



**REGISTRO DE DECRETOS  
EJERCICIO 2024**

**N° 1449**

**MUNICIPALIDAD DE  
GENERAL RODRIGUEZ**

**VISTO:**

El Expediente N° 4050-249.312/24, mediante el cual la Señora Secretaria de Educación, Deportes, Culturas y Juventudes, Doña Claudia GUERRA, ha iniciado las tramitaciones tendientes para el llamado a Licitación Pública para la Obra: "Construcción de Playón Deportivo, Patio, Vereda y Mástiles de la E.E.S. Nro. 10"; y

**CONSIDERANDO:**

Que se propicia la convocatoria a Licitación Pública para la Obra: "Construcción de Playón Deportivo, Patio, Vereda y Mástiles de la E.E.S. Nro. 10", por un valor de PESOS CIENTO TREINTA Y UN MILLONES DOSCIENTOS OCHENTA Y UN MIL NOVECIENTOS SESENTA Y UNO CON 58/100 (\$131.281.961,58.-), importe que posibilita el llamado a Licitación Pública, en los términos del Artículo 133° del Decreto Ley N° 6.769/58 "Ley Orgánica de las Municipalidades", conforme actualización de Resoluciones del Ministerio de Jefatura de Gabinete y Gobierno de la Provincia de Buenos Aires;

Que a fs. 64/93, del Expediente N° 4050-249.312/24, se encuentran agregados el Pliego de Bases y Condiciones Generales, Pliego de Bases y Condiciones Particulares;

Que a fs. 119 toma intervención la Señora Jefa de Compras (Interina), Doña Karina SUAREZ, y consigna el número 35 a la Licitación Pública, asimismo informa que la fecha de apertura de la misma se llevará a cabo el día 07 de Agosto de 2.024 a las 09:00 Horas;

Que a fs. 121 interviene el Señor Contador Municipal, e informa que las erogaciones por un total de PESOS CIENTO TREINTA Y UN MILLONES DOSCIENTOS OCHENTA Y UN MIL NOVECIENTOS SESENTA Y UNO CON 58/100 (\$131.281.961,58.-), para la que se deberá imputar de forma preventiva de acuerdo a la Solicitud de Gastos N° 1-1314 inserta a fs. 120 del precitado expediente;

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

**DECRETA**

**ARTICULO 1°:** Convócase a Licitación Pública N° 35/2.024, para la Obra: "Construcción de Playón Deportivo, Patio, Vereda y Mástiles de la E.E.S. Nro. 10"; de acuerdo con los Pliegos de Bases y Condiciones Generales y Particulares obrantes a fs. 64/93, del Expediente N° 4050-249.312/24; por un presupuesto oficial de PESOS CIENTO TREINTA Y UN MILLONES DOSCIENTOS OCHENTA Y UN MIL NOVECIENTOS SESENTA Y UNO CON 58/100 (\$131.281.961,58.-).

**ARTICULO 2°:** Apruébase el Pliego de Bases y Condiciones Generales, Bases y Condiciones Particulares, obrantes a fs. 64/93 del Expediente N° 4050-249.312/2.024, y fijase el valor del mismo en la suma de PESOS CIENTO TREINTA Y DOS MIL DOSCIENTOS OCHENTA Y DOS CON 00/100 (\$132.282,00.-), el que podrá ser adquirido de la Oficina de Compras hasta las 13 horas del día 05 de Agosto de 2.024, previo pago del importe correspondiente en la Tesorería Municipal.

**ARTICULO 3°:** La apertura de las ofertas se realizará el día 07 de Agosto de 2.024, a las 09:00 horas, en la Oficina de Compras de la Municipalidad de General Rodríguez. Si por cualquier causa la fecha fijada fuese declarada No Laborable, el acto se llevará a cabo el siguiente día hábil a la misma hora.

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

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

GENERAL RODRÍGUEZ, Julio 17 de 2.024.-

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



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

**DECRETO N°: 1.341 (MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y UNO)**

## LICITACIÓN PÚBLICA N.º 35 / 24

### “CONSTRUCCIÓN DE PLAYÓN DEPORTIVO, PATIO, VEREDA Y MÁSTILES DE LA E.E.S. N° 10”

#### PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

#### Condiciones Generales.

##### Artículo 1º: LICITANTE

La Municipalidad de General Rodríguez, por intermedio de su Departamento Ejecutivo, llama a esta Licitación Pública.

##### Artículo 2º: AUTORIDAD DE APLICACIÓN

La Secretaría de Obras, de la Municipalidad de General Rodríguez, con sede en 2 de Abril e Intendente Garrahan, de la localidad de General Rodríguez, serán la Autoridad de Aplicación de esta Licitación.

##### Artículo 3º: NORMAS APLICABLES

Esta Licitación Pública se regirá, en el orden de prelación que a continuación se enumera, por: a) El presente Pliego de Bases y Condiciones; b) La Ley Orgánica Municipal; c) El Reglamento de Contabilidad y Disposiciones de Administración para las Municipalidades de la Provincia de Buenos Aires; d) El Reglamento de Contrataciones de la Municipalidad de General Rodríguez; e) La Ley de Contabilidad N° 7164; f) La Ordenanza General N° 267; g) La Ley N° 6021 de Obras Públicas de la Provincia de Buenos Aires en forma supletoria y la cual resulte más conveniente a los intereses Municipales.-

##### Artículo 4º: OBJETO DE LA LICITACION

Esta licitación tiene por objeto la provisión de proyecto ejecutivo, materiales y/o mano de obra y/o todo otro bien o servicio necesario para la ejecución de las obras para la Obra de “CONSTRUCCIÓN DE PLAYÓN DEPORTIVO, PATIO, VEREDA Y MÁSTILES DE LA E.E.S. N° 10” dentro del Partido de General Rodríguez, de acuerdo a lo detallado en la Memoria Descriptiva, Especificaciones Técnicas y Documentación Gráfica que forman parte del presente Pliego.

##### Artículo 5º: VALOR DEL PLIEGO

Fijase el valor del pliego en la suma de PESOS: CIENTO TREINTA Y DOS MIL DOSCIENTOS OCHENTA Y DOS CON 00/100 (\$132.282,00). El Pliego podrá ser adquirido en la Oficina de Compras, **hasta las 13 horas del día 05 de agosto de 2024**. Se establece asimismo que quien lo adquiera deberá identificarse e indicar en su caso por quién actúa, y constituir domicilio especial en los términos previstos en el art. 7º.

##### Artículo 6º: FINANCIACIÓN DE LA OBRA



La obra que se licita, se abonará a través de los pagos de los certificados por la Tesorería Municipal con financiamiento de la provincia de Buenos Aires. -

#### **Artículo 7º: DOMICILIO**

Al adquirir el pliego, los interesados deberán constituir un domicilio especial dentro del radio del Partido de General Rodríguez y denunciar su domicilio real o sede social. Dichos domicilios se considerarán subsistentes mientras no se designen otros en su reemplazo. La comunicación de cambio de domicilio deberá hacerse en forma fehaciente y solo surtirá efecto luego del tercer día hábil subsiguiente a su recepción, salvo que se efectuará mediante presentación en el expediente licitatorio, en cuyo caso el nuevo domicilio regirá a partir del primer día hábil siguiente.

#### **Artículo 8º: NOTIFICACIONES**

Las notificaciones se efectuarán en alguna de las siguientes formas: a) Personalmente, en el expediente licitatorio; b) Por cédula, que se diligenciará en el domicilio constituido; c) Por telegrama colacionado; d) Por carta documento. En el primer supuesto, se entregará al interesado, bajo constancia, copia del acto objeto de la notificación, mientras que en los restantes se acompañará dicha copia o, en su defecto, se transcribirá el acto objeto de la notificación. No obstante, el adquirente deberá constatar personalmente en la Secretaría de Obras, Servicios Públicos y Viviendas de la Municipalidad, si han sido notificados debidamente de la totalidad de las circulares y aclaratorias; la no concurrencia se entenderá por conocimiento y aceptación de las mismas.

#### **Artículo 9º: CONSULTAS**

Solamente los adquirentes de este Pliego podrán efectuar consultas o pedir aclaraciones por escrito sobre el mismo, a cuyo fin deberán dirigirse a la Secretaría de Obras de la Municipalidad, hasta CINCO (5) días hábiles antes del fijado para el Acto de Apertura de ofertas. Las respuestas se notificarán a todos los adquirentes del Pliego. Las circulares, ya sea en respuesta a consultas o aclaraciones de oficio por parte de la Municipalidad, formarán parte del Pliego y deberán incluirse en el Sobre N° 1 debidamente foliadas y firmadas.

Los adquirentes deberán señalar durante el período de consulta, cualquier error u omisión o discrepancias en cantidades, conceptos o anotaciones en general, contenida en la documentación. No formulándose observaciones, se establece que la solución de esos errores que surjan en la documentación, queda a exclusivo criterio de la Municipalidad, quien resolverá de acuerdo al espíritu con que el servicio fue proyectado, y el adquirente no tendrá derecho a reclamación alguna por esos conceptos.

#### **Artículo 10º: CERTIFICACIONES, TRADUCCIONES, LEGALIZACIONES**

Toda vez que este pliego requiera certificación de firmas, ésta será hecha por notario o autoridad judicial, con exclusión de toda otra, salvo indicación en contrario en este pliego, como ser Colegios o Consejos Profesionales. Si la documentación exigida en la presentación de la oferta estuviera redactada en idioma distinto al español, deberá acompañarse su traducción, efectuada por traductor público matriculado, quedando exceptuados de este requisito los catálogos, folletos ilustrativos y especificaciones técnicas. Los documentos que se acompañen podrán presentarse en sus originales o en copia certificada por notario o autoridad judicial, en testimonio expedido por autoridad competente.

#### **Artículo 11º: JURISDICCION**

Las cuestiones que se susciten con motivo de esta Licitación se ventilarán por ante el fuero en lo Contencioso Administrativo de la Provincia de Buenos Aires.



### **Artículo 12°: OFERENTES**

- 12.1 Podrán participar en esta licitación personas físicas o jurídicas, domiciliadas en el país o en el exterior, con plena capacidad jurídica al efecto.
- 12.2 Si una presentación fuera efectuada por dos o más personas jurídicas, éstas deberán unificar personería designando un representante común. Los cooferentes quedarán obligados solidariamente, y así lo consignarán expresamente en su presentación y/o en el poder que otorguen al representante común. Cada una de las empresas deberá cumplir los requisitos de antecedentes e inscripciones exigidos.
- 12.3 Si una presentación fuera efectuada por una Unión Transitoria de Empresas, se deberá acompañar el proyecto de contrato constitutivo y el compromiso irrevocable de sus miembros de constituir en forma definitiva la U.T.E., en caso de resultar está adjudicataria. Se acompañará también copia certificada de la decisión en tal sentido de los respectivos órganos societarios. Cada una de las empresas deberá cumplir los requisitos de antecedentes e inscripciones exigidos.
- 12.4 La empresa oferente deberá acreditar antecedentes de obras similares ejecutadas con organismos públicos o privados en los últimos cuatro años. Dicho extremo deberá ser acreditado en forma fehaciente con documentación respaldatoria.
- 12.5 Las sociedades deberán acreditar las inscripciones en la AFIP DGI, en el impuesto a las ganancias, IVA, inscripción como empleadores e Ing. Brutos Pcia. de Buenos Aires.
- 12.6 No podrán ser oferentes: a) Quienes estén inhabilitados por condena judicial; b) Los quebrados, mientras estén rehabilitados; c) Quienes estén suspendidos o dados de baja en el Registro de Proveedores de la Municipalidad o en idénticos Registros de la Nación o de la Provincia de Buenos Aires; d) Aquellos a quienes la Municipalidad les hubiera resuelto contrato por culpa de ellos, aunque dicha resolución no estuviera firme; e) Las personas jurídicas cuyo plazo de vigencia no supere (2) dos años a contar de la fecha de finalización del contrato, con sus respectivas prórrogas si las hubiere, objeto del presente llamado a Licitación.

### **Artículo 13°: FORMALIDADES DE LA OFERTA**

- 13.1 La oferta se hará en idioma español, en forma mecanografiada, impresa o equivalente, salvándose toda raspadura, enmienda o interlineado. Será suscripta por el oferente, representante legal o apoderado, con identificación del firmante, quien rubricará cada una de las hojas que compongan la oferta. Los importes se expresarán en pesos de curso legal en la República Argentina, salvo que el pliego disponga expresamente que pueda hacerse en moneda extranjera, en cuyo caso se complementará este importe con el dato de su conversión a moneda de curso legal, indicando tipo de cambio utilizado, fecha de referencia de dicho cambio y fuente.
- 13.2 La PROPUESTA se hará en original y duplicado (identificados como tales) y se deberá presentar en DOS (2) sobres (cajas o paquetes) que se denominarán SOBRE N° 1 ANTECEDENTES, SOBRE N° 2 PROYECTO EJECUTIVO y OFERTA, todos dentro de un paquete o cobertura externa.  
 El original y las copias serán foliados, identificados con los sellos "ORIGINAL" o "DUPLICADO" y firmados (todas las firmas en original) por quien suscriba la presentación.  
 En caso de discrepancia entre ellos, prevalecerá el original. Las ofertas contendrán un índice de su contenido y, de estar ella conformada 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.





#### **Artículo 14°: PRESENTACION DE LAS OFERTAS**

Las ofertas deberán presentarse en el lugar y día fijados en las Condiciones Particulares, y con anterioridad a la hora establecida al efecto. Si el día fijado no fuese laborable o hábil, por cualquier circunstancia, el límite de presentación y el acto de apertura se prorrogarán al primer día hábil siguiente, a la misma hora y en el mismo lugar. Las ofertas extemporáneas no serán recibidas.

#### **Artículo 15°: MANTENIMIENTO DE LA OFERTA**

Los oferentes mantendrán sus ofertas por el término de cuarenta y cinco días, a contar de la fecha de apertura de los sobres. Esta obligación, y su garantía correspondiente, se renovarán automáticamente por igual término, salvo que el oferente hiciera saber su decisión en contrario, con cinco días de anticipación a cada vencimiento.

#### **Artículo 16°: GARANTIA DE MANTENIMIENTO DE LA OFERTA**

- 16.1 Los oferentes garantizarán el mantenimiento de la oferta por un monto equivalente al UNO POR CIENTO (1%) del presupuesto oficial correspondiente a su oferta.
- 16.2 Seguro de caución. Las pólizas deberán cumplir los siguientes requisitos: a) Serán emitidas a favor de la Municipalidad; b) En su texto identificarán la licitación de que se trata; c) Indicarán el período de cobertura, el que no podrá ser inferior al término de mantenimiento de la oferta y sus eventuales prórrogas; d) las aseguradoras deberán contar con la aceptación de la Municipalidad.
- 16.3 Fianza bancaria. Las fianzas bancarias deberán llenar los siguientes requisitos: a) Serán emitidas a favor de la Municipalidad; b) En su texto indicarán la Licitación de que se trata. c) La institución bancaria se constituirá en fiadora lisa, llana y principal pagadora, con renuncia a los beneficios de división u excusión; d) Las firmas de los funcionarios actuantes estarán certificadas por el Banco Central de la República Argentina; e) Indicarán el período de cobertura, el que no podrá ser inferior al término de mantenimiento de la oferta y al de sus eventuales prórrogas; f) Será condición que el Banco fiador renuncie expresamente a oponer cualquier compensación por crédito que tuviere o pudiera llegar a tener contra la Municipalidad o contra el oferente.
- 16.4 Depósito en efectivo. Mediante depósito que se efectuará en la Tesorería de la Municipalidad.

#### **Artículo 17°: PERDIDA DE LA GARANTIA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA**

El desistimiento de la oferta en cualquier etapa del proceso licitatorio, hará exigible la garantía.

#### **Artículo 18°: CONTENIDO DE LA OFERTA**

La oferta contendrá: a) Un ejemplar firmado del pliego y, en su caso, de las circulares aclaratorias; b) Carta de presentación; c) Constancia que acredite la constitución de la garantía de mantenimiento de oferta; d) Los textos y documentos que haga a la individualización de los oferentes e) Los antecedentes que hagan a la capacidad empresarial y económico-financiera del oferente; f) Constancia de inscripción del oferente en el Registro de Proveedores de la Municipalidad; g) Lista de equipos e instalaciones de la Empresa, h) Lista con antecedentes del personal superior, profesional y técnico de la Empresa; i) La cotización de la oferta; j) Toda documentación requerida en las Condiciones Particulares; k) Constancia de la adquisición del Pliego de esta Licitación.

##### **18.1. Carta de presentación**

La carta de presentación será suscripta por el oferente o por su representante (legal o convencional), con las siguientes formalidades: a) Nombre del oferente o el de su representante.



en cuyo caso se acompañará copia de la documentación que acredite la representación invocada; b) Ratificación o cambio del domicilio constituido en oportunidad de la adquisición del pliego; c) Declaración de solidaridad en los términos previstos en 12.2; d) Declaración de no estar comprendido en ninguno de los supuestos contemplados en 12.6; e) Declaración del oferente que garantice la veracidad y exactitud de todas sus manifestaciones, asumiendo el compromiso de actualizarlas; y autorizando a la Autoridad de Aplicación a requerir informaciones pertinentes relacionadas con la oferta presentada a organismos oficiales, bancos, entidades financieras y a cualquier otra persona, firma, sociedad u organismo. f) Si el oferente es un consorcio o una unión transitoria de empresas, se consignará la participación correspondiente a cada empresa o sociedad. g) Declaración por escrito en el que acepten la competencia Judicial indicada en el artículo 11 y renuncien expresamente a toda otra Jurisdicción, Competencia o Fuero.

18.2. Los textos y anexos documentales que acreditan la individualización Jurídica del oferente.

18.2.1. Si se tratara de persona Jurídica, se consignará: a) Su denominación, domicilio social, el lugar y fecha de su constitución y los datos de su inscripción registral ante el órgano de control que corresponda. Se agregará copia de los documentos de los que resulte la vigencia del contrato o estatuto; b) Nómina de los actuales integrantes de sus órganos de administración y de fiscalización, en su caso, con detalle de sus datos personales (nombre y apellido, DNI y N° de CUIT o CUIL), aclarando el período de vigencia de sus mandatos y acompañando copia de la documentación de la que ello surja; c) Si se tratara de sociedades en comandita por acciones, se indicarán los accionistas que poseen control o, en su defecto, los principales tenedores de acciones, con sus datos personales; d) En caso de que las personas jurídicas integran un grupo económico, se deberá precisar tal característica, enunciando su o sus directas controladas y controlantes, así como las empresas principales que integran dicho grupo; e) En cualquiera de los casos precedentemente contemplados se presentará copia del acta del órgano societario del que surja la decisión de concurrir a la licitación y él o los representantes legales o convencionales designados al efecto

18.3 Capacidad económica financiera del oferente

18.3.1 Los oferentes adjuntarán copia del último balance firmado por Contador Público Nacional, con certificación del Consejo Profesional correspondiente.

18.3.2. Garantía de mantenimiento de oferta

Se incluirá la garantía de mantenimiento de oferta, constituida de acuerdo a alguna de las formas contempladas en el Art. 16.

18.4 PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS

Las PROPUESTAS serán presentadas en UN (1) sobre externo, caja o paquete, sin identificación del presentante, donde conste claramente el N° de Licitación, la fecha y hora de la apertura, incluyendo en el mismo:

18.4.1. Sobre N° 1 ANTECEDENTES

Deberá incluir toda la documentación de requisitos legales, empresariales, certificados, constancias, etc., solicitada en el pliego por duplicado, exceptuando lo incluido en los Sobres N° 2

18.4.2. Sobre N° 2 PROYECTO:



Incluirá por duplicado memoria técnica, planes de trabajo, curvas de inversión, planos de las obras a ejecutar y toda documentación que considere pertinente para con la obra

18.4.3. Sobre N° 2 OFERTA:

Incluirá la oferta, por duplicado.

**Artículo 19°: APERTURA DE LAS PROPUESTAS**

- 19.1 La apertura de los Sobres N° 1 ANTECEDENTES se realizará en el lugar, el día y a la hora que fije el decreto de convocatoria, en acto público que será presidido por el Secretario de Obras y/o quien lo reemplace.
- 19.2 Se labrará acta en la que se dejará constancia de las propuestas recibidas, del nombre o designación de sus representantes y del número de orden asignado a cada una de ellas.
- 19.3 Acto seguido, se procederá a la apertura de los Sobres N° 2 (PROYECTO EJECUTIVO Y OFERTA), dejándose constancia de la cantidad de ejemplares presentados.
- 19.4 Ninguna oferta presentada en término podrá ser desestimada en el acto de apertura, excepto por lo enunciado en el Art. 8° de las Cláusulas Particulares.
- 19.5 El ejemplar original quedará en el expediente licitatorio; el ejemplar duplicado en la Secretaría de Obras, a disposición de los oferentes por el término de UN (01) día, a contar del día del acto de apertura, en el horario de 08 a 12 Hs.
- 19.5 El acta que se labre será rubricada por los funcionarios que presidan el acto y por los oferentes que deseen hacerlo, quienes podrán formular las manifestaciones que estimen pertinente en cuanto a los aspectos formales del acto.

**Artículo 20°: EVALUACION DE LOS ANTECEDENTES Y APERTURA DEL SOBRE N° 2**

- 20.1 La Autoridad de Aplicación, conformara una junta de apertura para tal fin la cual procederá al análisis y evaluación de las ofertas, pronunciándose sobre la admisibilidad o inadmisibilidad de las ofertas presentadas.
- 20.2 Serán consideradas inadmisibles las ofertas que: a) No incluyan los recaudos prescriptos en los artículos precedentes; b) Se aparten del pliego, pongan condiciones, formulen objeciones o incurran en omisiones que impidan su confrontación con las restantes ofertas o incumplan lo solicitado en las condiciones particulares del presente.-
- 20.3 No serán motivos de rechazo los defectos que – a juicio de la autoridad de aplicación – no afecten la esencia de la oferta. En tal caso, dicha autoridad podrá intimar al interesado la subsanación pertinente, dentro del término perentorio que fije al efecto bajo apercibimiento de rechazo de la oferta. La Municipalidad se reserva el derecho de solicitar a los oferentes todas



las informaciones, documentación y aclaraciones respecto de su propuesta, que deberá cumplimentar dentro de las 24 hs. horas del requerimiento.

- 20.4 El resultado de la apertura y evaluación de las ofertas en 20.1 se hará saber a todos los oferentes, quienes dentro del 24 HORAS de notificados podrán recurrir aquella evaluación, sin que ello suspenda la continuación del trámite licitatorio. El oferente que desee impugnar el acto administrativo, solo podrá hacerlo estando presente en el mismo, deberá previamente depositar en efectivo un monto equivalente al 20 % del presupuesto oficial de la obra, el cual no será devuelto bajo ningún caso; las impugnaciones serán efectuadas expresas en el momento y deberán presentarse previo deposito y por escrito en la Mesa de Entrada Municipal antes de las 13 Hs del Mismo día de apertura.-
- 20.5 La Municipalidad se reserva la facultad de rechazar todas las propuestas, sin que esto cree derecho alguno a favor de los proponentes, ni obligación para la Municipalidad.
- 20.6 **Apertura del sobre N° 2**  
 Efectuado el análisis de los SOBRES N° 1, la autoridad de aplicación procederá a realizar la apertura del SOBRE N° 2 de los oferentes cuyas ofertas hayan sido declaradas admisibles. Se provendrá, en lo compatible, en la forma prevista en el Art. 19.1, y en tal acto se procederá a la reserva de los SOBRES N° 2, correspondientes a ofertas desestimadas, los que quedarán a disposición de los interesados.

**Artículo 21°: MEJORA DE OFERTA**

De existir – a criterio de la autoridad de aplicación – ofertas equivalentes en cuanto a su conveniencia, incluidos el precio o cotización, cuando la diferencia entre ellos no es significativa, podrá llamar a mejora de dichas ofertas, para que así se haga dentro del término que fije al efecto.

**Artículo 22°: ADJUDICACION**

Resuelta la precalificación y evaluación de las ofertas económicas según la metodología explicitada en las Condiciones Particulares, la Comisión Evaluadora recomendará la aceptación de la propuesta que juzgue más conveniente. La Municipalidad podrá, si así lo estima conveniente, recomendar el rechazo de todas las Propuestas, sin que ello de derecho a los Oferentes a reclamaciones por ningún concepto, de acuerdo a lo estipulado en la Ley de Obras Públicas de La Provincia de Buenos Aires.

**Artículo 23°: GARANTIA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO**

Dentro de los tres días de notificado del decreto de adjudicación, el oferente adjudicatario deberá constituir una garantía de cumplimiento de contrato por un monto equivalente al 5 % (cinco por ciento) del monto de su oferta total, por el término de vigencia del contrato. La garantía se constituirá en el modo y forma previstos en 16.2 y 16.3 de este pliego y se emitirá a nombre de la Municipalidad.

**Artículo 24°: FIRMA DE CONTRATO**

Dentro de los 3 (TRES) días de aprobada la garantía de cumplimiento de contrato, se suscribirá el correspondiente Contrato.

**Artículo 25°: INCLUMPLIMIENTO – SANCIONES**

En caso de un incumplimiento total, parcial, defectuoso o fuera de término, por parte del adjudicatario, la LICITANTE, previa intimación efectuada por la autoridad de aplicación para regularizar la situación dentro del término que fije al efecto, podrá optar por a) Demandar el



cumplimiento del contrato, con más una multa diaria de 1% sobre el monto del mismo, o b) Declarar resuelto el contrato y ejecutar la garantía de cumplimiento de contrato.

**Artículo 26°: PLAZO DEL CONTRATO**

El plazo de vigencia del contrato se establece en las Condiciones Particulares.

**Artículo 27°: FACTURACIÓN – FORMA DE PAGO**

La facturación y forma de pago se regirán conforme lo indicado en las Condiciones Particulares.

**Artículo 28 °: INCOMPARECENCIA A LA FIRMA DEL CONTRATO**

En caso de no comparencia, el adjudicatario se hará pasible de las penalidades establecidas en el Artículo 17 y la Licitante podrá pasar a adjudicar la Licitación a la empresa que le siga en orden de conveniencia o bien dejar sin efecto la Licitación.

**Artículo 29: TRANSFERIBILIDAD DE CONTRATO:** El adjudicatario no podrá transferir el contrato suscripto en todo o en parte, ni asociarse con otro para la ejecución sin la conformidad previa de la Municipalidad.-

**Artículo 30°: DEVOLUCIÓN DE LA GARANTÍA DEL CONTRATO:** La garantía del contrato cubre las responsabilidades emergentes del mismo y será devuelta al contratista dentro de los treinta (30) días corridos posteriores a la fecha de la recepción provisoria de la obra y siempre que justifique haber satisfecho las indemnizaciones de los daños y perjuicios que corren por su cuenta, si los hubiere.

**Artículo 31°: PRÓRROGA DEL MISMO:** Cuando el contratista se exceda en el plazo fijado en las Condiciones Particulares para la ejecución de los trabajos, se le podrá otorgar una prórroga, siempre que demuestre que la demora se ha producido por causa justificada a juicio de la Municipalidad. A los efectos del otorgamiento de dicha prórroga, se tomará en consideración especialmente las siguientes causas:

- a) Encomienda de trabajos adicionales imprevistos que demanden un mayor tiempo para la ejecución de las obras.
- b) Casos fortuitos o de fuerza mayor.

**Artículo 32°: SISTEMAS DE CONTRATACIÓN**

El sistema de contratación será el determinado en las Condiciones Particulares.

a) **CONTRATACION POR AJUSTE ALZADO:** En las obras que se liciten por el sistema de ajuste alzado se contratarán por el monto establecido por el adjudicatario en su oferta quedando entendido que las certificaciones parciales son al sólo efecto del pago a cuenta del importe total de la obra. Las certificaciones parciales serán afectadas del porcentaje de aumento o rebaja contractual que resulte de la comparación del monto ofertado con el presupuesto oficial. Dentro del monto del contrato se entenderá incluido el costo de todos los trabajos que, sin estar expresamente indicados en los documentos del contrato, sean imprescindibles ejecutar o prever para que la obra resulte en cada parte o en todo construida con arreglo a su fin y al espíritu de esos documentos. No se reconocerá diferencia alguna en favor del Contratista, entre el volumen ejecutado en obra y el consignado en el



presupuesto del contrato, salvo que las diferencias provengan de ampliaciones o modificaciones autorizadas debidamente.

b) **CONTRATACION POR UNIDAD DE MEDIDA:** En las obras que se liciten por el sistema de unidad de medida es condición que los cálculos métricos consignados en el presupuesto oficial y que el Oferente debe tener en cuenta en su cotización, serán reajustados según medición final de acuerdo a lo realmente ejecutado. Las diferencias serán certificadas en la liquidación final de la obra.

**Artículo 33°: INSTRUMENTOS CONTRACTUALES Y DOCUMENTACIÓN ACCESORIA:**

Serán documentos integrantes del contrato que ambas partes suscribirán:

- a) El legajo licitatorio completo y sus anexos.
- b) Las circulares aclaratorias.
- c) La oferta y el decreto de Adjudicación.

Se considerará DOCUMENTACION ACCESORIA que hará fe en lo pertinente, la que se indica a continuación:

- 1) El Acta de Iniciación.
- 2) Las Órdenes de Servicio por escrito que imparta la Inspección.
- 3) Las Notas de Pedido de la Empresa
- 4) Los planos del proyecto ejecutivo aprobados por la Municipalidad
- 5) Los comprobantes de trabajos adicionales o de modificaciones aprobados por la autoridad competente.

Con el Contrato se firmarán dos (2) ejemplares de la documentación licitatoria.

Un ejemplar quedará agregado al contrato original y el otro se entregará al Contratista, al que se le entregará otra copia más sin cargo.

**Artículo 34°: ORDEN DE APLICACIÓN DE LOS DOCUMENTOS TÉCNICOS**

En caso de discrepancia la interpretación de la documentación contractual se regirá por los siguientes principios, salvo mención en contra respecto al punto cuestionado:

- Concepción general: de lo particular a lo general.
- Concepción cronológica: de lo posterior a lo anterior.
- Concepción técnica: 1° Contrato - 2° planos - 3° Pliegos - 4° Presupuesto
- La cifra prevalece a la escala.

**Artículo 35°: INVARIABILIDAD DE LOS PRECIOS CONTRACTUALES:**

Los precios estipulados en el contrato serán fijos e invariables, no contemplándose ningún ajuste o redeterminación. El Oferente deberá tener en cuenta probables variaciones de costos.

**Artículo 36°: INTERPRETACIÓN DE PLANOS Y ESPECIFICACIONES**

Atento que el proyecto ejecutivo lo realiza el contratista, éste es responsable de la correcta interpretación de los planos y especificaciones técnicas para la realización de la obra y será, asimismo, responsable de los defectos que puedan producirse durante la ejecución de la misma hasta



la recepción definitiva. Cualquier deficiencia o error del proyecto que el contratista detectare, deberá comunicarlo a la Inspección de Obra antes de iniciar los trabajos.

**Artículo 37°: EJECUCIÓN DE LOS TRABAJOS DE ACUERDO A SU FIN**

El contratista ejecutará los trabajos de tal modo que resulten enteros, completos y adecuados a su fin en la forma que se infiere de los planos, especificaciones y demás documentos del contrato, aunque en ellos no figuren todos los detalles necesarios al efecto, sin que por ello tenga derecho a pago adicional alguno.

**Artículo 38°: PLAZO PARA RECLAMACIONES**

Las reclamaciones del Contratista, para cuya presentación NO SE ESTABLEZCAN EXPRESAMENTE PLAZOS EN OTRA PARTE DE ESTE PLIEGO, deberán ser interpuestas dentro de los Cinco (5) días corridos de producido el hecho que las motiva, quedando el contratista obligado a fundamentarlas debidamente en un plazo de diez (10) días corridos del vencimiento del primer término. Si así no lo hiciera, perderá todo derecho.

**Artículo 39°: PLAN DE TRABAJOS:** El contratista deberá actualizar el plan de trabajos propuesto de acuerdo al plazo de ejecución, en forma gráfica y numérica, según se detalla a continuación:

- Desarrollo de los trabajos, en cantidad no menor a los ítems o rubros del presupuesto. Gráfico de Barras.
- Gráfico de las certificaciones mensuales de obra, parcial y acumulado en función del desarrollo anterior.

De estimarlo necesario, la Municipalidad podrá exigir en cualquier momento el detalle de personal ocupado, plantel, equipo y cualquier otro detalle que estime corresponder. El plan de trabajos será actualizado en función de cada variante autorizada por la Municipalidad.

**Artículo 40°: MORA POR PRESENTACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN**

Las correcciones y/o aclaraciones al plan de trabajo que ordene la Municipalidad, como así también toda documentación necesaria previa a la firma del contrato, deberá ser satisfecha dentro de los plazos que se indiquen. La demora en el plazo fijado será descontada de la fecha desde la que corresponda computar la iniciación del plazo de ejecución establecido en el contrato.

**Artículo 41°: ANÁLISIS DE PRECIOS**

Cuando las Condiciones Particulares así lo exijan o bien en el momento que la Municipalidad así lo considere necesario, se deberán confeccionar los análisis de precios de los ítems que se soliciten.

**Artículo 42°: ENTREGA DEL TERRENO E INICIACIÓN DE LA OBRA**

El Contratista queda obligado a comenzar los trabajos dentro de los diez (10) días corridos a partir de la fecha de la orden correspondiente, en cuya oportunidad se labrará el acta de iniciación de obra, entregándose en ese acto el terreno o lugar de trabajo. De no dar comienzo en tiempo y forma, y en caso que la Municipalidad no ejerza el derecho de rescisión, el plazo de ejecución de obra se computará a partir del vencimiento de los diez (10) días acordados, pudiendo optarse por la aplicación de una multa, de acuerdo a lo establecido en el artículo correspondiente.- De existir causa que imposibilite totalmente el comienzo de obra (a juicio de la Municipalidad), el acta de inicio se firmará por las partes al desaparecer la causa aludida.

**Artículo 43°: EQUIPOS A UTILIZAR EN OBRA POR EL CONTRATISTA**

La conformidad que dé la Municipalidad a los equipos que proponga el oferente no implica responsabilidad alguna para aquella si debe ser aumentado, modificado o reemplazado total o



parcialmente, para cumplir con el plan de obras previsto y aprobado. Se entiende que una de las condiciones básicas del contrato reside en el cumplimiento del mismo dentro del plazo de ejecución programado.

**Artículo 44°: -MULTAS POR RETARDO EN LA TERMINACION DE LA OBRA**

Si las obras contratadas no se terminaran dentro del plazo contractual por causas imputables al Contratista, esto lo hará pasible de una multa, la que se detalla en las Condiciones Particulares.

Cuando existan recepciones parciales, el valor a aplicar será igual al monto de la obra pendiente de recepción.

**Artículo 45°: APLICACION DE PENALIDADES**

El incumplimiento de cualquiera de las obligaciones contractuales que le competen al contratista, como al igual el hecho de tergiversar o desatender una orden de servicio o disposición concreta de la Inspección de Obra; o bien no cumplir con los plazos establecidos en los Pliegos o los que se acuerden en cada oportunidad, MOTIVARA LA APLICACION DE PENALIDADES, LAS QUE SERAN REGULADAS EN FUNCION DE LA INFRACCION POR LA INSPECCION DE OBRA, TODA VEZ QUE LA MISMA NO ESTE ESTABLECIDA TAXATIVAMENTE EN EL PRESENTE PLIEGO.

Las multas serán aplicadas por la Municipalidad (mínima 0,1 %; máxima 2.5 %) y su importe deducido de:

- Los certificados parciales que se vayan extendiendo.
- Del Depósito de Garantía constituido.

Cuando el total de las multas aplicadas alcance al quince por ciento (15%) del monto del Contrato, la Municipalidad podrá rescindirlo por causa del Contratista.

**Artículo 46°: LAS PENALIDADES NO MODIFICAN EL PLAZO**

Las penalidades aplicadas al Contratista por incumplimiento de las Bases y Condiciones Generales y/o Particulares establecidas en el presente pliego, no suspenden, interrumpen ni amplían los plazos establecidos contractualmente para la ejecución de los trabajos.

**Artículo 47°: REPLANTEO DE LA OBRA**

La Inspección controlará y verificará el replanteo de las obras a realizarse. Una vez establecidos los puntos fijos por el Contratista y aceptados por la Inspección, La contratista será responsable de su inalterabilidad y conservación.

**Artículo 48°: MATERIALES ABASTECIMIENTO, APROBACION, ENSAYOS Y PRUEBAS**

El contratista tendrá siempre en la obra la cantidad de materiales que, a juicio de la Inspección, se necesiten para la marcha normal de la misma; no pudiendo utilizarlos en otros trabajos que no sean los de la obra contratada, sin previa autorización. Estará también obligado a utilizar métodos y enseres que a juicio de la Inspección aseguren la calidad satisfactoria de la obra y su terminación dentro del plazo fijado en el contrato. Sin embargo, el hecho de que la Inspección nada observe sobre el particular, no eximirá al Contratista de la responsabilidad que le concierne por la mala calidad de las obras ejecutadas o la demora en terminar las mismas en el plazo establecido.

**APROBACION DE MATERIALES:** Los materiales y los elementos de toda clase a incorporar en la obra serán sin uso y de la mejor calidad y tendrán la forma y dimensiones previstas en las Especificaciones Técnicas y/o Planos que forman parte de la documentación del contrato o las exigidas por la Inspección.



57/03/2014  
 12024  
 73

Cuando se indique que algún material o elemento deba ajustarse a tipo y/o muestra determinada, se entenderá que ello servirá para efectuar comparaciones, pudiendo el contratista suministrar materiales que sean equivalentes a juicio de la Inspección de Obra, excepto en aquellos casos en que no se autorice expresamente en el presente Pliego. El contratista depositará en la obra o en lugar que se designe, con suficiente tiempo para su examen y aprobación, muestra de los materiales que la Inspección determine, los que servirán como modelo para comprar los abastecimientos correspondientes a las obras.

Los materiales y/o elementos de toda clase que la Inspección rechazare, serán retirados de la obra por el Contratista a su costa y dentro del plazo que la Orden de Servicio respectiva estipule. Los materiales y/o elementos defectuosos o rechazados que llegaren a colocarse en la obra, del mismo modo que los de buenas calidades puestas en desacuerdo con las reglas del arte serán reemplazados por el Contratista, estando a su cargo los gastos que ello demandara.

**ENSAYOS Y PRUEBAS:** La Municipalidad podrá hacer u ordenar todos los ensayos y pruebas que considere conveniente para comprobar si los materiales o estructuras son los que determinan en las Especificaciones Técnicas. **El personal y los elementos necesarios para ese objeto, como ser: instrumentos de medición, combustibles, etc., serán facilitados y costeados por el Contratista. Pagará además, cualquier ensayo o análisis químico, físico o mecánico que deba encomendarse a efectos de verificar la naturaleza de algún material. Dicho pago incluirá los gastos de transporte, manipuleo, recepción y despacho de los materiales a ensayar o analizar.**

#### **Artículo 49°: PERSONAL OBRERO**

El contratista deberá mantener al día el pago del personal empleado en las obras, abonar los salarios no inferiores a los mínimos en vigencia y dar cumplimiento estricto a las disposiciones que determinan la jornada legal de trabajo. La falta de cumplimiento de estas obligaciones será motivo de la suspensión del trámite de pago de los certificados, sin que ello de lugar al reconocimiento de intereses. El incumplimiento a lo dispuesto en este artículo por dos veces consecutivas o por tres veces en forma discontinua, hará pasible al Contratista de la rescisión del contrato.

#### **Artículo 50°: DAÑOS A PERSONAS O COSAS**

El Contratista tomará a su debido tiempo todas las precauciones para evitar daños al personal de obra o de inspección, a terceros y a las propiedades públicas y/o privadas, así pudieran provenir esos daños de maniobras en el obrador o de causas eventuales. El resarcimiento de los perjuicios que, no obstante, se produjeran correrá por cuenta exclusiva del Contratista, salvo en los casos previstos en el Artículo 1.1.VI.9. del Código de Obras Públicas de la Provincia de Buenos Aires (Decreto N° 12018/68). Estas responsabilidades subsistirán hasta la recepción final de las obras abarcando en consecuencia los trabajos complementarios que se realicen en el período de garantía. La Municipalidad podrá retener de las sumas que adeudare al Contratista, el importe que estime conveniente, hasta que las reclamaciones o acciones que llegaren a formularse por algunos de aquellos conceptos sean definitivamente resueltas y hayan sido satisfechas las indemnizaciones a que hubiere lugar en derecho.

#### **Artículo 51°: SEGURO OBRERO Y RIESGOS DEL TRABAJO**

A fin de cubrir los riesgos de accidentes de trabajo el Contratista asegurará en una A.R.T. autorizada según las normas vigentes a todos los empleados y obreros que emplee en la ejecución de la obra.

#### **Artículo 52°: RESPONSABILIDAD POR INFRACCIONES**



El contratista y su personal deberán cumplir estrictamente las disposiciones, ordenanzas y reglamentos policiales o municipales vigentes en el lugar de ejecución de las obras. Será por cuenta del Contratista el pago de las multas y el resarcimiento de los perjuicios o intereses, en caso de cometer cualquier infracción a dichas disposiciones, ordenanzas o reglamentos.

**Artículo 53°: SEGURIDAD EN LAS OBRAS: LETREROS, SEÑALES, PROTECCIONES Y LUCES DE SEGURIDAD.-**

Asimismo el Contratista deberá señalizar y proteger convenientemente, mediante los elementos establecidos a ese fin, los obstáculos e interrupciones que existan en la zona de tránsito de personas y vehículos. Todos los señalamientos y protecciones se mantendrán durante el tiempo que demande la ejecución de los trabajos. El no cumplimiento de lo expresado en este artículo hará pasible al contratista de una multa igual al 1 % del monto del contrato por cada día de demora en señalizar y proteger la Obra convenientemente a juicio de la Inspección. Este plazo se contará a partir de la notificación fehaciente a través del libro de Órdenes de Servicio de la infracción y su correspondiente penalización.

**REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO**

Los presentes se basan en las ordenanzas afines, por lo cual la contratista deberá presentar lo solicitado por el área de Seguridad e Higiene que obra en la Secretaria de Obras Servicios Públicos y Viviendas.-

**Artículo 54°: LIMPIEZA DE LA OBRA**

El contratista deberá mantener la obra libre de escombros o de materiales excedentes de la demolición de construcciones provisorias y perfectamente limpia, de conformidad con la Inspección. Asimismo, deberá entregarla libre de construcciones provisorias (obrador).

Los materiales retirados deberán ser transportados a los lugares indicados por aquélla dentro de los límites del Partido.

Por cada infracción a este artículo el Contratista se hará pasible a una multa igual a 1‰ (Uno por mil) del monto contractual.

**Artículo 55°: EXTRACCIONES Y DEMOLICIONES**

Si para llevar a cabo las obras contratadas fuera necesario efectuar extracciones y/o demoliciones, según indiquen los planos y la documentación respectiva, los gastos que demanden dichos trabajos estarán a cargo del contratista.

**Artículo 56°: REMOCIÓN DE SERVICIOS PÚBLICOS**

Toda la gestión para la remoción de instalaciones de servicios públicos estará a cargo del contratista. La ejecución de los trabajos correspondientes será realizada por el ente respectivo o en su defecto por el contratista bajo la supervisión del mismo, siempre que exista la autorización expresa. En ambos casos el Contratista elevará previamente el análisis de precios correspondiente para su aprobación por parte de la Inspección.

El Contratista deberá interiorizarse ante las empresas de servicios sobre las instalaciones ocultas que puedan interferir con las obras a ejecutar y solicitar con la mayor celeridad la adopción de medidas correspondientes para no entorpecer la marcha de la obra. Todo perjuicio ocasionado a estas instalaciones correrá por cuenta del Contratista.

**Artículo 57°: UNIÓN DE LAS OBRAS NUEVAS CON OBRAS NUEVAS O OBRAS EXISTENTES**



21/02/2024  
 X

Cuando las obras a ejecutar debieran ser unidas o pudieran afectar de cualquier forma obras existentes, los trabajos necesarios para tal fin estarán a cargo del Contratista y se considerarán comprendidas, sin excepción, en la propuesta aceptada:

- a) La reconstrucción de todas las partes removidas y la reparación de todos los desperfectos que a consecuencia de los trabajos licitados se produzcan en las obras existentes.
- b) La provisión de todos los materiales y la ejecución de todos los trabajos necesarios para unir las obras licitadas con las existentes.

Todo material o trabajo ejecutado en virtud de este artículo reunirá calidad, tipo, forma y demás requisitos equivalentes u análogos a los similares previstos y existentes, según corresponda a juicio de la Inspección de Obra.

En caso de Unión con otras obras Nuevas similares u otro tipo de obra la contratista se deberá comprometer a realizar estas tareas en completa comunión con las contratistas de las otras obras, siendo el incumplimiento de esto pasible de la sanción correspondiente, por tal fin se le deberá dar prioridad a esta unión de las obras. -

**Artículo 58°: PAGO DE DERECHOS** El Contratista deberá abonar los derechos, tasas y todo tipo de gravámenes que correspondan por las instalaciones de obrador, conexiones de agua, energía eléctrica, gas, etc., necesarias durante la construcción y para armar su obrador, vestuarios de personal, etc.

**Artículo 59°: SUPERINTENDENCIA DE LOS TRABAJOS**

La misma estará a cargo del organismo dependiente de la Secretaría de Obras de la Municipalidad responsable de la obra y se hará efectiva por intermedio de la Inspección, a la que el Contratista facilitará la vigilancia y control de las obras. El Contratista y su personal cumplirán las instrucciones y órdenes impartidas por la Inspección.

La inobservancia de esta obligación, los actos de cualquier índole que perturben la marcha de las obras, harán pasible al culpable de su inmediata expulsión del lugar de los trabajos.

**Artículo 60°: ÓRDENES DE SERVICIO**

Las Ordenes de Servicio que la Municipalidad imparta durante la ejecución de las obras serán cronológicamente consignadas por triplicado, en un libro a proveer por el Contratista, foliado, sellado y rubricado por la Municipalidad, que la Inspección guardará en el obrador o en su oficina. Se considerará que toda orden de servicio está comprendida dentro de las estipulaciones del Contrato y que no importa modificación de lo pactado ni encargo de trabajos adicionales. Cuando el Contratista considere que una Orden de Servicio exceda los términos del contrato, se deberá notificar de ella sin perjuicio de presentar dentro del término de cinco (5) días corridos a partir de la fecha en que fuera notificado, un reclamo claro y terminante, fundamentando detalladamente las razones que lo asisten para observar la orden recibida, así misma serán reconocidos como válidos como orden de servicio los pedidos realizados por correos electrónicos. -

Transcurrido el plazo anterior sin hacer uso de sus derechos, el Contratista quedará obligado a cumplir la orden de inmediato, sin poder efectuar ulteriores reclamaciones por ningún concepto.

Sin perjuicio de las penalidades establecidas en este Pliego, cuando el Contratista demore más de diez (10) días corridos el cumplimiento de la Orden de Servicio impartida, la Municipalidad podrá rescindir el contrato por culpa del Contratista.

**Artículo 61°: PEDIDOS DE LA EMPRESA**



La relación entre el Contratista y la Municipalidad se efectuará por medio de un libro de Pedidos de la Empresa, el que se llevará por triplicado y estará foliado, sellado y rubricado por la Municipalidad, notificándose en él a la Inspección de todas las solicitudes vinculadas al contrato. Dicho libro se encontrará en poder del Representante Técnico de la Empresa Contratista.

**Artículo 62°: REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA**

El Contratista deberá tener en obra, en forma permanente, una persona autorizada y aceptada por la Inspección de Obra, que lo represente cuando deba ausentarse y con quien la Inspección pueda entenderse de inmediato con respecto a los trabajos que se realizan. El Representante tendrá las debidas facultades para notificarse de las Ordenes de Servicio, darles cumplimiento o formular las observaciones y pedidos que las mismas dieran lugar. En este sentido queda establecido desde ya que el Contratista acepta la responsabilidad derivada de los actos y decisiones que tome su representante en la obra, sin limitación alguna. En caso de no contar con representante habilitado a firmar en obra se aplicará la multa correspondiente a no acatar una orden de servicio del Artículo N° 26 inciso b. de las condiciones particulares. -

**Artículo 63°: REPRESENTANTE TÉCNICO**

La empresa deberá contar con un Representante Técnico matriculado en el correspondiente Colegio Profesional e inscripto en la Caja de Previsión Social, de acuerdo con la Ley 4048. El Contratista y su Representante Técnico son responsables de la correcta interpretación de los planos y especificaciones para la ejecución de las obras. El Representante Técnico deberá estar presente en obra toda vez que sea necesario efectuar operaciones de carácter técnico como ser extracción de muestras, mediciones para la certificación, recepciones provisoria y final de las obras, etc., debiendo refrendar las actas respectivas. Asimismo, deberá concurrir al lugar de desarrollo de las obras toda vez que la Inspección lo requiera.

**Artículo 64°: DOCUMENTACIÓN DE LA OBRA**

El Contratista deberá conservar en la obra una copia ordenada de los documentos del contrato, a los efectos de facilitar el debido contralor e inspección de los trabajos que se ejecuten.

**Artículo 65°: COMODIDADES PARA LA INSPECCIÓN**

El contratista deberá brindar a la Inspección una comodidad dentro de sus oficinas en obra o bien en casilla aparte, incluyendo los muebles y útiles necesarios, de acuerdo a las necesidades inherentes al tipo de obra a ejecutar.

El cuidado y limpieza de dichas instalaciones y elementos estarán a cargo del Contratista.

**Artículo 66°: AUMENTOS Y DISMINUCIONES DE OBRA**

La Municipalidad podrá contratar al margen del Contrato, sin que el Contratista tenga derecho a reclamación alguna, cualquier trabajo que no se haya pactado expresamente. Las modificaciones del proyecto que produzcan aumentos o disminuciones de costos o trabajos contratados que no excedan en conjunto el veinte por ciento (20%) del monto total del contrato, cotizado a precio básico, serán obligatorias para el Contratista.

**Artículo 67°: TRABAJOS EJECUTADOS CON MATERIALES DE MAYOR VALOR O SIN ORDEN**

Los trabajos ejecutados sin haber sido ordenados con materiales de mayor valor que los establecidos, ya sea por su naturaleza, calidad o procedencia, serán computados al Contratista como si los hubiese ejecutado con los materiales especificados. Los trabajos que no estuviesen ejecutados conforme con las órdenes de servicio comunicadas al Contratista o que no correspondiesen a las especificaciones



técnicas, podrán ser rechazados, aunque fuesen de mayor valor que los estipulados y en este caso aquél los demolerá y reconstruirá de acuerdo con las estipulaciones del contrato, estando a cargo suyo los gastos originados por esta causa.

**Artículo 68°: MEDICIONES, CERTIFICACIONES Y PAGOS PARCIALES**

Los trabajos ejecutados de acuerdo al contrato serán medidos o estimados por períodos mensuales, con asistencia del Contratista y su Representante Técnico.

Dentro de los primeros cinco (5) días corridos de cada mes, el Contratista presentará el certificado mensual de obra en la Municipalidad; la Dirección correspondiente procederá a la comprobación y medición de los trabajos y aprobará el certificado dentro de los (5) días hábiles subsiguientes a su presentación. En el caso de disconformidad por parte del Contratista, se extenderá de todas maneras el certificado con los resultados obtenidos por la Inspección, haciéndose a posteriori si correspondiera, la rectificación pertinente o difiriendo para la liquidación final el ajuste de las diferencias sobre las que no hubiera acuerdo.

EN TODOS LOS CASOS LOS CERTIFICADOS CONSTITUIRAN DOCUMENTOS PROVISORIOS PARA PAGOS A CUENTA, SUJETOS A POSTERIORES RECTIFICACIONES HASTA TANTO SE PRODUZCA LA LIQUIDACION FINAL Y ESTA SEA APROBADA POR AUTORIDAD COMPETENTE y sujeto al resultado de la medición final en el caso de haberse contratado las obras por el sistema de unidad de medida. El pago de los certificados se hará efectivo dentro de los 30 (treinta) días subsiguientes a la fecha de su aprobación, salvo que el contratista hubiera puesto reparos en su tramitación normal, en cuyo caso se agregarán a dicho plazo la demora incurrida por tal motivo.

Igual término se fija para todo tipo de certificación, como ser: adicionales, etc.

**Artículo 69°: FONDO DE REPAROS**

Del importe de cada certificado de obra o adicionales se deducirá el cinco (5 %) por ciento, que se retendrá hasta la recepción provisoria como garantía de obra. Este depósito podrá ser reemplazado por su equivalente en títulos públicos, fianza o póliza de seguro de caución, previa autorización de la Municipalidad.

**Artículo 70°: INTERESES POR RETARDO EN EL PAGO**

El Municipio no reconocerá recargos por moras en el retardo de los pagos. -

**Artículo 71°: RECEPCIÓN PROVISORIA**

La obra será recibida provisoriamente por la inspección "Ad Referéndum" de la Secretaria de Obras o autoridad superior, cuando se encuentre terminada con arreglo al contrato y se hayan cumplido satisfactoriamente las pruebas establecidas en las Especificaciones Técnicas. Se labrará un acta en presencia del Contratista o de su Representante debidamente autorizado, a menos que aquel declare por escrito que renuncia a tal derecho y que se conformará de antemano con el resultado de la operación.

En dicha acta se consignará:

- La fecha de la efectiva terminación de los trabajos, a partir de la cual correrá el plazo de garantía.
- Su ajuste a las estipulaciones del contrato.
- Las modificaciones o deficiencias que se notaren.



En caso de que el Contratista se negare a presenciar o de que no contestara a la invitación, la cual deberá hacerse por Orden de Servicio u otra forma fehaciente de notificación, la Municipalidad efectuará por sí la diligencia dejando constancia de la citación al Contratista y la no comparencia del mismo. Si en las Condiciones Legales Particulares así se estipulare, se realizarán recepciones provisorias parciales.

**Artículo 72°: PLAZO DE GARANTÍA**

Durante el plazo de garantía, el que se especificará en las Condiciones Particulares, el Contratista será responsable de la conservación de las obras y de las reparaciones requeridas por los defectos y desperfectos provenientes de la mala calidad de los materiales empleados o de la mala ejecución de los trabajos encomendados. La responsabilidad del Contratista se extenderá hasta la demolición y reconstrucción, a su cargo, de las obras que no cumplieran con las estipulaciones del contrato y/o con las Órdenes de Servicio, emanadas de la Inspección.

**Artículo 73°: GARANTÍA DE LOS MATERIALES Y OBRAS - VICIOS:**

El Contratista garantizará la buena calidad de los materiales y responderá por las degradaciones y averías que pudieran experimentar las obras por efecto de la intemperie o por otra causa que no sea el mal uso de las mismas. En consecuencia, y hasta la Recepción Definitiva de las obras, el reparo de los desperfectos quedará a exclusivo cargo del Contratista. Cuando se sospeche que existen vicios en trabajos no visibles, la Inspección podrá ordenar las demoliciones o desmontajes y las reconstrucciones necesarias, para cerciorarse del fundamento de sus sospechas. Si los vicios se manifestaran en el plazo de garantía, el Contratista deberá reparar o cambiar las obras defectuosas en el plazo que se le fije, a contar desde la fecha de su notificación por medio de telegrama colacionado.

Transcurrido dicho plazo, la Municipalidad podrá encargarse de la ejecución de los trabajos por sí o por terceros. Los gastos originados serán por cuenta del Contratista y la Municipalidad podrá deducirlos del fondo de reparos. La Recepción Final de los trabajos no enervará el derecho de la Comuna de exigir el reconocimiento de los gastos, daños o intereses que le produjera la reconstrucción de aquellas partes de la obra en las cuales se descubriera posteriormente fraude. Tampoco libera al Contratista de las responsabilidades que determina el Art. 1646 del Código Civil.

**Artículo 74°: RECEPCIÓN DEFINITIVA**

El último día hábil dispuesto como vencimiento del contrato, con más la ampliación que en cada caso se hubiere dispuesto, o en su caso, al vencimiento del plazo de garantía, la Municipalidad conjuntamente con el Contratista labrarán un Acta de Recepción Definitiva; caso contrario, se determinarán los trabajos de reparación y mantenimiento integral que faltaren ejecutar hasta esa fecha, estableciéndose un plazo determinado para terminar los mismos, sin perjuicio de las sanciones que pudieran corresponderle al Contratista, de acuerdo a lo establecido en el presente Pliego. Vencido ese plazo se volverán a inspeccionar las instalaciones observadas para verificar la correcta ejecución de los trabajos requeridos. De resultar satisfactorios se labrará el Acta de Recepción Definitiva.-

**Artículo 75°: LIQUIDACIÓN FINAL DE LAS OBRAS**

Durante el período comprendido entre la Recepción Provisoria y la Definitiva, la Municipalidad hará la liquidación final de las obras teniendo en cuenta las modificaciones, demasías o economías habidas con respecto al monto total del contrato y a los certificados parciales extendidos hasta esa fecha.



De dicha liquidación final se dará vista por quince (15) días corridos al Contratista notificándolo por telegrama colacionado o carta certificada con aviso de retorno y se le tendrá por conforme si no manifiesta lo contrario dentro de dicho término. En caso de desacuerdo, el Contratista dejará constancia de ello, debiendo formular sus observaciones por escrito dentro de un plazo de diez (10) días corridos a contar desde la fecha en que manifestó su disconformidad.

**Artículo 76°: DEVOLUCIÓN DEL FONDO DE REPAROS**

El fondo de reparos o el saldo que hubiere de él, le será devuelto al Contratista después de aprobada la Recepción Definitiva de las Obras y una vez satisfechas las indemnizaciones por daños y perjuicios o cualquier otra deuda que corra por su cuenta. En casos de Recepciones Definitivas parciales, el Contratista tendrá derecho a que se libere o devuelva la parte proporcional de la fianza contractual.

**Artículo 77°: PLANOS CONFORME A OBRA**

No se considerará finalizada la obra hasta tanto el Contratista haya presentado los "Planos conforme a Obra". Los mismos serán confeccionados en AUTOCAD o programa similar a presentarse en formato CD y 1 juego ploteado, con el formato oficial y carátula conformados por la Municipalidad. La cantidad será la necesaria para el tipo de obra.

**Artículo 78°: VISTAS FOTOGRÁFICAS**

El contratista deberá presentar mensualmente y durante todo el transcurso de la obra, copias fotográficas y geo referenciadas, de las obras realizadas. Dichas fotografías deberán describir el estado de los trabajos antes, durante y después de realizados los mismos. Las copias serán a color. Las mismas serán entregadas en ocasión de ser presentado el certificado mensual correspondiente. La cantidad de tomas será determinada por la Inspección en función de las obras de que se trate.

**Artículo 79°: CAUSAS DE RESCISIÓN**

El contrato podrá rescindirse por cualquiera de las causas y en orden a las normas aplicables según artículo 3.-

**Artículo 80°: TOMA DE POSESIÓN DE LA OBRA**

Resuelta la rescisión del Contrato la Municipalidad, previo inventario, tomará de inmediato posesión de la obra y del obrador, o la requerirá judicialmente en caso de oposición del Contratista. A tales efectos, el Contratista renuncia a cualquier derecho que pudiera corresponderle a la posesión o tenencia de la obra o del obrador. Asimismo, renuncia a cualquier derecho cuyo ejercicio pudiera oponerse a la prosecución de las obras por la Municipalidad.

**Artículo 81°: INVENTARIO Y AVALÚO**

El inventario se realizará con un representante de cada parte, sin interrupciones dilatorias y procurando que los trabajos de la obra no se paralicen. Si el contratista previamente citado al efecto, no concurriese o no estuviera representado en el acto del inventario, la Municipalidad estará de todas maneras habilitada para realizarlo, en cuyo caso podrá recabar la designación judicial de un representante a tal efecto. El avalúo se realizará de mutuo acuerdo y por medio de peritos nombrados uno por cada parte. En caso de diferencia entre ellos, la Municipalidad podrá disponer que el diferendo se resuelva por la vía pertinente.

**Artículo 82°: ACEPTACIÓN O RECHAZOS DE TRABAJOS – LIQUIDACIÓN**

La Municipalidad practicará asimismo la liquidación de todos los trabajos realizados por el Contratista y terminados con arreglo al Contrato. Determinará las cantidades y clases de trabajos



249312

inconclusos, materiales o implementos inventariados que sean de recibo e indispensables para la obra a ejecutar, por el Contratista a su costa, en un plazo no mayor de quince (15) días corridos a partir de la notificación por telegrama colacionado. Si el Contratista no diera cumplimiento a lo ordenado en el plazo señalado la Municipalidad hará retirar y depositar fuera de la obra esos materiales y enseres, sin responsabilidad alguna para ella, corriendo todos los gastos por cuenta del Contratista.

Los trabajos que no fueran recibidos serán demolidos por el contratista en el plazo señalado por la Municipalidad; si así no lo hiciere, ésta los demolerá con gastos a cuenta del contratista. El importe de la liquidación de los trabajos ejecutados que fueran de recibo tanto los terminados como los inconclusos, materiales y enseres afectados a previo avalúo, constituirán un crédito a favor del Contratista, previa deducción de los pagos efectuados a cuenta.

Este crédito, cuando la rescisión hubiera sido causada por el Contratista, quedará pendiente de pago hasta la terminación y liquidación final de los trabajos, para responder por el excedente de costos de estos y de los perjuicios que se originen por la rescisión del contrato o la mala ejecución de los trabajos hechos por el contratista. Si dicho crédito no fuera suficiente para responder por los perjuicios, el Contratista quedará deudor de la Municipalidad por el saldo que resulte, procediendo ésta a su cobro en la forma que crea más conveniente-



## LICITACIÓN PÚBLICA N° 35 / 2024

“CONSTRUCCIÓN DE PLAYÓN DEPORTIVO, PATIO,  
 VEREDA Y MÁSTILES DE LA E.E.S. N° 10”

### PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

#### Condiciones Particulares

#### ARTÍCULO 1°.- OBJETO DEL LLAMADO:

La presente licitación tiene por objeto llamar a concurso para la presentación de Proyecto Ejecutivo y Precio para la contratación de las obras: “CONSTRUCCIÓN DE PLAYÓN DEPORTIVO, PATIO, VEREDA Y MÁSTILES DE LA E.E.S. N° 10” del Partido de General Rodríguez, a desarrollarse por La Municipalidad de General Rodríguez.

El objetivo de la presente Licitación es seleccionar las ofertas que se consideren más convenientes a los intereses Municipales

Las características de la obra que se licita son las que se describen en la Memoria Descriptiva, Documentación Gráfica y Especificaciones Técnicas que forman parte integrante del presente Pliego de Bases y Condiciones.

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

- a) El presente Pliego de Bases y Condiciones
- b) La Ley Orgánica Municipal
- c) El Reglamento de Contabilidad y Disposiciones de Administración para las Municipalidades de la Provincia de Buenos Aires
- d) El Reglamento de Contrataciones de la Municipalidad de General Rodríguez.
- e) La Ley de Contabilidad N° 7164
- f) La Ordenanza General N° 267

Supletoriamente será de aplicación la ley de Obras Públicas de la Provincia de Buenos Aires N° 6021 y su decreto reglamentario.

#### ARTÍCULO 2°.- PRESUPUESTO OFICIAL:

El Presupuesto Oficial de la presente Licitación asciende a la suma de \$ **131.281.961,58** (Pesos CIENTO TREINTA Y UN MILLONES DOSCIENTOS OCHENTA Y UN MIL NOVECIENTOS SESENTA Y UNO CON 58/100)

#### ARTÍCULO 3°.- CAPACIDAD DE CONTRATACIÓN:



La capacidad de contratación anual referencial del oferente otorgado por el Registro de Licitadores, dependiente del Ministerio de Infraestructura, Vivienda y Servicios Públicos de la Provincia de Buenos Aires, o por el Registro Nacional de Constructores de Obras Públicas dependiente del Ministerio de Planificación Federal, Inversión Pública y Servicios, en la especialidad o especialidades solicitadas para esta obra, deberá cumplir con lo solicitado en el **Artículo N° 8; Apartado m**

**ARTÍCULO 4°.- VISITA DE OBRA:**

Antes de presentar las propuestas, el proponente deberá obtener todas las informaciones relacionadas con la ejecución de las obras, y no se admitirá reclamación alguna en la carencia de dichas informaciones. Los oferentes deberán realizar la visita a los distintos sectores de obra con una anticipación suficiente para elaborar los proyectos ejecutivos de lo que se cotice, y deberán agregar en el Sobre N° 1 la "Constancia de visita a obra" suscrita por el funcionario municipal designado a tal fin y de carácter excluyente, como así también una declaración firmada por su máxima autoridad estatutaria y su representante técnico "declarando conocer el lugar físico de las obras y todas las condiciones en que se realizará la misma".

Esta visita se efectuará en el día y horario que fije la Municipalidad de Gral. Rodríguez.

**ARTÍCULO 5°.- REGISTRO DE PROVEEDORES:**

Para ser admitido en la presente Licitación, el proponente deberá estar inscripto en el REGISTRO DE PROVEEDORES DE LA MUNICIPALIDAD DE GENERAL RODRIGUEZ y debe contar con un Representante Técnico, según lo establecido por las Leyes de colegiación respectivas (Ingeniero o Arquitecto, según la especialidad).-

**ARTÍCULO 6°.- SISTEMA DE CONTRATACIÓN:**

Las obras se contratarán por el sistema de "AJUSTE ALZADO".-

El Oferente se compromete a ejecutar la obra completa por la suma única y global que haya establecido en su propuesta y acepta que el monto del contrato no variará cualquiera sea la cantidad de provisiones, obras o trabajos realmente ejecutados para terminar la obra que se contrate y para que ésta sea terminada y funcione en un todo de acuerdo al fin para la que fue proyectada.

**ARTÍCULO 7°.-PROYECTO EJECUTIVO Y PLAZOS DE EJECUCIÓN:**

Las obras se entregarán completas en el plazo de NOVENTA (90) días contados a partir de la fecha del Acta de Inicio de Obra. -

**ARTÍCULO 8° - PRESENTACION Y CONTENIDO DE LOS SOBRES DE PROPUESTA**

Los Proponentes presentarán sus ofertas en la Dirección de Mesa de Entrada, sita en 2 de Abril N° 756 de la localidad de General Rodríguez hasta las Catorce (14) horas del día hábil anterior al fijado para la apertura en el Decreto de Llamado a Licitación.

Los sobres se abrirán en la Secretaría de Obras, Servicios Públicos y Viviendas o en su defecto donde se determine para tal fin, previa comunicación a los oferentes.

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



**MUNICIPALIDAD DE GENERAL RODRIGUEZ**  
**"LICITACIÓN PÚBLICA N° 35/2024"**

**"CONSTRUCCIÓN DE PLAYÓN DEPORTIVO, PATIO,  
 VEREDA Y MÁSTILES DE LA E.E.S. N° 10"**

**"APERTURA: 07 DE AGOSTO DE 2024 – 09:00 HORAS"**

El sobre o paquete arriba mencionado deberá contener en su interior los Sobres N° 1, N° 2 (éstos con identificación de la empresa).

CONTENIDO DEL SOBRE N° 1 ANTECEDENTES:

Se deberá presentar un solo sobre, donde los puntos siguientes debes estar en orden de prevalencia identificados por una caratula referido el Ítem correspondiente. -

- a) La carta de presentación según 18.1 del pliego (Condiciones Generales).-
- b) La constancia de haber adquirido la documentación que sirve de base a la Licitación, es decir la Boleta original de pago correspondiente.
- c) El depósito de garantía de mantenimiento de la propuesta, por la suma equivalente al uno por ciento (1 %) del Presupuesto Oficial.
- d) La constancia de Inscripción en el Registro de Proveedores de la Municipalidad.
- e) La declaración de que para cualquier situación Judicial que se suscite se acepta la jurisdicción de la Justicia ordinaria de la Ciudad de General Rodríguez.-.
- f) Declaración Jurada de conocer fehacientemente toda Reglamentación o resolución vigente Municipal y acatamiento a la misma y aceptación del articulado del presente pliego y visita de obra. -
- g) La constitución de domicilio legal en el Partido de General Rodríguez, y Domicilio real. -
- h) Para el caso de Sociedades Anónimas, copia certificada del Acta de la Reunión de Directorio que autoriza a la concurrencia al Acto Licitatorio. -
- i) Antecedentes Empresarios de obras similares ejecutadas con organismos públicos de la Provincia de Buenos Aires en los últimos SEIS (06) años. Las ofertas deberán incluir los Curriculum Vitae de sus profesionales y técnicos de máximo nivel afectados a la obra; los mismos estarán firmados por éstos y por la Empresa, tendrán carácter de declaración jurada y de compromiso formal de aceptación de las funciones asignadas. Podrán ser verificados por la Comitente, y en caso de comprobarse fehacientemente algún apartamiento de la verdad, el oferente será rechazado como tal, pudiendo la Comitente comunicar tal situación a los Registros empresariales y profesionales respectivos. -
- j) Declaración jurada de no poseer deudas de impuestos y cargas sociales: I.V.A.; INGRESOS BRUTOS; S.U.S.S.-
- k) Certificado que acredite que el oferente tiene su capacidad de contratación anual vigente al día de la apertura de la Licitación, otorgada por el Registro de Licitadores, dependiente del Ministerio de Infraestructura, Vivienda y Servicios Públicos de la Provincia de Buenos Aires, en la especialidad; o por el Registro Nacional de Constructores de Obras Públicas dependiente del Ministerio de Planificación Federal, Inversión Pública y Servicios, en la especialidad "Ingeniería", "arquitectura" y/o "ingeniería vial".-
- l) Capacidad técnico financiera otorgada por autoridad competente mayor a un presupuesto y medio (1 ½).-
- m) Certificado de "Libre deuda Registrada" expedida por el Registro de Deudores Alimentarios Morosos de la ley 13.074 de la Provincia de Buenos Aires. -



- n) Organización empresaria prevista para la ejecución de los trabajos (con Organigrama ejecutivo y cantidad de personal afectado a la Obra). -

El presente pliego (solo en original) firmado en todas sus fojas. -

**En el Acto de Apertura serán excluidos automáticamente aquellos oferentes que no incluyan en el Sobre N° 1 de su propuesta cualquiera de los puntos antes mencionados.** En todos los casos se procederá a la devolución de la propuesta en el mismo Acto. En caso de ausencia de sus representantes o de negativa a recibirla, se remitirá por correo certificado con aviso de recepción, dejando constancia de ello en el Acta.

**CONTENIDO DEL SOBRE N° 2 PROYECTO EJECUTIVO:**

Se deberá presentar un solo sobre. -

- a) Memoria descriptiva y técnica de la obra a cotizar. -
- b) Plano de puntos acotados (en caso de ser Necesarios)
- c) Planos generales de obra
- d) Plan de Trabajos (en porcentajes). -

**CONTENIDO DEL SOBRE N° 2 OFERTA:**

Se deberá presentar un solo sobre

- a) El FORMULARIO DE PROPUESTA, según modelo que se anexa. -
- b) La Planilla de los análisis de precios detallando, mano de obra, materiales, equipos, gastos generales, gastos financieros, beneficios, gastos impositivos. -
- c) La nómina del equipo de la empresa. -
- d) Expresa declaración del mantenimiento de oferta. -
- e) Plan de Trabajos valorizado y Curva de Inversiones. -

**ARTÍCULO 9°.- CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LAS OFERTA**

La Municipalidad creara una comisión evaluadora exclusivamente para la presente licitación, la misma, podrá verificar la documentación, supliendo cualquier defecto que se halla suscitado en el acto de apertura y no haya sido registrado, siendo una instancia más de contralor de la misma, sin que esto produzca ningún perjuicio a los funcionarios actuantes en el momento de la apertura. -

La calificación asignará puntaje a cada oferente, a partir de lo cual se procederá a seleccionar como aceptables exclusivamente a los Oferentes que hayan superado en la calificación el nivel mínimo requerido, que es de CINCUENTA (50) PUNTOS en el total de la calificación de los antecedentes técnicos y empresarios y VEINTE (20) PUNTOS en el total de la calificación del proyecto ejecutivo. -

**ANTECEDENTES TECNICOS Y EMPRESARIOS (SOBRE N° 1):**

Se verificará si los antecedentes técnicos y empresarios cumplen con las necesidades y lo solicitado en el Pliego y se evaluará otorgando CIEN (100) puntos como máximo conforme a los siguientes criterios:

Los antecedentes técnicos y empresarios se evaluarán siguiendo un sistema de puntaje conforme a los siguientes criterios:

- a) La organización de obra propuesta, hasta un máximo de 10 puntos.



- b) La preparación técnica, experiencia y competencia del equipo de profesionales y técnicos propuestos para la ejecución del trabajo, hasta un máximo de 20 puntos.  
 Deberá incluirse en la propuesta el Currículum Vitae del personal superior propuesto para cada función y/o disciplina; la calificación de este personal se hará de acuerdo a los siguientes puntos:
- b.1) Formación profesional y experiencia técnica en general, máximo: 5 puntos  
 b.2) Experiencia específica en trabajos similares, hasta un máximo de 15 puntos.
- c) Obras similares: antecedentes de obras similares, ejecutadas con organismos públicos o privados de la Provincia de Buenos Aires en los últimos SEIS (06) años

Puntaje:

- Hasta 1 año: 10 puntos
  - Entre 1 año y 2 años: 20 puntos
  - Entre 2 años y 3 años: 30 puntos
  - Más de 3 años: 50 puntos
- Si la empresa oferente acreditara todos o parte de estos antecedentes contratados con Municipalidades de la Provincia. de Buenos Aires sin observaciones, se le otorgarán hasta 10 puntos adicionales.
  - Si la empresa oferente acreditara todos o parte de estos antecedentes contratados con Municipalidades de los tres primeros cordones del conurbano bonaerense sin observaciones, se le otorgarán hasta 10 puntos adicionales.

En caso que la empresa oferente acreditará antecedentes de obras ejecutadas en UTE (o asociada con otra u otras empresas mediante algún otro sistema legal) se computará la cantidad equivalente al porcentaje detentado en dicha asociación para cada obra.

Solo podrán participar en la segunda etapa del proceso de selección las propuestas técnicas que hayan obtenido un puntaje de CINCUENTA (50) puntos o más, condicionado de la siguiente manera:

- Un mínimo de 5 puntos para el criterio a.
- Un mínimo de 10 puntos para el criterio b.

#### PROYECTO (SOBRE N° 2)

Si la Oferente cumplimenta lo solicitado en el Sobre N° 1 se procederá a la apertura del Sobre N° 2. Se verificará si el proyecto ejecutivo cumple con las necesidades y lo solicitado en el Pliego y se evaluará otorgando TREINTA (30) puntos como máximo conforme a los siguientes criterios:

- a) Proyecto (plano de nivelación, planos del proyecto a ejecutar, perfiles longitudinales y transversales, etc): hasta QUINCE (15) puntos.  
 b) Proyecto de obras de generales a realizar: hasta QUINCE (15) puntos

**CALIDAD DEL PROYECTO: CP = 100 x P. Ob./ P. Max.**

Donde: P.Ob.= Puntaje Obtenido

P.Max.= Puntaje máximo a otorgar



Hasta que no se concluya la evaluación técnica por parte de la Comisión Evaluadora de las Propuestas. Finalizada la evaluación técnica, se devolverán los sobres con las ofertas económicas a aquellos oferentes que no hayan alcanzado el puntaje mínimo requerido.

**ARTÍCULO 10°.- EVALUACION DE LA OFERTA SOBRE N° 2:**

En base a la evaluación de los Sobres N° 1 y a la Evaluación de los Sobres N° 2. En el mismo acto se procederá a la devolución a los interesados, en condiciones similares a las establecidas para los Sobres N° 1 y N° 2, de las ofertas cuyos Sobres N° 1 y PROYECTO no alcanzaron el puntaje mínimo requerido. -

Para ser considerada la oferta económica, la misma deberá incluir todos los documentos y planillas descriptas en CONTENIDO DEL SOBRE N° 2; la falta de cualquiera de ellos producirá automáticamente el rechazo de la oferta, no pudiendo ser suplida durante el acto de apertura de las ofertas económicas. -

PROPUESTA ECONÓMICA (SOBRE N° 2).

A continuación, se procederá a evaluar las propuestas económicas de los oferentes que superaron la calificación mínima requerida.

Teniendo en cuenta que el valor del presupuesto oficial tiene TOPE, FIJO E INAMOVIBLE. De esto resulta que la única variable es el incremento o disminución de la obra a ejecutar, el que deberá quedar claramente indicado en los cómputos y la documentación gráfica del proyecto ejecutivo que se presente.

La evaluación se realizará por medio de la siguiente formula, siendo el presupuesto oficial fijo e inamovible. -

**Puntaje = 100 x presupuesto Oficial / monto de oferta. -**

**Serán desestimadas aquellas ofertas económicas consideradas temerarias, a juicio de la Comisión Evaluadora de las Propuestas, sin que produzca reclamo alguno de la contratista. -**

**LA PUNTUACIÓN FINAL SE CALCULARÁ DE LA SIGUIENTE MANERA:**

Como la cantidad de obra es un factor importante de evaluación, se establecen los siguientes coeficientes para determinar el puntaje combinado o Propuesta más conveniente (Pmc)

**Puntaje Total =**

**Coeficiente de calificación de Antecedentes: A=30%**

**Coeficiente de calificación del Proyecto: P=30%**

**Coeficiente Propuesta Económica: E=40%**

**Pmc = (CA x A) + (CP x P) + (PE x E)**

**Resultará preadjudicatario el oferente de mayor Puntaje Total.**

Para tal fin luego de que Se considere en el acta de Apertura de sobres que los oferentes presentaron toda la documentación correspondiente y que se podría proceder a la evaluación del Sobre N° 1 y Sobre N° 2 Proyecto y que de aquellos que superen los parámetros establecidos se proceda a realizar la evaluación del Sobre Oferta, la Comisión Evaluadora producirá un Informe único y Final con la calificación obtenida por cada oferente, el mismo se producirá dentro de las 96



Hs de la apertura, se notificara a la empresa que resultare pre adjudicataria o adjudicataria de la obra solamente, siendo responsabilidad de los oferentes proceder a la consulta de la situación de cada oferta.-

**ARTÍCULO 11°.-FACULTAD PARA RECHAZAR O APROBAR PROPUESTAS O MODIFICACION DEL PROYECTO Y PROYECTO EJECUTIVO:**

El Intendente Municipal es el único autorizado para rechazar o aceptar las ofertas y modificaciones al proyecto ejecutivo.

**DEL PROYECTO EJECUTIVO**

En caso de considerarse La Municipalidad solicitara y aprobara el Proyecto Ejecutivo que la Contratista deberá presentar dentro de los Treinta (30) días de considerarse pre adjudicado o adjudicado, reservándose el derecho de relocalizar y modificar trazas sin modificar en un todo el monto de presupuesto oficial salvo lo explicitado en el Artículo N° 66 de las Condiciones Generales. De resultar diferencias entre lo licitado y el resultante del Proyecto Definitivo, se efectuara el balance de economía o demasías correspondientes el cual deberá ser aprobado para todo fin.

**ARTÍCULO 12°: ADJUDICACIÓN**

Resuelta la precalificación y evaluación de las ofertas económicas, la Comisión Evaluadora recomendará la aceptación de la propuesta que juzgue más conveniente. La Municipalidad podrá, si así lo estima conveniente, recomendar el rechazo de todas las Propuestas, sin que ello de derecho a los Oferentes a reclamaciones por ningún concepto, de acuerdo a lo estipulado en la Ley de Obras Públicas de la Provincia de Buenos Aires.

La adjudicación quedará formalizada mediante el acto administrativo dictado por la autoridad competente.-.

**ARTÍCULO 13°.- RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA:**

La empresa será en todos los casos responsables de los daños y perjuicios ocasionados al comitente o a terceros, cualquiera sea su causa o naturaleza, por el dolo, imprudencia, impericia o negligencia de sus agentes u obreros, debiendo responder directamente ante aquellos sin tener derecho a requerir compensaciones. -

En igual forma La Empresa será directamente responsable por el uso indebido de los materiales, sistemas de trabajo, maquinarias u otros implementos de trabajo. -

**ARTÍCULO 14°.- REPRESENTACION TECNICA:**

La Empresa adjudicataria presentará debidamente visado por el Colegio Profesional que corresponda el Contrato de Representación Técnica respectivo. -

**ARTÍCULO 15°.- OBLIGACION DEL REPRESENTANTE:**

El Representante Técnico firmará y gestionará las presentaciones que dieran lugar a tramitaciones de carácter técnico y estará en todas las operaciones de este carácter que sea necesario realizar durante la obra, debiendo firmar las actas respectivas, mediciones, certificados parciales y finales, recepciones de obras y toda otra documentación necesaria para llevar a cabo el objeto del presente contrato. Las actas quedarán convalidadas por la sola rúbrica del Representante Técnico del comitente. La incomparecía del Representante Técnico o sus negativas a las firmas de las Actas. inhabilitará al contratista para efectuar reclamos inherentes a la obra realizada contra el comitente. -



CONTRATO 007/19-3-1-2  
 PO 2024

**ARTÍCULO 16°.- PERMANENCIA DEL CONTRATISTA EN OBRA:**

Durante las horas de labor, el contratista permanecerá continuamente en obra; en su defecto, tendrá un representante debidamente autorizado por escrito, a fin de recibir órdenes, indicaciones y comunicaciones, el cual será una persona idónea que podrá ser sustituida a solo juicio del Representante del Comitente. -

**ARTÍCULO 17°.- RESPONSABILIDAD DE LOS TRABAJOS EFECTUADOS:**

El contratista es siempre responsable de la correcta ejecución de las obras debiendo respetar las normas y reglas del arte de las mismas. -

El comitente podrá ordenar rehacer toda aquella tarea que a su solo juicio hubiera sido mal ejecutada, por deficiencias en la calidad de los trabajos o en la calidad de los materiales. Las órdenes que a este efecto se expidan, deberán ser cumplidas por el contratista dentro del plazo que se le fije, por su cuenta, sin derecho a reclamación alguna. -

**ARTÍCULO 18°.- LIBROS DE REGISTRO:**

El contratista deberá proveer a la Inspección de DOS (02) LIBROS DE REGISTRO, foliados por triplicado, en los que se dejará constancia de inspecciones, pedidos, notificaciones, etc. El original quedará archivado por el comitente, el duplicado quedará en poder del contratista y el triplicado permanecerá adherido al Libro. -

El destino de los libros es el siguiente:

- LIBRO DE ÓRDENES DE SERVICIO: en el que se registrarán las órdenes y comunicaciones de la Inspección al Contratista.
- LIBRO DE NOTAS DE PEDIDOS: para asentar los pedidos y las aclaraciones que solicite el Contratista a la Inspección.

Cuando el contratista considere que cualquier orden de Servicio excede los términos contractuales establecidos, al notificarse podrá hacer constar por escrito su disconformidad. Dentro de los tres (3) días de la fecha de notificado, deberá presentar por intermedio de su Representante Técnico, una declaración clara y fundando las razones que lo asisten para observar la orden recibida.

La observación del Contratista opuesta a cualquier Orden de servicio, no eximirá de la obligatoriedad de cumplirla inmediatamente si así lo exigiera el comitente. -

Esta obligación no coarta el derecho del Contratista a percibir las compensaciones del caso, si probara que las exigencias impuestas exceden las obligaciones del contrato. -

**ARTÍCULO 19°.- APLICACIÓN LEY COMPRE NACIONAL:**

Inclusión de obligatoriedad de contratar bajo el régimen de las normativas de fomento de la industria nacional y provincial.

**ARTÍCULO 20°.- AMPLIACION DEL PLAZO:**

Si se modificaran los trabajos, de tal modo que requieran para su ejecución mayor plazo del estipulado en el Contrato, en su momento, se considerará una ampliación del Original pactado. -

Los atrasos por fuerza mayor, deberán ser comunicados y la Inspección decidirá si pueden considerarse como tales, en cuyo caso se prorrogará el plazo en igual tiempo que el pedido.

**ARTÍCULO 21°.- PERSONAL OBRERO:**

El contratista empleará el número necesario y suficiente de personal idóneo a juicio de la Inspección, la que podrá ordenar por escrito al Contratista, el retiro del personal que, por su



impericia, mala fe, insubordinación, falta de seriedad o respeto, perjudique la marcha de los trabajos, haciendo cumplir la disciplina en obra.

El Contratista cumplirá con sus obligaciones como empleador, respetando los jornales establecidos por convenios. Cuando se requiera, el Contratista deberá presentar y exhibir todos los documentos necesarios para verificar el cumplimiento de sus obligaciones como empleador. -

#### **ARTÍCULO 22°.- FORMA DE PAGO:**

En caso de corresponder, se podrá reconocer un anticipo financiero de hasta un TREINTA por Ciento (30%) del monto total del contrato (EN CASO QUE EL PLAN LO CONTEMPLE O LO QUE DETERMINE EL PLAN DE FINANCIACION) y/o un acopio de materiales del Treinta por Ciento (30%), el cual será abonado al Contratista con la firma del mismo y descontado durante el transcurso de la Obra en forma proporcional al avance físico de cada mes en caso de ser anticipo financiero. -

En caso de otorgarse, el Contratista avalará dicho anticipo a través de un seguro de caución a nombre de la Municipalidad de General Rodríguez. Asimismo, se preverá el pago por el régimen de anticipos acotados de hasta un máximo del cincuenta por ciento (50%) de adelanto sobre la certificación prevista en el plan de trabajos para el mes siguiente. En caso de su ejecución en el mes de que se trate, al realizarse la certificación correspondiente, se deducirá el porcentaje no ejecutado.

El contratista presentará los certificados de obra, en forma mensual, detallando los trabajos aprobados realizados y presupuestados, en el período vencido anterior, dentro de los cinco (5) días iniciales del mes siguiente, los cuales serán aprobados por la Comitente. La Secretaría de Obras. Servicios Públicos y Viviendas, se efectuará los pagos a través de la Tesorería Municipal dentro de los quince (15) días. -

Los certificados mensuales constituyen documentos provisionales para pagos a cuenta, sujetos a posteriores rectificaciones que se harán si correspondiese, cuando se realice la liquidación final de la Obra.

Para iniciar la gestión de pago, el adjudicatario, deberá presentar en la Comuna, la o las correspondientes facturas, teniéndose en cuenta que en el monto cotizado se considerarán incluidos todos los impuestos vigentes, responsabilidad civil, beneficios, cargas sociales, gastos de personal, mano de obra, fletes, viáticos, gastos indirectos, gastos generales y todo otro gasto o impuesto que pueda incidir en el valor final del elemento, incluido el IVA, a cuyo efecto el comitente será considerado como "Consumidor Final".

De cada certificado se retendrá el cinco por ciento (5%) como concepto de Fondo de Reparación, y podrá estar constituida en cualquiera de las formas establecidas en el Pliego de Condiciones Generales. -

#### **ARTÍCULO 23°.- INVARIABILIDAD DE PRECIOS**

Los precios establecidos en las propuestas y en el contrato serán invariables, salvo que se determine lo mismo de forma fehaciente, en ese caso se considerarán según determina el decreto municipal N° 2.734/2023.- no obstante, la autoridad de aplicación será la que aplique el mismo y definirá si se cumplieron los avances de obras para considerar variación de costos, en caso que la oferta considerara fuera inusualmente baja, se tomaran estos valores ofertados como índice de arranque para actualización de costos, no actualizándose los valores unitarios a valor de mercado bajo ningún concepto.-

#### **ARTÍCULO 24°.- DE LAS AMPLIACIONES:**

El Comitente podrá disponer trabajos que superen hasta el veinte por ciento (20%) del monto total contratado, y que resulten indispensables, urgentes o convenientes.



### ARTÍCULO 25°.- RESCISIÓN DEL CONTRATO:

El Comitente podrá rescindir el contrato en todos los casos previstos en el Código Civil y/o la Ley de Obras Públicas de la Provincia de Buenos Aires N° 6.021, como así también cuando el contratista no diera principios a los trabajos en la forma estipulada, los paralizara o los realizara con suma lentitud, o empleare materiales que no fueran los convenidos, o realizara actos que de cualquier manera pudieran perjudicar los trabajos en general; cuando por dolo o culpa del contratista se pudiera comprometer los intereses del comitente, sin que el contratista tuviera derecho a reclamación alguna por ningún concepto, perdiendo además los depósitos de garantía, siendo responsable directo por todo daño o perjuicio causado al comitente y/o terceros.-

Interrumpidos los trabajos se labrará un Acta de Estado de los mismos en presencia del Representante Técnico de la Empresa y del comitente a la fecha de paralización, debiendo constar:

- Los antecedentes y motivos de dicha paralización;
- La revisión de los trabajos efectuados y aceptados;
- un balance de los materiales acopiados, enseres y útiles en obra. -

Los mencionados trabajos quedarán a cargo y riesgo del contratista, constituyendo previamente un crédito al mismo, si correspondiera, con los trabajos anteriormente efectuados y aquellos materiales aptos para su uso posterior. -

El comitente podrá hacer uso de útiles, enseres y materiales existentes, sin que el contratista tenga derecho a indemnización. Aquellos que no fueran utilizables, serán retirados por el contratista de inmediato de la obra, y en caso contrario, dentro de las veinticuatro (24) horas de notificado, los podrá retirar el comitente por cuenta de aquel. -

Terminados los trabajos y pagadas las cuentas, de quedar saldo favorable, será entregado al contratista saliente en pago del crédito anteriormente establecido, previa deducción del importe de los perjuicios ocasionados. -

### ARTÍCULO 26°.- MULTAS: Serán de aplicación las siguientes multas por incumplimiento:

- Ejecución fuera del plazo contractual, el cero coma dos por mil (0,2 ‰) del monto del contrato por cada día de atraso. -
- Incumplimiento de Orden de Servicio, el cero coma dos por mil (0,2 ‰) del monto del contrato por cada día de atraso. -
- Incumplimiento de Leyes o Convenios Laborales, el cero coma cinco por mil (0,5 ‰) del monto del contrato por cada día que transcurra hasta su efectiva regularización. -

### ARTÍCULO 27°.- RECEPCION PROVISORIA:

Terminados los Trabajos conforme al contrato, se procederá a recibirlos provisoriamente, labrándose el Acta respectiva, que operará como liquidación final de obra y deberá ser firmada por el Representante Técnico de la Empresa, y el Inspector actuante. -Una vez firmada el Acta, se restituirá al Contratista la Garantía de Cumplimiento de Contrato. De considerarlo conveniente, a exclusivo juicio de la Municipalidad, podrán efectuarse recepciones provisionales parciales.

### ARTÍCULO 28°.- CONSERVACION:

Quedará a cargo del Contratista la conservación de la obra durante el Plazo de 180 días desde la Recepción Provisoria, debiendo correr a su cargo todas las reparaciones necesarias que deriven por vicio o defecto constructivo que surjan durante ese lapso. Si mientras rige esa obligación, el contratista no hiciera dentro de los plazos prudenciales, que le fijare el comitente las reparaciones que correspondan, este mandará ejecutarlas por cuenta de aquel y a su cargo, afectando el depósito de garantía y todo otro crédito de que disponga, sin que puedan reclamarse perjuicios ni indemnizaciones de ningún género por el contratista, quien tampoco limita a esa suma su responsabilidad, por cuanto a lo demás se obliga conforme a derecho. -



**ARTÍCULO 29°.- RECEPCION DEFINITIVA:**

Vencido el plazo de conservación se procederá a la Recepción Definitiva, previa constatación de que la obra se encuentra en perfecto estado, salvo la acción natural de uso. -

Una vez firmada el Acta, se restituirá al Contratista el Fondo de Reparos o el saldo que quedare.

**ARTÍCULO 30°.- SEGURIDAD DEL PERSONAL EN OBRA:**

El contratista deberá adoptar, y poner en práctica las medidas establecidas en las normas vigentes (Ley Nacional N° 19.587 y Dto. Reglamentario N° 351/79, Ley Provincial P.B.A. N° 7.229 y Dto. Reglamentario N° 7.488/72 y Códigos Municipales), en materia de higiene y seguridad para proteger la vida y la integridad de su personal y del dependiente del Ente que está a cargo de la Inspección.

El no cumplimiento de las medidas de seguridad personal establecidas en el presente artículo determinará la suspensión de los trabajos, sin aplicación del plazo contractual, hasta que sean satisfechos los requerimientos exigidos. -

**ARTÍCULO 31°.- MOVILIDAD E INSUMOS:**

No se exigirá destinar con exclusividad un determinado vehículo al servicio de la inspección, pero el Contratista cumplimentará el pedido de movilidad que formule la Secretaria de Obras a los fines de atender servicios propios de la obra. -

La Inspección determinará los días y hora en que se realizarán las inspecciones, debiendo el Contratista proveer la movilidad necesaria en los lugares que indique.

La Contratista deberá destinar el Uno con Cinco por ciento (1.5 %) del valor de su oferta para dar cumplimiento a los requerimientos de insumos y equipos que solicite la Municipalidad considerada dentro de la oferta, según Ordenanza 5.254/2023, decreto N° 2.922/2023.-

**ARTÍCULO 32°.- CARTEL DE OBRA:**

Los carteles de obra serán DOS (2) de la Municipalidad, como se le indicara a la contratista, y se colocarán en el lugar que disponga la inspección de obra.





N° 1450

**MUNICIPALIDAD DE  
GENERAL RODRIGUEZ**

**VISTO:**

El Expediente N° 4050-249.500/2024, mediante el cual la Señora Secretaria de Desarrollo Comunitario, Sra. Mariana BALBI, ha iniciado las tramitaciones tendientes para el llamado a Licitación Pública *para la Adquisición de módulos alimenticios armados en el marco del Programa MESA Bonaerense durante los meses de Septiembre, Octubre, Noviembre y Diciembre de 2.024 para Zonas 1, 2, 3 y 4;* y

**CONSIDERANDO:**

Que se propicia la convocatoria a Licitación Pública *para la Adquisición de módulos alimenticios armados en el marco del Programa MESA Bonaerense durante los meses de Septiembre, Octubre, Noviembre y Diciembre de 2024 para Zonas 1, 2, 3 y 4;* por un valor de PESOS NOVECIENTOS OCHENTA Y SEIS MILLONES SETECIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL TRESCIENTOS NOVENTA Y DOS CON 00/100 (\$986.753.392,00.-), 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 de Resoluciones del Ministerio de Jefatura de Gabinete y Gobierno de la Provincia de Buenos Aires;

Que a fs. 03 a 18, del Expediente N° 4050-249.500/2024, se encuentran agregados el Pliego General de Bases y Condiciones para la Implementación del Servicio Alimentario Escolar y el Programa MESA en los Municipios de la Provincia de Buenos Aires;

Que a fs. 21 a 23 se adjunta Acta de Adhesión para la Implementación del Programa MESA Bonaerense entre el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires por un lado, y la Municipalidad de General Rodríguez por el otro;

Que a fs. 101 a 191 se adjunta Pliego de Bases y Condiciones Particulares y Anexos I, II, III y IV;

Que a fs. 100 del Expediente N° 4050-249.500/2024, se encuentra agregada la Solicitud de Pedido N° 1244;

Que a fs. 192 la Señora Jefa de Compras (Interina), Sra. Karina SUAREZ, y consigna el número 36/2024 a la Licitación Pública, asimismo informa que la fecha de apertura de la misma se llevará a cabo el día 08 de Agosto del 2024 a las 09:00hs;

Que a fs. 194 toma intervención el Sr. Contador Municipal, Cdor. Fernando Miguel AGUIRRE, e informa que las erogaciones por un total de PESOS NOVECIENTOS OCHENTA Y SEIS MILLONES SETECIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL TRESCIENTOS NOVENTA Y DOS CON 00/100 (\$986.753.392,00.-) para la que se deberá imputar de forma preventiva de acuerdo a la Solicitud de Gastos N° 1-1313 inserta a fs. 193 del precitado expediente;

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

**DECRETA**

**ARTICULO 1°:** Convócase a Licitación Pública N° 36/2024, *para la Adquisición de* ----- *módulos alimenticios armados en el marco del Programa MESA Bonaerense durante los meses de Septiembre, Octubre, Noviembre y Diciembre de 2024 para Zonas 1, 2, 3 y 4;* de acuerdo con los Pliegos de Bases y Condiciones Generales y Particulares, obrantes a fs. 101/191 del Expediente N° 4050-249.500/2024; por un presupuesto oficial de PESOS NOVECIENTOS OCHENTA Y SEIS MILLONES SETECIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL TRESCIENTOS NOVENTA Y DOS CON 00/100 (\$986.753.392,00.-).-----



REGISTRO DE DECRETOS  
EJERCICIO 2024

N° 1451

**MUNICIPALIDAD DE GENERAL RODRIGUEZ**

///...2.-

**ARTICULO 2°:** Apruébase el Pliego de Bases y Condiciones Generales, Bases y ----- Condiciones Particulares, más documentación anexa, obrantes a fs. 101/191 del Expediente N° 4050-249.500/2024, y fijase el valor del mismo en la suma de PESOS DOSCIENTOS MIL CON 00/100 (\$200.000,00), el que podrá ser adquirido de la Oficina de Compras y Contrataciones, hasta dos (2) días hábiles para la administración municipal, previos a la fecha de apertura de la Licitación, previo pago del importe correspondiente en la Tesorería Municipal.-----

**ARTICULO 3°:** La apertura de las ofertas se realizará el día 08 de Agosto de 2024 a las ----- 09:00hs, 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, Julio 17 de 2.024.-

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

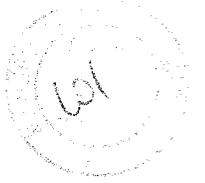


**MAURO S. GARCIA**  
Intendente Municipal  
Municipalidad Gral. Rodríguez

**DECRETO N°: 1.342 (MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y DOS)**

De Ho 1342

249\*00



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

### PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

#### Artículo 1.- OBJETO:

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

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

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

La presente contratación abarca un total de: **95.792 MODULOS**; siendo la entrega mensual de **23.948 módulos armados**. Los valores vigentes son de **\$10.301,00** (pesos diez mil trescientos uno con 00/100) por cada uno de los módulos.

(Total mensual: \$ 246.688.348,00).-

(Total licitación: \$ 986.753.392,00).-

#### Composición del Módulo Alimentario - MESA 9 - 10 - 11 y 12/2024

ALIMENTO	PRESENTACION	UNIDADES
Aceite de girasol	botella x 900 cc	1
Huevo fresco entero de gallina *	12 unidades	1
Lentejas secas **	paquete x 400 g	1
Arvejas en remojo **	lata o brick x 350 g	1

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

249500  
102

Leche de vaca en polvo fortificada ***	paquete x 400 g	1
Harina de trigo fortificada 000	paquete x 1 kg	1
Fideos secos (tallarín o tirabuzón o mostacholes)	paquete x 500 g	1
Tomate triturado, cubeteado o perita	lata o brick x 500 g	1

**REEMPLAZOS**

ALIMENTO	PRESENTACIÓN	UNIDADES
<b>*: REEMPLAZO DE HUEVO:</b>		
Atún / Jurel / Merluza al Natural / Caballa	lata x 380 g	1
<b>**: REEMPLAZO EN BLOQUE:</b>		
Estos alimentos podrán remplazarse entre ellos mismos manteniendo un mínimo de 2 variedades, (ej.: 1 paquete de porotos secos + 1 lata de garbanzos en remojo)		
<b>***: REEMPLAZO LECHE EN POLVO DE 400 G:</b>		
Leche fluida larga vida (UAT parcialmente descremada)	brick o botellas de pet x1 litro	3

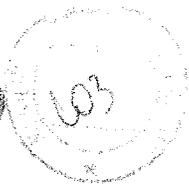
La composición modular se adaptará a las patologías existentes (celiaquía, diabetes, renal, intolerancia a la lactosa y cualquiera que pueda surgir). Dicha adaptación estará a cargo de la Oficina del Servicio Alimentario Escolar del Municipio.

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

Las respuestas o aclaraciones formuladas por el Organismo Licitante respecto de las consultas efectuadas por los particulares u oferentes con relación a la licitación o contratación, serán comunicadas a cada uno de los oferentes de conformidad



con lo previsto en el **Artículo 4º del presente Pliego de Bases y Condiciones Generales.**

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

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

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

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

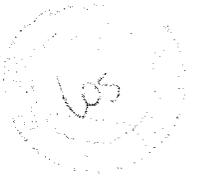
El Pliego podrá ser adquirido hasta dos (2) días hábiles para la administración municipal, previos a la fecha de apertura de la Licitación.

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

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

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

**Artículo 6.- CONSTITUCIÓN DEL DOMICILIO.**



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

**Artículo 7.- REGISTRO DE PROVEEDORES.**

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

**Artículo 8.- PRESUPUESTO OFICIAL.**

El presupuesto oficial asciende a la suma total de **\$986.753.392,00** (pesos novecientos ochenta y seis millones setecientos cincuenta y tres mil trescientos noventa y dos con 00/100 centavos)

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

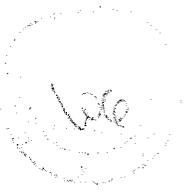
Las propuestas serán abiertas en la Jefatura de Compras de la Municipalidad de General Rodríguez, sita en calle 2 de Abril 756, el día **08 de agosto del corriente año a las 09:00hs.**

**Artículo 10.- SOBRE LAS OFERTAS Y SU PRESENTACION.**

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

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

249500



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

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

**"MUNICIPALIDAD DE GENERAL RODRÍGUEZ**

**MODULOS "PROGRAMA MESA"**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 36/2024**

**EXPEDIENTE N° 4050-249.500**

**APERTURA: 08/08/2024**

**HORA: 09:00"**

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

- a) Antecedentes del oferente que acredite experiencia de más de un año en la provisión de servicios de similares características al solicitado en el presente pliego.
- b) Indicadores económicos – financieros que acrediten la solvencia del oferente, los que al menos deberán incluir los siguientes:
  - i. Índice de liquidez (Activo corriente sobre Pasivo corriente)
  - ii. Índice de solvencia (Activo total sobre pasivo total)
  - iii. Índice de endeudamiento (Deuda Bancaria y Financiera sobre Patrimonio neto)
- c) En el caso de personas jurídicas, los últimos tres estados contables con informe de auditoría y certificados por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la jurisdicción.

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

2023 249400

107

- d) En el caso de personas físicas, las últimas tres declaraciones juradas de impuesto a las ganancias y una certificación contable de las ventas realizadas en los últimos tres ejercicios fiscales con dictamen de contador y certificado por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la jurisdicción.
- e) Los catálogos, folletos, prospectos, planos, publicaciones, certificaciones, etc. que no se soliciten expresamente y que el proponente desee incluir a fin de ampliar o ilustrar su oferta.
- f) En caso de corresponder, Formulario 931 de AFIP con Listado de Personal.
- g) En caso de corresponder, Contrato de Afiliación de A.R.T.
- h) Constancia de adquisición del Pliego de Bases y Condiciones Generales, Particulares, Especificaciones Técnicas y sus Anexos emitida por la oficina de Compras y Contrataciones de la Municipalidad en original, ó copia legalizada.
- i) Pliego de Bases y Condiciones Generales, Particulares y Anexos de Especificaciones Técnicas debidamente firmado en todas sus fojas por el representante o apoderado legal de la empresa.
- j) La firma deberá encontrarse aclarada indicando el carácter del firmante, debiéndose presentar la documentación que acredite el mismo, copia del poder o del acta de directorio según corresponda.
- k) Garantía de Mantenimiento de Oferta en original y duplicado, por el 5% del presupuesto oficial conforme **artículo 21 del PBCG.** -
- l) Constancia de inscripción en el Registro de Proveedores de la Municipalidad de General Rodríguez.
- m) Copia del Estatuto o Contrato Social según corresponda.
- n) Declaración Jurada aceptando la jurisdicción de los Tribunales en lo Contencioso Administrativo del Departamento Judicial de Mercedes, renunciando a cualquier otro fuero o jurisdicción, ante cualquier cuestión judicial que se suscite entre las partes con motivo de la presente licitación.
- o) Declaración Jurada designando domicilio legal en el ámbito de la Provincia de Buenos Aires.



- p) Copia de la constancia de Inscripción en el Impuesto a los Ingresos Brutos de la Provincia de Buenos Aires y AFIP.
- q) Copia del certificado del Registro de Deudores Alimentarios Morosos de la Provincia de Buenos Aires, de todos los miembros, titulares y suplentes. (Artículo 30. PBCG); que conformen la administración de la empresa oferente.
- r) Vehículos propios y/o contratados: El oferente deberá contar con vehículos propios o contratados para el transporte de sustancias Alimenticias, habilitados por todos los organismos técnicos pertinentes en su área de competencia (municipalidad y SENASA). A tal fin deberá adjuntar fotocopia certificada de los títulos de propiedad de los vehículos a su nombre y en caso de ser contratados, fotocopia de los títulos de los vehículos a contratar y contrato. Asimismo, deberá adjuntar fotocopia certificada (por escribano público) de la habilitación de los vehículos emitida por organismos técnicos competentes SENASA, RUTA, Revisación técnica, cédula verde, cédula azul, seguro, registro de conducir del conductor. Dicha documentación deberá estar vigente al momento de la apertura y durante el tiempo que dure la Licitación.-
- s) Domicilios: Deberá indicarse claramente: calle, número, piso, unidad, código postal y números telefónicos y de fax, de los siguientes domicilios:
- Domicilio especial, que constituye para la presente Licitación.
  - Domicilio legal. Domicilio de la sede principal de operaciones propias y/o contratadas.
- t) Certificado fiscal para contratar con el estado el cual será solicitado en la Oficina de Compras de la Municipalidad de General Rodríguez al momento de la apertura de las ofertas.
- u) Declaración Jurada de no mantener deuda con el estado Nacional, Provincial y/o Municipal.
- v) Declaración jurada de mantenimiento de oferta.
- w) Muestra de la mercadería que conforma el Módulo.



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

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

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

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

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

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



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

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

**Artículo 12.- PLAZO PARA IMPUGNAR.**

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

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

**Artículo 13.- PRESENTACIÓN DE LAS IMPUGNACIONES.**

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

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

Las impugnaciones deberán ser presentadas, en la Mesa de Entradas y Salidas de la Municipalidad sita en 2 de Abril N° 756, del partido de General Rodríguez, dentro del plazo fijado en el artículo 12 del presente, adjuntando a la misma, el original de la boleta de depósito antes mencionada; caso contrario no será considerada como impugnación.

**Artículo 14.- DEVOLUCIÓN DE LAS GARANTÍAS.**

Serán devueltas:

- a) Las garantías de mantenimiento de oferta a los oferentes que no resulten adjudicatarios, una vez adjudicada la contratación.



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

b) Las garantías de cumplimiento de contrato una vez cumplido el contrato a entera satisfacción del Organismo contratante, salvo que esté afectado por una garantía técnica, la que será devuelta una vez operado el vencimiento del período de dicha garantía.

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

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

**Artículo 15. ACTO DE APERTURA.**

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

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

**Artículo 16.- COMISIÓN EVALUADORA.**

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

**Artículo 17.- ADJUDICACIÓN.**

La adjudicación recaerá sobre la propuesta que habiéndose ajustado a los valores unitarios indicados en el **artículo 1° del presente Pliego**, en concordancia con lo



establecido en el artículo 27 del PBCG, obtenga mayor puntaje técnico, para lo cual se considerará:

1. Experiencia en la provisión de servicios de similares características:

- 1 año —————> 5 puntos
- 2 a 5 años —————> 10 puntos
- 5 a 10 años —————> 15 puntos
- Más de 10 años —————> 20 puntos

2. Acreditación de solvencia económica financiera:

- De 0 a 1 —————> 0 puntos
- De 1 a 1.2 —————> 6 puntos
- De 1.5 a 2 —————> 12 puntos
- Más de 2 —————> 20 puntos

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

4. Mejoras sobre los valores nutricionales mínimos requeridos de acuerdo al "Marco Nutricional MESA 2024":

- a) Entrega de alimentos agroecológicos (huevos, harinas, legumbres, etc.) en un porcentaje no menor al diez por ciento (10%): diez (10) puntos.
- b) Entrega mínima del cincuenta por ciento (50%) de productos generados por productores locales: cinco (5) puntos.

2495 00



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

5. Proveedor con domicilio de la sede principal de operaciones en el distrito de General Rodríguez → 20 puntos.
6. Respecto a la oferta económica, cuando el precio ofertado sea inferior al establecido en el pedido de cotización, se otorgarán cinco (5) puntos por cada \$10 de diferencia entre el precio ofertado y el precio máximo permitido, siendo un máximo de quince (15) puntos los otorgables en toda la licitación.

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

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

**Artículo 18.- LUGARES DE ENTREGA.**

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

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

#### **Artículo 19.- FORMA Y PLAZO DE ENTREGA.**

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

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

#### **Artículo 20.- PROVISIÓN Y CALIDAD DE LOS PRODUCTOS.**

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

1. Mercadería de calidad comprobable
2. Caracteres organolépticos satisfactorios
3. Óptimas condiciones de higiene, preparación y presentación
4. Perfecto estado de conservación
5. Temperatura adecuada
6. Aptas para el consumo
7. Los artículos envasados por el adjudicatario deberán ser entregados a los establecimientos educativos rotulados indicando mercadería, peso, fecha de envasado y fecha de vencimiento.
8. Todos los productos que se entreguen en los Establecimientos Escolares deberán ser mantenidos en recipientes adecuados provistos de cubierta o protegidos por papel apto para usos alimentarios autorizado por el Código Alimentario Argentino. -

**Artículo 21.- PRODUCTOS NO PREVISTOS.**

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

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

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

**Artículo 24.- DEPENDENCIA LABORAL.**

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

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

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

transgresiones a normas establecidas para el orden laboral, o del cumplimiento de convenios colectivos de trabajo en vigencia.-

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

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

**Artículo 25.- FACTURACION Y REMITO.**

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

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

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

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



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

## CAPÍTULO I: DE LAS DISPOSICIONES GENERALES

### ARTÍCULO 1.- OBJETO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Todo oferente deberá indicar su domicilio real y legal.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **ARTÍCULO 10.- ZONIFICACIÓN**

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

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

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

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

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

#### **ARTÍCULO 11.- MENÚ**

Será potestad del Municipio establecer una composición modular según corresponda, optando por una propuesta propia, la cual deberá contar con la firma de quien resulte responsable del área de nutrición del Municipio, o por la propuesta de la Dirección de

249500 120

Nutrición y Calidad de los Alimentos del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad, siempre y cuando se adapten al documento "Marco Alimentario Nutricional MESA 2023", o el que en su reemplazo se sancione. La composición modular deberá ser informada y autorizada, previo a su ejecución, a la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos y a la Dirección del Sistema Alimentario Escolar del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires.

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

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

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

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

#### **ARTÍCULO 12.- MEJORAS AL MENÚ**

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

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

### **CAPÍTULO II : DE LOS OFERENTES**

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

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



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

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

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

### **CAPÍTULO III: DE LAS OFERTAS**

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **ARTÍCULO 21.- GARANTÍAS**

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

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

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

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

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

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

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

249500 125

se encuentren en ejecución, se actualizarán los valores prestacionales por la parte del contrato faltante a ejecutar.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **ARTÍCULO 27.- ADJUDICACIÓN**

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

a) Experiencia en la provisión de servicios de similares características: Para la prestación MESA, máximo de veinte (20) puntos.

249500

b) Acreditación de solvencia económico financiera: Para la prestación MESA, máximo de veinte (20) puntos.

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

d) Mejoras sobre los valores nutricionales mínimos requeridos de acuerdo al "Marco Alimentario Nutricional SAE y MESA 2023":

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Al momento de la adjudicación, no deberán registrarse anotaciones en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos según se establece por ley N° 13.074, abarcando para el

caso de las personas jurídicas a los miembros de su órgano de administración, titulares y suplentes.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **ARTÍCULO 37.- PLAZO DE PAGO**

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

#### **ARTÍCULO 38.- FORMA DE PAGO**

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

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

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

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

Si el adjudicatario no integra la garantía de cumplimiento del contrato a requerimiento de la Autoridad de Aplicación previo a la entrega de la orden de compra, se lo intimará en forma fehaciente. Vencido el plazo otorgado en la intimación sin que se haya cumplimentado tal obligación, se le rescindirá el contrato con la pérdida de la garantía de la oferta o de un

249500

129

monto equivalente a dicha garantía, sin perjuicio del cargo que pueda presentarse ante el adjudicatario por los daños y perjuicios que dicha conducta puede haberle ocasionado al Municipio.

#### **ARTÍCULO 41.- MORA**

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

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

La Autoridad de Aplicación aplicará las siguientes multas:

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

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

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

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

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

IV. 91 minutos en adelante, no podrá reducirse.

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

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

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

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

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

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

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

- f) Por sustitución parcial o total, sin autorización, de los elementos del módulo: Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al ochenta por ciento (80%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.
- g) Por entregar el remito sin especificar el producto, marca y gramajes o unidades correspondientes: Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al sesenta por ciento (60%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.
- h) Por falta de coincidencia del remito con el tipo de mercadería entregada: Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al ochenta por ciento (80%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.
- i) Por entrega de mercadería inferior a la cantidad de los cupos asignados: Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al ochenta y cinco por ciento (85%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.
- j) Por diferencia mayor al 5% entre el remito y la cantidad de mercadería entregada: Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al ochenta y cinco por ciento (85%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.
- k) Por no entregar el remito en el día: Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al setenta y cinco (75%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.
- l) Por la transferencia o cesión del contrato: Serán aplicables las sanciones especificadas en el artículo 35.

**ARTÍCULO 43.- CONCURRENCIA DE FALTAS**

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

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

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

El Contrato se extinguirá por las siguientes causas:

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

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

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

245-00 121

#### **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.

2019-00 132

- 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. \_\_

2024-05307771-GDEBA-DSAEMDCGP



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

**Nota**

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

LA PLATA, BUENOS AIRES  
Viernes 16 de Febrero de 2024

**Referencia:** Comunicación vigencia Pliegos 2023

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

**Con Copia A:**

**De mi mayor consideración:**

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

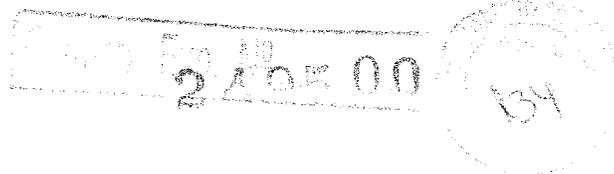
Se aclara que dicho pliego no cuenta con fecha pre establecida de finalización de su vigencia, por lo cual pueden continuarse su utilización para la elaboración de nuevos Pliegos Particulares de Bases y Condiciones por parte de los entes ejecutores.

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

A disposición para aquello que consideren.

Sin otro particular saluda atte.

Digitally signed by GDE BUENOS AIRES  
DN: cn=GDE BUENOS AIRES, c=AR, o=MINISTERIO DE JEFATURA DE GABINETE DE MINISTROS BS AS,  
ou=SUBSECRETARIA DE GOBIERNO DIGITAL, serialNumber=CUIT 30715471511  
Date: 2024.02.16 13:40:24 -0300'



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

Digitally signed by GDE BUENOS AIRES  
DN: cn=GDE BUENOS AIRES, c=AR, o=MINISTERIO DE  
JEFATURA DE GABINETE DE MINISTROS BS AS  
ou=SUBSECRETARIA DE GOBIERNO DIGITAL  
serialNumber=CUIT 30715471511  
Date: 2024.02.16 13:40:26 -0300'

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Mauro Garcia

SECRETARIO MUNICIPAL

COMUNIDAD DE TURQUESE

ANDRÉS LARROQUE

Ministro

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

Ex 249500

130



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

**Nota**

**Número:** NO-2024-15785076-GDEBA-DSAEMDCGP

LA PLATA, BUENOS AIRES  
Miércoles 8 de Mayo de 2024

**Referencia:** Autorización de cupos tras solicitud - Junio - Gral. Rodríguez

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

**Con Copia A:**

**De mi mayor consideración:**

A la municipalidad de General Rodríguez

Se informa a través de la presente la cantidad de cupos diarios máximos autorizados a partir del mes de junio 2024 para cada prestación del programa SAE, como también los cupos autorizados correspondientes al programa MESA, a saber:

Desayuno Merienda (DM): 24.832 cupos diarios.

Comedor: 11.231 cupos diarios.

Comedor "Listo Consumo": 1.111 cupos diarios.

DM Patios Abiertos / Coros y Orquestas: 204 cupos diarios.

DM "Patologías": 14 cupos diarios.

Comedor "Patologías": 9 cupos diarios.

**MESA Bonaerense: 23.948 cupos.**

249500



Los cupos Comedor "Listo Consumo" se autorizan hasta el mes de junio del 2024 inclusive, convirtiendo cupos comedor que serán reasignados a partir de esa fecha.

Quedamos a disposición por los canales habituales para cualquier tipo de consulta.

Sin otro particular saluda atte.

Digitally signed by GDE BUENOS AIRES  
DN: cn=GDE BUENOS AIRES, c=AR, o=MINISTERIO DE GOBIERNO BS AS.,  
ou=SUBSECRETARIA DE GOBIERNO DIGITAL, serialNumber=CUIT 30715124234  
Date: 2024.05.08 12:59:24 -03'00'

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

Digitally signed by GDE BUENOS AIRES  
DN: cn=GDE BUENOS AIRES, c=AR, o=MINISTERIO DE  
GOBIERNO BS AS., ou=SUBSECRETARIA DE  
GOBIERNO DIGITAL, serialNumber=CUIT 30715124234  
Date: 2024.05.08 12:59:25 -03'00'

289500  
140



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

**Nota**

**Número:** NO-2024-04092880-GDEBA-DSAEMDCGP

LA PLATA, BUENOS AIRES  
Lunes 5 de Febrero de 2024

**Referencia:** Comunicado aumento de valores SAE

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

**Con Copia A:**

**De mi mayor consideración:**

A los Consejos Escolares o Municipios en tanto entes ejecutores

Por la presente informamos que a partir del mes de marzo 2024 inclusive, se implementará un aumento en los valores unitarios de las prestaciones del programa SAE y del programa MESA Bonaerense.

Por lo tanto, los nuevos valores vigentes pasarán a ser:

- La prestación Desayuno-Merienda \$326,30 diarios por cupo.
- La prestación Comedor \$675 diarios por cupo.
- La prestación para Albergues y Residencias \$2002,60 diarios por cupo.
- La prestación Desayuno-Merienda para Patologías \$471,70 diarios por cupo.
- La prestación Comedor para Patologías \$770,72 diarios por cupo.
- Programa MESA Bonaerense \$10.301, valor del módulo mensual.

Quedando a disposición ante cualquier consulta e inquietud, les saludamos atentamente.

Sin otro particular saluda atte.

Digitally signed by GDE BUENOS AIRES  
DN: cn=GDE BUENOS AIRES, c=AR, o=MINISTERIO DE JEFATURA DE GABINETE DE MINISTROS BS AS,  
ou=SUBSECRETARIA DE GOBIERNO DIGITAL, serialNumber=CUIT 30715471511  
Date: 2024.02.05 18:39:31 -03'00'

249500

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

Digitally signed by GDE BUENOS AIRES  
DN: cn=GDE BUENOS AIRES, c=AR, o=MINISTERIO DE  
JEFATURA DE GABINETE DE MINISTROS BS AS,  
ou=SUBSECRETARIA DE GOBIERNO DIGITAL,  
serialNumber=CUIT 30715471511  
Date: 2024.02.05 18:39:31 -03'00'

## ZONA I

INSTITUCIÓN	DOMICILIO	BARRIO	CUE	Cupo mensual	Cupo por 4 meses (9-10-11-12/2024)	MONTO POR 4 MESES (9-10-11-12/2024)
Jardín de Infantes N° 902	R. Escalada N° 620 y Azurduty	San Martin	6043270	162	648	\$ 6.675.048,00
Jardín de Infantes N° 907	Mendoza s/n	La Fraternidad	6043220	198	792	\$ 8.158.392,00
Jardín de Infantes N° 915	Oliveira y Ayub Khan s/n	Parque Irigoyen	6090600	153	612	\$ 6.304.212,00
Jardín de Infantes N° 917	Ruta 7 Camino a Navarro s/n	Cañada de Arias	6129110	24	96	\$ 988.896,00
Jardín de Infantes N° 918	Ruta 6 Camino y Luis Sironi	Cuarate II	6138600	25	100	\$ 1.030.100,00
Jardín de Infantes N° 919	Acceso Oeste Km 52	La Capilla	6138610	147	588	\$ 6.056.988,00
Jardín de Infantes N° 921	D'Alexandro 1380	Bicentenario	6223790	190	760	\$ 7.828.760,00
Jardín de Infantes N° 924	Fortín Necochea y Fortín Uno	Parque Joly	62354400	92	368	\$ 3.790.768,00
Escuela Primaria N° 3	Ruta 7 Camino a Navarro s/n	Cañada de Arias	6030290	82	328	\$ 3.378.728,00
Escuela Primaria N° 4	Ruta 6 Camino y Luis Sironi	Cuarate II	6090590	108	432	\$ 4.450.032,00
Escuela Primaria N° 5	La Cooperación	La Capilla	6030320	366	1464	\$ 15.080.664,00
Escuela Primaria N° 9	R. Escalada N° 692	San Martin	6030280	385	1540	\$ 15.863.540,00
Escuela Primaria N° 11	Ayub Khan y Gómez s/n	Parque Irigoyen	6090510	530	2120	\$ 21.838.120,00
Escuela Primaria N° 13	Juan Linera 1161	La Fraternidad	6108280	450	1800	\$ 18.541.800,00
Escuela Primaria N° 22	Dr. Victor Bernal 1430	Bicentenario	6219950	380	1520	\$ 15.657.520,00
Escuela Primaria N° 24	Fortín Necochea 311	Parque Joly	6234540	228	912	\$ 9.394.512,00
Escuela Primaria N° 7448 (Ex Ruca Huene)	Dupuy y 25 de Mayo	Santa Matilde	-16276	70	280	\$ 2.884.280,00
Escuela Secundaria N° 3	Victor Hugo Hubellart 1078	Bicentenario	6219930	330	1320	\$ 13.597.320,00
Escuela Secundaria N° 4	F. Atahualpa y F. Ginocho	Parque Irigoyen	6221910	400	1600	\$ 16.481.600,00
Escuela Secundaria N° 7 (EX 2)	Juan Linera 1161	La Fraternidad	61827200	250	1000	\$ 10.301.000,00
Escuela Secundaria N° 11	Fortín Necochea 311	Parque Joly	62009300	200	800	\$ 8.240.800,00
Escuela Secundaria N° 12 (EX 8)	La Cooperación	La Capilla	6200920	156	624	\$ 6.427.824,00
Escuela Secundaria N° 18 (EX 7)	Ruta 7 Camino a Navarro s/n	Cañada de Arias	6197390	89	356	\$ 3.667.156,00

Escuela Secundaria N° 2180 *18 (EX 2070*7)	Ruta 6 Camilón y Luis Sironi	Cuarto II	1973901	42	168	\$ 1.730.568,00
Escuela Especial N° 502	Albarracín e/ Chile y Asunción	La Fraternidad	6168580	80	320	\$ 3.296.320,00
TOTAL:				5137	20548	\$ 211.664.948,00

21.250.000



ZONA 2

INSTITUCIÓN	DOMICILIO	BARRIO	CUE	Cupo mensual	Cupo por 4 meses (9-10-11-12/2024)	MONTO POR 4 MESES (9-10-11-12/2024)
Jardín de Infantes N° 901	Avellaneda 953	Centro	6040560	180	720	\$ 7.416.720,00
Jardín de Infantes N° 908	Mariano Moreno 382	Centro	6043210	233	932	\$ 9.600.532,00
Jardín de Infantes N° 910	San Martin s/n y Artigas	Vista Linda	6043190	159	636	\$ 6.551.436,00
Jardín de Infantes N° 913	Stormi y Rivero s/n	Villa Vengochea	6043180	311	1244	\$ 12.814.444,00
Jardín de Infantes N° 920	Arroyo 40 1009 y Arroyo el Ceibo	Marabó	6212140	252	1008	\$ 10.383.408,00
Jardín de Infantes N° 923	Tucumán 180	Villa Vengochea	62320100	234	936	\$ 9.641.736,00
Jardín de Infantes N° 930	Calle Puente Salado entre Puente Blanco y Puente Cañete	Los Naranjitos	62464200	90	360	\$ 3.708.360,00
Escuela Primaria N° 1	Sarmiento 950	Centro	6090550	523	2092	\$ 21.549.692,00
Escuela Primaria N° 10	Encina y José Hernández s/n	Villa Vengochea	6090500	660	2640	\$ 27.194.640,00
Escuela Primaria N° 17	Abdala Y Callao	Juan José	6129120	365	1460	\$ 15.039.460,00
Escuela Primaria N° 18	San Martin s/n y Artigas	Vista Linda	6030360	320	1280	\$ 13.185.280,00
Escuela Primaria N° 19	H. Irigoyen 965	Centro	6108240	340	1360	\$ 14.009.360,00
Escuela Primaria N° 23	El Ceibo entre Arroyo Correntino y Arroyo Cruz Colorada	Marabó	62454900	350	1400	\$ 14.421.400,00
CEC N° 801 (SC)	Liniers 350	Centro	6166010	160	640	\$ 6.592.640,00
Escuela Secundaria N° 5 (EX 3)	Pte. del Plata y Puerto Lobos	A. De San Joaquín	61827300	450	1800	\$ 18.541.800,00
Escuela Secundaria N° 6 (EX 1)	Avellaneda 935	Centro	61726700	460	1840	\$ 18.953.840,00
Escuela Secundaria N° 13 (EX 15)	José Hernández e/Encina y Alberdi	Villa Vengochea	6200140	256	1024	\$ 10.548.224,00
Escuela Secundaria N° 2120 *12 (EX 2080*8)	San Martin y Artigas s/n	Vista Linda	62009201	155	620	\$ 6.386.620,00
			TOTAL:	5498	21992	\$ 226.539.592,00

2024-00



## ZONA 3

INSTITUCIÓN	DOMICILIO	BARRIO	CUE	Cupo mensual	Cupo por 4 meses (9-10-11-12/2024)	MONTO POR 4 MESES (9-10-11-12/2024)
Jardín de Infantes N° 903	9 De Julio 556	Centro	6043260	236	944	\$ 9.724.144,00
Jardín de Infantes N° 905	Padre Prochaskay y Belgrano	Dávila	6043240	180	720	\$ 7.416.720,00
Jardín de Infantes N° 906	José Hernández 772	Parque la Argentina	6043230	292	1168	\$ 12.031.568,00
Jardín de Infantes N° 914	Ruta 24 Km 24.500	Sommer	6090560	75	300	\$ 3.090.300,00
Jardín de Infantes N° 922	Olavarría s/n y Mar del Plata	Mi Rincón	62294900	41	164	\$ 1.689.364,00
Jardín de Infantes N° 925	Comodoro Passio s/n y Juan de Garay y Díaz Solís	Los Perales	62389100	140	560	\$ 5.768.560,00
Escuela Primaria N° 2	Lucio Mansilla 269	San Bernardo	6090540	430	1720	\$ 17.717.720,00
Escuela Primaria N° 6	25 De Mayo 549	Centro	6090530	515	2060	\$ 21.220.060,00
Escuela Primaria N° 8	Olavarría s/n y Mar del Plata	Mi Rincón	6030330	150	600	\$ 6.180.600,00
Escuela Primaria N° 15	José Hernández 752	Parque la Argentina	6108230	500	2000	\$ 20.602.000,00
Escuela Primaria N° 20	Ruta 24 Km 24,500	Sommer	6030350	165	660	\$ 6.798.660,00
Escuela Secundaria N° 1	Alem 775 y 9 de Julio	Centro	6104750	635	2540	\$ 26.164.540,00
Escuela Secundaria N° 2	Doctor García 447	Centro	61605200	766	3064	\$ 31.562.264,00
Escuela Secundaria N° 8	José Hernández 752	Parque la Argentina	61864500	290	1160	\$ 11.949.160,00
Escuela Secundaria N° 10	Ruta 24 Km 23500	Sommer	62009400	190	760	\$ 7.828.760,00
Escuela Secundaria N° 17	Tucumán y Curupaity	Los Paraísos	61973800	370	1480	\$ 15.245.480,00
Escuela Técnica N° 1	Alem y Pre. Perón	Centro	6104710	860	3440	\$ 35.435.440,00
Escuela Especial N° 501	Alem 805	Centro	6043310	200	800	\$ 8.240.800,00
CEAT N° 571	Alem y 25 de Mayo	Centro	61506200	82	328	\$ 3.378.728,00
TOTAL:			6117	24468		\$ 252.044.868,00

Montes Fig. 49.000  
MS

# ZONA 4

INSTITUCIÓN	DOMICILIO	BARRIO	CUE	Cupo mensual	Cupo por 4 meses (9-10-11-12/2024)	MONTO POR 4 MESES (9-10-11-12/2024)
Jardín de Infantes N° 904	Bias Pascal y Chañar	Güemes	6043250	275	1100	\$ 11.331.100,00
Jardín de Infantes N° 909	Sarmiento 597 y Corsini	Parque Rivadavia	6043200	331	1324	\$ 13.638.524,00
Jardín de Infantes N° 911	Acceso Oeste Km 46	Agua de Oro	6043170	314	1256	\$ 12.938.056,00
Jardín de Infantes N° 912	Ecuador 560 y Sarmiento	Los Aromos	6108210	237	948	\$ 9.765.348,00
Jardín de Infantes N° 916	Piedra Buena y Mercedes	Almte. Brown	6030340	345	1380	\$ 14.215.380,00
Jardín de Infantes N° 926	Arrayane s/n entre Alicante y Alta Gracia	El Casco	6239030	167	668	\$ 6.881.068,00
Jardín de Infantes N° 927	Río Negro y Colombia	Altos del Oeste	62421200	163	652	\$ 6.716.252,00
Jardín de Infantes N° 928	Florida e/ Av. Central y Brasil	Altos del Oeste	62421300	99	396	\$ 4.079.196,00
Jardín de Infantes N° 929	El Quijote y Zuviria	Güemes	062443500	170	680	\$ 7.004.680,00
Escuela Primaria N° 7	Pte. Perón y San Martin	Parque Rivadavia	6090520	710	2840	\$ 29.254.840,00
Escuela Primaria N° 12	Acceso Oeste Km 46	Agua de Oro	6090490	659	2636	\$ 27.153.436,00
Escuela Primaria N° 14	Azuay y Blas Pascal	Güemes	6108220	858	3432	\$ 35.353.032,00
Escuela Primaria N° 16	Sarmiento 352	Los Aromos	6030270	400	1600	\$ 16.481.600,00
Escuela Primaria N° 21	Puerto Rico y Florida	Almte. Brown	6158220	740	2960	\$ 30.490.960,00
Escuela Secundaria N° 9	Azuay y Blas Pascal	Güemes	61864400	420	1680	\$ 17.305.680,00
Escuela Secundaria N° 14	Acceso Oeste Km 46	Agua de Oro	6197400	391	1564	\$ 16.110.764,00
Escuela Secundaria N° 15	25 de mayo y San Martin	Parque Rivadavia	61864300	369	1476	\$ 15.204.276,00
Escuela Secundaria N° 16	Puerto Rico y Florida	Almte. Brown	6183840	366	1464	\$ 15.080.664,00
Escuela Secundaria N° 19	Sarmiento 352	Los Aromos	61974001	182	728	\$ 7.499.128,00
			TOTAL:	7196	28784	\$ 296.503.984,00

146



**ANEXO 1- ESPECIFICACIONES ALIMENTOS SAE- MESA- 2024**

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

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

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

Los envases o formas de presentación en sus etiquetas, deberán ser adecuadas, claras y legibles, que garanticen la seguridad y que garanticen las condiciones de higiene y conservación adecuadas del alimento. No podrán utilizarse alimentos secos a granel.

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

**Aceite comestible de girasol, libre de gluten:** Deberá presentar aspecto limpio, sabor y olor agradable y característico; libre de sustancias extrañas. Debe declararse si tiene adición de antioxidantes y sinergistas permitidos en C.A.A Art. 523 bis. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 520, 521 punto 1, 523, 524, 525, y 528. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: en envase según corresponda PET x 900 cc / 1500 cc / 500 cc. Debe estar bien cerrada, no estar vencida, tener el logo oficial con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

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

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

2024-05-00

147



GOBIERNO DE  
BUENOS AIRES

<p><b>Arroz integral, tipo largo fino o mediano 00000, libre de gluten:</b> Presentación en bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643 y 647. Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.</p> <p>No deberá contener impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos.</p> <p>Presentación: en envase 500 o 1000 grs.</p> <p>Debe estar bien cerrada, no estar vencida, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten" y estar vigente en el listado oficial del ANMAT.</p>
<p><b>Arroz pulido o arroz blanco, tipo largo fino o mediano 00000:</b> Presentación en bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643, 648, 649, 650 y 651. No es excluyente la variedad parboil detallada en el art 652. Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.</p> <p>No deberá contener impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos.</p> <p>Presentación: en envase según corresponda de 500 a 1000 grs.</p> <p>Debe estar bien cerrada, no estar vencida.</p>
<p><b>Arroz pulido o arroz blanco, tipo largo fino o mediano 00000, libre de gluten:</b> Presentación en bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643, 648, 649, 650 y 651. No es excluyente la variedad parboil detallada en el art 652. Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.</p> <p>No deberá contener impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos.</p> <p>Presentación: en envase según corresponda de 500 a 1000 grs.</p> <p>Debe estar bien cerrada, no estar vencida.</p>
<p><b>Arvejas verdes en conserva o arvejas secas remojadas en conserva:</b> Presentación en envases con peso neto total entre 340 grs. y 380 grs. y estar vigente en el listado oficial del ANMAT. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 927 y 928 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrabrik bien sellado. Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos.</p> <p><b>Arvejas verdes en conserva o arvejas secas remojadas libre de gluten:</b> Presentación en envases con peso neto total entre 340 grs. a 380 grs. y peso neto escurrido 200 a 205 grs. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 927 y 928 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrabrik bien sellado. Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.</p>
<p><b>Avena arrollada instantánea:</b> Presentación en envase limpio, de polietileno herméticamente cerrado, en perfecto estado de conservación, libres de sustancias o materias extrañas Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. art. 643, 655 y deberá cumplir las exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: envase según corresponda entre 250 grs a 800 grs.</p>
<p><b>Azúcar común tipo "A":</b> Presentación en bolsas de polietileno, perfectamente selladas con pestaña ancha y sin presentar perforaciones. No deberá contener impurezas ni cuerpos extraños. En el rótulo del envase deben estar impresos en forma visible el nombre del ingenio fabricante y la provincia de origen. Ajustado a las especificaciones del C.A.A arts. 767, 768 bis; deberá cumplir las exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación envase de 1 kg.</p>

2495.00

148



<p><b>Caballa, jurel, atún o merluza en conserva al natural/aceite:</b> Caballa/jurel/atún/merluza en envases entre 340 grs. y 425 grs. de peso neto total (230 a 380 grs de peso escurreido), jurel en envase de 200 grs de peso neto total (140 grs de peso escurreido), atún en envase de 170 grs peso neto total (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. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas. Con olor, color, sabor característico del producto. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.</p> <p><b>Caballa, jurel, atún o merluza en conserva al natural/aceite, libre de gluten:</b> Caballa/jurel/atún/merluza, libre de gluten: en envases entre 340 grs. y 425 grs. de peso neto total (230 a 380 grs de peso escurreido), jurel en envase de 200 grs de peso neto total (140 grs de peso escurreido), atún en envase de 170 grs peso neto total (120 grs peso neto escurreido), ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 270-451-453-454-478-479-481 y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas. Con olor, color, sabor característico del producto. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.</p> <p><b>Cacao en polvo alcalinizado/alcalino:</b> La denominación de venta de este producto será Cacao en Polvo Solubilizado o Cacao en Polvo Alcalinizado/Alcalino. Deberá ser polvo uniforme sin grumos, olor agradable no rancio. En ningún caso las bolsas o externos contenedores del producto individual deberá mostrar signos de rotura, manchas, contaminación con hongos, así como rastros de insectos o roedores. Ajustado a las especificaciones del C.A.A Art 1142 bis y detallar información de rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: envases sellados de 200/400/500/1000 grs.</p>
<p><b>Carne roja fresca de vaca o cerdo deshuesada y envasada al vacío:</b> Conforme a la legislación vigente, en especial al capítulo VI Alimentos carneos y afines, especialmente el Artículo 247 y 248 y decreto 4238/68 SENASA especialmente Cap. XXVI. 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><b>Choclo granos enteros en conserva:</b> Elaborada con los granos enteros los que serán blancos o amarillos y estarán envasados en un medio líquido apropiado, ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art 926, 929 y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas intactas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas y limpias. Granos enteros, de olor y sabor propios. Libre de sustancias y cuerpos extraños. Los granos serán de la misma variedad; tamaño y color uniformes, consistencia razonablemente tierna y ofrecerán cierto grado de resistencia a la masticación, sin llegar a resultar duros y correosos. Presentación: en tetra pak o latas de peso neto total 300 a 350 grs y peso neto escurreido de 200 a 205 grs. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos.</p> <p><b>Choclo granos enteros en conserva, libre de gluten:</b> Elaborada con los granos enteros los que serán blancos o amarillos y estarán envasados en un medio líquido apropiado, ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art 926, 929 y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas intactas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas y limpias. Granos enteros, de olor y sabor propios. Libre de sustancias y cuerpos extraños. Los granos serán de la misma variedad; tamaño y color uniformes, consistencia razonablemente tierna y ofrecerán cierto grado de resistencia a la masticación, sin llegar a resultar duros y correosos. Presentación: en tetra brik o latas de peso neto total 300 a 350 grs y peso neto escurreido de 200 a 205 grs. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.</p> <p><b>Copos de cereales sin azúcar:</b> Presentación en envase polietileno herméticamente cerrado, envasado en origen (excluye su fraccionamiento). Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 643 y 645. RESOLUCIÓN GMC N° 09/07. Artículo 656 - (Res. 101, 22.02.93) Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.</p>

2495 00 149

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA  
BUENOS AIRES



249500

150

<p>Presentación: paquetes cerrados, no a granel, según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.</p>
<p><b>Dulce de Leche:</b> sin otra denominación. Presentación: en envase de cartón clíndrico 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.</p> <p>Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 592 RESOLUCIÓN GMC N° 137/96</p> <p>Deberá presentar las siguientes características consistencia: cremosa o pastosa, sin cristales perceptibles sensorialmente. Color: castaño acaramelado, proveniente de la reacción de Maillard. Sabor y olor: dulce característico, sin olores ni sabores extraños. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A. Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.</p> <p>Presentación según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida, en envases cerrados. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.</p>
<p><b>Fideos secos "guiseros" / tirabuzón / mostachol / codito:</b> Elaborados a base de sémola y harina de trigo, que cumpla con exigencias de la ley 25630, sin la adición de substancias colorantes autorizadas a este fin y sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitidos para esta clase de productos (excepto huevo).</p> <p>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.</p> <p>Se aceptarán en sus posibles tres variedades tipo guiseros codo/ celentano; hélice/tirabuzón; mostachol. Libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos. En adecuado estado de conservación, no alterados, averiados ni fermentados.</p> <p>El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción.</p> <p>Presentación: paquetes de 500 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos.</p>
<p><b>Fideos secos largos tipo tallarines, spaghetti:</b> Elaborados a base de sémola y harina de trigo, que cumpla con exigencias de la ley 25630 sin la adición de substancias colorantes autorizadas a este fin y sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos (excepto huevo).</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Presentación: paquetes de 500 grs.</p>
<p><b>Fideos secos libres de gluten:</b> Elaborados a base de harina de maíz, arroz, tapioca, quinoa y/o sus mezclas que cumpla con exigencias de la ley 25630, sin la adición de substancias colorantes autorizadas a este fin y sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitidos para esta clase de productos (excepto huevo).</p> <p>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. Cap.V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.</p> <p>Se aceptarán en sus posibles cuatro variedades codo/ celentano; hélice/tirabuzón; mostachol; tallarin/spaghetti. Libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos. En adecuado estado de conservación, no alterados, averiados ni fermentados.</p> <p>El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción.</p> <p>Presentación: paquetes de 500 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.</p>
<p><b>Fruta fresca:</b> sanas, que no presenta enfermedades de origen biológico, fisiológico o lesión de cualquier origen que afecte su apariencia y/o conservación, limpias, en condiciones de madurez apropiada, bien desarrolladas y formadas secas, sin manchas, golpes ni machucos y bien coloreadas de acuerdo a la variedad, de tamaño uniforme. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados. De calidad "comercial" o de mejor calidad. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 887 - (Resolución Conjunta RESFC-2019-5-APN-SRYGS#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</p> <p>Peso aprox por unidad: 100 - 150 o 200 gr (variación permitida hasta el 10% de su peso).</p>



151005042

<p><b>Galletitas variedad tipo crackers con o sin salvado:</b> Presentación en envase polietileno herméticamente cerrado, en perfecto estado de conservación, en packaging tubular compacto (requisito excluyente), de sabor y aspecto característico sin partículas extrañas y elaboradas con harina de trigo enriquecida acorde la ley 25.630.- Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 760 y exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tenor graso máximo 15%. Presentación: paquetes con gramaje según disponibilidad de mercado. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.</p>
<p><b>Galletitas variedad tipo dulces simples:</b> Quedan excluidas las rellenas y las recubiertas total o parcialmente con sustancias o adornos cuyos constituyentes se encuentren permitidos. Con o sin salvado/avena. Presentación en envase polietileno herméticamente cerrado envasado en origen (excluye su fraccionamiento), en perfecto estado de conservación, de sabor, aroma y aspecto característico según variedad, sin partículas extrañas ni agregado de confites y elaboradas con harina de trigo que cumplimente la ley 25.630.-Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 760 y exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tenor graso máximo 14%. Presentación: paquetes según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.</p>
<p><b>Garbanzos en conserva o garbanzos secos remojados:</b> Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 936 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrabrik bien sellado. Los garbanzos contenidos en un mismo envase serán de una misma variedad, color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Presentación en envases con peso neto total entre 300 grs. a 360 grs y peso neto escurrido 200 a 205 grs. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos.</p>
<p><b>Garbanzos en conserva o garbanzos secos remojados, libres de gluten:</b> Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 936 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrapack bien sellado. Los garbanzos contenidos en un mismo envase serán de una misma variedad, color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Presentación en envases con peso neto total entre 300 grs. a 380 grs y peso neto escurrido 200 a 205 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.</p>
<p><b>Harina de maíz- cocción rápida o precocida para preparar polenta:</b> Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 694 bis (cocción rápida) y 695 (precocida).Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. El envase deberá ser perfectamente cerrado sin perforaciones. El envase deberá indicar instrucciones de preparación en forma clara y visible, legible y el tiempo de cocción máximo 5 minutos. No deberá contener impurezas, ni materiales extraños ni parásitos. Presentación en paquete de polietileno de 500 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos.</p>
<p><b>Harina de maíz- cocción rápida o precocida para preparar polenta, libre de gluten:</b> Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 694 bis (cocción rápida) y 695 (precocida).Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. El envase deberá ser perfectamente cerrado sin perforaciones. El envase deberá indicar instrucciones de preparación en forma clara y visible, legible y el tiempo de cocción máximo 5 minutos. No deberá contener impurezas, ni materiales extraños ni parásitos. Presentación en paquete de polietileno de 500 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.</p>
<p><b>Harina de trigo, tipo 000:</b> Deberá cumplimentar exigencias de la Ley 25.630 (enriquecida). Presentación en paquete de papel herméticamente cerrado y sin perforaciones. Libre de impurezas, cuerpos extraños o parásitos. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643, 661, 661 bis y rótulo acorde a C.A.A Cap.V.Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: en paquetes x 1 kg.</p>



249500

152

<p><b>Harina Leudante:</b> Deberá cumplir las exigencias de la Ley 25.630 (enriquecida). Presentación en paquete de papel herméticamente cerrado y sin perforaciones. Libre de impurezas, cuerpos extraños o parásitos. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643; 661; 661 bis, y 687, y rótulo acorde a C.A.A. Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: en paquetes x 1 kg.</p>
<p><b>Hortalizas:</b> enteras, sanas, que no presenta enfermedades de origen biológico, fisiológico o lesión de cualquier origen que afecte su apariencia y/o conservación, limpias, en perfecto estado, sin manchas, golpes ni machucos, y bien coloreadas con piel íntegra, firmes, secas y turgentes, sin brotes, de tamaño uniforme. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados de acuerdo a la variedad. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Capítulo XI Alimentos Vegetales, especialmente Art. 819, 820, 822. Peso aproximado: correspondiente a unidades medianas, ajustándose a la cantidad requerida.</p>
<p><b>Huevo fresco de gallina:</b> Huevos enteros, limpios, sanos, en perfecto estado de conservación, secos y sin rajaduras. Envases limpios, de primer uso, separado por unidades, que permitan su integridad y adecuada conservación, ajustado al Decreto Nacional-4238-1968-SENASA - Cumpliendo con las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 491, 492, 492 bis, 493, 496. Se aceptará según clasificación por peso: unidades de 48 grs (mediano o grado 2) o unidades de mayor peso. Presentación: en envases según corresponda ajustándose a la cantidad requerida.</p>
<p><b>Leche deslactosada parcialmente descremada/entera en polvo instantánea:</b> No se aceptarán leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia. Art. 1372-1372 bis acorde al C.A.A.; se entiende por alimento de "Contenido Bajo en Lactosa" y de "Contenido Reducido en Lactosa", aquel alimento cuyo valor dietario resulta de la restricción de los ingredientes que contienen lactosa, la separación de la lactosa del alimento, la descomposición de la lactosa, o una combinación de éstos u otros procesos tecnológicos adecuados. Este alimento se rotulará con la denominación del producto seguida de la indicación: "Reducido en Lactosa" ó "Bajo en Lactosa" ó "Sin lactosa" ó "Deslactosado (o Deslactosada)" ó "Cero Lactosa" ó "0% Lactosa". Deberán cumplir los requisitos de rotulación del Artículo 1345. Fortificada con vitaminas A y D. Aspecto: polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles. Color: blanco amarillento. Sabor y olor: agradable, no rancio, semejante a la leche fluida. Como todo producto alimenticio deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.). En especial lo establecido en el Capítulo VIII (Alimentos lácteos) artículo 567, 567 bis (Resolución Conjunta N° 33/2006 del Ministerio de Salud y Acción Social y N° 563/2006 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación). Capítulo V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. De acuerdo al decreto 815/99 del PEN. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. La deshidratación del producto se realizará por sistema Spray con leche entera y fresca y por ningún motivo podrá proceder de leches previamente reconstituidas. Vencimiento: no podrá ser menor a 6 meses del día de la entrega del producto. Presentación: en envase metalizado, aluminizado o de material no translúcido resistente que permita su integridad y adecuada conservación herméticamente sellados de 400/ 800 gramos de producto.</p>
<p><b>Leche deslactosada parcialmente descremada/entera homogeneizada y pasteurizada mediante sistema de Ultra Alta Temperatura -UAT- "fluida larga vida":</b> No se aceptarán leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia. Art. 1372-1372 bis acorde al C.A.A.; se entiende por alimento de "Contenido Bajo en Lactosa" y de "Contenido Reducido en Lactosa", aquel alimento cuyo valor dietario resulta de la restricción de los ingredientes que contienen lactosa, la separación de la lactosa del alimento, la descomposición de la lactosa, o una combinación de éstos u otros procesos tecnológicos adecuados. Este alimento se rotulará con la denominación del producto seguida de la indicación: "Reducido en Lactosa" ó "Bajo en Lactosa" ó "Sin lactosa" ó "Cero Lactosa" ó "0% Lactosa". Deberán cumplir los requisitos de rotulación del Artículo 1345. Fortificada con vitamina A y D. Libre de Gluten sin TACC. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 560 bis, y el REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE UAT (UHT) De aspecto líquido color blanco, sabor y olor característico sin sabores ni olores extraños. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá ajustarse al Capítulo V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se rotulará "Leche UAT (UHT) entera", "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada" o "semidescremada", según corresponda. Deberá indicarse en el rótulo de "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada" y "Leche UAT (UHT) semidescremada" el porcentaje de materia grasa correspondiente. Presentación en envases tetrapack o botellas de pet x 1 litro.</p>



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

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

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

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

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

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

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

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

**Leche parcialmente descremada/entera homogeneizada y ultrapasteurizada - fluida (refrigerada):** No se aceptarán leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia. Fortificada con vitamina A y D. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 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" y el porcentaje de materia grasa correspondiente.

Presentación en envases x 1 litro.

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

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

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

249500



El presente documento es de carácter informativo y no constituye un acto administrativo.



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

249500 154



<p><b>Mermelada de fruta sabor durazno, damasco, frutilla o ciruela:</b> Presentación en envase plástico de tipo polipropileno (PP) apto en contacto con alimentos con cubierta aluminizada superior herméticamente termosellada al borde de recipiente y tapa plástica (PP) de cierre. En el rótulo deberán declararse los componentes del producto y el peso neto envasado. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 810 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. El primer ingrediente declarado deberá ser fruta/pulpa de fruta. Sabor y olor: característico, sin olores ni sabores extraños. Presentación: entre 420 y 500 grs. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.</p>
<p><b>Nueces sin cáscara:</b> semilla comestible sin cáscara; sanas; limpias; sin manchas; tamaño uniforme; color aproximadamente uniforme; libres de nueces con cáscara; sin trozos ni cuartos cuando se trate de mitades; sin trozos cuando se trate de cuartos; exentas de impurezas. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 899 (Resolución Conjunta SPRel N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013). Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Contenidas en envases herméticamente sellados en perfecto estado de conservación. Presentación: paquetes sellados entre 100 a 1000 grs.</p>
<p><b>Pan fresco blanco:</b> Debe responder a las siguientes características: miga porosa (con agujeros no tan grandes, ni 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.</p>
<p><b>Pan fresco integral:</b> Debe responder a las siguientes características: de corteza blanca y color uniforme, miga porosa, elástica y homogénea, de olor y sabor agradables. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 725 – (Resolución Conjunta RESFC-218-1APN- SRYGS#MSN N° 1/2018) 735, 746, 747 Presentación: según variedad de tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa cristal de primer uso apta para alimentos.</p>
<p><b>Pan tipo figacita:</b> Debe responder a las siguientes características: miga porosa, elástica, homogénea y poca corteza ligeramente dorada, de olor y sabor agradables Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 725 – (Resolución Conjunta RESFC-218-1APN- SRYGS#MSN N° 1/2018), 731, 746, 747 Presentación: de forma y tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa cristal de primer uso apta para alimentos.</p>
<p><b>Pasas de uva, libres de gluten:</b> en grano sin semillas, grado de selección: elegido o superior. Características organolépticas adecuadas. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 887 y 911. Presentación en envases aptos, perfectamente sellados y resistentes. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos y en conformidad al art. 1383 y 1383 bis. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.</p>
<p>Presentación: bolsas de 100/150/200/250 grs.</p>
<p><b>Pechuga de pollo:</b> conforme a la legislación vigente, en especial al capítulo VI Alimentos carneos y afines, especialmente el Artículo 256 - (Res. 314, 5.3.85) y decreto 4238/68 SENASA especialmente Cap.XXI y XXVI Deberá tener identificación SENASA del establecimiento. Fecha de vencimiento/aptitud. Así mismo deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Deberá presentar color blanco, ligeramente amarillento o rosáceo. Consistencia firme y tersa, músculos netamente diferenciados. Olor a carne fresca. Ausente de descoloramiento y cuerpos extraños. Contenido en envases primarios individuales aptos limpios con la rotulación correspondiente. Temperatura de conservación de 2°C a -2°C. No está permitido el uso de envases secundarios de madera/mimbre.</p>
<p><b>Pollo entero enfriado eviscerado Grado A (primera calidad):</b> 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.</p>

2495 00

155

SECRETARÍA DE ECONOMÍA  
BUENOS AIRES

SECRETARÍA DE ECONOMÍA  
BUENOS AIRES

Contenido en envases primarios individuales aptos limpios con la rotulación correspondiente. Visceras envasadas por separado. Temperatura de conservación de 2°C a -2°C. No está permitido el uso de envases secundarios de madera/imbré.
<b>Porotos en conserva o porotos secos remojados, libre de gluten:</b> Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 934 y 935 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A. Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrapack bien sellado. Los porotos contenidos en un mismo envase serán de una misma variedad, color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos para la variedad tipo alubia, manteca, pallares no se aceptarán porotos de soja. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Este producto debe tener en forma visible la variedad: alubia, manteca, etc. Presentación en envases con peso neto total entre 300 grs. a 380 grs y peso neto escurrido 200 a 205 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.
<b>Premezcla panadería y repostería libre de gluten:</b> Presentación en empaque herméticamente cerrado y sin perforaciones. Presentación: en paquetes x 500 grs o 1 kg. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.
<b>Queso cuartirolo o tipo cremoso/ ricota:</b> Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículos 605;610;611, 614 (ricota) conforme a la RESOLUCIÓN GMC N° 079/94 REGLAMENTO TÉCNICO GENERAL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESOS. Envases limpios, herméticamente cerrados o que cumplan con los dispuesto en el Artículo 612 - (Resolución Conjunta SPRYS y SAGPYA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 620, 621 y 622. El producto deberá ajustarse al Capítulo V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Sabor, olor, color, consistencia característicos del producto. Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.
<b>Queso danbo/tybo/patégras sandwich feteados:</b> Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículos 605;610;611 conforme a la RESOLUCIÓN GMC N° 079/94 REGLAMENTO TÉCNICO GENERAL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESOS. Envases limpios, herméticamente cerrados o que cumplan con los dispuesto en el Artículo 612 - (Resolución Conjunta SPRYS y SAGPYA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 630 bis - (Resolución Conjunta SPRYS y SAGPYA N° 33/2006 y N° 563/2006) y 633- (Resolución Conjunta SPRYS y SAGPYA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 632 tris (Resolución Conjunta SPRYS y SAGPYA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 632 tris (Resolución Conjunta SPRYS y SAGPYA N° 33/2006 y N° 563/2006). El producto deberá ajustarse al Capítulo V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Sabor, olor, color, consistencia característicos del producto.
Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.
<b>Quesos de pasta dura / quesos rallados:</b> Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículos 635, 636, 637, tipo Queso Parmesano, Reggiano o Reggianito o Sbrinz", Goya, Romano, Sardo. Quesos rallados Art.640. El producto deberá ajustarse al Capítulo V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Sabor, olor, color, consistencia característicos del producto. Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida. En el queso rallado deberán estar en envases sobres herméticamente sellados, en buen estado de conservación, siempre debe ser Queso Rallado como denominación de venta. NO se aceptarán productos denominados Rallado a base de queso rallado, tipo aderezo deshidratado, con sémolita, sólidos lácteos, almidones modificados, etc. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.
<b>Te en bolsita/saquito:</b> Saquitos herméticamente sellados sin pérdidas de contenido. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados, sin presencia de puntos negros, impurezas o materias extrañas. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 1181, 1182, 1185, 1186, 1189 Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A. Cap. 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.
<b>Tomate triturado.</b> Presentación en tetra brick, lata, doy pack. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 926; 942 y 948 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A. Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tendrá el color, sabor y aroma propios del tomate maduro, sin olores ni sabores extraños. Presentación: entre 500 a 530 grs.
<b>Tomate triturado, libre de gluten.</b> Presentación en tetra brick, lata, doy pack. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 926; 942 y 948 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A. Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tendrá el color, sabor y aroma propios del tomate maduro, sin olores ni sabores extraños. Presentación: entre 500 a 530 grs. Debe estar bien cerrado, no estar vencido, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y debe estar vigente en el listado oficial del ANMAT.

IMPORTE: \$ 2495,00  
156

SECRETARÍA DE ECONOMÍA  
BUENOS AIRES



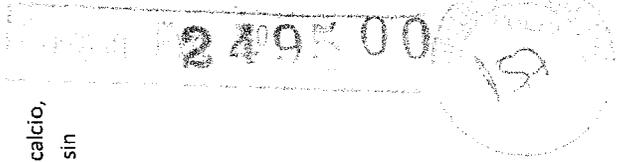
<p><b>Yerba mate:</b> Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados, sin presencia de puntos negros, impurezas o materias extrañas. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1193, 1194 inc. 2 y 2.1; 1195; 1195 tris y 1196. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A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

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

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

LINK DE INTERÉS:

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



Provincia de Buenos Aires, 15 de Agosto de 2023

## ANEXO II

### SAE - MESA

## SELECCIÓN Y RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

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

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

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

### SELECCIÓN

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

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



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

La fecha deberá declararse con alguna de las siguientes expresiones:

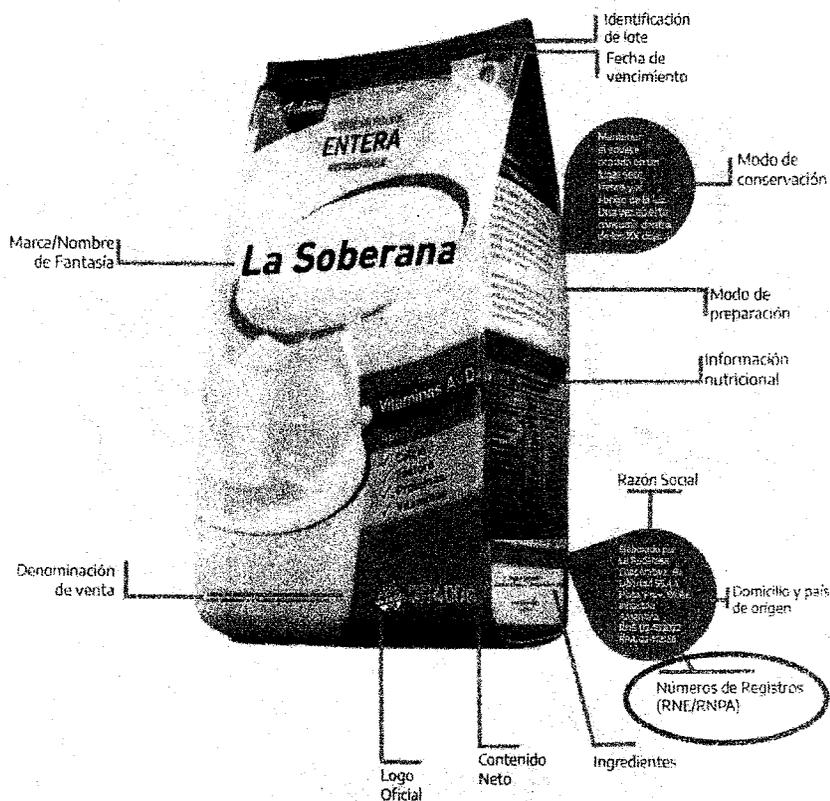
"consumir antes de..."-"válido hasta..."-"validez..."-"val  
..."-"vence..."-"vencimiento..."-"vto..."-"venc..."-"consumir preferentemente antes de  
..."

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

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

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

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



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

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

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

249500



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

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

**CRITERIOS GENERALES DE RECEPCIÓN Y RECHAZO MERCADERÍA SAE Y MESA**

<p><b>Para la recepción verificar que:</b></p> <p>Los vehículos estén habilitados para el transporte de cada uno de los alimentos; observando su estado de higiene, orden, seguridad y refrigeración cuando sea necesario.</p> <p>Los alimentos detallados en el remito correspondan a los solicitados en cantidad calidad (especificaciones) y que los mismos estén aprobados desde el nivel de compras, adecuándose a la documentación solicitada. (RNPA, RNE, PUPAs, SENASA según corresponda)</p> <p>Los envases estén íntegros y limpios con rotulado legible y completo.</p> <p>Los alimentos secos deberán tener un mínimo de 3 meses de vencimiento y los lácteos frescos envasados un mínimo de 7 días al momento de la recepción.</p> <p>Estén envasados en origen, excluye su fraccionamiento, no se entreguen sueltos o a granel.</p> <p>Todas las personas que intervengan en la manipulación de los alimentos deben contar con el Carnet Único de Manipuladores exigido por el Código Alimentario Argentino</p>	
PRODUCTO	CAUSA DE RECHAZO
<p><b>Leche FLUIDA:</b> entera/parcialmente descremada homogeneizada y ultrapasteurizada (refrigerada)</p> <hr/> <p>Leche parcialmente descremada/entera homogeneizada y pausterizada mediante sistema de Ultra Alta Temperatura -UAT- "fluida Larga Vida"</p> <hr/> <p>Yogur</p> <hr/> <p>Leche parcialmente descremada/entera en polvo instantánea.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Temperatura de recepción mayor a 5°C o a lo indicado en el envase (solo para leche refrigerada o yogur).</li> <li>-Leche no pasteurizada/no homogeneizada/sin fortificar con vitaminas A y D</li> <li>-Fecha de vencimiento menor a 7 días.</li> <li>-Envases alterados, rotos, sucios.</li> <li>-Características de olor, sabor color alteradas o cortado, no homogeneizado</li> <li>-Consistencia inadecuada del producto recibido</li> <li>-Leches o yogures denominados "ALIMENTO A BASE DE"o LECHES MODIFICADAS, etc.</li> <li>-Fecha de vencimiento menor a 3 meses.</li> <li>-Envase roto, sucio o dañado.</li> <li>-Características del producto inadecuadas: olor anormal, color, sabor rancio/ácido (al reconstituirla), polvo con grumos.</li> <li>-Presencia de sustancias extrañas.</li> <li>-Leches en polvo denominadas MODIFICADAS O ALIMENTO A BASE DE O ALIMENTO PARA USO DE LA INDUSTRIA ALIMENTICIA</li> </ul>
<p><b>Queso cuartirolo o tipo cremoso. Queso Danbo/Tybo/Pategras Sandwich feteados.</b></p> <hr/> <p><b>Queso para rallar o rallado</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Temperatura de recepción mayor a 5 °C o a lo indicado en el envase.</li> <li>Fecha de vencimiento menor a 7 días para queso fresco.</li> <li>Características inadecuadas de olor, color, consistencia.</li> <li>Envases alterados, rotos, sucios. presencia de sustancias extrañas.</li> </ul> <p>No se admitirá productos denominados "RALLADO", "ALIMENTO A BASE DE QUESO"</p> <p>Para el queso rallado envasado con un vencimiento menor a 3 meses.</p>

<p><b>Dulce de leche</b> <b>Mermelada</b></p> <hr/> <p><b>Azúcar común tipo "A"</b></p>	<p>Fecha de vencimiento menor a 3 meses Envase deteriorado (abollado/hinchado), roto, sucio o dañado. Presencia de sustancias extrañas Características del producto inadecuadas: olor, color, sabor, consistencia inadecuada cristalizadas, aglomerada, caramelizadas.</p> <p>Azúcar húmeda</p>
<p><b>Farináceos (harinas, cereales: arroz, fideos secos, harina de maíz, avena, pan rallado, premezcla sin tacc)</b></p> <hr/> <p><b>Legumbres Secas: Garbanzos, Porotos, Lentejas, Arvejas partidas</b></p>	<p>Fecha de vencimiento menor a 3 meses Envase deteriorado, sucio o dañado. Olor rancio, humedad, textura grumosa en harinas, avena y pan rallado. Presencia de sustancias extrañas, insectos o parásitos o mohos. Producto de menor calidad a la especificada ej.; Arroz de calidad inferior a 00000, harina de maíz no instantánea) Fideos de pasta quebradiza, con presencia de impurezas, tamaño muy irregular, etc. Legumbres de tamaño muy irregular Legumbres que no detallan formas de preparación tradicional en los rótulos.</p>
<p><b>Conservas</b></p> <p><b>Arvejas verdes en conserva o arvejas secas remojadas en conserva</b></p> <hr/> <p><b>Tomate triturado</b></p> <hr/> <p><b>Caballa, jurel, atún, merluza en conserva natural/ aceite.</b></p>	<p>Fecha de vencimiento menor a 3 meses. Latas hinchadas, abolladas u oxidadas, sucias, dañadas o en mal estado de conservación.</p> <p>Envases tetrapack dañados mal cerrados con pérdida de contenido Características de olor, sabor, color inadecuadas al producto.</p> <p>Latas hinchadas, abolladas u oxidadas, sucias, dañadas o en mal estado de conservación.</p>
<p><b>Pan tipo francés</b> <b>Figazas</b> <b>Pan salvado o integral</b></p>	<p>Características inadecuadas de olor, color, sabor, consistencia. Por ejemplo que no sea fresco, pan crudo, duro, con corteza quemada, miga de consistencia gomosa o poco elástica, apelmazada. Presencia de moho o manchas verdosas. Tamaño muy irregular Condiciones antihigiénicas de manipuleo y transporte. Contenidos en bolsas no aptas como bolsas de harina o canastos de mimbre.</p>

104  
CÓDIGO F2 APOE 00

<p><b>Copos de cereales sin azúcar.</b></p> <hr/> <p><b>Galletitas variedad tipo crackers con o sin salvado</b></p> <hr/> <p><b>Galletitas variedad tipo dulces simples</b></p>	<p>Fecha de vencimiento menor a 3 meses                  Envase deteriorado, sucio o dañado o con pérdida de contenido.                  Con características de sabor, color y aspecto inadecuado y/o presencia de sustancias o cuerpos extraños.                  Que sean copos azucarados, con colorantes (de colores), con cacao, etc.                  Para las galletitas que estén rotas o en las crackers que no vengan en envase tubular compacto.                  Galletitas de tenor graso mayor al solicitado (crackers mayor al 15% y dulces mayor al 14%)                  Que tengan relleno, confites o estén recubiertas.</p>
<p><b>Aceite puro de Girasol, Maíz, Oliva</b></p>	<p>Fecha de vencimiento menor a 3 meses                  Envase deteriorado, sucio o dañado.                  Que sea aceite mezcla                  Olor y sabor rancio, aspecto turbio, presencia de sustancias extrañas.</p>
<p><b>Infusiones Té en bolsita/saquitos</b> <b>Yerba mate en bolsita/saquitos</b></p>	<p>Vencimiento menor a 3 meses.                  Envase deteriorado, sucio o dañado, húmedos, .                  Té suelto a granel                  saquito sin hilo, rotos, humedecidos, sueltos.</p>
<p><b>Huevos frescos de gallina</b></p>	<p>Temperatura de recepción mayor a 15°C                  Huevos rotos, sucios, con rajaduras, húmedos.                  Unidades pequeñas con peso menor a 48 grs por unidad o grado 3.                  En envases sucios sin fecha de vencimiento o con fecha próxima a vencer.</p>
<p><b>Frutas, y hortalizas frescas</b></p>	<p>Mal estado de conservación, inadecuada maduración (verdes o muy maduras).  <b>Tubérculos, raíces y bulbos:</b> (papa, batata, remolacha, zanahoria, cebolla, ajo): brotados, con exceso de tierra adherida, blandos.                  Hortalizas de hojas: rotas, amarillas, con lesiones o marchitas, insectos o sustancias extrañas.  <b>Tallos y frutos,</b> apio, puerro, ajíes, tomates, berenjenas, zapallo, calabaza, zapallitos): enfermos, sucios, machucados, blandos, manchados.  <b>Frutas:</b> con escasa coloración, machucadas, de tamaño y forma irregular. De calidad inferior a la comercial. Signos de pintura exterior. Enmohecidas (cítricos). Peso menor a 135 grs por unidad.</p>
<p><b>Carne roja fresca de vaca, cerdo, cordero, etc deshuesada, envasada al vacío</b></p>	<p>Temperatura de recepción mayor a 5°C                  Carne con hueso o piel, sucia, con hematomas, de color anormal, textura muy blanda, abombada con olor intenso. Con presencia de cuerpos extraños, insectos, larvas. Envases inadecuados como envuelta en papel o bolsas de residuo (deberán venir en bolsas transparentes de primer uso).                  Carne envasada al vacío, con pérdida de contenido, mal sellada, con aire. Sin fecha de vencimiento o fecha próxima a vencer (menor a 3 días)</p>

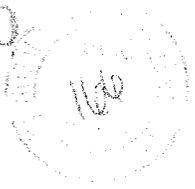
<p><b>Pollo entero enfriado eviscerado Grado A</b></p>	<p>Temperatura de recepción mayor a 2°C Sin fecha de vida útil o muy próxima a vencer (menor a 3 días) Pollo no eviscerado de calidad inferior al grado A (grado B o C) Congelado, en malas condiciones, con canutos o plumas. De consistencia blanda y olor fuerte o no característico. Unidades sueltas, sin bolsas plásticas aptas. Contenidos como envase secundario en cajones de madera.</p>
<p><b>Sal Polvo de hornear. Condimentos y Especies. Esencia de vainilla.</b></p> <hr/> <p><b>Alimento a base de azúcar y cacao.</b></p>	<p>Sin fecha de vencimiento o menor a 3 meses Envases abiertos, sucios, con pérdida de contenido. Características inadecuadas de conservación, presencia de insectos, sustancias extrañas o enmohecida.</p> <p>Polvo no uniforme, con grumos o presencia de cristales de azúcar. Olor desagradable. Envases sin termosellado de 1cm como mínimo.</p>

**Ejemplos de rechazo o devolución de alimentos:**

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

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

249700



## RECEPCIÓN MERCADERÍA SAE

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

### **Elementos necesarios:**

- Remito/orden de compra.
- Resumen de especificaciones de los alimentos correspondientes (características generales, peso, condiciones de embalaje y rotulado).
- Planilla de recepción, e idealmente: balanza, calculadora, abrelatas, cuchillos, tijera, bolsas de polietileno estériles de primer uso, lapicera, fibrón, etiquetas, cinta adhesiva, etc.

### **Descripción de la tarea:**

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

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



MINISTERIO DE  
SALUD PÚBLICA  
Y CONSUMIDORES

SECRETARÍA DE  
BENEFICIOS  
AHORA

Planes Exo. N° 24 C.A. 00

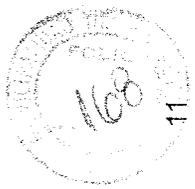


SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA  
BUENOS AIRES

**Planilla de Recepción de Mercadería**

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

IMPRESO EN BUENOS AIRES Nº 249-0.0





Secretaría de  
Desarrollo Comunitario

### Anexo III

General Rodríguez, 02 de julio de 2024

Yo ..... en representación de la Empresa  
....., por la cual determino presentarme a la Licitación N°  
....., correspondiente a los meses de Septiembre, Octubre,  
Noviembre y Diciembre de 2024, declaro bajo juramento respetar la composición  
modular propia del Programa MESA, a entregarse en todas Escuelas Públicas del  
Distrito, siendo la que figura en el Pliego de Condiciones Particulares (PCP) y se  
encuentra aprobada por la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos del  
Ministerio de Desarrollo de la Comunidad P.B.A., sin posibilidades de cambios y/o  
modificaciones en los productos y cantidades establecidas, durante los meses  
mencionados.

Asimiento compromiso de lo detallado.

Firma y aclaración



General Rodríguez  
Municipio



Me gusta  
General Rodríguez  
Gobierno del Pueblo

Gobierno  
**MAURO GARCÍA**

MS. E2 495.00  
170

**Composición del Módulo Alimentario - MESA 9 - 10 - 11 y 12/2024**

ALIMENTO	PRESENTACION	UNIDADES
Aceite de girasol	botella x 900 cc	1
Huevo fresco entero de gallina *	12 unidades	1
Lentejas secas **	paquete x 400 g	1
Arvejas en remojo **	lata o brick x 350 g	1
Leche de vaca en polvo fortificada ***	paquete x 400 g	1
Harina de trigo fortificada 000	paquete x 1 kg	1
Fideos secos (tallarín o tirabuzón o mostacholes)	paquete x 500 g	1
Tomate triturado, cubeteado o perita	lata o brick x 500 g	1

**REEMPLAZOS**

ALIMENTO	PRESENTACION	UNIDADES
<b>*: REEMPLAZO DE HUEVO:</b>		
Atún / Jurel / Merluza al Natural / Caballa	lata x 380 g	1
<b>**: REEMPLAZO EN BLOQUE:</b>		
Estos alimentos podrán reemplazarse entre ellos mismos manteniendo un mínimo de 3 variedades, (ej.: 1 paquete de porotos secos + 2 latas de garbanzos en remojo)		
<b>***: REEMPLAZO LECHE EN POLVO DE 400 G:</b>		
Leche fluida larga vida (UAT parcialmente descremada)	brick o botellas de pet x1 litro	3

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

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



## **CUADERNILLO TÉCNICO NUTRICIONAL**

### **PRESTACIONES ALIMENTARIAS**

**SAE y MESA 2024**

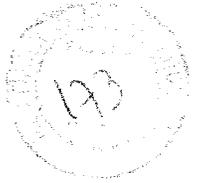


## INTRODUCCIÓN

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

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

El programa SAE brinda prestaciones presenciales de desayuno/merienda y comedor a NNyA que asisten a las escuelas de gestión estatal de la provincia de Buenos Aires, y el programa MESA otorga módulos de alimentos destinados a fortalecer la alimentación dentro de los hogares de la misma población objetivo. El objetivo general de los programas es contribuir con el derecho a una alimentación adecuada, saludable y nutritiva de niñas, niños y adolescentes que asisten a escuelas de gestión estatal en la Provincia de Buenos Aires, a fines de promover que se desarrollen y crezcan en un ambiente saludable y seguro.



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

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

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

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



## LINEAMIENTOS NUTRICIONALES PARA EL DESARROLLO DE LAS PRESTACIONES

### DIAGNÓSTICO ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL

Según la última Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS 2) desarrollada por el Ministerio de Salud de la Nación, los patrones alimentarios son inadecuados en general en toda la población y en todas las regiones.

Los alimentos saludables como frutas frescas y verduras, carnes, leche o quesos se consumen muy por debajo de la recomendación de las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA), siendo esto más evidente en el caso de las frutas y verduras; y los alimentos no recomendados como bebidas azucaradas, productos de pastelería, productos de copetín y golosinas, que poseen alto contenido de azúcar, grasas y sal y bajo valor nutricional, se consumen muy por encima de la recomendación de las GAPA.

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

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

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

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

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



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

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

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

- Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.
- Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA), - Ministerio de Salud de la Nación - 2016.
- 2° Encuesta Nacional de Nutrición y Salud - ENNyS2 - Ministerio de Salud y Desarrollo Social - Presidencia de la Nación - Septiembre 2019.

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

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



## SELECCIÓN DE ALIMENTOS PARA LAS PRESTACIONES

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

## PRESENTACIÓN DE MENÚ / CONFORMACIÓN MODULAR

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



## LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS PARA EL SAE 2024

### CONFORMACIÓN DE GRUPOS BIOLÓGICOS/ETÁREOS

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

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

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

### APORTES NUTRICIONALES SUGERIDOS POR PRESTACIONES

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

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

Rango etario	Comida	Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas totales (g)	Grasas saturadas (g)	Calcio (mg)	Vit. C (mg)	Vit. A (mg)	Hierro (mg)	Fibra (g)	Sodio (mg)
3 a 5	Desayuno/ Merienda	200 - 250	6	≤ 6,5	≤ 2	200	7,5	150	1	4	Hasta 100
	Almuerzo/ Cena	420 - 450	9 - 10	≤ 11	≤ 3,5	300			3	7,5 - 12,5	Hasta 300
	Merienda reforzada	250 - 300	6,5 - 7,5	≤ 7,5	≤ 2,5	200			2	5	Hasta 100
6 a 8	Desayuno/ Merienda	250 - 300	7	≤ 7,5	≤ 2,5	200	12,5	200	1	4	Hasta 200
	Almuerzo/ Cena	450 - 550	10 - 11	≤ 12	≤ 4	300			3,5	7,5 - 12,5	Hasta 300
	Merienda reforzada	300 - 400	7,5 - 8,5	≤ 8,5	≤ 3	200			2	5	Hasta 200
9 a 11	Desayuno/ Merienda	300 - 350	8	≤ 8,5	≤ 3	250	22,5	300	1,5	4	Hasta 200
	Almuerzo/ Cena	550 - 650	11 - 12	≤ 13	≤ 4	300			2,5	7,5 - 12,5	Hasta 400
	Merienda reforzada	350 - 450	8,5 - 9,5	≤ 9,5	≤ 3	250			2	5	Hasta 250
12 a 13	Desayuno/ Merienda	350 - 450	9	≤ 9,5	≤ 3	250	22,5	300	1,5	4	Hasta 250
	Almuerzo/ Cena	650 - 800	12 - 13	≤ 13	≤ 5	300			2,5	7,5 - 12,5	Hasta 400
	Merienda reforzada	450 - 550	9,5 - 10,5	≤ 10,5	≤ 3,5	250			2	5	Hasta 250
14 a 16	Desayuno/ Merienda	400 - 550	11	≤ 10,5	≤ 3,5	250	35	300	1,5	4	Hasta 250
	Almuerzo/ Cena	850 - 1000	14 - 15	≤ 13	≤ 6	300			4	7,5 - 12,5	Hasta 400
	Merienda reforzada	550 - 700	11 - 12	≤ 12	≤ 4	250			2	5	Hasta 250
16 a 18	Desayuno/ Merienda	450 - 600	12	≤ 12	≤ 4	250	35	300	1,5	4	Hasta 250
	Almuerzo/ Cena	900 - 1050	15 - 16	≤ 20	≤ 6,5	300			4	7,5 - 12,5	Hasta 400
	Merienda reforzada	600 - 750	12 - 14	≤ 14	≤ 4,5	250			2	5	Hasta 250

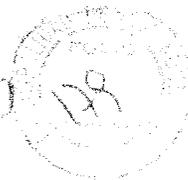
Valores Nutricionales	Desayuno o Merienda	Desayuno o Merienda Reforzada	Copa de Leche Refrigerio o Colación	Almuerzos o Cenas
VCT (kcal)	15-20% (285-380 kcal)	20-30% (380 -570 kcal)	10% (100-200 kcal)	30-40% (570-760 kcal)
PROTEÍNAS (g)	20-30% (10 a 15 g)	30-40% (15-20 g)	> 2g	40% (20 g)
Azúcares libres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

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

## SOBRE EL MENÚ

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

1. **MENÚS POR ESTACIÓN:** Durante el ciclo lectivo es aconsejable adecuar las preparaciones a las temperaturas estacionales, por eso se sugiere que se utilice un menú de invierno vigente desde mayo hasta octubre y un menú de verano, en los meses de octubre a diciembre y de marzo a abril; este último aplica a las escuelas de verano durante los meses de enero y febrero.
2. **CANTIDAD DE LISTAS MENÚ:** Se sugiere variar los alimentos y las preparaciones alcanzando un mínimo de 10 almuerzos diferentes por estación invierno y verano. En el caso de la prestación de desayuno / merienda (DM), se aconseja contar con 5 listas bien diferenciadas entre sí. También se recomienda la incorporación de preparaciones



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

3. **VARIACIONES DE LAS PREPARACIONES:** En pos de ofrecer una alimentación variada, completa y versátil, fomentando buenos hábitos alimentarios, se aconseja incluir diferentes grupos de alimentos, consistencias y formas de cocción durante la semana, evitando preparaciones similares o ingredientes iguales en días consecutivos, como pueden ser salsas, pastas, papa, tartas, guisos, estofados, etc.
4. **PREPARACIONES CASERAS:** Se recomienda la inclusión de preparaciones caseras que se realicen en las escuelas o negocios de cercanía, que se elaboren con ingredientes de buena calidad nutricional, especialmente para el grupo de panificados dulces y salados: bizcochuelos, panes, masas de tartas/empanadas, pizzas, etc.
5. **PREPARACIONES TRADICIONALES:** Incluir alimentos tradicionales en la alimentación escolar, respetando la diversidad cultural de los NNyA, los recursos y disponibilidad de alimentos locales. Se recomienda una frecuencia semanal de por lo menos un alimento de este tipo.
6. **AGUA COMO ÚNICA BEBIDA:** El agua es la bebida adecuada para acompañar el almuerzo. Disponer de jarras en las mesas del comedor, cargar las jarras dentro de los 30 minutos previos al servicio de almuerzo. Se recomienda que se encuentre disponible agua segura en todo momento.
7. **TIPOS DE MENÚS:**
  - a. **MENÚ GENERAL:** Se considera menú general al DM o COMEDOR que no contempla ninguna adaptación de las especificadas a continuación y es adecuado para la mayoría de los cupos.
  - b. **MENÚS PARA PATOLOGÍAS:** Con el afán de garantizar la igualdad de derechos y oportunidades entre los beneficiarios del programa, resulta indispensable contemplar la existencia de NNyA que cursan enfermedades crónicas que poseen como parte de su tratamiento dietoterapias con requerimientos y restricciones alimentarias específicas. En este sentido el programa SAE estipula un valor diferencial para la construcción del menú de las siguientes patologías:
    - i. Celiaquía / Intolerancia al gluten
    - ii. Alergia a la Proteína de la Leche de Vaca (APLV)



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

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

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

#### DESARROLLO DE LAS PRESTACIONES PRESENCIALES

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

1. **MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS:** Se recomienda, tal cual queda establecido en el CAA, que toda persona que entre en contacto con alimentos, debe contar con el Carnet Único de Manipulador de Alimentos vigente. Desde el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad, se ofrece el curso de gestión y abordaje integral del SAE que incluye el otorgamiento del carnet único de manipuladores.
2. **ELABORACIÓN EN EL DÍA:** No adelantar o anticipar la elaboración de las comidas, excepto la preparación de postres tipo arroz con leche, maicena con leche hasta un máximo de 1 día (24 hs) antes de su servicio. Los postres luego de su cocción deberán ser refrigerados lo más rápido posible, en un lapso no mayor a las 2 horas subsiguientes a su cocción y porcionado.



3. **ALIMENTOS SOBRANTES:** Evitar alimentos sobrantes (es lo que queda preparado, sin servir en el plato) y desechar los residuos (alimentos que quedan en el plato). Está prohibido por normativa sanitaria (Ley 18.284 C.A.A.) reutilizar, recalentar o reciclar los sobrantes de comidas terminadas, en nuevas preparaciones para servir a los NNyA destinatarios del Programa SAE.
4. **AL MOMENTO DEL SERVICIO:** El alumno deberá contar con los utensilios, espacio y tiempo necesarios para su correcta alimentación; además se deberá contemplar un tiempo extra previo para el lavado de manos y posterior para promover el cepillado de dientes. Garantizar que el tiempo destinado a las comidas escolares tenga una duración mínima de 20 minutos para desayunos y meriendas y 30 minutos para almuerzos.
  - Desayuno: se debe ofrecer en la primera media hora luego del ingreso.
  - Merienda: se debe ofrecer en la última media hora antes del egreso.

#### FRECUENCIA DE CONSUMO Y GRAMAJES MÍNIMOS DE ALIMENTOS

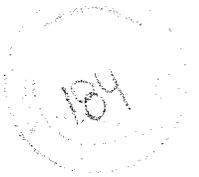
A continuación se detalla, en formato gráfico y por prestación, las composiciones esperadas de las prestaciones SAE, con sus respectivos grupos alimentarios, frecuencias de consumo y gramajes mínimos esperados.

**PRESTACIÓN DE DESAYUNO/MERIENDA**

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



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



**PRESTACIÓN DE COMEDOR**

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



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

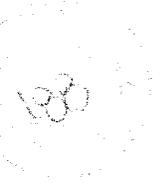


	<p>En preparaciones como salsas, rellenos, queso de rallar como condimento.</p> <p>En el caso de los quesos, observar los ingredientes para garantizar que sean alimentos mínimamente procesados.</p> <p>La leche también puede incluirse en postres caseros (mencionados anteriormente).</p>	
<b>Carnes</b>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



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

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



## LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS MESA 2024

### COMPOSICIÓN DEL MÓDULO ALIMENTARIO

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

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

#### MESA Bonaerense

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



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



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

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



**ANEXOS**

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