



REGISTRO DE DECRETOS
EJERCICIO 2023

N° 0411

MUNICIPALIDAD DE
GENERAL RODRIGUEZ

VISTO:

El Expediente N° 4050-238.431/23, mediante el cual la Señora Jefa de Compras (Interina), Doña Karina SUAREZ, ha iniciado las tramitaciones tendientes para el llamado a Licitación Pública para la contratación del servicio de provisión de raciones de desayuno/merienda y comedor correspondiente al Servicio Alimentario Escolar (SAE), para los meses de Marzo y Abril de 2.023, (Zona 3); y

CONSIDERANDO:

Que se propicia la convocatoria a Licitación Pública para la contratación del servicio de provisión de raciones de desayuno/merienda y comedor correspondiente al Servicio Alimentario Escolar (SAE), para los meses de Marzo y Abril de 2.023, (Zona 3); estimando el costo aproximado de la misma en la suma de PESOS VEINTISIETE MILLONES TRESCIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y UNO CON 20/100 (\$ 27.364.491,20.-), importe que posibilita el llamado a Licitación Pública, en los términos del Artículo 151° del Decreto Ley N° 6.769/58 "Ley Orgánica de las Municipalidades", conforme actualización realizada por Resolución del Ministerio de Jefatura de Gabinete y Gobierno de la Provincia de Buenos Aires;

Que a fs. 21 a 40 del Expediente N° 4050-238.431/23, se encuentran agregados Pliego de Bases y Condiciones Particulares y Pliego de Bases y Condiciones Generales, más Anexos, y demás documentación requerida por el Decreto Ley N° 6.769/58 "Ley Orgánica de las Municipalidades";

Que a fs. 60 la Señora Jefa de Compras (Interina), Doña Karina SUAREZ, toma la debida intervención y adjudica número a la Licitación Pública N° 14/2.023, e informa que la apertura de las ofertas se realizará el día 6 de Marzo de 2.023 a las 10:00 horas;

Que a fs. 64 del precitado Expediente, el Señor Contador Municipal informa que las erogaciones que demande la Licitación Pública en cuestión serán imputadas en forma preventiva de acuerdo a la Solicitud de Gastos N° 1-430, obrante a fs. 63;

POR ELLO, el Señor Intendente Municipal de General Rodríguez,

DECRETA

ARTICULO 1°: Convócase a Licitación Pública N° 14/2.023 para la contratación del servicio de ----- provisión de raciones de desayuno/merienda y comedor correspondiente al Servicio Alimentario Escolar (SAE), para los meses de Marzo y Abril de 2.023, (Zona 3); de acuerdo con los Pliegos de Condiciones Generales y Particulares obrante a fojas 21 a 40 del Expediente N° 4050-238.431/23; por un presupuesto oficial de PESOS VEINTISIETE MILLONES TRESCIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y UNO CON 20/100 (\$27.364.491,20.-).-----

ARTICULO 2°: Apruébase el Pliego de Condiciones Generales y Particulares obrante a fojas --- 21 a 40 del Expediente N° 4050-238.431/23, y fijase el valor del mismo en la suma de PESOS VEINTIOCHO MIL TRESCIENTOS SESENTA Y CINCO CON 00/100 (\$ 28.365,00.-), el que podrá retirarse de la Oficina de Compras, hasta 24 horas antes de la fecha de la apertura, previo pago del importe correspondiente en la Tesorería Municipal.-----

ARTICULO 3°: La apertura de las ofertas se realizará el día 6 de Marzo de 2.023, a las 10:00 --- 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, Febrero 13 de 2.023.-

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



MAURO S. GARCIA
Intendente Municipal
Municipalidad Gral. Rodríguez

Del 387
LICITACION PÚBLICA 14/23
PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 3

23843

21

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

Artículo 1.- OBJETO

Licitación Pública para la contratación del servicio de provisión de raciones de desayuno o merienda y almuerzo correspondiente al Servicio Alimentario Escolar (SAE) para los establecimientos educativos públicos de gestión estatal en el marco del acta acuerdo del Decreto Provincial N° 2077/2016.-

Las escuelas públicas de gestión estatal comprendidas en el presente pliego son las que surgen del **ANEXO I** que forma parte integrante del presente pliego.

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

La presente contratación abarca un total de raciones de:

- **Almuerzo raciones diarias: 2.599**
- **Desayuno o merienda/simple raciones diarias: 5.431**

Contemplando 40 (cuarenta) días hábiles escolares para los meses de Marzo y Abril, pudiendo cambiar de acuerdo al Nivel Educativo (J.I.; E.P; E.S; E.E.E; E.T) la cantidad de raciones diarias a entregar.

Dichas modificaciones serán notificadas al proveedor por la Oficina del S.A.E.

- **Comedor raciones totales por 40 días hábiles: 103.960**
- **Desayuno - merienda raciones totales por 40 días hábiles: 217.240**

Los valores unitarios vigentes son los fijados por el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad por la **Resolución N° NO-2022-04163158-GDEBA-DCPAAYSDGCYE** según el siguiente detalle:

- a) Comedor (**almuerzo**): \$ 141,75 (pesos ciento cuarenta y un con 75/100)
- b) Desayuno - **merienda**: \$58.13 (pesos cincuenta y ocho con 13/100).

23843 22

LICITACION PÚBLICA 14/23
PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 3

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

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

En los casos que el Municipio decida aportar fondos propios para incrementar el valor de 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.

Artículo 2.- La adjudicación de la presente licitación podrá ser a uno o más proveedores.

La zonificación se encuentra agregada como **ANEXO I** y forma parte integrante del presente pliego.

Artículo 3.- AUTORIDAD DE APLICACIÓN: La Secretaría de Desarrollo Comunitario, a través de la oficina administrativa del S.A.E., dependiente 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;
- 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;

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

EX-112 238431 23

LICITACION PÚBLICA 14/23
PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 3

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

realizarse hasta las 48 hs. antes de la fecha de apertura, conforme artículo 4 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

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

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

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

Artículo 5.- COMUNICACIONES. Las comunicaciones que se realicen entre el Organismo licitante y los interesados, oferentes y adjudicatarios, podrán llevarse a cabo por cualquier medio de comunicación. Éstas y todas las notificaciones serán válidas cuando se efectúen en el domicilio precitado.

Artículo 6.- CONSTITUCIÓN DEL DOMICILIO. Conforme **Artículo 5 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 \$ 27.364.491,20 (pesos veintisiete millones trescientos sesenta y cuatro mil cuatrocientos noventa y uno con 20/100).

LICITACION PÚBLICA 14/23
PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 3

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

Artículo 9.- ADQUISICIÓN DEL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES.

Conforme el artículo 10 del Pliego de Bases y Condiciones Generales, sólo se tendrán en cuenta las propuestas presentadas por las firmas proveedoras que hayan abonado, previo a la apertura del acto licitatorio, el arancel correspondiente al valor del presente pliego.

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

Debe adquirirse en la mencionada Jefatura de Compras, hasta 24 hs. antes del momento de la apertura.

El valor del presente Pliego se establece en la suma de pesos \$ **28.365,00.-** (pesos veintiocho mil trescientos sesenta y cinco con 00/100).

Artículo 10.- FECHA, LUGAR Y HORA DE APERTURA. Las propuestas serán abiertas en la Jefatura de Compras de la Municipalidad de General Rodríguez, el día 06 de marzo del corriente año a las 10:00 horas

Artículo 11.- SOBRE LAS OFERTAS Y SU PRESENTACION. Las Propuestas se deberán presentar en un (1) sobre debidamente cerrado, conforme lo establecido en el artículo 15 del Pliego de Bases y Condiciones Generales, en la oficina de Compras en Municipalidad de General Rodríguez, sita en 2 de Abril N° 756 de la localidad de General Rodríguez, 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, previo a comunicación a los Oferentes.

LICITACION PÚBLICA 14/23
PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 3

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

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

CONTRATACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR (SAE) ZONA
3

LICITACIÓN N° 14/2023.

APERTURA: 06/03/2023

HORA: 10:00 hs

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 que se detalla a continuación:

- 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.

LICITACION PÚBLICA 14/23
PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 3

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

- 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) Recibo de adquisición del Pliego de Bases y Condiciones Generales, Particulares, Especificaciones Técnicas y sus Anexos en original o 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 legalizada 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 18 del PBCG**. -
- l) Constancia de inscripción en el Registro de Proveedores de la Municipalidad de General Rodríguez.
- m) Estatuto o Contrato Social según corresponda,
- n) Declaración Jurada aceptando la jurisdicción de los Tribunales en lo Contencioso Administrativo del Departamento Judicial de Mercedes, renunciando a cualquier otro fuero o jurisdicción, ante cualquier cuestión judicial que se suscite entre las partes con motivo de la presente licitación.

LICITACION PÚBLICA 14/23
PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 3

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

- 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.- del titular, en caso de persona Física, Socios en el caso de S.R.L y miembros del Directorio en el caso de S.A.
- r) Vehículos propios y/o contratados: El oferente deberá contar con vehículos propios o contratados - los cuales deberán estar equipados con cámara frigorífica- para el transporte de comidas elaboradas y/o sustancias alimenticias, víveres frescos y secos, habilitados por todos los organismos técnicos pertinentes, en su área de competencia (municipalidad 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 por organismos técnicos competentes SENASA, RUTA, Revisación técnica, cédula verde, seguro, registro de conducir del conductor-
- 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. Domicilios de las plantas elaboradoras propias y/o contratadas.
- t) Declaración jurada de no mantener deuda con el estado Nacional, Provincial y/o Municipal.

Artículo 12.- RECHAZO Y/O DESESTIMACIÓN DE LA OFERTA – CONTENIDO SOBRE 2: La no presentación de la documentación requerida en el artículo 11 en

LICITACION PÚBLICA 14/23
PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 3

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

todos los incisos, así como los vicios que presenten motivará el rechazo de la oferta en el Acto de Apertura.

En caso de no detectarse faltantes de documentación en el sobre Nro. 1, se procederá a la apertura del Sobre N° 2, que 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) El oferente podrá mejorar el menú sugerido y/o el marco nutricional mediante la adición de alimentos adicionales al menú ofertado. 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.

Serán desestimadas aquellas propuestas que difieran de los valores unitarios fijados en el artículo 1° del presente Pliego y el artículo 17 PBCG.

Artículo 13.- IMPUGNACIÓN DE OFERTAS Y/O DOCUMENTACIÓN. Se establece como condición de admisibilidad de las impugnaciones de ofertas y/o documentación, el cumplimiento de lo establecido en el **artículo 11 del presente**, presentada en los plazos establecidos en el **artículo 9 del presente Pliego**.

Artículo 14.- PLAZO PARA IMPUGNAR. El plazo de vista de las presentaciones será de (2) días hábiles.

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

23843
29

LICITACION PÚBLICA 14/23
PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 3

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

finalización de las vistas. La autoridad competente resolverá las impugnaciones, previo a la adjudicación.

Artículo 15.- PRESENTACIÓN DE LAS IMPUGNACIONES. Se establece como condición de admisibilidad de las impugnaciones a las ofertas por parte de los oferentes, el depósito del diez por ciento (10%) 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 13 del presente, adjuntando a la misma, el original de la boleta de depósito antes mencionada; caso contrario no será considerada como impugnación.

Artículo 16.- 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 17. ACTO DE APERTURA. Además de lo dispuesto en el artículo 20 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

LICITACION PÚBLICA 14/23
 PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 3

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

apertura de los sobres indicados como "DOCUMENTACIÓN" (sobre N° 1), rechazándose aquellas ofertas que no se ajusten a lo requerido en el **artículo 11 del presente pliego**.

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

Artículo 18.- COMISIÓN EVALUADORA. A los fines de evaluar las propuestas de los Oferentes se conformará una Comisión Evaluadora, integrada por representantes de la Secretaría de Economía, Secretaría de Salud Pública Desarrollo Social y Jefatura de Compras.

Artículo 19.- ADJUDICACIÓN. La adjudicación recaerá sobre la propuesta que habiéndose ajustado a los valores unitarios indicados en el **artículo 17 PBCG** y **artículo 1° del presente Pliego**, en concordancia con lo establecido en el **artículo 24 PBCG**, obtenga mayor puntaje técnico, para lo cual se considerará:

a) 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

b) 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

c) Provisión de alimentos adicionales a los incluidos en el pliego:

LICITACION PÚBLICA 14/23
PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 3

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

- 1 a 3 alimentos adicionales —————> 10 puntos
 - 3 a 5 alimentos adicionales —————> 15 puntos
 - 5 a más alimentos adicionales —————> 25 puntos
- d) Proveedor con domicilio en el distrito de General Rodríguez —————>
5 puntos
- e) Mejoras sobre los valores nutricionales mínimos requeridos de acuerdo al documento adjunto " Marco Nutricional SAE 2021 - Lineamientos generales para la prestación de los servicios del SAE ":
- Mejora en el aporte de hierro en el menú
 - Mejora en el aporte de calcio en el menú
 - Mejora en el aporte de vitamina C en el menú
 - Mejora en el aporte de vitamina A en el menú
 - Mejora en la disminución del tenor graso en sólidos del DMC
 - Mejora en el contenido de cereales integrales en los menús de almuerzo y/o en panes y galletitas en DMC
- Mejora en 1 ítem: 5 puntos
 - Mejora entre 2 y 3 ítems: 10 puntos
 - Mejora entre 5 y 4 ítems: 20 puntos
 - Mejora en los 6 ítems: 30 puntos

Artículo 20.- LUGARES DE ENTREGA. Además de lo previsto en los **artículos 30, 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 **ANEXO I** que integra el presente pliego, 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 plantas productoras/elaboradoras y hasta cada uno de los lugares de descarga

LICITACION PÚBLICA 14/23
PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 3

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

Las entregas deberán efectuarse de acuerdo a los días y cantidades informadas por la Secretaría de Salud Pública y de Desarrollo, 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 haberse informado por parte de la Secretaría de Salud Pública y de Desarrollo.

Artículo 21.- FORMA Y PLAZO DE ENTREGA. Se realizará la entrega de mercadería seca a granel de manera semanal y mercadería fresca de la siguiente manera: **vegetales y frutas:** dos entregas semanales que se coordinarán días con la oficina del SAE municipal; **carnes:** dos entregas semanales que se coordinarán días con la oficina del SAE municipal; **productos de panadería:** entrega diaria (con una tolerancia de entrega hasta 30 minutos antes del servicio – Desayuno: hasta 8 hs., Almuerzo: hasta 11 hs. con excepciones climáticas y eventualidades personales que se resolverán en el momento), de acuerdo a los menús preestablecidos que surgen del **ANEXO II y ANEXO III** del presente pliego de licitación (que se ajustan al **ANEXO I del Pliego de Bases y Condiciones Generales** y que constituye el “Marco nutricional SAE 2021”) a los efectos de completar las raciones, con una anticipación de 24 horas, a excepción de la mercadería correspondiente a los días lunes que se entregará el día viernes.

Toda la mercadería, antes de ingresar a los establecimientos, deberá realizar “Control Sanitario” en la Dirección de Bromatología – Oficina de Abasto, ubicada en Av. Ricardo Balbín 3734 y presentar documentación requerida.

Artículo 22.- MENÚS. Los menús a proveer se ajustarán estrictamente a las especificaciones técnicas establecidas en el **ANEXO II y ANEXO III** (que se ajustan al **ANEXO I del Pliego de Bases y Condiciones Generales** y que constituye el “Marco nutricional SAE 2021”), que forma parte integrante del presente pliego, en los que se detallan, las características, cantidades en gramaje para cada una de las preparaciones y las especificaciones de los víveres a utilizar en la preparación de éstos, conforme el área, nivel o modalidad educativa.

238431 33

LICITACION PÚBLICA 14/23
PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 3

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

Artículo 23.- 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. Para el caso de comidas preparadas deben permanecer, como máximo treinta (30) minutos en contacto con el medio ambiente.
8. Los artículos envasados por el adjudicatario deberán ser entregados a los establecimientos educativos rotulados indicando mercadería, peso, fecha de envasado y fecha de vencimiento.
9. Todos los productos que se entreguen en los Establecimientos Escolares deberán ser mantenidos en recipientes adecuados provistos de cubierta o protegidos por papel apto para usos alimentarios autorizado por el Código Alimentario Argentino. -

Artículo 24.- PRODUCTOS NO PREVISTOS. Todo producto no previsto en el presente pliego deberá ser autorizado expresamente por la Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires.

Artículo 25.- CANTIDADES ESTIMADAS DE SERVICIOS. Las cantidades de servicios que se deberán proveer se encuentran discriminados en el **ANEXO II** que integra el presente pliego. 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 I del Pliego de Bases y Condiciones Generales.**

LICITACION PÚBLICA 14/23
PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 3

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

Artículo 26.- DÍAS DE PRESTACIÓN. El servicio deberá prestarse todos los días hábiles escolares. -

Los días en que se declaren paros nacionales (y/o de transporte) o se realicen jornadas de reflexión y capacitación se podrá brindar a elección de la Dirección de cada Establecimiento el servicio habitual. En estos casos el servicio de comedor deberá ser reemplazado por vianda fría al mismo costo de la ración de un día habitual. La Secretaría de Salud Pública y Desarrollo Social de la Municipalidad de General Rodríguez notificará a la concesionaria con veinticuatro (24) horas de anticipación el tipo de servicio y la cantidad de raciones solicitadas.

Asimismo, en caso de inconvenientes técnicos y/o edilicios en el sector cocina, que imposibiliten la elaboración de las comidas, el servicio de comedor deberá ser reemplazado por vianda al mismo costo de la ración de un día habitual.

Artículo 27.- 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.

El adjudicatario deberá proceder a entregar la mercadería, conforme se indica a continuación:

- **Establecimientos educativos que cuentan con servicio Comedor (CS) y Desayuno - Merienda (DM):** la mercadería deberá ser entregada según indica Artículo 21 del presente pliego.
- **Establecimientos educativos que cuentan únicamente con servicio de Desayuno - Merienda Completa (DM):** la mercadería deberá ser entregada según indica Artículo 21 del presente pliego.

Artículo 28.- SOBRE LOS RECURSOS AFECTADOS. DEPOSITOS Y PLANTAS ELABORADORAS. El oferente al que se le haya adjudicado el **MENÚ COMPLETO PARA CONTINGENCIA** deberá contar y acreditar que dispone de

LICITACION PÚBLICA 14/23
 PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 3

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

Planta de Elaboración de alimentos propia, y que la misma se encuentra en plena disponibilidad de uso a los fines del presente servicio durante todo el periodo de vigencia de la presente contratación, así como cámaras separadas para carnes, lácteos, frutas y verduras y pollos, asimismo detallar de forma precisa, acompañando plano, el equipamiento con el que cuenta la Planta. El mismo deberá estar habilitado a tales efectos por todos los organismos técnicos pertinentes, en su área de competencia de acuerdo a normativa vigente.

Artículo 29.- VEHICULOS Y CONTENEDORES TERMICOS. El oferente deberá contar con la cantidad requerida por la Secretaría de Desarrollo Social de la Municipalidad de General Rodríguez de vehículos propios o contratados en relación a la cantidad de establecimientos, los cuales deberán estar equipados con cámara frigorífica- para el transporte de comidas elaboradas y/o sustancias alimenticias, víveres frescos y secos, habilitados por todos los organismos técnicos pertinentes, en su área de competencia.

Los contenedores térmicos que se utilicen para la prestación de los servicios adjudicados podrán ser de propiedad del adjudicatario o por él contratados.

- a) Requisitos para los vehículos: ART 154 bis CAA y legislación complementaria.
- b) Habilitación Municipal y SENASA, exhibido el N° de Inscripción en el exterior.
- c) Construido de material sanitario, ventilada o refrigerada.
- d) La unidad de transporte - UTA – debe estar separada de la cabina del chofer.
- e) La UTA deberá estar en buenas condiciones de higiene.
- f) El transportista deberá poseer uniforme adecuado, libreta sanitaria y curso de capacitación de Buenas Practicas de manufacturas (BPM). Deberá poseer la documentación del producto que transporta.
- g) Se deberá contar con la cantidad de vehículos necesarios para poder mantener correctamente la cadena de frío y/o calor de los alimentos y/o

LICITACION PÚBLICA 14/23
PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 3

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES
preparaciones que distribuyen.

Artículo 30. PERSONAL. REQUISITOS. El personal dependiente del adjudicatario deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Mayor de dieciocho (18) años de edad
- b) Contar con libreta sanitaria habilitante y actualizada.
- c) Ser competente en su cometido-A tales fines la empresa deberá garantizar la capacitación del personal.

A los efectos de la adjudicación, se tendrá en cuenta aquellos proveedores que cuenten con el servicio de un REPRESENTANTE TECNICO. Se entenderá como representante técnico al profesional licenciado en nutrición con título habilitante. Deberá contar como mínimo de un representante técnico cada 3000 unidades de servicios o raciones diarias adjudicadas, de ser adjudicatario de menos de 3000 unidades de servicio o raciones deberá contar con un representante técnico, el cual deberá cumplir como mínimo entre 8 y 10 horas semanales de jornada laboral en la planta. A los representantes les será requerida su presencia cada vez que la Secretaría de Salud Pública y Desarrollo Social de la Municipalidad de General Rodríguez lo requiera o cualquier otro ente idóneo contralor de la prestación lo entienda conveniente.

Artículo 30.1). VESTIMENTA Y ACCESORIOS. Deberá proveer a su personal de todas las prendas de vestir y accesorios que sean necesarios para la función que desempeñen.

- a) El personal deberá tener el pelo corto o recogido cubriendo íntegramente su cabeza con gorro o cofia, usar barbijo y guantes descartables. –
- b) En los Establecimientos Educativos, los Directivos, supervisaran que el personal dependiente del proveedor, se presente a prestar el servicio con su vestimenta completa y en perfectas condiciones de presentación e higiene.

LICITACION PÚBLICA 14/23
 PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 3

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

Artículo 30.2). COMPORTAMIENTO. El comportamiento del personal deberá ser en todo momento correcto y eficiente, pudiendo las autoridades del Municipio de General Rodríguez, emplazar a la empresa para la separación perentoria de aquél que así no lo hiciere.

Artículo 30.3). 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 Salud Pública y Desarrollo Social de la Municipalidad de General Rodríguez.

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

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

Artículo 30.4). HIGIENE Y LIMPIEZA. El adjudicatario deberá mantener en perfectas condiciones de higiene:

- a) Las plantas elaboradoras y depósitos que utilice, con sus instalaciones y equipos. Cumpliendo con la normativa vigente de Seguridad de Higiene.
- b) Los vehículos con los que transporte las mercaderías.
- c) Los contenedores térmicos que se utilicen para prestar los servicios.

LICITACION PÚBLICA 14/23
PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 3

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

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 30.5). PERSONAL AFECTADO A TRABAJOS DE LIMPIEZA. El personal que se afecte para la realización de estos trabajos en sus plantas elaboradoras y/o depósitos, deberá en cumplir con lo prescripto en el Código Alimentario Argentino (Artículo 138 Punto 11 "in-fine") que dice: "...el personal que sirve al público o manipula alimentos no podrá ser utilizado para la higienización del local, inodoros, retretes, pisos, muebles, escupideras, etc., tarea que deberá encomendarse exclusivamente a los peones de limpieza". –

Artículo 30.6) DESINFECCION, DESINSECTACION Y DESRATIZACION. El adjudicatario deberá efectuar, toda vez que sea necesario y como mínimo con una frecuencia trimestral, la desinfección, desinsectación y desratización de las instalaciones afectadas a la prestación del servicio adjudicado: sectores de cocina, depósitos de víveres, vestuarios, etc. A tal efecto deberá contar con las empresas que están habilitadas y en un todo de acuerdo con las normas vigentes.

Artículo 31.- HABILITACIÓN DE UN "LIBRO DE ÓRDENES". A los efectos de asentar las comunicaciones u observaciones vinculadas a la prestación de la provisión de mercadería en el establecimiento educativo, el adjudicatario proveerá a la Secretaría de Salud Pública y Desarrollo Social de la Municipalidad de General Rodríguez, con una antelación no menor de veinticuatro (24) horas a la fijada para el comienzo de la prestación, de un (1) libro de Actas con hojas numeradas.

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

3843 39

LICITACION PÚBLICA 14/23
PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 3

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

El Libro será repuesto por el adjudicatario cada vez que sea necesario, hasta la finalización de la prestación.

Todas las observaciones asentadas revestirán carácter de notificación fehaciente para el adjudicatario, obligándose éste a subsanar de inmediato las situaciones denunciadas, sin perjuicio de la aplicación de las penalidades que pudieren corresponder.

Artículo 32.- DESIGNACIÓN DE REPRESENTANTES. La firma adjudicataria designará y asentará fehacientemente en el Libro de Órdenes, previo a dar comienzo a la prestación, personas con las siguientes facultades:

- a) Representante responsable: Deberá designar un representante responsable, que permanecerá en el edificio durante la entrega de la mercadería.
- b) Estará con facultades de decisión, a los efectos de coordinar y asegurar el cumplimiento de la entrega de la mercadería, como así también tomar conocimiento de las novedades que imponga la Secretaría de Salud Pública y Desarrollo Social de la Municipalidad de General Rodríguez.

Artículo 33.- PEDIDOS. MODIFICACIONES. El adjudicatario aceptará las modificaciones que en cuanto a mayor o menor número de alumnos le determinen las autoridades de la oficina del SAE correspondiente a la Secretaría de Salud Pública y Desarrollo Social de la Municipalidad de General Rodríguez, dentro de las cantidades máximas autorizadas, hasta veinticuatro (24) horas antes del día en que deba hacerse efectiva la entrega de la mercadería. Las modificaciones se producirán conforme a la asistencia media que informa el DOCENTE DIRECTIVO DE CADA ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO.

Artículo 34.- ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS NO PREVISTOS. Se incorporarán al Servicio Alimentario Escolar, únicamente con la autorización del MINISTERIO DE DESARROLLO DE LA COMUNIDAD, en las modalidades que se asignen.

238431 40

LICITACION PÚBLICA 14/23
PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 3

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

La Secretaría de Salud Pública y Desarrollo Social de la Municipalidad de General Rodríguez notificara en forma fehaciente a los Directivos del Establecimiento Educativo que fue incorporado al Sistema Alimentario Escolar.

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

Artículo 35.- CONTROL DE GRAMAJES. Provisión de balanza para control de mercadería. A los efectos de la debida comprobación del gramaje de los alimentos, el proveedor dispondrá para la entrega de la mercadería en cada vehículo una balanza portátil la que deberá encontrarse en todo momento en perfecto estado de funcionamiento y exactamente calibrada, verificada y habilitada. El adjudicatario deberá poner dicha balanza a disposición de las autoridades de contralor cada vez que éstas lo dispongan.

Artículo 36.- 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 la mercadería, hará firmar diariamente al personal Directivo a cargo de cada Establecimiento Educativo o a quien éste designe, un remito, que indicará claramente la cantidad y tipo de mercadería entregada. El cual será documentación válida una vez que este conformado por el Directivo y la Secretaria de Salud Pública y Desarrollo Social.

ANEXO 1: ESPECIFICACIONES ALIMENTOS SAE 2022

Los alimentos frescos envasados como lácteos deberán tener un vencimiento mínimo de 7 días desde el momento de la entrega. Los alimentos secos como leche en polvo, conservas, aceite, azúcar, galletitas, dulce de leche, mermelada, fideos, harinas, legumbres, arroz, polenta, avena, etc. deberán tener un mínimo de 3 meses de vencimiento al momento de la entrega. Para la adjudicación de los diferentes alimentos se deberá solicitar, de acuerdo al pliego, las certificaciones vigentes requeridas como: RNE, RNPA, SENASA, PUPA, etc. de cada producto según corresponda.

Los envases o formas de presentación son sugerencias podrán adecuarse siempre que estén en consonancia con la operatividad y que garanticen las condiciones de higiene y conservación adecuadas del alimento.

Arvejas secas partidas verdes: Presentación en envases de polietileno con termosellado, que permita visualizar el contenido. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 877; 878, 879 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Envasados en envases integros y limpios. Granos sin signos de deshidratación-envejecimiento. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Las arvejas 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: contenido de 400/500 grs.

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

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

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

Arroz pulido o arroz blanco, tipo largo fino o mediano 00000: Presentación en bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643, 648, 649, 650 y 651. No es excluyente la variedad parboil detallada en el art 652. Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. No deberá contener impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos. Presentación: en envase según corresponda de 500 a 5000 grs.

Aceite comestible de girasol: Deberá presentar aspecto limpio, sabor y olor agradable y característico; libre de sustancias extrañas. Debe declararse si tiene adición de antioxidantes y sinergistas permitidos en C.A.A Art. 523 bis. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 520, 521 punto 1, 523, 524, 525, y 528. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: en envase según corresponda PET x 900cc /1500cc/5000cc.

Alimento a base de azúcar y cacao: En envase de 400 a 500 grs., con termosellado de 1 cm como mínimo y sin presentar perforaciones. Deberá ser polvo uniforme sin grumos, olor agradable no rancio. No contendrá sustancias macro o microscópicamente visibles como cristales de azúcar. En ningún caso las bolsas o externos 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 rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. La/s marca/s y Nro. de certificado del producto alimenticio deberán estar registrada/s como libre de gluten- sin TACC, con el registro vigente y tener el símbolo oficial en el rótulo en cumplimiento de C.A.A. Art. 1383 y 1383 bis.

Caballa, jurel o lomitos de Atún en conserva al natural/aceite: Caballa/Jurel En envase entre 350 grs. y 380 grs. peso neto total y atún en envase de 170 grs peso neto total y 120 grs peso neto escurreido, Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 270-451-453-454-478-481-489, y detallar información de rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. En conserva, presentación lata conteniendo entre 330 grs. y 380 grs. de peso neto escurreido de 230 a 280 grs. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas. Con olor, color, sabor característico del producto.

Carne roja fresca de vaca o cerdo deshuesada y envasada al vacío: conforme a la legislación vigente, en especial al capítulo VI Alimentos carneos y afines, especialmente el Artículo 247 y 248 y decreto 4238/68 SENASA especialmente Cap. XXVI- La carne será limpia, exenta de piel, sana, sin hematomas, de color, olor característicos, textura firme y tersa. Temperatura de conservación: -1°C a 5°C . Se deberá definir el corte que se desee (ejemplo: cuadrada, paleta, roast beef, etc.) y de ser necesario los atributos de cada pieza/corte. Transporte: piezas/cortes contenidos en envases aptos limpios, preferentemente en bolsas cristal de primer uso apta para alimentos o envasadas al vacío.

Copos de cereales sin azúcar: Presentación en envase polietileno herméticamente cerrado, envasado en origen (excluye su fraccionamiento). Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 643 y 645, RESOLUCIÓN GMC N° 09/07. Artículo 656 - (Res. 101, 22.02.93) Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación: según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida.

Dulce de Leche sin otra denominación: Presentación: en envase de cartón cilíndrico con revestimiento sanitario en su interior, en sachet tipo flex pack (laminado de polipropileno/PE), en pote de plástico de polietileno, polipropileno (PP) apto en contacto con alimentos con cubierta aluminizada superior herméticamente termosellada al borde de recipiente y tapa plástica (PP) de cierre. Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 592 RESOLUCIÓN GMC N° 137/96 Deberá presentar las siguientes características consistencia: cremosa o pastosa, sin cristales perceptibles sensorialmente. Color: castaño acaramelado, proveniente de la reacción de Maillard. Sabor y olor: dulce característico, sin olores ni sabores extraños. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A. Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida.

Fideos secos tipo "guiseros": 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, biorientado 20/20, herméticamente cerrado termosellado con pestaña ancha, de por lo menos UN (1) cm. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 706, 707, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se aceptarán en sus posibles tres variedades tipo guiseros codo/ celentano; hélice/irabuzón; 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.

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

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

Galletitas variedad tipo crackers con o sin salvado: Presentación en envase polietileno herméticamente cerrado, en perfecto estado de conservación, en packaging tubular compacto (requisito excluyente), de sabor y aspecto característico sin partículas extrañas y elaboradas con harina de trigo enriquecida acorde la ley 25.630.-Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 760 y exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tenor graso máximo 15%. Presentación: paquetes con gramaje según disponibilidad de mercado.

Galletitas variedad tipo dulces simples: (quedan excluidas las rellenas y las recubiertas total o parcialmente con sustancias o adornos cuyos constituyentes se encuentren permitidos) con o sin salvado/avena. Presentación en envase polietileno herméticamente cerrado, envasado en origen (excluye su fraccionamiento), en perfecto estado de conservación, de sabor, aroma y aspecto característico según variedad, sin partículas extrañas ni agregado de confites y elaboradas con harina de trigo que cumple 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.

Harina de trigo, tipo 000: Deberá cumplimentar exigencias de la Ley 25.630 (enriquecida). Presentación en paquete de papel herméticamente cerrado y sin perforaciones. Libre de impurezas, cuerpos extraños o parásitos. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643; 661; 661 bis y rótulo acorde a C.A.A Cap.V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: en paquetes x 1 kg

Hortalizas: 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.

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

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

Leche entera/parcialmente descremada homogeneizada y ultrapasteurizada - fluida (refrigerada): (no se aceptaran leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia) Fortificada con vitamina A y D. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 559 tris. y el REGLAMENTO TECNICO 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 pausterizada mediante sistema de Ultra Alta Temperatura -UAT- "fluida Larga Vida" (no se aceptaran leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia) Fortificada con vitamina A y D. Libre de Gluten sin TACC. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 560bis. y el REGLAMENTO 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 x1 litro

Lentejas Secas: Presentación en envases de polietileno con termosellado que permita visualizar el contenido. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 877, 883 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. En envases integros y limpios. No deberá contener más de un 1% de materias extrañas, de las cuales no más de 0,25% será de materia mineral. Se considerará materia extraña al material vegetal proveniente de la misma u otras plantas y al material mineral como tierra, arena y piedras. Granos sin signos de deshidratación, envejecimiento, las lentejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin puntos negros ni perforaciones, libre de polvo, gorgojos y otros parásitos. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Presentación Paquetes de 400grs/500grs

Mermelada de fruta sabor durazno, damasco, frutilla o ciruela: Presentación en envase plástico de tipo polipropileno (PP) apto en contacto con alimentos con cubierta aluminizada superior herméticamente termosellada al borde de recipiente y tapa plástica (PP) de cierre. En el rótulo deberán declararse los componentes del producto y el peso neto envasado. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 810 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. El primer ingrediente declarado deberá ser fruta/pulpa de fruta. Sabor y olor: característico, sin olores ni sabores extraños. Presentación: entre 420 y 500 grs.

Pan fresco blanco: 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.

Pan tipo figacita: Debe responder a las siguientes características: miga porosa, elástica, homogénea y poca corteza ligeramente dorada, de olor y sabor agradables Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 725 – (Resolución Conjunta RESFC-218-1APN- SRYGS#MSN N° 1/2018), 731, 746, 747 Presentación: de forma y tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa cristal de primer uso apta para alimentos.

Pan fresco integral: Debe responder a las siguientes características: de corteza blanda y color uniforme, miga porosa, elástica y homogénea, de olor y sabor agradables. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 725 – (Resolución Conjunta RESFC-218-1APN- SRYGS#MSN N° 1/2018) 735, 746, 747 Presentación: según variedad de tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa cristal de primer uso apta para alimentos.

Pollo entero enfriado eviscerado Grado A (primera calidad): conforme a la legislación vigente, en especial al capítulo VI Alimentos carneos y afines, especialmente el Artículo 256 - (Res. 314, 5.3.85) y decreto 4238/68 SENASA especialmente Cap.XXI y XXVI Deberá tener identificación SENASA del establecimiento. Fecha de vencimiento/aptitud, así mismo deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Deberá presentar color blanco, ligeramente amarillento o rosáceo. Consistencia firme y tersa, músculos netamente diferenciados. Olor a carne fresca. Ausente de descoloramiento y cuerpos extraños. Contenido en envases primarios individuales aptos limpios con la rotulación correspondiente. Visceras envasadas por separado. Temperatura de conservación 2°C a -2°C. Contenido en envases primarios individuales aptos limpios. No está permitido el uso de envases secundarios de madera/mimbre.

<p>Puré de Tomate/ Tomate triturado. Presentación en tetra brick, lata, doy pack . Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 926 ; 942 y 946 (puré de tomate); 948 (tomate triturado) y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tendrá el color, sabor y aroma propios del tomate maduro, sin olores ni sabores extraños. Presentación: entre 500 a 530 grs.</p>
<p>Queso Danbo/Tybo/Pategras Sandwich feteados: Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículos 605;610;611 conforme a la RESOLUCIÓN GMC N° 079/94 REGLAMENTO TÉCNICO GENERAL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESOS. Envases limpios, herméticamente cerrados o que cumplan con los dispuesto en el Artículo 612 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 630 bis - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 632 tris (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) y 633- (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006). El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Sabor, olor, color, consistencia característicos del producto. Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida.</p>
<p>Queso cuartirolo o tipo cremoso/ ricota: Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículos 605;610;611, 614 (ricota) conforme a la RESOLUCIÓN GMC N° 079/94 REGLAMENTO TÉCNICO GENERAL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESOS. Envases limpios, herméticamente cerrados o que cumplan con los dispuesto en el Artículo 612 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 620, 621 y 622.- El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Sabor, olor, color, consistencia característicos del producto. Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida.</p>
<p>Quesos de pasta Dura/ y quesos rallados Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículos 635, 636, 637, tipo Queso Parmesano, Reggiano o Reggianito o Sbrinz", Goya, Romano, Sardo. Quesos rallados Art.640 El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Sabor, olor, color, consistencia característicos del producto. Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida. En el queso rallado deberán estar en envases sobres herméticamente sellados, en buen estado de conservación, siempre debe ser Queso Rallado como denominación de venta. No se aceptarán productos denominados <u>Rallado a base de queso rallado</u>, tipo aderezo deshidratado, con sémola, sólidos lácteos, almidones modificados, etc.</p>
<p>Te en bolsita/saquito: Saquitos herméticamente sellados sin pérdidas de contenido. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados, sin presencia de puntos negros, impurezas o materias extrañas. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 1181, 1182, 1185, 1186, 1189 Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación en bolsitas de 2 grs, contenidas en cajas de 25 a 400 unidades según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida.</p>
<p>Yerba mate en Bolsita/saquito: Saquitos herméticamente sellados sin pérdidas de contenido. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados, sin presencia de puntos negros, impurezas o materias extrañas. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1194 inc. 2 y 2.1.; Art 1195 y Artículo 1197 - (Res 307, 29.11.90). Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación en bolsitas de 3grs. contenidas en cajas de 25 a 400 unidades según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida.</p>

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

238431

44



REGISTRO DE DECRETOS
EJERCICIO 2023

N° 0412

MUNICIPALIDAD DE
GENERAL RODRIGUEZ

VISTO:

El Expediente N° 4050-238.432/23, mediante el cual la Señora Jefa de Compras (Interina), Doña Karina SUAREZ, ha iniciado las tramitaciones tendientes para el llamado a Licitación Pública para la contratación del servicio de provisión de raciones de desayuno/merienda y comedor correspondiente al Servicio Alimentario Escolar (SAE), para los meses de Marzo y Abril de 2.023, (Zona 4); y

CONSIDERANDO:

Que se propicia la convocatoria a Licitación Pública para la contratación del servicio de provisión de raciones de desayuno/merienda y comedor correspondiente al Servicio Alimentario Escolar (SAE), para los meses de Marzo y Abril de 2.023, (Zona 4); estimando el costo aproximado de la misma en la suma de PESOS TREINTA Y OCHO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y DOS MIL SEISCIENTOS CINCUENTA Y SIETE CON SESENTA CENTAVOS (\$ 38.732.657,60.-), importe que posibilita el llamado a Licitación Pública, en los términos del Artículo 151° del Decreto Ley N° 6.769/58 "Ley Orgánica de las Municipalidades", conforme actualización realizada por Resolución del Ministerio de Jefatura de Gabinete y Gobierno de la Provincia de Buenos Aires;

Que a fs. 03 a 40 del Expediente N° 4050-238.432/23, se encuentran agregados Pliego de Bases y Condiciones Particulares y Pliego de Bases y Condiciones Generales, más Anexos, y demás documentación requerida por el Decreto Ley N° 6.769/58 "Ley Orgánica de las Municipalidades";

Que a fs. 59 la Señora Jefa de Compras (Interina), Doña Karina SUAREZ, toma la debida intervención y adjudica número a la Licitación Pública N° 15/2.023, e informa que la apertura de las ofertas se realizará el día 6 de Marzo de 2.023 a las 10:30 horas;

Que a fs. 63 del precitado Expediente, el Señor Contador Municipal informa que las erogaciones que demande la Licitación Pública en cuestión serán imputadas en forma preventiva de acuerdo a la Solicitud de Gastos N° 1-431, obrante a fs. 62;

POR ELLO, el Señor Intendente Municipal de General Rodríguez,

DECRETA

ARTICULO 1°: Convócase a Licitación Pública N° 15/2.023 para la contratación del servicio de provisión de raciones de desayuno/merienda y comedor correspondiente al Servicio Alimentario Escolar (SAE), para los meses de Marzo y Abril de 2.023, (Zona 4); de acuerdo con los Pliegos de Condiciones Generales y Particulares obrante a fojas 03 a 40 del Expediente N° 4050-238.432/23; por un presupuesto oficial de PESOS TREINTA Y OCHO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y DOS MIL SEISCIENTOS CINCUENTA Y SIETE CON SESENTA CENTAVOS (\$ 38.732.657,60.-).

ARTICULO 2°: Apruébase el Pliego de Condiciones Generales y Particulares obrante a fojas 03 a 40 del Expediente N° 4050-238.432/23, y fíjase el valor del mismo en la suma de PESOS TREINTA Y NUEVE MIL SETECIENTOS TREINTA Y TRES (\$ 39.733,00.-), el que podrá retirarse de la Oficina de Compras, hasta 24 horas antes de la fecha de la apertura, previo pago del importe correspondiente en la Tesorería Municipal.

ARTICULO 3°: La apertura de las ofertas se realizará el día 6 de Marzo de 2.023, a las 10:30 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, Febrero 13 de 2023.-


DIEGO M. GHIRARDI

Secretario de Gobierno, Hacienda y Legales
Municipalidad Gral. Rodríguez




MAURO S. GARCIA
Intendente Municipal
Municipalidad Gral. Rodríguez

DECRETO N°: 388 (TRESCIENTOS OCHENTA Y OCHO)

PLIEGO GENERAL DE BASES Y CONDICIONES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR 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, para el período comprendido entre 1° de Marzo del año 2022 y el 28 de Febrero del año 2023.

Asimismo, tiene por objeto la regulación de los procesos de licitación que se efectuarán para la compra de los Módulos Alimentarios de emergencia, en virtud de lo establecido en la RESOC-2020-573-GDEBA-DGCYE y la RESOC-2020-705-GDEBA-DGCYE

Las modalidades en la prestación de dicho servicio serán determinadas por la Dirección del Servicio Alimentario Escolar, sin perjuicio de que las particularidades de cada contratación municipal se regirán por el Pliego de Bases y Condiciones Particular (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 Servicio Alimentario Escolar previo a 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.

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 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 adquiriera 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.

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 realizase el primer día hábil inmediato siguiente a la fecha de su vencimiento.

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

ARTÍCULO 9.- CONDICIÓN FRENTE AL IVA

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

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

ARTÍCULO 10.- ZONIFICACIÓN

El PCP deberá disponer la división del distrito en zonas. La cantidad de zonas en las cuales se dividirá el distrito es exclusiva decisión del Municipio, pero ninguna de las zonas podrá contener más de un tercio del total de cupos de prestaciones presenciales o de Módulos Alimentarios (Res 705/20), según corresponda y de acuerdo a las condiciones de su vigencia. Los distritos tendrán el deber de informar a la Dirección del Servicio 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 la dirección, el CUE (Código Único de Escuelas) o Código de Identificación Provincial provisto por la Dirección General de Cultura y Educación (DGCyE), y la cantidad de cupos asignados según cada prestación.

En aquellos casos excepcionales en donde por cuestiones debidamente fundamentadas sea necesario que una zona abarque una cantidad mayor de cupos, se podrá disponer que una

zona alcance hasta el cincuenta por ciento sobre el total de cupos asignados según cada tipo de prestación, con previa autorización de la Dirección del Sistema Alimentario Escolar.

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

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

ARTÍCULO 11.- MENÚ

Será potestad del Municipio establecer un menú obligatorio, optando por una propuesta propia, la cual deberá contar con la firma de quien resulte responsable del área de nutrición del ente ejecutor, o por la propuesta de la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad, siempre y cuando se adapten al documento Marco Alimentario Nutricional SAE 2022 o el que en su reemplazo se sancione. El menú deberá ser informado, 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.

En el caso que la prestación que se licite sea la de Módulos de Alimentos, deberá cada Municipio corroborar el documento vigente a la fecha de publicación de la licitación, donde se establezca la composición del mismo.

El PCP deberá establecer con exactitud las prestaciones a brindar por los oferentes, las que deberán adecuarse a lo estipulado en el documento técnico contenido en el "Marco Alimentario Nutricional SAE 2022", o cual lo reemplace.

La entrega de la mercadería en los establecimientos, será acompañada del remito correspondiente de manera individualizada por prestación. En ellos se deberá detallar en gramos y/o unidades los productos entregados y se especificará el tipo de producto y marca. 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 mediante la incorporación de alimentos adicionales al menú ofertado, 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 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 ente ejecutor. En el caso de ser aceptados, serán tenidos en cuenta al momento de la valoración de la oferta, caso contrario, no perjudicarán al resto de la oferta.

CAPÍTULO II : DE LOS OFERENTES

ARTÍCULO 13.- CAPACIDAD PARA OFERTAR

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

ARTÍCULO 14.- REQUISITOS FORMALES PARA OFERTAR

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

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

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

ARTÍCULO 15.- IMPEDIMENTOS PARA OFERTAR

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

- a) Quienes estén inhabilitados por condena judicial.
- b) Las sociedades cuyos accionistas, directores, apoderados o representantes hayan sido condenados por delitos económicos con sentencia firme.
- c) Quienes estén suspendidos o dados de baja en el registro de proveedores del Municipio.
- d) Aquellos con quienes el Municipio se hubiese obligado en contrato y, por incurrir el oferente en alguna de las causales de rescisión, hubiera finalizado el mismo. Sin perjuicio de que su resolución no estuviese firme.
- e) Las sociedades integradas por personas humanas y/o jurídicas cuyos miembros del órgano de administración o fiscalización, y/o gerentes designados de acuerdo con el artículo 270 de la ley General de Sociedades N°19.550, accionistas o titulares directa o indirectamente

de cualquier participación societaria resulten agentes y/o funcionarios – bajo cualquier forma de modalidad contractual- del sector público nacional, de la Provincia de Buenos Aires o del Municipio.

- f) Las sociedades cuyos miembros del órgano de administración o fiscalización y/o gerentes designados de acuerdo con el artículo 270 de la ley General de Sociedades N° 19.550 se encuentren inscriptos en el Registro de Deudores Morosos Alimentarios de la Provincia de Buenos Aires.
- g) Las personas jurídicas en estado de concurso o quiebra, mientras no estén rehabilitadas.
- h) Las sociedades que posean participación patrimonial directa o indirecta en otras sociedades oferentes –ya sea que estas últimas se hubieran presentado en forma individual o como integrantes de una UT, ni con carácter de controlante ni vinculada conforme el artículo 33 de la ley General de Sociedades No 19.550.
- i) Las personas jurídicas cuyo plazo de vigencia restante no supere dos (2) años a contar de la fecha de iniciación del contrato, con sus respectivas prórrogas si las hubiere, objeto del llamado a licitación.

Cuando se constate que el oferente estuviere alcanzado por alguna de las prohibiciones establecidas en este artículo y/o en algún otro artículo del presente PBCG, se declarará la inadmisibilidad de la oferta o la resolución de contrato, dependiendo de la instancia en la que se encuentre el proceso, sin perjuicio de la reclamación de daños y perjuicios que pudiera corresponder a favor del Municipio.

CAPITULO 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.

ARTICULO 17.- ACTO DE APERTURA

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

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

ARTÍCULO 18.- DOCUMENTACIÓN DE LA OFERTA

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

La garantía de 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, 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.

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 de los productos, al momento de presentación de la oferta; el ente ejecutor deberá dejar constancia de las mismas, quedando a disposición de la Dirección del Sistema Alimentario Escolar ante eventuales solicitudes.

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 Bases y 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. El plazo para su presentación no podrá ser inferior a treinta días hábiles administrativos contados desde que se haya realizado la oferta correspondiente. Podrá constituirse en efectivo, o depositando en la tesorería municipal si así lo dispone el Municipio, fianza bancaria, o seguro de caución. El desistimiento de la oferta en cualquier etapa del proceso licitatorio, hará exigible la garantía. 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.

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: máximo de veinte (20) puntos.
- b) Acreditación de solvencia económico financiera: 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): diez (10) puntos.
- d) Mejoras sobre los valores nutricionales mínimos requeridos de acuerdo al "Marco Nutricional SAE 2022":
 - Entrega mínima del 50% de frutas y verduras agroecológicas: quince (15) puntos.
 - Entrega de otros alimentos agroecológicos en un porcentaje no menor al 10% (huevos, harinas, pastas, etc.): diez (10) puntos.
 - Entrega mínima del 50% de frutas y vegetales y/o productos de panadería de productores locales: cinco (5) puntos.
 - Que los productos de panificación (pan, galletitas, medialunas, budines, bizcochuelos, etc.) sean de panaderías locales y/o PUPAs (Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias) y se elaboren con ingredientes no industrializados, pudiendo dar cuenta de los mismos (harina, huevo, azúcar, aceite, miel, etc.): cinco (5) puntos.
 - Que los productos tengan el menor grado de procesamiento posible (por ejemplo: mermeladas, dulce de leche, copos de maíz, yogures, etc.) y entre sus ingredientes sean principalmente derivados de alimentos: cinco (5) puntos.
 - Que los productos destinados a escuelas sin cocina sean de elaboración propia en planta (no optar por la compra de productos empaquetados/precocidos industriales): dos y medio (2,5) puntos.
- e) Poseer la sede principal de las operaciones en el municipio en cuestión: veinte (20) puntos.

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.

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 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 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 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 18284) y encontrarse dentro del Marco Alimentario Nutricional SAE 2022; 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.

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 la orden que debe cumplirse por los adjudicatarios dentro de los tres 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 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.

ARTICULO 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.

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 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: Se aplicará una multa equivalente al valor de una jornada (entendiendo por ésta a la totalidad de cupos que el proveedor entrega en el distrito en el día en que ocurrió el incumplimiento) de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada, por cada infracción detectada. 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.

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: Se aplicará una multa equivalente al valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada, por cada infracción detectada. La aplicación de la multa no exime al proveedor de la obligatoriedad de reponer la mercadería faltante o en mal estado.
- c) Menor cantidad que la contratada: Se aplicará una multa equivalente al diez por ciento (10%) del valor de adjudicación correspondiente a los bienes no entregados.
- d) Por entrega de alimentos con falta de rotulación: Se aplicará una multa equivalente al diez por ciento (10 %) valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada.
- e) Por no solicitar autorización de reemplazos en las prestaciones: Se aplicará una multa equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada.
- f) Por sustitución parcial o total, sin autorización, de los elementos del módulo: Se aplicará una multa equivalente al treinta por ciento (30%), valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada.
- g) Por entregar el remito sin especificar el producto, marca y gramajes o unidades correspondientes: Se aplicará una multa equivalente al diez por ciento (10 %) valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada.
- h) Por falta de coincidencia del remito con el tipo de mercadería entregada: Se aplicará una multa equivalente al treinta por ciento (30%) valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada.
- i) Por entrega de mercadería inferior a la cantidad de los cupos asignados: Se aplicará una multa equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada.

- j) Por diferencia mayor al 5% entre el remito y la cantidad de mercadería entregada: Se aplicará una multa equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada.
- k) Por no entregar el remito en el día: Se aplicará una multa equivalente al diez por ciento (25%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada.
- 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 3 meses. La prórroga será notificada en un plazo no inferior a 30 días corridos previos al vencimiento contractual.

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

Frente a la quiebra, liquidación sin quiebra o concurso preventivo del contratista, sea que éste sea una sociedad o, en el caso de una UT, cualquiera de sus integrantes, el Municipio podrá

rescindir el contrato. En tal supuesto, la rescisión surtirá las consecuencias previstas en el presente capítulo para la rescisión por incumplimiento del contratista.

ARTÍCULO 47. RESCISIÓN POR INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATISTA

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

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

- i) Por infracción por parte del Contratista de las normas tributarias, previsionales y laborales.
- j) Por abandono del servicio o falta de entrega.
- k) Por reiterados incumplimientos de la entrega de prestaciones en debido tiempo y forma.

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

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

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



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

Hoja Adicional de Firmas
Pliego

Número:

Referencia: Pliego de Bases y Condiciones Generales para el Servicio Alimentario Escolar

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 17 pagina/s.

LICITACION PÚBLICA 15/23
 PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 4

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

Artículo 1.- OBJETO

Licitación Pública para la contratación del servicio de provisión de raciones de desayuno o merienda y almuerzo correspondiente al Servicio Alimentario Escolar (SAE) para los establecimientos educativos públicos de gestión estatal en el marco del acta acuerdo del Decreto Provincial N° 2077/2016.-

Las escuelas públicas de gestión estatal comprendidas en el presente pliego son las que surgen del **ANEXO I** que forma parte integrante del presente pliego.

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

La presente contratación abarca un total de raciones de:

- **Almuerzo raciones diarias: 4150**
- **Desayuno o merienda/simple raciones diarias: 6538**

Contemplando 40 (cuarenta) días hábiles escolares para los meses de Marzo y Abril, pudiendo cambiar de acuerdo al Nivel Educativo (J.I.; E.P; E.S; E.E.E; E.T) la cantidad de raciones diarias a entregar.

Dichas modificaciones serán notificadas al proveedor por la Oficina del S.A.E.

- **Comedor raciones totales por 40 días hábiles: 166.000**
- **Desayuno - merienda raciones totales por 40 días hábiles: 261.520**

Los valores unitarios vigentes son los fijados por el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad por la **Resolución N° NO-2022-04163158-GDEBA-DCPAAYSDGCYE** según el siguiente detalle:

- a) Comedor (**almuerzo**): \$ **141,75** (pesos ciento cuarenta y un con 75/100)
- b) Desayuno - **merienda**: \$**58.13** (pesos cincuenta y ocho con 13/100).

LICITACION PÚBLICA 15/23
PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 4

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

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

En los casos que el Municipio decida aportar fondos propios para incrementar el valor de 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.

Artículo 2.- La adjudicación de la presente licitación podrá ser a uno o más proveedores.

La zonificación se encuentra agregada como **ANEXO I** y forma parte integrante del presente pliego.

Artículo 3.- AUTORIDAD DE APLICACIÓN: La Secretaría de Desarrollo Comunitario, a través de la oficina administrativa del S.A.E., dependiente 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;
- 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;

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

LICITACION PÚBLICA 15/23
 PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 4

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

realizarse hasta las 48 hs. antes de la fecha de apertura, conforme artículo 4 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

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

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

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

Artículo 5.- COMUNICACIONES. Las comunicaciones que se realicen entre el Organismo licitante y los interesados, oferentes y adjudicatarios, podrán llevarse a cabo por cualquier medio de comunicación. Éstas y todas las notificaciones serán válidas cuando se efectúen en el domicilio precitado.

Artículo 6.- CONSTITUCIÓN DEL DOMICILIO. Conforme **Artículo 5 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 \$ 38.732.657,60 (pesos treinta y ocho millones setecientos treinta y dos mil seiscientos cincuenta y siete con 60/100).

24

LICITACION PÚBLICA 15/23
PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 4

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

Artículo 9.- ADQUISICIÓN DEL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES.

Conforme el artículo 10 del Pliego de Bases y Condiciones Generales, sólo se tendrán en cuenta las propuestas presentadas por las firmas proveedoras que hayan abonado, previo a la apertura del acto licitatorio, el arancel correspondiente al valor del presente pliego.

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

Debe adquirirse en la mencionada Jefatura de Compras, hasta 24 hs. antes del momento de la apertura.

El valor del presente Pliego se establece en la suma de pesos \$ 39.733,00.- (pesos treinta y nueve mil setecientos treinta y tres con 00/100).

Artículo 10.- FECHA, LUGAR Y HORA DE APERTURA. Las propuestas serán abiertas en la Jefatura de Compras de la Municipalidad de General Rodríguez, el día 06 de marzo del corriente año a las 10:30 horas

Artículo 11.- SOBRE LAS OFERTAS Y SU PRESENTACION. Las Propuestas se deberán presentar en un (1) sobre debidamente cerrado, conforme lo establecido en el artículo 15 del Pliego de Bases y Condiciones Generales, en la oficina de Compras en Municipalidad de General Rodríguez, sita en 2 de Abril N° 756 de la localidad de General Rodríguez, 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, previo a comunicación a los Oferentes.

25

LICITACION PÚBLICA 15/23
PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 4

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

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

CONTRATACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR (SAE) ZONA
4

LICITACIÓN N° 15/2023.

APERTURA: 06/03/2023

HORA: 10:30 hs

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 que se detalla a continuación:

- 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.

LICITACION PÚBLICA 15/23
PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 4

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

- 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) Recibo de adquisición del Pliego de Bases y Condiciones Generales, Particulares, Especificaciones Técnicas y sus Anexos en original o 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 legalizada 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 18 del PBCG**. -
- l) Constancia de inscripción en el Registro de Proveedores de la Municipalidad de General Rodríguez.
- m) Estatuto o Contrato Social según corresponda,
- n) Declaración Jurada aceptando la jurisdicción de los Tribunales en lo Contencioso Administrativo del Departamento Judicial de Mercedes, renunciando a cualquier otro fuero o jurisdicción, ante cualquier cuestión judicial que se suscite entre las partes con motivo de la presente licitación.

238432 24

LICITACION PÚBLICA 15/23
PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 4

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

- 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.- del titular, en caso de persona Física, Socios en el caso de S.R.L y miembros del Directorio en el caso de S.A.
- r) Vehículos propios y/o contratados: El oferente deberá contar con vehículos propios o contratados - los cuales deberán estar equipado con cámara frigorífica- para el transporte de comidas elaboradas y/o sustancias alimenticias, víveres frescos y secos, habilitados por todos los organismos técnicos pertinentes, en su área de competencia (municipalidad 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 por organismos técnicos competentes SENASA, RUTA, Revisación técnica, cédula verde, seguro, registro de conducir del conductor-
- 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. Domicilios de las plantas elaboradoras propias y/o contratadas.
- t) Declaración jurada de no mantener deuda con el estado Nacional, Provincial y/o Municipal.

Artículo 12.- RECHAZO Y/O DESESTIMACIÓN DE LA OFERTA – CONTENIDO SOBRE 2: La no presentación de la documentación requerida en el artículo 11 en

238432 28

LICITACION PÚBLICA 15/23
PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 4

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

todos los incisos, así como los vicios que presenten motivará el rechazo de la oferta en el Acto de Apertura.

En caso de no detectarse faltantes de documentación en el sobre Nro. 1, se procederá a la apertura del Sobre N° 2, que 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) El oferente podrá mejorar el menú sugerido y/o el marco nutricional mediante la adición de alimentos adicionales al menú ofertado. 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.

Serán desestimadas aquellas propuestas que difieran de los valores unitarios fijados en el artículo 1° del presente Pliego y el artículo 17 PBCG.

Artículo 13.- IMPUGNACIÓN DE OFERTAS Y/O DOCUMENTACIÓN. Se establece como condición de admisibilidad de las impugnaciones de ofertas y/o documentación, el cumplimiento de lo establecido en el **artículo 11 del presente**, presentada en los plazos establecidos en el **artículo 9 del presente Pliego**.

Artículo 14.- PLAZO PARA IMPUGNAR. El plazo de vista de las presentaciones será de (2) días hábiles.

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

3847 29

LICITACION PÚBLICA 15/23
PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 4

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

finalización de las vistas. La autoridad competente resolverá las impugnaciones, previo a la adjudicación.

Artículo 15.- PRESENTACIÓN DE LAS IMPUGNACIONES. Se establece como condición de admisibilidad de las impugnaciones a las ofertas por parte de los oferentes, el depósito del diez por ciento (10%) 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 13 del presente, adjuntando a la misma, el original de la boleta de depósito antes mencionada; caso contrario no será considerada como impugnación.

Artículo 16.- 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 17. ACTO DE APERTURA. Además de lo dispuesto en el artículo 20 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

LICITACION PÚBLICA 15/23
PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 4

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

apertura de los sobres indicados como "DOCUMENTACIÓN" (sobre N° 1), rechazándose aquellas ofertas que no se ajusten a lo requerido en el **artículo 11 del presente pliego**.

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

Artículo 18.- COMISIÓN EVALUADORA. A los fines de evaluar las propuestas de los Oferentes se conformará una Comisión Evaluadora, integrada por representantes de la Secretaría de Economía, Secretaría de Salud Pública Desarrollo Social y Jefatura de Compras.

Artículo 19.- ADJUDICACIÓN. La adjudicación recaerá sobre la propuesta que habiéndose ajustado a los valores unitarios indicados en el **artículo 17 PBCG** y **artículo 1° del presente Pliego**, en concordancia con lo establecido en el **artículo 24 PBCG**, obtenga mayor puntaje técnico, para lo cual se considerará:

a) 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

b) 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

c) Provisión de alimentos adicionales a los incluidos en el pliego:

LICITACION PÚBLICA 15/23
 PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 4

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

- 1 a 3 alimentos adicionales —————> 10 puntos
 - 3 a 5 alimentos adicionales —————> 15 puntos
 - 5 a más alimentos adicionales —————> 25 puntos
- d) Proveedor con domicilio en el distrito de General Rodríguez —————>
 5 puntos
- e) Mejoras sobre los valores nutricionales mínimos requeridos de acuerdo al documento adjunto " Marco Nutricional SAE 2021 - Lineamientos generales para la prestación de los servicios del SAE ":
- Mejora en el aporte de hierro en el menú
 - Mejora en el aporte de calcio en el menú
 - Mejora en el aporte de vitamina C en el menú
 - Mejora en el aporte de vitamina A en el menú
 - Mejora en la disminución del tenor graso en sólidos del DMC
 - Mejora en el contenido de cereales integrales en los menús de almuerzo y/o en panes y galletitas en DMC
- Mejora en 1 ítem: 5 puntos
 - Mejora entre 2 y 3 ítems: 10 puntos
 - Mejora entre 5 y 4 ítems: 20 puntos
 - Mejora en los 6 ítems: 30 puntos

Artículo 20.- LUGARES DE ENTREGA. Además de lo previsto en los **artículos 30, 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 **ANEXO I** que integra el presente pliego, 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 plantas productoras/elaboradoras y hasta cada uno de los lugares de descarga

3842

32

LICITACION PÚBLICA 15/23
PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 4

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

Las entregas deberán efectuarse de acuerdo a los días y cantidades informadas por la Secretaría de Salud Pública y de Desarrollo, 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 Salud Pública y de Desarrollo.

Artículo 21.- FORMA Y PLAZO DE ENTREGA. Se realizará la entrega de mercadería seca a granel de manera semanal y mercadería fresca de la siguiente manera: **vegetales y frutas:** dos entregas semanales que se coordinarán días con la oficina del SAE municipal; **carnes:** dos entregas semanales que se coordinarán días con la oficina del SAE municipal; **productos de panadería:** entrega diaria (con una tolerancia de entrega hasta 30 minutos antes del servicio – Desayuno: hasta 8 hs., Almuerzo: hasta 11 hs. con excepciones climáticas y eventualidades personales que se resolverán en el momento), de acuerdo a los menús preestablecidos que surgen del **ANEXO II y ANEXO III** del presente pliego de licitación (que se ajustan al **ANEXO I del Pliego de Bases y Condiciones Generales** y que constituye el “Marco nutricional SAE 2021”) a los efectos de completar las raciones, con una anticipación de 24 horas, a excepción de la mercadería correspondiente a los días lunes que se entregará el día viernes.

Toda la mercadería, antes de ingresar a los establecimientos, deberá realizar “Control Sanitario” en la Dirección de Bromatología – Oficina de Abasto, ubicada en Av. Ricardo Balbín 3734 y presentar documentación requerida.

Artículo 22.- MENÚS. Los menús a proveer se ajustarán estrictamente a las especificaciones técnicas establecidas en el **ANEXO II y ANEXO III** (que se ajustan al **ANEXO I del Pliego de Bases y Condiciones Generales** y que constituye el “Marco nutricional SAE 2021”), que forma parte integrante del presente pliego, en los que se detallan, las características, cantidades en gramaje para cada una de las preparaciones y las especificaciones de los víveres a utilizar en la preparación de éstos, conforme el área, nivel o modalidad educativa.

238.432 33

LICITACION PÚBLICA 15/23
PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 4

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

Artículo 23.- 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. Para el caso de comidas preparadas deben permanecer, como máximo treinta (30) minutos en contacto con el medio ambiente.
8. Los artículos envasados por el adjudicatario deberán ser entregados a los establecimientos educativos rotulados indicando mercadería, peso, fecha de envasado y fecha de vencimiento.
9. Todos los productos que se entreguen en los Establecimientos Escolares deberán ser mantenidos en recipientes adecuados provistos de cubierta o protegidos por papel apto para usos alimentarios autorizado por el Código Alimentario Argentino. -

Artículo 24.- PRODUCTOS NO PREVISTOS. Todo producto no previsto en el presente pliego deberá ser autorizado expresamente por la Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires.

Artículo 25.- CANTIDADES ESTIMADAS DE SERVICIOS. Las cantidades de servicios que se deberán proveer se encuentran discriminados en el **ANEXO II** que integra el presente pliego. 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 I del Pliego de Bases y Condiciones Generales.**

Código: 238432 34

LICITACION PÚBLICA 15/23
PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 4

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

Artículo 26.- DÍAS DE PRESTACIÓN. El servicio deberá prestarse todos los días hábiles escolares. -

Los días en que se declaren paros nacionales (y/o de transporte) o se realicen jornadas de reflexión y capacitación se podrá brindar a elección de la Dirección de cada Establecimiento el servicio habitual. En estos casos el servicio de comedor deberá ser reemplazado por vianda fría al mismo costo de la ración de un día habitual. La Secretaría de Salud Pública y Desarrollo Social de la Municipalidad de General Rodríguez notificará a la concesionaria con veinticuatro (24) horas de anticipación el tipo de servicio y la cantidad de raciones solicitadas.

Asimismo, en caso de inconvenientes técnicos y/o edilicios en el sector cocina, que imposibiliten la elaboración de las comidas, el servicio de comedor deberá ser reemplazado por vianda al mismo costo de la ración de un día habitual.

Artículo 27.- 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.

El adjudicatario deberá proceder a entregar la mercadería, conforme se indica a continuación:

- **Establecimientos educativos que cuentan con servicio Comedor (CS) y Desayuno - Merienda (DM):** la mercadería deberá ser entregada según indica Artículo 21 del presente pliego.
- **Establecimientos educativos que cuentan únicamente con servicio de Desayuno - Merienda Completa (DM):** la mercadería deberá ser entregada según indica Artículo 21 del presente pliego.

Artículo 28.- SOBRE LOS RECURSOS AFECTADOS. DEPOSITOS Y PLANTAS ELABORADORAS. El oferente al que se le haya adjudicado el **MENÚ COMPLETO PARA CONTINGENCIA** deberá contar y acreditar que dispone de

238432 35

LICITACION PÚBLICA 15/23
PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 4

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

Planta de Elaboración de alimentos propia, y que la misma se encuentra en plena disponibilidad de uso a los fines del presente servicio durante todo el periodo de vigencia de la presente contratación, así como cámaras separadas para carnes, lácteos, frutas y verduras y pollos, asimismo detallar de forma precisa, acompañando plano, el equipamiento con el que cuenta la Planta. El mismo deberá estar habilitado a tales efectos por todos los organismos técnicos pertinentes, en su área de competencia de acuerdo a normativa vigente.

Artículo 29.- VEHICULOS Y CONTENEDORES TERMICOS. El oferente deberá contar con la cantidad requerida por la Secretaría de Desarrollo Social de la Municipalidad de General Rodríguez de vehículos propios o contratados en relación a la cantidad de establecimientos, los cuales deberán estar equipado con cámara frigorífica- para el transporte de comidas elaboradas y/o sustancias alimenticias, víveres frescos y secos, habilitados por todos los organismos técnicos pertinentes, en su área de competencia.

Los contenedores térmicos que se utilicen para la prestación de los servicios adjudicados podrán ser de propiedad del adjudicatario o por él contratados.

- a) Requisitos para los vehículos: ART 154 bis CAA y legislación complementaria.
- b) Habilitación Municipal y SENASA, exhibido el N° de Inscripción en el exterior.
- c) Construido de material sanitario, ventilada o refrigerada.
- d) La unidad de transporte - UTA – debe estar separada de la cabina del chofer.
- e) La UTA deberá estar en buenas condiciones de higiene.
- f) El transportista deberá poseer uniforme adecuado, libreta sanitaria y curso de capacitación de Buenas Practicas de manufacturas (BPM). Deberá poseer la documentación del producto que transporta.
- g) Se deberá contar con la cantidad de vehículos necesarios para poder mantener correctamente la cadena de frío y/o calor de los alimentos y/o

238432 36

LICITACION PÚBLICA 15/23
PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 4

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES
preparaciones que distribuyen.

Artículo 30. PERSONAL. REQUISITOS. El personal dependiente del adjudicatario deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Mayor de dieciocho (18) años de edad
- b) Contar con libreta sanitaria habilitante y actualizada.
- c) Ser competente en su cometido-A tales fines la empresa deberá garantizar la capacitación del personal.

A los efectos de la adjudicación, se tendrá en cuenta aquellos proveedores que cuenten con el servicio de un REPRESENTANTE TECNICO. Se entenderá como representante técnico al profesional licenciado en nutrición con título habilitante. Deberá contar como mínimo de un representante técnico cada 3000 unidades de servicios o raciones diarias adjudicadas, de ser adjudicatario de menos de 3000 unidades de servicio o raciones deberá contar con un representante técnico, el cual deberá cumplir como mínimo entre 8 y 10 horas semanales de jornada laboral en la planta. A los representantes les será requerida su presencia cada vez que la Secretaría de Salud Pública y Desarrollo Social de la Municipalidad de General Rodríguez lo requiera o cualquier otro ente idóneo contralor de la prestación lo entienda conveniente.

Artículo 30.1). VESTIMENTA Y ACCESORIOS. Deberá proveer a su personal de todas las prendas de vestir y accesorios que sean necesarios para la función que desempeñen.

- a) El personal deberá tener el pelo corto o recogido cubriendo íntegramente su cabeza con gorro o cofia, usar barbijo y guantes descartables. –
- b) En los Establecimientos Educativos, los Directivos, supervisaran que el personal dependiente del proveedor, se presente a prestar el servicio con su vestimenta completa y en perfectas condiciones de presentación e higiene.

38432 37

LICITACION PÚBLICA 15/23
PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 4

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

Artículo 30.2). COMPORTAMIENTO. El comportamiento del personal deberá ser en todo momento correcto y eficiente, pudiendo las autoridades del Municipio de General Rodríguez, emplazar a la empresa para la separación perentoria de aquél que así no lo hiciera.

Artículo 30.3). 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 Salud Pública y Desarrollo Social de la Municipalidad de General Rodríguez.

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

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

Artículo 30.4). HIGIENE Y LIMPIEZA. El adjudicatario deberá mantener en perfectas condiciones de higiene:

- a) Las plantas elaboradoras y depósitos que utilice, con sus instalaciones y equipos. Cumpliendo con la normativa vigente de Seguridad de Higiene.
- b) Los vehículos con los que transporte las mercaderías.
- c) Los contenedores térmicos que se utilicen para prestar los servicios.

LICITACION PÚBLICA 15/23
PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 4

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

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 30.5). PERSONAL AFECTADO A TRABAJOS DE LIMPIEZA. El personal que se afecte para la realización de estos trabajos en sus plantas elaboradoras y/o depósitos, deberá en cumplir con lo prescripto en el Código Alimentario Argentino (Artículo 138 Punto 11 "in-fine") que dice: "...el personal que sirve al público o manipula alimentos no podrá ser utilizado para la higienización del local, inodoros, retretes, pisos, muebles, escupideras, etc., tarea que deberá encomendarse exclusivamente a los peones de limpieza". –

Artículo 30.6) DESINFECCION, DESINSECTACION Y DESRATIZACION. El adjudicatario deberá efectuar, toda vez que sea necesario y como mínimo con una frecuencia trimestral, la desinfección, desinsectación y desratización de las instalaciones afectadas a la prestación del servicio adjudicado: sectores de cocina, depósitos de víveres, vestuarios, etc. A tal efecto deberá contar con las empresas que están habilitadas y en un todo de acuerdo con las normas vigentes.

Artículo 31.- HABILITACIÓN DE UN "LIBRO DE ÓRDENES". A los efectos de asentar las comunicaciones u observaciones vinculadas a la prestación de la provisión de mercadería en el establecimiento educativo, el adjudicatario proveerá a la Secretaría de Salud Pública y Desarrollo Social de la Municipalidad de General Rodríguez, con una antelación no menor de veinticuatro (24) horas a la fijada para el comienzo de la prestación, de un (1) libro de Actas con hojas numeradas.

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

38432 39

LICITACION PÚBLICA 15/23
PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 4

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

El Libro será repuesto por el adjudicatario cada vez que sea necesario, hasta la finalización de la prestación.

Todas las observaciones asentadas revestirán carácter de notificación fehaciente para el adjudicatario, obligándose éste a subsanar de inmediato las situaciones denunciadas, sin perjuicio de la aplicación de las penalidades que pudieren corresponder.

Artículo 32.- DESIGNACIÓN DE REPRESENTANTES. La firma adjudicataria designará y asentará fehacientemente en el Libro de Órdenes, previo a dar comienzo a la prestación, personas con las siguientes facultades:

- a) Representante responsable: Deberá designar un representante responsable, que permanecerá en el edificio durante la entrega de la mercadería.
- b) Estará con facultades de decisión, a los efectos de coordinar y asegurar el cumplimiento de la entrega de la mercadería, como así también tomar conocimiento de las novedades que imponga la Secretaría de Salud Pública y Desarrollo Social de la Municipalidad de General Rodríguez.

Artículo 33.- PEDIDOS. MODIFICACIONES. El adjudicatario aceptará las modificaciones que en cuanto a mayor o menor número de alumnos le determinen las autoridades de la oficina del SAE correspondiente a la Secretaría de Salud Pública y Desarrollo Social de la Municipalidad de General Rodríguez, dentro de las cantidades máximas autorizadas, hasta veinticuatro (24) horas antes del día en que deba hacerse efectiva la entrega de la mercadería. Las modificaciones se producirán conforme a la asistencia media que informa el DOCENTE DIRECTIVO DE CADA ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO.

Artículo 34.- ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS NO PREVISTOS. Se incorporarán al Servicio Alimentario Escolar, únicamente con la autorización del MINISTERIO DE DESARROLLO DE LA COMUNIDAD, en las modalidades que se asignen.

LICITACION PÚBLICA 15/23
PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 4

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

La Secretaría de Salud Pública y Desarrollo Social de la Municipalidad de General Rodríguez notificara en forma fehaciente a los Directivos del Establecimiento Educativo que fue incorporado al Sistema Alimentario Escolar.

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

Artículo 35.- CONTROL DE GRAMAJES. Provisión de balanza para control de mercadería. A los efectos de la debida comprobación del gramaje de los alimentos, el proveedor dispondrá para la entrega de la mercadería en cada vehículo una balanza portátil la que deberá encontrarse en todo momento en perfecto estado de funcionamiento y exactamente calibrada, verificada y habilitada. El adjudicatario deberá poner dicha balanza a disposición de las autoridades de contralor cada vez que éstas lo dispongan.

Artículo 36.- 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 la mercadería, hará firmar diariamente al personal Directivo a cargo de cada Establecimiento Educativo o a quien éste designe, un remito, que indicará claramente la cantidad y tipo de mercadería entregada. El cual será documentación válida una vez que este conformado por el Directivo y la Secretaria de Salud Pública y Desarrollo Social.

ANEXO 1: ESPECIFICACIONES ALIMENTOS SAE 2022

Los alimentos frescos envasados como lácteos deberán tener un vencimiento mínimo de 7 días desde el momento de la entrega. Los alimentos secos como leche en polvo, conservas, aceite, azúcar, galletitas, dulce de leche, mermelada, fideos, harinas, legumbres, arroz, polenta, avena, etc., deberán tener un mínimo de 3 meses de vencimiento al momento de la entrega. Para la adjudicación de los diferentes alimentos se deberá solicitar, de acuerdo al pliego, las certificaciones vigentes requeridas como: RNE, RNPA, SENASA, PUPA, etc. de cada producto según corresponda. Los envases o formas de presentación son sugerencias podrán adecuarse siempre que estén en consonancia con la operatividad y que garanticen las condiciones de higiene y conservación adecuadas del alimento.

Arvejas secas partidas verdes: Presentación en envases de polietileno con termosellado, que permita visualizar el contenido. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 877, 878, 879 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Envasados en envases íntegros y limpios. Granos sin signos de deshidratación-envejecimiento. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Las arvejas 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: contenido de 400/500 grs.

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

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

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

Arroz pulido o arroz blanco, tipo largo fino o mediano 00000: Presentación en bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643, 648, 649, 650 y 651. No es excluyente la variedad parboil detallada en el art 652. Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. No deberá contener impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos. Presentación: en envase según corresponda de 500 a 5000 grs.

<p>Aceite comestible de girasol: Deberá presentar aspecto límpido, sabor y olor agradable y característico; libre de sustancias extrañas. Debe declararse si tiene adición de antioxidantes y sinergistas permitidos en C.A.A Art. 523 bis. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 520, 521 punto 1, 523, 524, 525, y 528. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: en envase según corresponda PET x 900cc /1500cc/5000cc.</p>
<p>Alimento a base de azúcar y cacao: En envase de 400 a 500 grs., con termosellado de 1 cm como mínimo y sin presentar perforaciones. Deberá ser polvo uniforme sin grumos, olor agradable no rancio. No contendrá sustancias macro o microscópicamente visibles como cristales de azúcar. En ningún caso las bolsas o externos continentes del producto individual deberá mostrar signos de rotura, manchas, contaminación con hongos, así como rastros de insectos o roedores. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1144; 1144 bis; 1383 y detallar información de rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. La/s marca/s y Nro. de certificado del producto alimenticio deberán estar registradas/ 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.</p>
<p>Caballa, jurel o lomitos de Atún en conserva al natural/aceite: Caballa/Jurel En envase entre 350 grs. y 380 grs. peso neto total y atún en envase de 170 grs peso neto total y 120 grs peso neto escurreido, Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 270-451-453-454-478-479-481-489,y detallar información de rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. En conserva, presentación lata conteniendo entre 330 grs. y 380 grs. de peso neto escurreido de 230 a 280 grs. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas. Con olor, color, sabor característico del producto.</p>
<p>Carne roja fresca de vaca o cerdo deshuesada y envasada al vacío: conforme a la legislación vigente, en especial al capítulo VI Alimentos carneos y afines, especialmente el Artículo 247 y 248 y decreto 4238/68 SENASA especialmente Cap. XXVI- La carne será limpia, exenta de piel, sana, sin hematomas, de color, olor característicos, textura firme y tersa. Temperatura de conservación: -1°C a 5°C . Se deberá definir el corte que se desee (ejemplo: cuadrada, paleta, roast beef, etc.) y de ser necesario los atributos de cada pieza/corte. Transporte: piezas/cortes contenidos en envases aptos limpios, preferentemente en bolsas cristal de primer uso apta para alimentos o envasadas al vacío.</p>
<p>Copos de cereales sin azúcar: Presentación en envase polietileno herméticamente cerrado, envasado en origen (excluye su fraccionamiento). Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 643 y 645.RESOLUCIÓN GMC N° 09/07. Artículo 656 - (Res. 101, 22.02.93) Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación: según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida.</p>
<p>Dulce de Leche sin otra denominación: Presentación: en envase de cartón cilíndrico con revestimiento sanitario en su interior, en sachet tipo flex pack (laminado de polipropileno/PE), en pote de plástico de polietileno, polipropileno (PP) apto en contacto con alimentos con cubierta aluminizada superior herméticamente termosellada al borde de recipiente y tapa plástica (PP) de cierre. Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 592 RESOLUCIÓN GMC N° 137/96 Deberá presentar las siguientes características consistencia: cremosa o pastosa, sin cristales perceptibles sensorialmente. Color: castaño acaramelado, proveniente de la reacción de Maillard. Sabor y olor: dulce característico, sin olores ni sabores extraños. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida.</p>

<p>Fideos secos tipo "guiseros": 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, biorientado 20/20, herméticamente cerrado termosellado con pestaña ancha, de por lo menos UN (1) cm. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 706, 707, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se aceptarán en sus posibles tres variedades tipo guiseros codo/ celentano; hélice/trabuzón; 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.</p>
<p>Fideos secos largos tipo tallarines, spaghetti: elaborados a base de sémola y harina de trigo, que cumpla con exigencias de la ley 25630 sin la adición de 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, biorientado 20/20, herméticamente cerrado termosellado con pestaña ancha, de por lo menos UN (1) cm. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 706, 707, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se aceptarán en sus posibles dos variedades tipo tallarines o spaghetti. Libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos. En adecuado estado de conservación, no alterados, averiados ni fermentados. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Presentación: paquetes de 500 grs.</p>
<p>Fruita fresca: sanas, que no presenta enfermedades de origen biológico, fisiológico o lesión de cualquier origen que afecte su apariencia y/o conservación, limpias, en condiciones de madurez apropiada, bien desarrolladas y formadas, secas, sin manchas, golpes ni machucones y bien coloreadas de acuerdo a la variedad, de tamaño uniforme. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados. De calidad "comercial" o de mejor calidad. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 887 - (Resolución Conjunta RESFC-2019-5-APN-SRYGS#MSYDS N°5/2019), Artículo 887 bis, 887 iris, 887 penta - (Resolución Conjunta SPReL N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013) Art 888, (890, 891, 892 para fruta cítrica) 893 Peso aprox por unidad: 150gr (variación permitida hasta el 10% de su peso).</p>
<p>Galletitas variedad tipo crackers con o sin salvado: Presentación en envase polietileno herméticamente cerrado, en perfecto estado de conservación, en packaging tubular compacto (requisito excluyente), de sabor y aspecto característico sin partículas extrañas y elaboradas con harina de trigo enriquecida acorde a la ley 25.630. -Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 760 y exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tenor graso máximo 15%. Presentación: paquetes con gramaje según disponibilidad de mercado.</p>
<p>Galletitas variedad tipo dulces simples: (quedan excluidas las rellenas y las recubiertas total o parcialmente con sustancias o adornos cuyos constituyentes se encuentren permitidos) con o sin salvado/avena. Presentación en envase polietileno herméticamente cerrado, envasado en origen (excluye su fraccionamiento), en perfecto estado de conservación, de sabor, aroma y aspecto característico según variedad, sin partículas extrañas ni agregado de confites y elaboradas con harina de trigo que cumpla la ley 25.630. -Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 760 y exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tenor graso máximo 14%. Presentación: paquetes según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida.</p>
<p>Harina de trigo, tipo 000: Deberá cumplir exigencias de la Ley 25.630 (enriquecida). Presentación en paquete de papel herméticamente cerrado y sin perforaciones. Libre de impurezas, cuerpos extraños o parásitos. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643; 661; 661 bis y rótulo acorde a C.A.A Cap.V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: en paquetes x 1 kg</p>

Hortalizas: 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.

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

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

Leche entera/parcialmente descremada homogeneizada y ultrapasteurizada - fluida (refrigerada): (no se aceptaran leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia) Fortificada con vitamina A y D. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 559 tris. y el REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE. De aspecto líquido color blanco, sabor y olor característico sin sabores ni olores extraños. Los envases estarán limpios y serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Deberá indicarse en el rótulo según corresponda "Leche parcialmente descremada/semidescremada"/"Leche entera" y el porcentaje de materia grasa correspondiente. Presentación en envases x 1 litro.

Leche parcialmente descremada/entera homogeneizada y pausterizada mediante sistema de Ultra Alta Temperatura -UAT- "fluida Larga Vida" (no se aceptaran leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia) Fortificada con vitamina A y D. Libre de Gluten sin TACC. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 560bis. y el REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHEUAT (UHT) De aspecto líquido color blanco, sabor y olor característico sin sabores ni olores extraños. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se rotulará "Leche UAT (UHT) entera", "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada o semidescremada", según 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 x1 litro

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

Mermelada de fruta sabor durazno, damasco, frutilla o ciruela: Presentación en envase plástico de tipo polipropileno (PP) apto en contacto con alimentos con cubierta aluminizada superior herméticamente termosellada al borde de recipiente y tapa plástica (PP) de cierre. En el rótulo deberán declararse los componentes del producto y el peso neto envasado. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 810 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. El primer ingrediente declarado deberá ser fruta/pulpa de fruta. Sabor y olor: característico, sin olores ni sabores extraños. Presentación: entre 420 y 500 grs.

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

Pan tipo figacita: Debe responder a las siguientes características: miga porosa, elástica, homogénea y poca corteza ligeramente dorada, de olor y sabor agradables Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 725 – (Resolución Conjunta RESFC-218-1APN- SRYGS#MSN N° 1/2018), 731, 746, 747 Presentación: de forma y tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa cristal de primer uso apta para alimentos.

Pan fresco integral: Debe responder a las siguientes características: de corteza blanda y color uniforme, miga porosa, elástica y homogénea, de olor y sabor agradables. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 725 – (Resolución Conjunta RESFC-218-1APN- SRYGS#MSN N° 1/2018) 735, 746, 747 Presentación: según variedad de tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa cristal de primer uso apta para alimentos.

Pollo entero enfriado eviscerado Grado A (primera calidad): conforme a la legislación vigente, en especial al capítulo VI Alimentos carneos y afines, especialmente el Artículo 256 - (Res. 314, 5.3.85) y decreto 4238/68 SENASA especialmente Cap.XXI y XXVI Deberá tener identificación SENASA del establecimiento. Fecha de vencimiento/aptitud, así mismo deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Deberá presentar color blanco, ligeramente amarillento o rosáceo. Consistencia firme y tersa, músculos netamente diferenciados. Olor a carne fresca. Ausente de descoloramiento y cuerpos extraños. Contenido en envases primarios individuales aptos limpios con la rotulación correspondiente. Visceras envasadas por separado. Temperatura de conservación 2°C a -2°C. Contenido en envases primarios individuales aptos limpios. No está permitido el uso de envases secundarios de madera/mimbre.

<p>Puré de Tomate/ Tomate triturado. Presentación en tetra brick, lata, doy pack . Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 926 ; 942 y 946 (puré de tomate); 948 (tomate triturado) y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tendrá el color, sabor y aroma propios del tomate maduro, sin olores ni sabores extraños. Presentación: entre 500 a 530 grs.</p>
<p>Queso Danbo/Tybo/Pategras Sandwich feteados: Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículos 605;610;611 conforme a la RESOLUCIÓN GMC N° 079/94 REGLAMENTO TÉCNICO GENERAL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESOS. Envases limpios, herméticamente cerrados o que cumplan con los dispuesto en el Artículo 612 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPYA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 630 bis - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPYA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 632 tris (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPYA N° 33/2006 y N° 563/2006) y 633- (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPYA N° 33/2006 y N° 563/2006). El producto deberá ajustarse al Capítulo V; Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Sabor, olor, color, consistencia característicos del producto. Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida.</p>
<p>Queso cuartirolo o tipo cremoso/ ricota: Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículos 605;610;611, 614 (ricota) conforme a la RESOLUCIÓN GMC N° 079/94 REGLAMENTO TÉCNICO GENERAL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESOS. Envases limpios, herméticamente cerrados o que cumplan con los dispuesto en el Artículo 612 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPYA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 620, 621 y 622. El producto deberá ajustarse al Capítulo V; Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Sabor, olor, color, consistencia característicos del producto. Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida.</p>
<p>Quesos de pasta Dura/ y quesos rallados Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículos 635, 636, 637, tipo Queso Parmesano, Reggiano o Reggianito o Sbrinz", Goya, Romano, Sardo. Quesos rallados Art.640 El producto deberá ajustarse al Capítulo V; Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Sabor, olor, color, consistencia característicos del producto. Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida. En el queso rallado deberán estar en envases sobres herméticamente sellados, en buen estado de conservación, siempre debe ser Queso Rallado como denominación de venta. No se aceptarán productos denominados <u>Rallado a base de queso rallado</u>, tipo aderezo deshidratado, con sémola, sólidos lácteos, almidones modificados, etc.</p>
<p>Te en bolsita/saquito: Saquitos herméticamente sellados sin pérdidas de contenido. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados, sin presencia de puntos negros, impurezas o materias extrañas. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 1181, 1182, 1185, 1186, 1189 Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación en bolsitas de 2 grs, contenidas en cajas de 25 a 400 unidades según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida.</p>
<p>Yerba mate en Bolsita/saquito: Saquitos herméticamente sellados sin pérdidas de contenido. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados, sin presencia de puntos negros, impurezas o materias extrañas. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1194 inc. 2 y 2.1., Art 1195 y Artículo 1197 - (Res 307, 29.11.90). Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V; Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación en bolsitas de 3grs, contenidas en cajas de 25 a 400 unidades según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida.</p>



**MUNICIPALIDAD DE
GENERAL RODRIGUEZ**

**REGISTRO DE DECRETOS
EJERCICIO 2023**

N° 0413

VISTO Y CONSIDERANDO:

Que se ha considerado la efectiva conveniencia para esta Administración Municipal de procederse a la contratación de Personal Temporario de carácter mensualizado, en cumplimiento de lo normado en la Ley Provincial N°: 14.656;

POR TANTO, el Intendente Municipal de General Rodríguez,

D E C R E T A

ARTICULO 1°: Contrátase como Personal Temporario al Sr. JOSE MARIO QUIROGA ----- (D.N.I. N°: 27.547.550 – CLASE 1.979), Legajo Interno N°: 4.944, a partir del día 14 Febrero de 2.023 hasta el día 31 de Diciembre de 2.023, dependiente de la Secretaría de Obras, Servicios Públicos y Vivienda.-----

ARTICULO 2°: La erogación que demande la prestación del Personal Temporario ----- nominado por el Artículo 1°, será imputada a la Partida: Jurisdicción 1110105000 – Estructura Programática 01.00.00 - 1.2.1.0, del Presupuesto de Gastos vigente.-----

ARTICULO 3°: Notifíquese a través de la Dirección de Recursos Humanos el ----- dictado del presente decreto y sus alcances.-----

ARTICULO 4°: Regístrese, comuníquese y archívese.-----

GENERAL RODRIGUEZ, Febrero 14 de 2023.-

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



MAURO S. GARCIA
Intendente Municipal
Municipalidad Gral. Rodríguez

DECRETO N°: 389 (TRESCIENTOS OCHENTA Y NUEVE)



REGISTRO DE DECRETOS
EJERCICIO 2023

N° 0414

MUNICIPALIDAD DE
GENERAL RODRIGUEZ

VISTO:

La actual situación institucional, la necesidad de proceder a una profunda readecuación de cargos y funcionarios con el propósito de lograr una mayor optimización en la prestación de servicios; y

CONSIDERANDO:

Que, a fin de cumplimentar de manera cabal y eficiente las funciones propias e inherentes de la administración municipal, resulta de suma necesidad encarar una profunda modificación de funcionarios;

Que el artículo 178° inc. 1) del Decreto Ley N° 6.769/58 "*Ley Orgánica de las Municipalidades*", expresa que el Intendente para el cumplimiento de sus atribuciones y deberes tendrá como auxiliares a los secretarios y empleados del Departamento Ejecutivo;

POR TANTO, el Intendente Municipal de General Rodríguez,

DECRETA

ARTICULO 1°: Dispónese, a partir del día 14 de Febrero de 2.023, el cese de la -----
----- Señora MARCELA ANDREA CALABRESE (D.N.I N°: 23.548.343
- Clase 1.974), Legajo Interno N° 4.473, en el cargo de Coordinadora de Atención al Vecino Barrio Bicentenario, Clase III, dependiente de la Secretaría de Obras, Servicios Públicos y Vivienda, para el que fuera designado mediante Decreto N°: 242/2.020.-----

ARTICULO 2°: Regístrese, comuníquese y archívese.-----

GENERAL RODRIGUEZ, Febrero 14 de 2.023.-

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



MAURO S. GARCIA
Intendente Municipal
Municipalidad Gral. Rodríguez

DECRETO N°: 390 (TRESCIENTOS NOVENTA)