS SAE- MESA 2024**

Para la rotulación de los diferentes alimentos se deberá utilizar el siguiente orden de prioridades vigentes requeridas como: RNE, RINPA, SENASA-PUPA, etc de cada producto, en caso de no tener el cumplimiento de los requisitos de la Ley N° 27.024 de Protección de los Alimentiados Saludables.  
Los alimentos frescos envasados como frutas y verduras que no estén sometidos a ningún tratamiento de conservación, deberán estar etiquetados con el momento de la entrega.  
Los alimentos que se comercializan envasados, deberán estar etiquetados con el momento de la entrega, fecha de vencimiento, lote de fabricación, nombre del fabricante, dirección, teléfono, correo electrónico, etc.  
Los alimentos que se comercializan envasados, deberán estar etiquetados con el momento de la entrega, fecha de vencimiento, lote de fabricación, nombre del fabricante, dirección, teléfono, correo electrónico, etc.  
Los alimentos que se comercializan envasados, deberán estar etiquetados con el momento de la entrega, fecha de vencimiento, lote de fabricación, nombre del fabricante, dirección, teléfono, correo electrónico, etc.

**Acete 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.  
Debe estar bien cerrada, no estar vencida.

**Acete 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 / 1500 cc / 500 cc.  
Debe estar bien cerrada, no estar vencida, tener el logo oficial con la leyenda "libre de gluten" y estar vigente en el listado oficial del ANMAT. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

**Alimento a base de azúcar y cacao:** En envase de 400 a 500 grs.; con termosellado de 1 cm como mínimo y sin presentar perforaciones. Deberá ser por sí mismo uniforme sin grumos, olor agradable no rancio. No contendrá sustancias macro o microscópicamente visibles como cristales de azúcar. En ningún caso las bolsas o externos contenedores del producto individual deberá mostrar signos de rotura, manchas, contaminación con hongos, así como rastros de insectos o roedores.  
Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1144; 1144 bis, 1383 y detallar información de rotulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.  
La/s marca/s y Nro. de certificado del producto alimenticio deberán estar registrad@s como libre de gluten- sin TACC, con el registro vigente y tener el símbolo oficial en el rótulo en cumplimiento de C.A.A. Art. 1383 y 1383 bis. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

**Arroz integral, tipo largo fino o mediano 00000:** Presentación en bolsa de polietileno termosellado con peseta 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.

2024 515 32 76



<p><b>Arroz integral, tipo largo fino o mediano 00000, libre de gluten:</b> Presentación en bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643 y 647. Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. No deberá contener impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos. Presentación: en envase 500 o 1000 grs. Debe estar bien cerrada, no estar vencida, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y estar vigente en el listado oficial del ANMAT.</p> <p><b>Arroz pulido o arroz blanco, tipo largo fino o mediano 00000:</b> 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.</p> <p><b>Arroz pulido o arroz blanco, tipo largo fino o mediano 00000, libre de gluten:</b> 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.</p> <p><b>Arvejas verdes en conserva o arvejas secas remojuadas en conserva:</b> Presentación en envases con peso neto total entre 340 grs. y 380 grs. y peso neto escurrido 200 y 205 grs. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 927 y 928 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrabrik bien sellado. Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos.</p> <p><b>Arvejas verdes en conserva o arvejas secas remojuadas libre de gluten:</b> Presentación en envases con peso neto total entre 340 grs. a 380 grs. y peso neto escurrido 200 a 205 grs. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 927 y 928 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrabrik bien sellado. Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.</p> <p><b>Avena arrollada instantánea:</b> Presentación en envase limpios, de polietileno herméticamente cerrado, en perfecto estado de conservación, libres de sustancias o materias extrañas. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. art. 643, 655 y deberá cumplir las exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: envase según corresponda entre 250 grs a 800 grs.</p> <p><b>Azúcar común tipo "A":</b> Presentación en bolsas de polietileno, perfectamente selladas con pestaña ancha y sin presentar perforaciones. No deberá contener impurezas ni cuerpos extraños. En el rótulo del envase deben estar impresos en forma visible el nombre del ingenio fabricante y la provincia de origen. Ajustado a las especificaciones del C.A.A.arts. 767, 768 bis; deberá cumplir las exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación envase de 1 kg.</p>
---

<p><b>Caballa, jurel, atún o merluza en conserva al natural/aceite:</b> Caballa/jurel/atún/merluza en envases entre 340 grs. y 425 grs. de peso neto total (230 a 380 grs de peso escurrido), jurel en envase de 200 grs de peso neto total (140 grs de peso escurrido), atún en envase de 170 grs peso neto total (120 grs peso neto escurrido), ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 270-451-453-454-478-479-481-489, y detallar información de rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.</p> <p>Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas. Con olor, color, sabor característico del producto. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.</p> <p><b>Caballa, jurel, atún o merluza en conserva al natural/aceite, libre de gluten:</b> Caballa/jurel/atún/merluza, libre de gluten: en envases entre 340 grs. y 425 grs. de peso neto total (230 a 380 grs de peso escurrido), jurel en envase de 200 grs de peso neto total (140 grs de peso escurrido), atún en envase de 170 grs peso neto total (120 grs peso neto escurrido), ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 270-451-453-454-478-479-481, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.</p> <p>Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas. Con olor, color, sabor característico del producto.</p> <p>Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.</p> <p><b>Cacao en polvo alcalinizado/alcalino:</b> La denominación de venta de este producto será Cacao en Polvo Solubilizado o Cacao en Polvo Alcalinizado/Alcalino.</p> <p>Deberá ser polvo uniforme sin grumos, olor agradable no rancio. En ningún caso las bolsas o externos contenedores del producto individual deberá mostrar signos de rotura, manchas, contaminación con hongos, así como rastros de insectos o roedores.</p> <p>Ajustado a las especificaciones del C.A.A Art 1142 bis y detallar información de rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.</p> <p>Presentación: envases sellados de 200/400/500/1000 grs.</p>
<p><b>Carne roja fresca de vaca o cerdo deshuesada y envasada al vacío:</b> Conforme a la legislación vigente, en especial al capítulo VI Alimentos carneos y afines, especialmente el Artículo 247 y 248 y decreto 4238/68 SENASA especialmente Cap. XXVI.</p> <p>La carne será limpia, exenta de piel, sana, sin hematomas, de color, olor característicos, textura firme y tersa. Temperatura de conservación: -1°C a 5°C. Se deberá definir el corte que se desee (ejemplo: cuadrada, paleta, roast beef, etc.) y de ser necesario los atributos de cada pieza/corte.</p> <p>Transporte: piezas/cortes contenidos en envases aptos limpios, preferentemente en bolsas cristal de primer uso apta para alimentos o envasadas al vacío.</p>
<p><b>Choclo granos enteros en conserva:</b> 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.</p> <p>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 corcosos.</p> <p>Presentación: en tetra pak o latas de peso neto total 300 a 350 grs y peso neto escurrido de 200 a 205 grs. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.</p> <p>Deben estar bien cerrados, no estar vencidos.</p> <p><b>Choclo granos enteros en conserva, libre de gluten:</b> 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.</p> <p>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 corcosos.</p> <p>Presentación: en tetra brik o latas de peso neto total 300 a 350 grs y peso neto escurrido de 200 a 205 grs. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.</p> <p>Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.</p> <p><b>Copos de cereales sin azúcar:</b> 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.</p>

<p>Presentación: paquetes cerrados, no a granel, según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.</p>
<p><b>Dulce de Leche:</b> sin otra denominación. Presentación: en envase de cartón cilíndrico con revestimiento sanitario en su interior, en sachet tipo flex pack (laminado de polipropileno/PE), en pote de plástico de polietileno, polipropileno (PP) apto en contacto con alimentos con cubierta aluminizada superior herméticamente termosellada al borde de recipiente y tapa plástica (PP) de cierre.          Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 592 RESOLUCIÓN GMC N° 137/96</p>
<p>Deberá presentar las siguientes características consistencia: cremosa o pastosa, sin cristales perceptibles sensorialmente. Color: castaño acaramelado, proveniente de la reacción de Maillard. Sabor y olor: dulce característico, sin olores ni sabores extraños. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida, en envases cerrados. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.</p>
<p><b>Fideos secos "guiseros" / tirabuzón / mostachol / codito:</b> Elaborados a base de sémola y harina de trigo, que cumpla con exigencias de la ley 25630, sin la adición de substancias colorantes autorizadas a este fin y sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitidos para esta clase de productos (excepto huevo).          Presentación en paquete transparente bilaminado, 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; hélice/tirabuzón; mostachol. Libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos. En adecuado estado de conservación, no alterados, averiados ni fermentados.          El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción.          Presentación: paquetes de 500 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos.</p>
<p><b>Fideos secos largos tipo tallarines, spaghetti:</b> Elaborados a base de sémola y harina de trigo, que cumpla con exigencias de la ley 25630 sin la adición de substancias 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, averiados ni fermentados. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción.          Presentación: paquetes de 500 grs.</p>
<p><b>Fideos secos libres de gluten:</b> Elaborados a base de harina de maíz, arroz, tapioca, quinoa y/o sus mezclas que cumpla con exigencias de la ley 25630, sin la adición de substancias colorantes autorizadas a este fin y sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitidos para esta clase de productos (excepto huevo). Presentación en paquete transparente bilaminado, 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 cuatro variedades: codo/ celentano; hélice/tirabuzón; mostachol; tallarin/spaghetti. Libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos. En adecuado estado de conservación, no alterados, averiados ni fermentados.          El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción.          Presentación: paquetes de 500 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y debent estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.</p>
<p><b>Fruta fresca:</b> 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-SRYGS#MYSYS N°9/2019), Artículo 887 bis, 887 tris, 887 pena - (Resolución Conjunta SPREL N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013) Art 888, ( 890, 891, 892 para fruta cítrica) 893          Peso aprox por unidad: 100 - 150 o 200 gr (Variación permitida hasta el 10% de su peso).</p>

250270



<p><b>Galletitas variedad tipo crackers con o sin salvado:</b> 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 según disponibilidad de mercado. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.</p>
<p><b>Galletitas variedad tipo dulces simples:</b> Quedan excluidas las rellenas y las recubiertas total o parcialmente con sustancias o adornos cuyos constituyentes se encuentren permitidos. Con o sin salvado/avena. Presentación en envase polietileno herméticamente cerrado, envasado en origen (excluye su fraccionamiento), en perfecto estado de conservación, de sabor, aroma y aspecto característico según variedad, sin partículas extrañas ni agregado de confites y elaboradas con harina de trigo que cumplimente la ley 25.630.-Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 760 y exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tenor graso máximo 14%. Presentación: paquetes según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.</p>
<p><b>Garbanzos en conserva o garbanzos secos remojados:</b> Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 936 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrapack bien sellado. Los garbanzos contenidos en un mismo envase serán de una misma variedad, color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Presentación en envases con peso neto total entre 300 grs. a 380 grs y peso neto escurrido 200 a 205 grs. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos.</p>
<p><b>Garbanzos en conserva o garbanzos secos remojados, libres de gluten:</b> Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 936 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrapack bien sellado. Los garbanzos contenidos en un mismo envase serán de una misma variedad, color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Presentación en envases con peso neto total entre 300 grs. a 380 grs y peso neto escurrido 200 a 205 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.</p>
<p><b>Harina de maíz- cocción rápida o precocida para preparar polenta:</b> Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 694 bis (cocción rápida) y 695 (precocida). Rótulo acorde a C.A.A Cap.V. El envase deberá ser perfectamente cerrado sin perforaciones. El envase deberá indicar instrucciones de preparación en forma clara y visible, legible y el tiempo de cocción rápida máximo 5 minutos. No deberá contener impurezas, ni materiales extraños ni parásitos. Presentación en paquete de polietileno de 500 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos.</p>
<p><b>Harina de maíz- cocción rápida o precocida para preparar polenta, libre de gluten:</b> Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 694 bis (cocción rápida) y 695 (precocida). Rótulo acorde a C.A.A Cap.V. El envase deberá ser perfectamente cerrado sin perforaciones. El envase deberá indicar instrucciones de preparación en forma clara y visible, legible y el tiempo de cocción rápida máximo 5 minutos. No deberá contener impurezas, ni materiales extraños ni parásitos. Presentación en paquete de polietileno de 500 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.</p>
<p><b>Harina de trigo, tipo 000:</b> Deberá cumplimentar exigencias de la Ley 25.630 (enriquecida). Presentación en paquete de papel herméticamente cerrado y sin perforaciones. Libre de impurezas, cuerpos extraños o parásitos. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643, 661, 661 bis y rótulo acorde a C.A.A Cap.V; Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: en paquetes x 1 Kg.</p>

<p><b>Harina Leudante:</b> Deberá cumplimentar exigencias de la Ley 25.630 (enriquecida). Presentación en paquete de papel herméticamente cerrado y sin perforaciones. Libre de impurezas, cuerpos extraños o parásitos. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643; 661; 661 bis, y 687, y rótulo acorde a C.A.A. Cap.V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: en paquetes x 1 kg.</p>
<p><b>Hortalizas:</b> enteras, sanas, que no presenta 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 machucones y bien coloreadas con piel íntegra, firmes, secos y turgentes, sin brotes, de tamaño uniforme. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados de acuerdo a la variedad. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Capítulo XI Alimentos Vegetales, especialmente Art. 819, 820, 822. Peso aproximado: correspondiente a unidades medianas, ajustándose a la cantidad requerida.</p>
<p><b>Huevo fresco de gallina:</b> Huevos enteros, limpios, sanos, en perfecto estado de conservación, secos y sin rajaduras. Envases limpios, de primer uso, separado por unidades, que permitan su integridad y adecuada conservación, ajustado al Decreto Nacional-4238-1968-SENASA - Cumpliendo con las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 491; 492; 492 bis; 493; 496. Se aceptará según clasificación por peso: unidades de 48 grs (mediano o grado 2) o unidades de mayor peso. Presentación: en envases según corresponda ajustándose a la cantidad requerida.</p>
<p><b>Leche deslactosada parcialmente descremada/entera en polvo instantánea:</b> No se aceptarán leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia. Art. 1372-1372 bis acorde al C.A.A.; se entiende por alimento de "Contenido Bajo en Lactosa" y de "Contenido Reducido en Lactosa", aquel alimento cuyo valor dietario resulta de la restricción de los ingredientes que contienen lactosa, la separación de la lactosa del alimento, la descomposición de la lactosa, o una combinación de éstos u otros procesos tecnológicos adecuados. Este alimento se rotulará con la denominación del producto seguida de la indicación: "Reducido en Lactosa" o "Bajo en Lactosa" o "Sin lactosa" o "Deslactosado (o Deslactosada)" o "Cero Lactosa" o "0% Lactosa". Deberán cumplir los requisitos de rotulación del Artículo 1345. Fortificada con vitaminas A y D. Aspecto: polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles. Color: blanco amarillento. Sabor y olor: agradable, no rancio, semejante a la leche fluida. Como todo producto alimenticio deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.). En especial lo establecido en el Capítulo VIII (Alimentos lácteos) artículo 567, 567 bis (Resolución Conjunta N° 33/2006 del Ministerio de Salud y Acción Social y N° 563/2006 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación). Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. De acuerdo al decreto 815/99 del PEN. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. La deshidratación del producto se realizará por sistema Spray con leche entera y fresca y por ningún motivo podrá proceder de leches previamente reconstituidas. Vencimiento: no podrá ser menor a 6 meses del día de la entrega del producto. Presentación: en envase metalizado, aluminizado o de material no translucido resistente que permita su integridad y adecuada conservación herméticamente sellados de 400/ 800 gramos de producto.</p>
<p><b>Leche deslactosada parcialmente descremada/entera homogeneizada y pasteurizada mediante sistema de Ultra Alta Temperatura -UAT- "fluida Larga Vida":</b> No se aceptarán leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia. Art. 1372-1372 bis acorde al C.A.A.; se entiende por alimento de "Contenido Bajo en Lactosa" y de "Contenido Reducido en Lactosa", aquel alimento cuyo valor dietario resulta de la restricción de los ingredientes que contienen lactosa, la separación de la lactosa del alimento, la descomposición de la lactosa, o una combinación de éstos u otros procesos tecnológicos adecuados. Este alimento se rotulará con la denominación del producto seguida de la indicación: "Reducido en Lactosa" o "Bajo en Lactosa" o "Sin lactosa" o "0% Lactosa" o "Cero Lactosa" o "Deslactosado (o Deslactosada)". Deberán cumplir los requisitos de rotulación del Artículo 1345. Fortificada con vitaminas 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 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.</p>

IMPRESO 253276



**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 alimenticia. Fortificada con vitaminas A y D. Aspecto: polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles. Color: blanco amarillento. Sabor y olor: agradable, no rancio, semejante a la leche fluida.  
**Como todo producto alimenticio** deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.); En especial lo establecido en el Capítulo VIII (Alimentos lácteos) artículo 567, 567 bis (Resolución Conjunta N° 33/2006 del Ministerio de Salud y Acción Social y N° 563/2006 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación). Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. De acuerdo al decreto 815/99 del PEN. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para la deshidratación del producto se realizará por sistema Spray con leche entera y fresca y por ningún motivo podrá proceder de leches previamente reconstituidas. La presentación en envase metalizado, aluminizado o de material no transitorio resistente que permita su integridad y adecuada conservación herméticamente sellados de 200/400/ 800 gramos de producto, según corresponda.

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

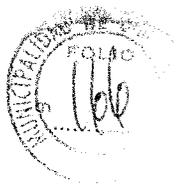
**Leche parcialmente descremada/entera homogeneizada y ultrapasteurizada - fluida (refrigerada):** No se aceptarán leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia. Fortificada con vitamina A y D. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 569 tris, y el REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE. De aspecto líquido color blanco, sabor y olor característico sin sabores ni olores extraños. Los envases estarán limpios y serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Deberá indicarse en el rótulo según corresponda "Leche parcialmente descremada/semidescremada" y el porcentaje de materia grasa correspondiente. Presentación en envases x 1 litro.

**Leche parcialmente descremada/entera homogeneizada y pasteurizada mediante sistema de Ultra Alta Temperatura -UAT- "fluida Larga Vida":** No se aceptarán leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia. Fortificada con vitamina A y D. Libre de Gluten sin TACC. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 560bis, y el REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR, DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE UAT (UHT). De aspecto líquido color blanco, sabor y olor característico sin sabores ni olores extraños. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Deberá indicarse en el rótulo de "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada o semidescremada", según corresponda. Deberá indicarse en el rótulo de "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada" y "Leche UAT (UHT) semidescremada" el porcentaje de materia grasa correspondiente. Presentación en envases tetrabrik o botellas de pet x 1 litro.

<p><b>Leche parcialmente descremada/entera homogeneizada y pasteurizada mediante sistema de Ultra Alta Temperatura -UAT- "fluida Larga Vida", libre de gluten:</b> No se aceptaran leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia Fortificada con vitamina A y D. Libre de Gluten sin TACC. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 560 bis. y el REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE UAT (UHT) De aspecto líquido color blanco, sabor y olor característico sin sabores ni olores extraños. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá ajustarse al Capítulo V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se rotulará "Leche UAT (UHT) entera", "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada o semidescremada", según corresponda. Deberá indicarse en el rótulo de "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada" y "Leche UAT (UHT) semidescremada" el porcentaje de materia grasa correspondiente."</p> <p>Presentación en envases tetraabrik o botellas de pet x 1 litro. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten", y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.</p>
<p><b>Lentejas secas:</b> Presentación en envases de polietileno que permita visualizar el contenido. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 877; 883 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. En envases íntegros y limpios. No deberá contener más de un 1% de materias extrañas, de las cuales no más de 0.25% será de materia mineral. Se considerará materia extraña al material vegetal proveniente de la misma u otras plantas y al material mineral como tierra, arena y piedras. Granos sin signos de deshidratación, envejecimiento, las lentejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin perforaciones, libre de polvo, gorgojos y otros parásitos. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Presentación Paquetes de 400grs/500grs.</p>
<p><b>Lentejas secas, libres de gluten:</b> Presentación en envases de polietileno que permita visualizar el contenido. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 877; 883 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. En envases íntegros y limpios. No deberá contener más de un 1% de materias extrañas, de las cuales no más de 0.25% será de materia mineral. Se considerará materia extraña al material vegetal proveniente de la misma u otras plantas y al material mineral como tierra, arena y piedras. Granos sin signos de deshidratación, envejecimiento, las lentejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin puntos negros ni perforaciones, libre de polvo, gorgojos y otros parásitos. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Presentación: paquetes de 400 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.</p>
<p><b>Levadura fresca:</b> Debe presentarse como una masa uniforme de consistencia firme, pastosa, de olor característico. Debe conservarse en heladera. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A Art. 1256 y deberá cumplir con las exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: cubos de 50 o 500 grs.</p>
<p><b>Levadura seca instantánea:</b> 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><b>Levadura seca instantánea, libre de gluten:</b> Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1255 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: sobres termosellados de material apto de 10gr a 20 grs. Debe estar bien cerrado, no estar vencido, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.</p>
<p><b>Maní tostado pelado entero sin agregado de sodio (sal):</b> Semillas enteras sanas tostadas peladas, sin agregado de sodio. Ajustado a las especificaciones del CAA Artículos 917 y 920. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Contenidos en envases herméticamente sellados en perfecto estado de conservación. Presentación: paquetes sellados entre 100 y 500 grs.</p>

<p><b>Mermelada de fruta sabor durazno, damasco, frutilla o ciruela:</b> 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><b>Nueces sin cáscara:</b> semilla comestible sin cáscara; sanas; limpias; sin manchas; tamaño uniforme; color aproximadamente uniforme; libres de nueces con cáscara; sin trozos ni cuartos cuando se trate de mitades; sin trozos cuando se trate de cuartos; exentas de impurezas. Ajustado a las especificaciones del CAA Artículo 899 (Resolución Conjunta SPRel N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013). Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A. Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Contenidas en envases herméticamente sellados en perfecto estado de conservación. Presentación: paquetes sellados entre 100 a 1000 grs.</p>
<p><b>Pan fresco blanco:</b> Debe responder a las siguientes características: miga porosa (con agujeros no tan grandes, ni minusculos), elástica y homogénea, corteza superior de color uniforme amarillo-dorado, de olor y sabor agradables Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 725 – (Resolución Conjunta RESFC-218-1APN- SRYGS#MSN N° 1/2018), 726, 727, 728, 746, 747 Presentación: según variedad, de tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa cristal de primer uso apta para alimentos.</p>
<p><b>Pan fresco integral:</b> Debe responder a las siguientes características: de corteza blanda y color uniforme, miga porosa, elástica y homogénea, de olor y sabor agradables. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 725 – (Resolución Conjunta RESFC-218-1APN- SRYGS#MSN N° 1/2018) 735, 746, 747 Presentación: según variedad de tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa cristal de primer uso apta para alimentos.</p>
<p><b>Pan tipo figacita:</b> Debe responder a las siguientes características: miga porosa, elástica, homogénea y poca corteza ligeramente dorada, de olor y sabor agradables Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 725 – (Resolución Conjunta RESFC-218-1APN- SRYGS#MSN N° 1/2018), 731, 746, 747 Presentación: de forma y tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa cristal de primer uso apta para alimentos.</p>
<p><b>Pasas de uva, libres de gluten:</b> en grano sin semillas, grado de selección: elegido o superior. Características organolépticas adecuadas. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 887 y 911. Presentación en envases aptos, perfectamente sellados y resistentes. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A. Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos y en conformidad al art. 1383 y 1383 bis. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.</p>
<p><b>Pechuga de pollo:</b> bolsas de 100/150/200/250 grs. Presentación: 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 4238/68 SENASA especialmente Cap.XXI y XXVI Deberá tener identificación SENASA del establecimiento. Fecha de vencimiento/aptitud. Así mismo deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A. Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Deberá presentar color blanco, ligeramente amarillento o rosáceo. Consistencia firme y tersa, músculos netamente diferenciados. Olor a carne fresca. Ausente de descoloramiento y cuerpos extraños. Contenido en envases primarios individuales aptos limpios con la rotulación correspondiente. Temperatura de conservación de 2°C a -2°C. No está permitido el uso de envases secundarios de madera/mimbre.</p>
<p><b>Pollo enteró enfriado eviscerado Grado A (primera calidad):</b> conforme a la legislación vigente, en especial al capítulo VI Aliméntos carnes y afines, especialmente el Artículo 256 - (Res. 314, 5.3.85) y decreto 4238/68 SENASA especialmente Cap.XXI y XXVI Deberá tener identificación SENASA del establecimiento. Fecha de vencimiento/aptitud. Así mismo deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A. Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Deberá presentar color blanco, ligeramente amarillento o rosáceo. Consistencia firme y tersa, músculos netamente diferenciados. Olor a carne fresca. Ausente de descoloramiento y cuerpos extraños.</p>

CONFES. 525/18276





<p>Contenido en envases primarios individuales aptos limpios con la rotulación correspondiente. Visceras envasadas por separado. Temperatura de conservación de 2°C a -2°C. No está permitido el uso de envases secundarios de madera/mimbre.</p>
<p><b>Porotos en conserva o porotos secos remojados, libre de gluten:</b> Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 934 y 935 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A. Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrapack bien sellado. Los porotos contenidos en un mismo envase serán de una misma variedad, color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos para la variedad tipo alubia, manteca, pallares no se aceptarán porotos de soja. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Este producto debe tener en forma visible la variedad: alubia, manteca, etc. Presentación en envases con peso neto total entre 300 grs. a 380 grs y peso neto escurrido 200 a 205 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.</p>
<p><b>Premezcla panadería y repostería libre de gluten:</b> 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 (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.</p>
<p><b>Queso cuartirolo o tipo cremoso/ ricota:</b> 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 SPRYS y SAGPYA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 620, 621 y 622. El producto deberá ajustarse al Capítulo V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Sabor, olor, color, consistencia característicos del producto. Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.</p>
<p><b>Queso danbofyo/pategras sandwich feteados:</b> 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 SPRYS y SAGPYA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 630 bis - (Resolución Conjunta SPRYS y SAGPYA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 632 tris (Resolución Conjunta SPRYS y SAGPYA N° 33/2006 y N° 563/2006) y 633- (Resolución Conjunta SPRYS y SAGPYA N° 33/2006 y N° 563/2006). El producto deberá ajustarse al Capítulo V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Sabor, olor, color, consistencia característicos del producto.</p>
<p>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><b>Quesos de pasta dura / quesos rallados:</b> 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</p> <p>El producto deberá ajustarse al Capítulo V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Sabor, olor, color, consistencia característicos del producto.</p> <p>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 semola, sólidos lácteos, aditivos modificados, etc. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.</p>
<p><b>Te en bolsita/saquito:</b> Saquitos herméticamente sellados sin pérdidas de contenido. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados, sin presencia de puntos negros, impurezas o materias extrañas. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 1181, 1182, 1185, 1186, 1189 Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A. Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.</p> <p>Presentación en bolsitas de 2 grs, contenidas en cajas de 25 a 400 unidades según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida.</p>
<p><b>Tomate triturado.</b> Presentación en tetra brick, lata, doy pack. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 926 ; 942 y 948 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A. Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tendrá el color, sabor y aroma propios del tomate maduro, sin olores ni sabores extraños.</p> <p>Presentación: entre 500 a 530 grs.</p>
<p><b>Tomate triturado, libre de gluten.</b> Presentación en tetra brick, lata, doy pack. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 926 ; 942 y 948 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A. Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tendrá el color, sabor y aroma propios del tomate maduro, sin olores ni sabores extraños.</p> <p>Presentación: entre 500 a 530 grs. Debe estar bien cerrado, no estar vencido, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y debe estar vigente en el listado oficial del ANMAT.</p>

23/09/2010





<p><b>Yerba mate:</b> Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados, sin presencia de puntos negros, impurezas o materias extrañas. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1193, 1194 inc 2 y 2.1.; 1195; 1196 tris y 1196. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Envase tipo multilaminado y/o similar que impida la absorción de humedad, no de papel simple. Presentación: 500 grs / 1000 grs</p>
<p><b>Yerba mate en bolsita/saquito:</b> Saquitos herméticamente sellados sin pérdidas de contenido. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados, sin presencia de puntos negros, impurezas o materias extrañas. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1194 inc. 2 y 2.1.; Art 1195 y Artículo 1197 - (Res 307, 29.11.90). Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación en bolsitas de 3grs. contenidas en cajas de 25 a 400 unidades según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida.</p>
<p><b>Yogur/yoghurt entero o parcialmente descremado</b> endulzado sabor Vanilla o natural, sin colorantes artificiales o naturales permitidos. Sabor, color, olor y consistencia característicos y adecuados a la denominación de venta. Fortificada con vitamina A y D. Libre de Gluten sin TACC. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos Artículo 576 No se aceptan bebidas lácteas. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación en envases limpios, según corresponda (tipo sachet, tetrapack, botellas de pet o potes). Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.</p>

**ATENCIÓN: en consonancia con el cumplimiento de la Ley 27642 de Promoción de la Alimentación Saludable que estipula que los alimentos que contengan al menos un (1) sello de advertencia o leyendas precautorias no deben ser adquiridos u ofrecidos en los establecimientos educativos que conforman el nivel inicial, primario y secundario; pero comprendiendo las dificultades técnicas y la disponibilidad de alimentos del mercado, es que se resuelve:**

1. Al momento de la adquisición de productos envasados, siempre que sea posible, debe priorizarse la selección de aquellos que NO contengan sello de advertencia en sus envases.
2. Contemplando las necesidades territoriales, la escasa oferta en el mercado de algunos alimentos con composiciones nutricionales saludables fuente de nutrientes críticos (como calcio, hierro, etc), y las dimensiones sociales de la alimentación, se permitirá la utilización de algunos productos con sellos hasta que en el mercado esté disponible un producto similar sin sellos. A modo de ejemplo les enumeramos a continuación algunos de los productos alimentarios que podrían estar en esta situación:
  - a. Quesos: tanto de pasta dura como blanda
  - b. Yogur: se deberá priorizar aquellos con mejores listas de ingredientes y solo podrá utilizarse con una frecuencia máxima de 1 vez a la semana.
  - c. Mermelada: se deberá priorizar aquellos con mejores listas de ingredientes
  - d. Dulce de leche
  - e. bay biscuit/galletitas simples: se deberá priorizar aquellos con mejores listas de ingredientes y solo podrá utilizarse con una frecuencia máxima de 1 vez a la semana.

**LINK DE INTERÉS:**

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

Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos  
 md.dirplan@anmat.gob.ar | anmat.com

BUENOS AIRES, EX. 103278





## 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 ..."

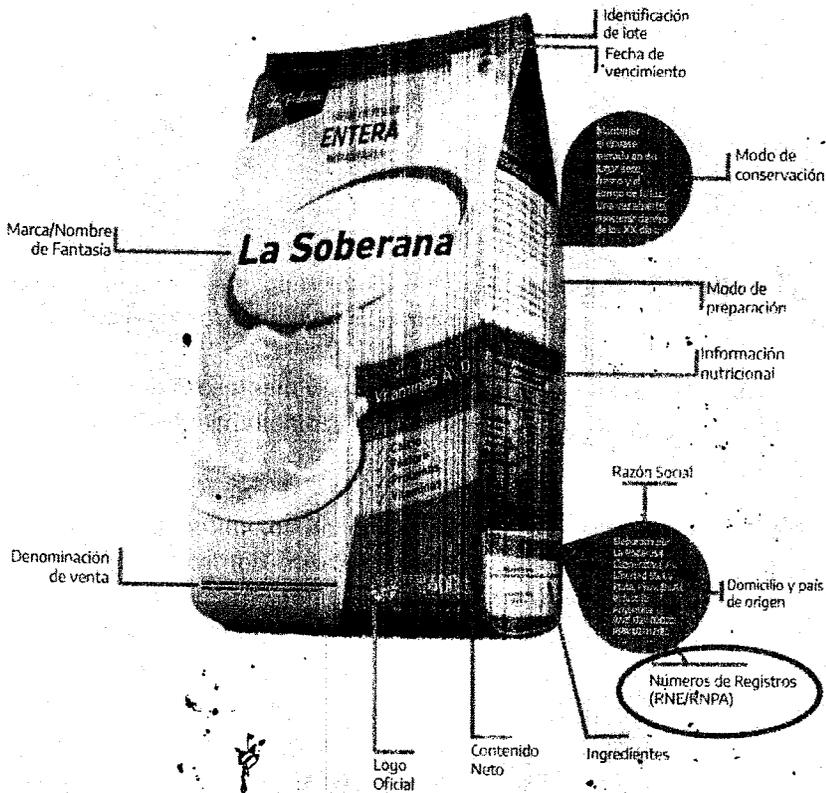
Los productos de panadería y pastelería no deben superar las 24 horas siguientes a su fabricación.

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 conformarán 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 ramito correspondan a los solicitados en cantidad, calidad (especificaciones) y que los mismos estén aprobados desde el nivel de compras, adecuándose a la documentación solicitada. (RNEA, 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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Temperatura de recepción mayor a 5°C o a lo indicado en el envase (solo para leche refrigerada o yogur).</li> <li>-Leche no pasteurizada/no homogeneizada/sin fortificar con vitaminas A y D</li> <li>-Fecha de vencimiento menor a 7 días.</li> <li>-Envases alterados, rotos, sucios.</li> <li>-Características de olor, sabor color alteradas o cortado, no homogeneizado</li> <li>-Consistencia inadecuada del producto recibido</li> <li>-Leches o yogures denominados "ALIMENTO A BASE DE" o LECHES MODIFICADAS, etc.</li> <li>-Fecha de vencimiento menor a 3 meses.</li> <li>-Envase roto, sucio o dañado.</li> <li>-Características del producto inadecuadas: olor anormal, color, sabor rancio/ácido (al reconstituirla), polvo con grumos.</li> <li>-Presencia de sustancias extrañas.</li> <li>-Leches en polvo denominadas MODIFICADAS O ALIMENTO A BASE DE O ALIMENTO PARA USO DE LA INDUSTRIA ALIMENTICIA</li> </ul>
<p>Queso cuartirolo o tipo cremoso. Queso Danbo/Tybo/Pategras Sandwich feteados.</p> <hr/> <p>Queso para rallar o rallado</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Temperatura de recepción mayor a 5 °C o a lo indicado en el envase.</li> <li>Fecha de vencimiento menor a 7 días para queso fresco.</li> <li>Características inadecuadas de olor, color, consistencia.</li> <li>Envases alterados, rotos, sucios, presencia de sustancias extrañas.</li> <li>No se admitirá productos denominados "RALLADO", "ALIMENTO A BASE DE QUESO"</li> <li>Para el queso rallado envasado con un vencimiento menor a 3 meses.</li> </ul>



<p><b>Dulce de leche</b> <b>Mermelada</b></p> <hr/> <p><b>Azúcar común tipo "A"</b></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 húmeda</p>
<p><b>Farináceos (harinas, cereales: arroz, fideos secos, harina de maíz, avena, pan rallado, premezcla sin tacc)</b></p> <hr/> <p><b>Legumbres Secas: Garbanzos, Porotos, Lentejas, Arvejas partidas</b></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) 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><b>Conservas</b></p> <p><b>Arvejas verdes en conserva o arvejas secas remojadas en conserva</b></p> <hr/> <p><b>Tomate triturado</b></p> <hr/> <p><b>Caballa, jurel, atún, merluza en conserva natural/ aceite.</b></p>	<p>Fecha de vencimiento menor a 3 meses. Latas hinchadas, abolladas u oxidadas, sucias, dañadas o en mal estado de conservación.</p> <p>Envases tetrapack dañados mal cerrados con pérdida de contenido Características de olor, sabor, color inadecuadas al producto.</p> <p>Latas hinchadas, abolladas u oxidadas, sucias, dañadas o en mal estado de conservación.</p>
<p><b>Pan tipo francés</b> <b>Figazas</b> <b>Pan salvado o integral</b></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><b>Copos de cereales sin azúcar.</b></p> <hr/> <p><b>Galletitas variedad tipo crackers con o sin salvado</b></p> <hr/> <p><b>Galletitas variedad tipo dulces simples</b></p>	<p>Fecha de vencimiento menor a 3 meses</p> <p>Envase deteriorado, sucio o dañado o con pérdida de contenido.</p> <p>Con características de sabor, color y aspecto inadecuado y/o presencia de sustancias o cuerpos extraños.</p> <p>Que sean copos azucarados, con colorantes (de colores), con cacao, etc.</p> <p>Para las galletitas que estén rotas o en las crackers que no vengan en envase tubular compacto.</p> <p>Galletitas de tenor graso mayor al solicitado (crackers mayor al 15% y dulces mayor al 14%)</p> <p>Que tengan relleno, confites o estén recubiertas.</p>
<p><b>Aceite puro de Girasol, Maiz, Oliva</b></p>	<p>Fecha de vencimiento menor a 3 meses</p> <p>Envase deteriorado, sucio o dañado.</p> <p>Que sea aceite mezcla</p> <p>Olor y sabor rancio, aspecto turbio, presencia de sustancias extrañas.</p>
<p><b>Infusiones Té en bolsita/saquitos</b> <b>Yerba mate en bolsita/saquitos</b></p>	<p>Vencimiento menor a 3 meses.</p> <p>Envase deteriorado, sucio o dañado, húmedos, .</p> <p>Té suelto a granel</p> <p>saquito sin hilo, rotos, humedecidos, sueltos.</p>
<p><b>Huevos frescos de gallina</b></p>	<p>Temperatura de recepción mayor a 15°C</p> <p>Huevos rotos, sucios, con rajaduras, húmedos.</p> <p>Unidades pequeñas con peso menor a 48 grs por unidad o grado 3.</p> <p>En envases sucios sin fecha de vencimiento o con fecha próxima a vencer.</p>
<p><b>Frutas, y hortalizas frescas</b></p>	<p>Mal estado de conservación, inadecuada maduración (verdes o muy maduras).</p> <p><b>Tubérculos, raíces y bulbos:</b> (papa, batata, remolacha, zanahoria, cebolla, ajo): brotados, con exceso de tierra adherida, blandos.</p> <p>Hortalizas de hojas: rotas, amarillas, con lesiones o marchitas, insectos o sustancias extrañas.</p> <p><b>Tallos y frutos,</b> apio, puerro, ajíes, tomates, berenjenas, zapallo, calabaza, zapallitos): enfermos, sucios, machucados, blandos, manchados.</p> <p><b>Frutas:</b> 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>
<p><b>Carne roja fresca de vaca, cerdo, cordero, etc deshuesada, envasada al vacío</b></p>	<p>Temperatura de recepción mayor a 5°C</p> <p>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).</p> <p>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)</p>



<p><b>Pollo entero enfriado eviscerado Grado A</b></p>	<p>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.</p>
<p><b>Sal Polvo de hornear. Condimentos y Especies. Esencia de vainilla.</b></p> <hr/> <p><b>Alimento a base de azúcar y cacao.</b></p>	<p>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.</p> <p>Polvo no uniforme, con grumos o presencia de cristales de azúcar. Olor desagradable. Envases sin termosellado de 1cm como mínimo.</p>

**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.

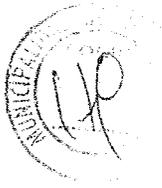
SECRETARIA DE  
TRABAJO Y PREVISION  
SOCIAL

SECRETARIA DE  
TRABAJO Y PREVISION  
SOCIAL  
BUENOS  
AIRES

Carresp. Exp. N°  
253276



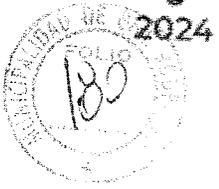
INTEND. EXP. 15/3276



SECRETARÍA DE  
COMERCIO PÚBLICO  
BUENOS  
AIRES

**Planilla de Recepción de Mercadería**

DOCUMENTACIÓN GENERAL					REQUISITOS MUESTRA		HIGIENE DEL ALIMENTO MUESTRA			
FECHA	NºFACTURA /REMITO	PRODUCTO Y MARCA	CANTIDAD TOTAL	CANTIDAD TOTAL POR BULTO Y POR UNIDAD	FECHA DE VTO (xx/xx/xx)	Nº LOTE	ENVASE SANO, LIMPIO INVOLABLE (si / no)	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL ALIMENTO/ LIBRE DE SUSTANCIAS EXTRAÑAS (si/no)	ACEPTAD O (SI/NO)	RESPONSABLE DE CONTROL



Contos Exp. N° 253276

Secretaría de  
Desarrollo Comunitario

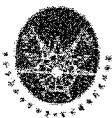
Anexo III

General Rodríguez, 03 de enero de 2025

Yo ..... en representación de la Empresa  
....., por la cual determino presentarme a la Licitación N°  
....., correspondiente a los meses de Marzo, Abril, Mayo, Junio,  
Julio, Agosto, Septiembre, Octubre, Noviembre y Diciembre de 2025, declaro bajo  
juramento respetar la composición modular propia del Programa MESA, a entregarse en  
todas Escuelas Públicas del Distrito, siendo la que figura en el Pliego de Condiciones  
Particulares (PCP) y se encuentra aprobada por la Dirección de Nutrición y Calidad de  
los Alimentos del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad P.B.A., sin posibilidades  
de cambios y/o modificaciones en los productos y cantidades establecidas, durante los  
meses mencionados.

Asimiento compromiso de lo detallado.

Firma y aclaración



General Rodríguez  
Municipio



Me gusta  
General Rodríguez  
Gobierno del Pueblo

Gobierno  
**MAURO GARCÍA**



REGISTRO DE DECRETOS  
EJERCICIO 2025

N° 0205

**MUNICIPALIDAD DE  
GENERAL RODRIGUEZ**

**VISTO:**

El Expediente N° 4050-253.203/25, mediante el cual el Señor Secretario de Obras, Servicios Públicos y Vivienda, Arq. Mauricio D. RIOS, ha iniciado las tramitaciones tendientes para el llamado a Licitación Privada para el "Alquiler de tres equipos para proceder a la limpieza del Partido de Gral. Rodríguez"; y

**CONSIDERANDO:**

Que se propicia la convocatoria a Licitación Privada para el "Alquiler de tres equipos para proceder a la limpieza del Partido de Gral. Rodríguez"; en la suma de PESOS OCHENTA Y CUATRO MILLONES CON 00/100 (\$84.000.000,00.-), importe que posibilita el llamado a Licitación Privada, en los términos del Artículo 151° del Decreto Ley N° 6.769/58 "Ley Orgánica de las Municipalidades", conforme actualización de Resoluciones del Ministerio de Jefatura de Gabinete y Gobierno de la Provincia de Buenos Aires;

Que a fs. 07 a 13, del Expediente N° 4050-253.203/25, se encuentran agregados el Pliego de Bases y Condiciones Generales, Pliego de Bases y Condiciones Particulares, más documentación requerida por el Decreto Ley N° 6.769/58 "Ley Orgánica de las Municipalidades";

Que a fs. 14 la Señora Jefa de Compras (Interina), Doña Karina SUAREZ, consigna el número 4/25 a la Licitación Privada, asimismo informa que la fecha de apertura de la misma se llevará a cabo el día 13 de Febrero de 2.025, a las 09:00hs;

Que a fs. 16 interviene el Señor Contador Municipal, e informa que las erogaciones por un total de PESOS OCHENTA Y CUATRO MILLONES CON 00/100 (\$84.000.000,00.-), para el "Alquiler de tres equipos para proceder a la limpieza del Partido de Gral. Rodríguez"; se deberá imputar de forma preventiva de acuerdo a la Solicitud de Gastos N° 1-223 inserta de fs. 15 del Expediente N° 4050-253.203/25;

**POR ELLO, el Intendente Municipal de General Rodríguez,**

**DECRETA**

**ARTICULO 1°:** Convócase a Licitación Privada N° 4/25, para el "Alquiler de tres equipos para proceder a la limpieza del Partido de Gral. Rodríguez"; de acuerdo con los Pliegos de Bases y Condiciones Generales y Particulares obrantes a fs. 07 a 13 del Expediente N° 4050-253.203/25; por un presupuesto oficial de PESOS OCHENTA Y CUATRO MILLONES CON 00/100 (\$84.000.000,00.-).

**ARTICULO 2°:** Apruébase el Pliego de Bases y Condiciones Generales, Bases y Condiciones Particulares, obrantes a fs. 07 a 13 del Expediente N° 4050-253.203/25, y fíjase el valor del mismo en PESOS OCHENTA Y CINCO MIL CON 00/100 (\$85.000,00.-), el que podrá retirarse de la Oficina de Compras, hasta 48 horas hábiles para la administración municipal, antes de la apertura establecida, previo pago del importe correspondiente en la Tesorería Municipal.

**ARTICULO 3°:** La apertura de las ofertas se realizará el día 13 de Febrero de 2.025, 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°:** Regístrese, comuníquese y archívese.

GENERAL RODRIGUEZ, Enero 28 de 2.025.-

**MAURICIO D. RIOS**  
Secretario de Obras,  
Servicios Públicos y Vivienda  
Municipalidad Gral. Rodríguez



**MAUROS. GARCIA**  
Intendente Municipal  
Municipalidad Gral. Rodríguez

**DECRETO N°: 184 (CIENTO OCHENTA Y CUATRO)**

Doc N° 184

Copias Exd N° 253203



LICITACION PRIVADA N° 04 /2025

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES.  
CLAUSULAS GENERALES

**OBJETO DEL LLAMADO:**

**ARTÍCULO 1:** Llámese a licitación para la contratación del servicio mencionado en las Clausulas Particulares del presente. -----

**APERTURA DE LAS OFERTAS:**

**ARTÍCULO 2:** Las propuestas serán abiertas en el lugar, día y hora indicados en las Clausulas Particulares, en presencia de las autoridades correspondientes e interesados que concurran, labrándose un acta que será firmada por los funcionarios presentes y demás asistentes que así lo deseen. Si el día fijado para la apertura fuese declarado feriado o de asueto administrativo, este tendrá lugar el primer día hábil siguiente a la misma hora. Solo se tomaran en consideración las propuestas que hubieran sido presentadas hasta la hora fijada para la apertura. Las que se reciban por correspondencia con posterioridad serán acumuladas al expediente de licitación sin abrir con la constancia precedente. -----

**REGIMEN LEGAL: CIRCULARES:**

**ARTÍCULO 3:** La presentación de las ofertas implica la aceptación y sometimiento a todas las disposiciones del pliego de bases y condiciones y del legajo integrantes del llamado a licitación. Para todas las cuestiones no previstas en los referidos documentos, será de aplicación el siguiente plexo normativo:

- A) Ley Orgánica de las Municipalidades (decreto ley N°6769/58)
- B) Reglamento de Contabilidad y disposiciones de administración para las Municipalidades de la Pcia. de Bs. As.

Toda aclaración, revisión, agregado o supresión de los contenidos o documentos integrantes de la licitación, serán efectuados por el organismo licitante mediante circular debidamente notificada a cada oferente.

Las circulares podrán ser emitidas hasta un día antes de la fecha fijada para el acto de apertura.-

**INSCRIPCION EN EL REGISTRO DE PROVEEDORES:**

**ARTICULO 4:** Para la presentación de la oferta el proveedor deberá estar inscripto en el Registro de Proveedores de la comuna. Sin embargo podrán presentar propuestas las firmas que tengan en trámite su inscripción. En todos los casos la adjudicación quedara condicionada a la culminación en forma satisfactoria del trámite de inscripción, en los tiempos que fijara al oferente el organismo licitante. -----

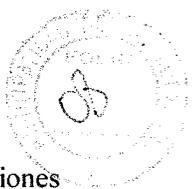
**FORMA DE PRESENTACION:**

**ARTICULO 5:** Las propuestas se redactaran en lo posible a máquina o mediante sistema computarizado, cada foja deberá estar firmada por el proponente y toda la documentación se entregara personalmente bajo sobre cerrado en la oficina de Contrataciones y Compras o será enviada por pieza certificada con la debida anticipación. -----

**ARTÍCULO 6:** La oferta será presentada de la forma que indique la Clausulas Particulares del Pliego de Bases y Condiciones. -----

**DOMICILIO – JURISDICCION JUDICIAL:**

**ARTICULO 7:** Los proponentes deberán fijar su domicilio real y legal, siendo indispensable que este último se constituya en la Provincia de Buenos Aires, sometiéndose expresamente a la justicia ordinaria de la misma con renuncia expresa a cualquier otro fuero o jurisdicción, incluso el Federal. La sola presentación de la oferta, implica además la aceptación de dirimir por ante los



Tribunales del Departamento Judicial con competencia en el distrito, todas aquellas cuestiones judiciales que no sean de naturaleza contencioso administrativa. ----

**COTIZACION:**

**ARTICULO 8:** La cotización se efectuara exclusivamente por la unidad de medida que se establezca en las Clausulas Particulares, cada renglón se formulara en precio unitario y total y en el caso de no existir concordancia entre ambos, se tomara como base el primero para determinar el total de la propuesta. El monto total de la propuesta se formulara en número y letras. No se consideraran las propuestas que tengan enmiendas, interlineas o raspaduras que no estén debidamente salvadas con la firma del proponente. -----

**GARANTIA:**

**ARTICULO 9:** La garantía afianza el cumplimiento de todas las obligaciones establecidas en el Pliego de Bases y Condiciones de parte del oferente en su calidad de tal o de adjudicatario o contratista, si así resultase.

En cuanto a sus montos y forma de constitución será las que se establezcan en las Clausulas Particulares, pudiendo ser de oferta o de contrato. Las formas de constitución podrán ser alguna de las siguientes:

1. Dinero en efectivo, mediante deposito efectuado en la Tesorería municipal, o en su caso por retención parcial de montos certificados a percibir por el proveedor para garantías de ejecución de contrato.
2. Fianza o aval bancario otorgado por entidad bancaria reconocida que constituya al fiador en liso, llano y principal pagador y sin restricciones ni salvedades, haciendo expresa renuncia a exigir interpelación judicial o extrajudicial, así como a los beneficios de división y excusión.
3. Póliza de seguro de Caución otorgada en las condiciones que se establecen en el punto 2, por aseguradora oficialmente reconocida.
4. Pagare a la vista, sin protesto, suscripto por quienes tienen uso de la razón social o actúen con poder suficiente, a favor de esta Municipalidad.

**ARTÍCULO 10:** Las Cláusulas particulares establecerán las garantías que habrá de constituirse por parte de los oferentes, adjudicatarios y / o contratistas, según el carácter que revistan en su relación con la municipalidad, estas podrán ser:

- A) **Garantía de la oferta:** garantía las obligaciones del oferente en su calidad de tal por su solo hecho de participar en la licitación, en especial el mantenimiento de la oferta, hasta su adjudicación y perfeccionamiento del contrato corresponderá el reintegro de la misma al oferente a partir de la suscripción o perfeccionamiento del contrato, salvo que las clausulas particulares prevean su integración o sustitución como garantía de este ultimo.
- B) **Garantía del contrato:** garantiza el cumplimiento de las obligaciones del contrato, entregas, calidad, etc. si se tratase de insumos, obras o servicios sujetos a periodos de garantía, su devolución procederá una vez cumplido el dicho lapso, en caso de no existir plazos de garantía, será reintegrada al culminar las entregas previstas.

**ARTICULO 11:** Si la garantía se constituyera en efectivo se incorporara el recibo de pago original en el sobre N°1, cuando la misma consista en pagare, fianza o aval bancario, o póliza de seguro de caución, también se deberá incorporar el original de dichos documentos. -----

**ARTICULO 12:** Si el oferente formulase dos o más propuestas por un mismo renglón, el monto de la garantía se calculara teniendo en cuenta la propuesta de mayor importe, resultando esto aplicable cuando las clausulas particulares la hubieran fijado en un porcentaje del monto ofertado. -----

**OBLIGACION DE LEVANTAR PAGARES DE GARANTIA:**



**ARTICULO 13:** El oferente, adjudicatario y / o contratista contrae la obligación de hacer efectivo el importe del pagare, cuando corresponda la ejecución de la garantía así constituida, a su sola presentación por la comuna, cualquier reclamo que desee imponer solo podrá ser entablado después del pago respectivo, renunciando a oponer excepciones en el caso que se inicie acción por cobro de documento. -----

**PLAZOS:**

**ARTICULO 14:** Los plazos de mantenimiento de las propuestas, de las entregas, etc., serán establecidos en las cláusulas particulares.

Vencido el plazo establecido, la comuna requerirá de los oferentes nuevo término de mantenimiento. La falta de respuesta en el plazo que se determine implicara aceptación de la prórroga solicitada. -----

**IMPEDIMENTOS PARA REALIZAR OFERTAS**

**ARTICULO 15:** No podrán presentarse como oferentes a esta licitación:

- A) Los inhabilitados por condenas judiciales.
- B) Los agentes de la administración nacional, provincial y/o municipal, como personas físicas o como directores o administradores de personas jurídicas.
- C) Los quebrados o concursados civilmente mientras no tengan habilitación o quien tenga convocatoria de acreedores pendientes.
- D) Los que a la fecha de apertura de licitación se encuentren suspendidos o inhabilitados en el registro de proveedores de esta municipalidad.
- E) Los que tengan juicios en trámite contra la Municipalidad
- F) Los oferentes que hayan prestado servicio anteriormente y no hayan cumplido fielmente con el mismo y los términos de su contrato.

**RECHAZO DE LAS PROPUESTAS**

**ARTICULO 16:** Sin perjuicio de las que se establezcan en otras cláusulas, serán causas de rechazo de las ofertas:

- A) Falta total o parcial de la garantía de la propuesta.
- B) Enmiendas, interlineas o raspaduras en las propuestas que no estén salvadas o aclaradas por el oferente.
- C) Cuando se hallen en condiciones o se aparten de las cláusulas particulares y / o generales de los pliegos respectivos.
- D) El no cumplimiento de los requisitos y documentación requerida que hayan establecido las cláusulas particulares.
- E) La falta de cumplimiento, en los plazos fijados, de la inscripción definitiva en el registro de proveedores de la comuna según lo establecido por el art.4

Las causas de rechazo que pasaran inadvertidas en el acto de la apertura de las propuestas podrán sufrir efecto durante su posterior estudio.

**ARTICULO 17:** En el caso de igualdad de precio, calidad y condiciones entre dos o más ofertas, se llamara a los oferentes a mejorarlas por escrito, en la fecha que se establezca. De subsistir la igualdad se hará la adjudicación por sorteo.

**CONTRATO**

**ARTICULO 18:** Resuelta la adjudicación por la autoridad competente, el contrato queda perfeccionado por la constancia de recepción de la orden de compra o rubrica del instrumento correspondiente, según lo que se señalen en las cláusulas particulares.

Forma parte del contrato, y con el siguiente orden de prelación:

- A) Los pliegos de bases y condiciones de la licitación y sus circulares aclaratorias. En caso de discrepancia entre disposiciones de los pliegos prevalecerán en todos los casos que dispongan, las especificaciones o cláusulas particulares por sobre las generales.-
- B) La oferta adjudicada.-

- C) La orden de Compra.-  
D) Las muestras patrón indicadas o suministradas por la municipalidad.-  
E) Las muestras presentadas por el oferente.-

#### **INVARIABILIDAD DE PRECIOS.**

**ARTICULO 19:** Los precios establecidos en las propuestas, o en sus mejoras, y en el contrato se consideraran invariables en los términos de la ley 23.928 -----

#### **INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**

**ARTICULO 20:** Vencidos los plazos de cumplimiento del contrato sin que los elementos fueran entregados o prestados los servicios, o en el caso de rechazo de las entregas o prestaciones, se intimara su cumplimiento en un plazo perentorio, bajo apercibimiento de rescisión, aplicándose en su caso las penalidades previstas en el Art. 22. -----

#### **PAGO DE FACTURAS**

**ARTICULO 21:** Para iniciar la gestión de pago al adjudicatario deberá presentar las correspondientes facturas, ya sea por el suministro total o parcial realizado según se establezca en las cláusulas particulares.-----

#### **PENALIDADES**

**ARTICULO 22:** Salvo causas de fuerza mayor o fortuitas debidamente comprobadas se aplicaran las siguientes penalidades:

- A) Pérdida de la garantía por desistimiento de la oferta, y dentro del plazo de mantenimiento, antes de resolverse la adjudicación. Si el desistimiento fuera parcial la pérdida de la garantía sería proporcional
- B) Multa en la proporción que se establezca en las cláusulas particulares al adjudicatario que no cumpliera el compromiso dentro de los términos y condiciones pactadas o que habiéndose cumplido fuera de rechazo.
- C) Vencido el plazo contractual sin que los elementos fueran entregados o los servicios prestados o en caso de rechazo, sin perjuicio de la multa señalada anteriormente, se intimara su entrega o prestación en un plazo perentorio.
- D) Pérdida de la garantía, sin perjuicio de las acciones a que hubiere lugar, cuando se transfiera el contrato sin el consentimiento de la autoridad competente.

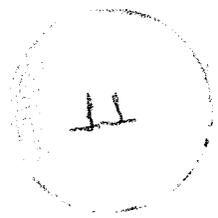
**ARTICULO 23:** En todos los casos el adjudicatario será responsable por la ejecución parcial o total del contrato por un tercero y será a su cargo la diferencia que pudiera resultar. Si el nuevo precio obtenido fuera menor, la diferencia quedara a favor de la comuna. -----

#### **ADJUDICACION:**

**ARTICULO 24:** La Municipalidad se reserva el derecho de adjudicar en forma parcial o total las propuestas, re cayendo en las ofertas más convenientes. La Municipalidad se reserva el derecho de rechazar todas las ofertas o alguna de ellas, sin que de ello surja derecho alguno a favor de los oferentes cuyas propuestas se rechacen. -----

055

253203



LICITACION PRIVADA N° 04/2025  
PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES.  
CLAUSULAS PARTICULARES

**ARTICULO 1:** Llámese a Licitación Privada con el fin de contratar el servicio de tres equipos para proceder a la limpieza en el partido sin contemplar chofer ni combustible.-----

**ARTICULO 2:** El presupuesto oficial para dicha contratación será de \$84.000.000,00.- (pesos ochenta y cuatro millones con 00/100), según se detalla en el ANEXO I.-----

**ARTICULO 3:** El valor del presente pliego será de \$85.000,00 (pesos ochenta y cinco mil con 00/100) y podrá ser adquirido en la oficina de Compras y Contrataciones de este municipio, hasta 24 horas antes de la apertura establecida.-----

**ARTICULO 4:** Los sobres conteniendo la propuesta serán abiertos en la Dirección de Compras el día 13 de febrero del corriente año, a las 09.00 hs. Los mismos serán recibidos en la Dirección de Compras hasta la hora fijada para la apertura.-----

**ARTICULO 5:** El servicio solicitado se detalla en el ANEXO I del presente pliego.-----

**ARTICULO 6:** Los oferentes fijaran un domicilio legal dentro de la Provincia de Buenos Aires, el que quedara como domicilio legal para quien resulte adjudicatario. Todo cambio de este domicilio deberá ser comunicado en forma fehaciente. -----

**ARTICULO 7:** Los adquirentes del Pliego de Bases y Condiciones podrán efectuar pedidos de consulta o aclaración sobre el mismo, realizando la presentación por escrito en la Oficina de Compras de la Municipalidad, hasta 48 hs. hábiles antes de la fecha y hora de apertura. -----

**ARTICULO 8:** Los oferentes se encuentran obligados a presentar su oferta económica por la totalidad de las variantes de servicios requeridos. -----

**ARTICULO 9:** La adjudicación recaerá sobre una sola empresa, la que se encontrará obligada a efectuar la totalidad de los servicios requeridos.-----

**ARTICULO 10:** La oferta económica estará expresada en pesos, con la totalidad de la carga impositiva, gravámenes, tasas, cargas, etc. vigentes a la fecha de apertura. La oferta se efectuara por cada sector donde se pretende desarrollar el servicio objeto de esta licitación.-----

**ARTICULO 11:** La capacidad operativa del adjudicatario deberá permitirle hacerse cargo del inicio de la prestación de los servicios dentro de los 5 días de notificada la adjudicación. -----

**ARTICULO 12:** Los oferentes presentaran una Garantía de Oferta equivalente al 5% de la oferta, la que será reintegrada al momento que quede perfeccionado el contrato pudiéndose integrar total o parcialmente, y podrá formalizarla mediante cualquiera de las modalidades previstas en el artículo 9 del Pliego de Condiciones Generales. -----

253203

**ARTICULO 13:** El adjudicatario deberá presentar en el momento de la firma del contrato una garantía que será equivalente al 5% del monto de la adquisición o contratación, la que será reintegrada en la culminación de las entrega de los insumos o servicios -----

**ARTICULO 14:** La oferta deberá ser presentada en un sobre cerrado que contendrá:

1. Pliego de Bases y Condiciones con el recibo de pago correspondiente.
2. Oferta económica propiamente dicha.
3. Garantía por el 5% de la Oferta;
4. Ficha de Constancia de Proveedor;
5. Declaración Jurada de Domicilio en Provincia de Buenos Aires
6. Listado de unidades con Dominio, Marca y Modelo;
7. Copia de Título de propiedad del vehículo.
8. Copia de la Póliza de Seguro vigente y/o certificado de cobertura;
9. Habilitación del vehículo.
10. Autorización del propietario del vehículo a favor de la empresa representante en el caso de que se subcontrate las unidades.
11. VTV vigente.-----

**ARTICULO 15:** El adjudicatario y su personal son responsables de la totalidad de los hechos que ocurran sobre la prestación del servicio, desde el mismo momento en que se hace entrega de la orden de servicio. -----

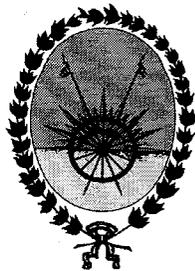
**ARTICULO 16:** Para el supuesto caso de que el adjudicatario incurra en incumplimientos se establece el siguiente régimen de multas, con aplicación de un sistema modular, donde la unidad de modulo es equivalente al 3% del mayor valor adjudicado a los diferentes sectores.

- Por día de demora , por unidad y por día, DIEZ módulos.
- Por no concurrencia a notificarse sobre ordenes de servicio, CIEN módulos.

La reiteración de incumplimiento podrá dar derecho a la Municipalidad de rescindir el contrato no dando lugar a derecho alguno de compensación, indemnización ni de ningún otro tipo al adjudicatario.-----

**ANEXO I**

- POR TRES MESES CONTRATACION DE SERVICIO PARA LIMPIEZA EN EL PARTIDO SIN CONSIDERAR CHOFER NI COMBUSTIBLE DE:
  - 2 MAQUINA TIPO PALA CARGADORA FRONTAL ARTICULADA CON UNA POTENCIA DE 100HP CON UN BALDE DE 1.2 METROS Y UN PESO OPERATIVO DE 6500KG.
  - 1 CAMION TIPO IVECO DE 280HP CON EQUIPO HIDRAULICO CON SEMIRREMOLQUE BATEA DE 2 + 1 DIRECCIONAL VUELCO TRASERO Y UNA CAPACIDAD DE 28 METROS CUBICOS. -



REGISTRO DE DECRETOS  
EJERCICIO 2025

Nº 0206

**MUNICIPALIDAD DE  
GENERAL RODRIGUEZ**

**VISTO:**

El Expediente Nº 4050-253.389/25, iniciado por la Oficina de Compras, a cargo de la Señora Jefa de Departamento Administrativo de Compras, Claudia CABALLERO, mediante el cual manifiesta la necesidad de la "Adquisición de aires acondicionados para el área de Licencias de Conducir", y de acuerdo al Concurso de Precios Nro. 14/25; y

**CONSIDERANDO:**

Que a fs. 2 del Expediente Nº 4050-253.389/25, obra la Solicitud de Pedido Nº 192 del Ejercicio 2.025, correspondiente a la "Adquisición de aires acondicionados para el área de Licencias de Conducir";

Que a fs. 9 se encuentra agregada la Solicitud de Gastos Nº 1-196 por un valor de PESOS NUEVE MILLONES CIENTO SESENTA MIL CON 00/100 (\$9.160.000,00.-), y que por la Oficina de Compras se invitó a distintas firmas proveedoras, según surge de la constancia de fs. 11 para que presenten cotización;

Que a fs. 16 y 18 se encuentran agregadas las cotizaciones allegadas al Concurso; que fueran presentadas por los siguientes oferentes: "ATO GROUP S.R.L" y "HOMMOS MARIA LAURA" respectivamente;

Que a fs. 19 obra el Acta de Apertura de sobres del Concurso de Precios Nº 14/25 de fecha 21 de Enero de 2.025;

Que a fs. 20/21 obra glosada la Comparación de Ofertas;

Que la Señora Jefa de Compras (Interina), Karina SUAREZ, luego de analizar las propuestas presentadas, evalúa como la más conveniente a los intereses municipales la presentada por el proveedor: "ATO GROUP S.R.L" por un valor de PESOS NUEVE MILLONES CIENTO SESENTA MIL CON 00/100 (\$9.160.000,00.-);

Que deberá imputarse de forma definitiva el Concurso de Precios Nº 14/25 al proveedor "ATO GROUP S.R.L"; de acuerdo a la Solicitud de Gastos Nº 1-196 agregada a fs.09 del Expediente Nº 4050-253.389/25; por un valor total de PESOS NUEVE MILLONES CIENTO SESENTA MIL CON 00/100 (\$9.160.000,00.-);

**POR ELLO, el Intendente Municipal de General Rodríguez,**

**DECRETA**

**ARTICULO 1º:** Apruébase el Concurso de Precios Nº 14/25, referente a la *Adquisición de aires acondicionados para el área de Licencias de Conducir*.

**ARTICULO 2º:** Adjudicase el Concurso de Precios Nº 14/25 al Proveedor Municipal "ATO GROUP S.R.L", con domicilio en Av. Corrientes Nro. 1.386, de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires; y dispónese la contratación a dicho Proveedor para la "Adquisición de aires acondicionados para el área de Licencias de Conducir" por la suma de PESOS NUEVE MILLONES CIENTO SESENTA MIL CON 00/100 (\$9.160.000,00.-).

**ARTICULO 3º:** Las erogaciones que demande el cumplimiento de lo dispuesto en el Artículo Segundo del presente decreto serán imputadas en forma definitiva de acuerdo a la Solicitud de Gastos Nº 1-196 agregada a fs. 9 del Expediente Nº 4050-253.389/25.

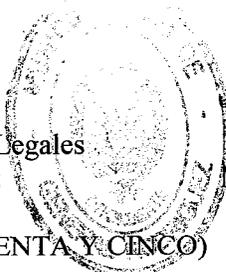
**ARTICULO 4º:** Oportunamente líbrese Orden de Pago, de acuerdo a lo dispuesto en los artículos precedentes.

**ARTICULO 5º:** El plazo de entrega para la provisión de lo adjudicado, será el indicado en la oferta, contado a partir de la recepción de la correspondiente Orden de Pago.

**ARTICULO 6º:** Regístrese, comuníquese y archívese.

GENERAL RODRIGUEZ, Enero 28 de 2.025.-

**DIEGO M. GHIRARDI**  
Secretario de Gobierno, Hacienda y Legales  
Municipalidad Gral. Rodríguez



**MAURO S. GARCIA**  
Intendente Municipal  
Municipalidad Gral. Rodríguez

**DECRETO Nº: 185 (CIENTO OCHENTA Y CINCO)**



REGISTRO DE DECRETOS  
EJERCICIO 2025

MUNICIPALIDAD DE  
GENERAL RODRIGUEZ

N° 0207

**VISTO:**

El Expediente N° 4.050-253.331/25 iniciado con motivo de la petición de Licencia por Razones Particulares -sin goce de haberes-, a partir del día 17 de marzo de 2.025 y hasta el 18 de agosto de 2.025, formulada por el Agente Municipal, Señor Lucas Daniel RODRIGUEZ (D.N.I. N° 37.250.776), Legajo Interno N° 4.765, en el marco del Artículo 60° y ccdtes. de la Ordenanza N° 4.976/21; y

**CONSIDERANDO:**

Que el Agente Municipal de mención, conforme informe de revista obrante a fs. 4 del Expediente N° 4.050-253.331/25 expedido por la Subdirectora de Recursos Humanos, Señora Nélica Adriana LEDESMA, cumple con las condiciones mínimas establecidas para obtener la licencia requerida;

Que el Señor Secretario de Gobierno, Hacienda y Legales, Dr. Diego Martín GHIRARDI, a fs. 7 informa que el requerimiento esgrimido por el agente municipal, Señor Lucas Daniel Rodríguez, encuadra en el art. 60° de la Ordenanza N° 4.976 sancionada el 22 de Julio de 2.021 y promulgada por Decreto N° 1.457/21 y en consecuencia, solicita el dictado del acto administrativo de rigor que otorgue la misma, sin goce de haberes;

Que en esta instancia, corresponde acceder a lo solicitado por el Agente Municipal, Señor Lucas Daniel Rodríguez;

**POR TANTO, el Intendente Municipal de General Rodríguez,**

**DECRETA**

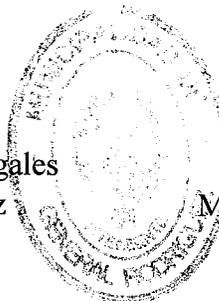
**ARTICULO 1°:** Concédese Licencia sin Goce de Haberes al Agente Municipal, Lucas Daniel RODRIGUEZ (D.N.I. N° 37.250.776), Clase N° 1.993 – Legajo Interno N° 4.765, a partir del día 17 de marzo de 2.025 y hasta el 18 de agosto de 2.025, en un todo de acuerdo con lo establecido en el Art. 60° y ccdtes. de la Ordenanza N° 4.976/21 y demás normativa vigente.

**ARTICULO 2°:** Encomiéndase a la Subdirección de Recursos Humanos comunicar el presente decreto al interesado.

**ARTICULO 3°:** Regístrese, comuníquese y archívese.

GENERAL RODRIGUEZ, Enero 28 de 2.025.-

**DIEGO M. GHIRARDI**  
Secretario de Gobierno, Hacienda y Legales  
Municipalidad Gral. Rodríguez



**MAURO S. GARCIA**  
Intendente Municipal  
Municipalidad Gral. Rodríguez

**DECRETO N°: 186 (CIENTO OCHENTA Y SEIS)**