



SECRETARIA DE SALUD

LICITACION PUBLICA N° 35/25

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SERVICIO DE VIANDAS PARA EL HOSPITAL LARCADE

ANEXOS

ANEXO 1: Tipos de viandas y cantidades solicitadas

ANEXO 2: Calidad de los alimentos

ANEXO 3: Calidad y tipos de descartables

ANEXO 4: Requisitos particulares para la adjudicación

APENDICE 1: Mosaico de menús verano e invierno, presentados por el servicio de Nutrición

APENDICE 2: Mosaico de opciones de desayuno/colación/meriendas, presentadas por el servicio de Nutrición

La presente contratación consiste en la contratación del servicio de viandas para personal y pacientes del Hospital Raúl Larcade

CONDICIONES GENERALES

EL CONTROL DE LAS ESPECIFICACIONES ENUMERADAS, SERA DE COMPETENCIA EXCLUSIVA DE LA SECRETARÍA DE SALUD.

1. PRESTACIÓN DEL SERVICIO

La adjudicataria deberá realizar la elaboración de viandas de acuerdo al fraccionamiento que se le solicite con anterioridad y en horarios acordados, siendo de su responsabilidad el flete, carga y descarga de la mercadería.

1.1 PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE VIANDAS – BAJO EL SISTEMA COOK AND CHILL

La adjudicataria deberá realizar la elaboración de viandas de acuerdo al fraccionamiento que se le solicite con anterioridad y en horarios acordados, siendo de su responsabilidad el flete, carga y descarga de la mercadería.



Elaboración de viandas bajo la metodología “Cook and Chill”, el cual consiste en la cocción completa de los alimentos, seguida de un proceso de abatimiento rápido de temperatura que permita su correcta conservación sin pérdida de calidad, manteniéndolos refrigerados y listos para su regeneración mediante recalentamiento previo al consumo.

El sistema deberá garantizar que:

Las viandas conserven sus propiedades organolépticas al momento de ser regeneradas (aparición, sabor, textura), simulando una preparación reciente.

La vida útil de las viandas refrigeradas sea de hasta 10 días, en cumplimiento con normativas bromatológicas vigentes.

Se asegure la trazabilidad y control sanitario durante todo el proceso de elaboración, conservación y distribución.

La falta de implementación del sistema Cook and Chill, implicará el rechazo de la propuesta por incumplimiento de las condiciones técnicas exigidas.

1.2 PRESTACION DE SOFTWARE

Presentación de una aplicación móvil (App) funcional que permita el uso, control y trazabilidad del sistema de pedido y entrega de viandas destinadas a pacientes internados y personal autorizado del hospital.

La aplicación deberá ser presentada como **parte integral de la propuesta**, demostrando su operatividad y cumplimiento con los requisitos mínimos establecidos en el pliego, incluyendo:

Deberá ser totalmente gratuita y no representará ningún costo adicional para el municipio

Ofrecerá la opción de ingresar desde el perfil de usuario y de administrador

Registro de usuarios habilitados (pacientes y personal)

Deberá estar disponible para su descarga gratuita para Android y IOS



Gestión de pedidos diarios según tipo de dieta y horarios

Confirmación de entrega en tiempo real

Desde el perfil de administrador deberá tener disponibles datos de consumo y trazabilidad de las viandas

Generación de reportes de consumo y seguimiento

Deberá permitir la customización de perfiles y el bloqueo de días y horarios para cada agente autorizado

1.3 CAUSALES DE RECHAZO

Serán causales de rechazo de la oferta:

La no presentación de un sistema de elaboración de viandas bajo la metodología “Cook and Chill”.

La omisión de la App, su presentación incompleta, o la imposibilidad de verificar su funcionamiento

Estos puntos se verificarán luego de la apertura, cuando se realice el informe técnico y constituirán motivo suficiente para el rechazo automático de la oferta por incumplimiento de un requisito técnico esencial.

2. MODALIDAD DE LA CONTRATACIÓN

El plazo de vigencia del servicio comenzará a regir a partir del perfeccionamiento de la contratación y se extenderá por un plazo de SIETE (7) MESES, conforme a lo establecido en el artículo 16° del PCP

3. CARACTERÍSTICAS DE LOS SERVICIOS

3.1 ELABORACION

Deberá elaborar los menús detallados en el APENDICE 1 y 2 bajo la modalidad de cook and chill mediante el cual los alimentos se cocinan, se enfrían y se almacenan, para posteriormente traerlos a la temperatura de consumo mediante un proceso de



regeneración, lo que permite la humedad justa para la conservación del producto de cinco a diez días sin ningún riesgo de proliferación de bacterias que causan el envejecimiento de los alimentos.

Desayuno, merienda, colación, almuerzo y cena (plato y postre) para pacientes

Desayuno, merienda, almuerzo y cena para personal autorizado

La alimentación deberá ser elaborada exclusivamente en un centro de elaboración o una cocina central, de la cual el proveedor debe indicar su ubicación y adjuntar obligatoriamente toda la documentación sanitaria y permisos respectivos del correcto funcionamiento del recinto

3.2 PEDIDOS

Se deberá informar el menú disponible para todo el mes y las modalidades de los pedidos será mediante aplicación móvil

PACIENTES: (RELEVAMIENTO NUTRICIÓN) Las viandas de pacientes serán relevadas diariamente por el servicio de Nutrición según especificación médica, por lo cual, dentro de la tipificación de dietas pacientes, se harán los pedidos ajustados a la ocupación diaria del Hospital, para ello el servicio de Nutrición tendrá contacto diario con el servicio de viandas, para pasar el relevamiento de necesidad en 2 horarios; a las 9am y 13 pm. El pedido será realizado a través de la app por personal autorizado

PERSONAL AUTORIZADO: Deberán seleccionar mediante aplicación móvil la elección de los menús diarios de la semana siguiente a los fines de obtener la programación con anticipación Las viandas del personal autorizado, estarán previamente establecidas según mosaico de comidas aprobado por Nutrición y Dirección del Hospital

De la aplicación:

Ofrecerá la opción de ingresar desde el perfil de usuario y de administrador

Deberá ser totalmente gratuita y no representará ningún costo adicional para el municipio

Deberá estar disponible para su descarga gratuita para Android y IOS

Desde el perfil de administrador deberá tener disponibles datos de consumo y trazabilidad de las viandas

Deberá permitir la customización de perfiles y el bloqueo de días y horarios para cada agente autorizado



3.3 ENTREGAS

Las viandas deberán entregarse en bandejas descartables aptas para microondas, rotuladas indicando tipo de menú y fecha de elaboración.

Se realizarán 2 entregas diarias de lunes a domingo en el horario de 11 am y 18 pm, incluyendo fines de semana y feriados, sin excepciones.

Junto con la entrega de viandas, se adjuntará un listado de los menús tipificados, según el pedido previo indicado por el servicio de Nutrición.

Será efectuada en el área y/o donde determine la Secretaría de Salud, según detalle:

HOSPITAL RAÚL F. LARCADE – AV. PTE. PERÓN 2311 – SAN MIGUEL

El lugar de entrega es sobre la calle Int. Juan Irigoien 1237 (esquina Perón)

Primer portón negro (no tiene timbre)

Responsable del área de cocina Laura.Baumgart@msm.gov.ar

Responsable de Infraestructura y abastecimiento Analia.Madrid@msm.gov.ar

Entregas a pautar con Laura Baumgart

4. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA REQUERIDA

La documentación que se solicita a continuación se denominará según el Código Alimentario Argentino:

- Constancia de Manipulación de Alimentos en Planta
- Constancia de Manipulación de Alimentos en el Embalaje de Viandas y Conservación de las mismas
- Constancia de Manipulación de Producto Alimenticio en el Lugar de Entrega al Consumidor Final
- Deberá presentar Certificaciones ISO 9001-2008, ISO 14001-2005, ISO 22000, ISO 22002-1, IRAM-324 e IRAM 14201 vinculadas al tipo de servicio que se está ofertando



5. CAPACIDAD DEL OFERENTE

El oferente deberá:

- Acreditar antecedentes en Servicios de Alimentación con características de calidad similares a la presente contratación, en el Sector público o Privado, que comprendan más de 600 VIANDAS diarias.
- Poseer una capacidad de producción mínima de 600 VIANDAS diarias.
- Presentar la estructura de costos detallada (Mano de Obra, Insumos, Descartables y Otros Gastos).
- El Oferente deberá presentar un listado de menús que cumpla con los estándares y requisitos establecidos en el APENDICE 1, asegurando que su propuesta este a la altura de lo solicitado.

6. OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

1. El adjudicatario mantendrá indemne A LA MUNICIPALIDAD DE SAN MIGUEL de cualquier reclamo que por cualquier motivo pudiera producirse como consecuencia de la relación entre las partes, en consecuencia, el cocontratante asume la obligación de resarcir daños y perjuicios que eventualmente produjese a terceros como consecuencia de dolo, culpa, actos u omisiones deberes y/o falta de cuidado o negligencia en el cumplimiento del contrato.

2. El adjudicatario asumirá la responsabilidad total e inclusive por daños y perjuicios que pudiera ocasionar a terceros, personal, instalaciones o bienes como consecuencia de los trabajos a su cargo, todo ello sin perjuicio de la ejecución de la correspondiente garantía si fuese necesaria.

3. El personal que el adjudicatario afecte al cumplimiento del presente servicio, no adquiere ningún tipo o forma de relación de dependencia con la Municipalidad de San Miguel, por ende, el adjudicatario asumirá todas las responsabilidades y obligaciones inherentes y derivadas de la relación laboral con su personal, con todas sus consecuencias y serán por su exclusiva cuenta todos los actos que ocasione la ejecución del servicio, incluyendo jornales, aguinaldos, aportes, indemnizaciones pertinentes por accidentes de trabajo, muerte, incapacidad total o parcial, despido ya sea justificado o no, vacaciones, preaviso, salarios caídos o cualquier otra que corresponda o que se encuentre establecida actualmente o que se fije en el futuro, sin exclusión alguna y responderá directamente por los actos u omisiones de su personal, de cualquier índole



que sea y que causaren perjuicio la Municipalidad de San Miguel y/o a terceros cualquiera sea su naturaleza.

7. VEHÍCULOS DE TRASLADO

El Cocontratante deberá contar con vehículos propios, con la VTV vigente, los cuales deberán estar equipados con cámara frigorífica para el transporte de comidas elaboradas y/o sustancias alimenticias, víveres frescos y secos, habilitados por los organismos técnicos pertinentes en su área de competencia (GCBA, SENASA, etc).

8. CALIDAD DE LAS COMIDAS

El contratante se obliga a suministrar el servicio con materia prima de primera calidad, en óptimas condiciones de higiene, preparación y presentación, de elaboración diaria y con la sola anticipación establecida en las Normas para la prestación del servicio y el Código Alimentario Argentino. Ver anexo 2 calidad de materias primas y descartables.

9. CONTROLES

FISCALIZACIÓN DE VIANDAS, POSTRES Y BEBIDAS: Será responsabilidad de la SECRETARIA DE SALUD y Una Comisión de Profesionales Especializados en Nutrición, Bromatología , la fiscalización de la prestación integral: recepción, embalaje, de las VIANDAS, con variedad de las comidas, tamaño de porciones y su adecuación a los precios en base a los tamaños de porciones basados en las recomendaciones nutricionales, pudiendo labrar actas o asentarlos en el libro de Observaciones pertinente, por incumplimiento de cualesquiera de los casos.

Durante los trabajos de carga y descarga, ingreso y egreso de la mercadería y elementos, así como las entradas y salidas del personal del Cocontratante, La municipalidad de San Miguel podrá practicar las inspecciones que estime procedente.

Cuando se trate de confeccionar Actas de Constatación, verificar inspecciones, extraer muestras a los fines del análisis correspondiente, se exigirá la presencia del Cocontratante o su representante autorizado, bajo apercibimiento de considerarse válidas las comprobaciones que se practiquen en su ausencia, dejándose debida constancia de ello por parte de los funcionarios actuantes en el Acta que labren en el Libro de Observaciones correspondiente.

Asimismo, el/los veedor/es designados por las autoridades de la SECRETARIA DE SALUD, podrán retirar sin cargo, para su análisis de acuerdo al Código Alimentario Argentino las raciones que estime necesario, cuando deseen efectuar un control selectivo en aquellos casos que juzgue imprescindible por considerarse dudoso su ajuste a los términos del



contrato, o podrán solicitar que la Empresa gestione el análisis con cargo para la Empresa cocontratante.

LA SECRETARÍA DE SALUD fiscalizará la ejecución técnico- administrativa del contrato a través de:

- El/los agentes que considere conveniente para supervisar la prestación integral.
- Encuestas de satisfacción del usuario: Las encuestas de satisfacción se realizarán cada DOS (2) meses. La metodología se informará oportunamente y las conductas a seguir de acuerdo a los resultados obtenidos de dichas encuestas serán discutidas entre LA SECRETARIA DE SALUD y el Cocontratante, pudiéndose penalizar cuando el grado de satisfacción no sea superior al 70 %.

FISCALIZACIÓN DE VIANDAS ACOPIADOS: Toda vez que la Secretaría de Salud lo considere conveniente retirará muestras sin cargo de las viandas y postres acopiados, para su control de calidad o análisis sin perjuicio de otra comprobación o verificación que estime oportuno realizar. El cocontratante se obliga a retirar las viandas y postres que mantenga en acopio en depósito, en razón de haberse operado la fecha de vencimiento o que su estado de conservación obligue a su renovación, como así a no ingresar viandas que no reúnan las condiciones establecidas en las normas para la prestación del servicio o el Código Alimentario, o que su estado se considere dudoso.

HABILITACIÓN DEL LIBRO DE OBSERVACIONES: A los efectos de asentar las observaciones que las autoridades de La Secretaría de Salud estimen corresponder, el Cocontratante deberá proveer al Hospital un libro de actas en el que se dejará constancia de éstas, obligándose el Cocontratante a notificarse en forma diaria.

Dichas observaciones revestirán carácter de notificación para el Cocontratante, obligándose éste a subsanar de inmediato las situaciones denunciadas, sin perjuicio de la aplicación de penalidades a que se hubiera hecho acreedor. En el mismo quedarán asentadas las penalidades que se apliquen al Cocontratante.

El Cocontratante podrá realizar los descargos que considere convenientes enviándolos a la Secretaría de Salud, en un plazo no superior a 72 hs de realizada el acta.

Es obligación del Cocontratante, el contar con el Pliego de Bases y Condiciones y sus anexos, en todo momento, en el servicio.

10. PENALIDADES Y SANCIONES

El incumplimiento de las pautas establecidas en los Pliegos de Condiciones Generales y Particulares y/o Anexos y en el Pliego de Especificaciones Técnicas darán lugar a la



aplicación de penalidades, Sin perjuicio de lo expuesto, la Secretaría de Salud, controlará minuciosamente la prestación del servicio y sus resultados. Por lo tanto, el incumplimiento de las pautas establecidas, o la falta de resultados satisfactorios, darán lugar a la aplicación de penalidades, de acuerdo con el siguiente detalle:

10.1 MULTA POR MORA EN EL CUMPLIMIENTO*DE LAS OBLIGACIONES

- Primera Multa: Ante el segundo incumplimiento se aplicará una multa equivalente al TREINTA POR CIENTO (30 %) de la facturación mensual.
- Segunda Multa: Ante el tercer incumplimiento, se aplicará una multa equivalente al CINCUENTA (50%) de la facturación mensual.
- Tercera Multa: Ante el cuarto incumplimiento, se aplicará una multa equivalente al CIENTO (100%) del FACTURACIÓN mensual.

En caso de observar reiterados incumplimientos por parte del adjudicatario, no obstante, la aplicación de las multas indicadas precedentemente, se reserva el derecho de rescindir, en cualquier momento, el contrato con la aplicación de las penalidades que establezca la normativa en vigencia y la pérdida de garantía correspondiente.

10.2 INCUMPLIMIENTOS

Los incumplimientos que generen la aplicación de multas se refieren especialmente a:

- Incumplimiento de Normas Higiénico- sanitarias en las instalaciones donde se elaboran las viandas
- Mantenimiento y/o uso de Viandas en estado de alteración
- Omisiones y trabas en la entrega de información y/o facilidades de inspección
- Demoras y no cumplimiento en la entrega de viandas tanto en tiempo como en cantidades
- Prestaciones de servicios no autorizados por la Secretaría de Salud
- Aporte calórico bajo el mínimo, en la VIANDA
- Calidad del servicio objetable
- Cumplimiento de normas de Seguridad según Decreto 351/79 APLICACIÓN DE LAS PENALIDADES Y MULTAS



Las penalidades y/o sanciones que se apliquen al cocontratante, se cancelarán en el orden siguiente:

- Con los importes emergentes de las facturas emergentes del contrato que no estén efectivamente cancelados;
- Con la correspondiente pérdida proporcional de garantía correspondiente y;
- Con cualquier otro crédito que LA MUNICIPALIDAD DE SAN MIGUEL adeudare al cocontratante.

Las penalidades referidas no serán aplicadas cuando el incumplimiento de la obligación provenga de caso fortuito o de fuerza mayor debidamente documentados por el/los adjudicatarios y aceptado por La Municipalidad de San Miguel.

La existencia de un caso fortuito o de fuerza mayor que impida el cumplimiento de los compromisos contraídos, deberá ser puesta en conocimiento de la Secretaría de Salud dentro de las VEINTICUATRO (24) horas hábiles siguientes a haberse ocasionado sin excepción alguna, quedando a criterio de esta última la evaluación de éstos y su eventual aceptación.

11. PLAZO DE INICIO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO

A partir de la recepción de la Orden de Compra, y previa coordinación con la unidad ejecutora, se dará inicio a la prestación del servicio.

12. CLAUSULA PARTICULAR

Se podrá rescindir de la contratación en cualquier momento por parte de la Secretaría de Salud, realizando un aviso previo de 60 días

13. FORMA DE PAGO

Se abonará la cantidad de viandas mensuales efectivamente consumidas.

Considerando una Orden de Compra Abierta que contemplará HASTA 600 VIANDAS diarias.

El pago se efectuará dentro de los TREINTA (30) días corridos a partir de la fecha en que el proveedor haya presentado la factura para su conformación en la Secretaría de Salud, sobre la base de las viandas efectivamente consumidas.

En los lugares de recepción de la mercadería, deberá dejarse como comprobante el remito triplicado, debiendo entregarse en:



La oficina de la Administración Central de la Secretaría de Salud (Belgrano 1342 – 1° Piso)

Los remitos y facturas originales firmados por el responsable del área y/o Director Administrativo, sin excepción

No se aceptarán tachaduras ni enmiendas que no estén debidamente salvadas por el responsable del área

13.1 REMITO Y FACTURA

(No se aceptarán remitos ni facturas que no cumplan los requisitos detallados)

Deben ser originales (no se aceptan fotocopias)

Debe estar indicado a que orden de compra corresponde, tanto en el remito como en la factura

La fecha de la facturación debe ser igual o posterior a la fecha del remito, y no podrá ser anterior a la emisión de la orden de compra

CAE y CAI con vencimiento vigente como mínimo de un mes a la fecha de facturación

Deben coincidir los logos identificatorios de la empresa, nombre fantasía o razón social en ambos y estos deben ser como están inscriptos en el municipio

Debe coincidir la tipografía en ambos

Debe coincidir la descripción, marca, cantidad, unidad de medida y precio unitario del ítem en remito y factura, y esta debe ser igual a la de la orden de compra. En caso que su sistema de facturación no se lo permita, debe presentar una nota aclaratoria adjunta con la descripción tal cual se solicita en este punto, la misma debe ser original y debe estar firmada por un responsable de la empresa

Debe estar relacionado y vinculado el N° de cuit en la factura al igual que el remito

Para que sean recepcionados los remitos y facturas por la secretaria de salud, el remito debe estar firmado por el Director Administrativo del área (no encargados) solo en esa condición serán recepcionados y sellado.



ANEXO 1

TIPOS DE VIANDAS Y CANTIDADES SOLICITADAS

1. PERSONAL AUTORIZADO

- 1- DESAYUNO (porción 300 gramos)
- 2- MERIENDA (porción 300 gramos)
- 3- ALMUERZO (porción de 480 gramos)
- 4- CENA (porción de 480 gramos)

Las viandas del personal autorizado, estarán previamente establecidas según mosaico de comidas aprobado por Nutrición y Dirección del Hospital

TIPO DE DIETA

- 1- GENERAL
- 2- DIETA (CELIACOS CON INDICACIÓN MÉDICA)

2. PACIENTES (DIETAS ESPECIALES) SE INFORMAN DE MANERA DIARIA LOS CAMBIOS Y ROTACIONES

- 1- DESAYUNO (porción 250 gramos)
- 2- MERIENDA (porción 250 gramos)
- 3- ALMUERZO (porción de 370 gramos)
- 4- CENA (porción de 370 gramos)
- 5- COLACIÓN (porción 200 gramos)

Los menues de pacientes serán previamente validados por el Servicio de Nutrición del Htal. Larcade



TIPOS DE DIETA

- 1- GENERAL
- 2- GP (GASTRO PROTECTOR / HIPOSÓDICA)
- 3- DBT (DIABETICO)
- 4- POSTOPERATORIOS 2 A Y 2B

2 A es blando sin pollo

2 B es blando con pollo

5- LICUADAS (cualquier dieta, a base de pollo o carne roja y puré, vitina, polenta, verduras cocidas)

6- PEDIÁTRICOS

FORMULA SINTÉTICA PROMEDIO

Valor calórico Total: 2434 Calorías

	%	Calorías	Grs.
H. de Carbonos	61	1480	370
Proteínas	16	396	99
Grasas	23	558	62



DIABÉTICOS

FÓRMULA SINTÉTICA PROMEDIO

VALOR CALÓRICO TOTAL: 2127 Calorías

	%	Calorías	Grs.
H. de Carbono	51	1076	269
Proteínas	19	412	103
Grasa	30	639	71

BLANDO HEPATO PROTECTOR

VALOR CALÓRICO TOTAL: 2293 Calorías

	%	Calorías	Grs.
H. de Carbono	63	1452	363
Proteínas	18	400	100
Grasa	19	441	49



CANTIDAD DE VIANDAS

DETALLE	POR MES	POR 7 MESES
ALMUERZO / CENA AUTORIZADOS	8000	56000
DESAYUNO / MERIENDA AUTORIZADO	7000	49000
ALMUERZO / CENA C/POSTRE PACIENTES	7400	51800
DESAYUNO / MERIENDA PACIENTES	7400	51800
COLACIONES	2000	14000
	31800	222600



ANEXO 2

CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

ALIMENTOS

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



TIPOS DE CALIDAD

CARNES

Por kilogramo. De primera calidad, limpio, sin piel, sin huesos y libre de menudencias. Temperatura menor a 2°C (límite operativo a 4°C).

Corte requerido para el menú: Carne feteada y sin hueso

ACEITE COMESTIBLE DE GIRASOL

Deberá presentar aspecto límpido, sabor y olor agradable y característico; libre de sustancias extrañas. Debe declararse si tiene adición de antioxidantes y sinérgicos 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 PET x 1500cc según corresponda. (Primera calidad y primera marca). Con una fecha de vencimiento mínima de seis (6) meses contados desde la entrega del producto

Para los casos de celiaquía o intolerancia al gluten, deberá presentar el símbolo "Sin TACC"

HARINA DE TRIGO TIPO 000

Deberá cumplimentar exigencias de la Ley 25.630 (enriquecida). Presentación en paquete de papel herméticamente cerrado y sin perforaciones. Libre de impurezas, cuerpos extraños o parásitos. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643; 661; 661 bis y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: en paquetes de 1 kg. , de primera calidad y primera marca. Con una fecha de vencimiento mínima de seis (6) meses contados desde la entrega del producto.

Para los casos de celiaquía o intolerancia al gluten, deberán ser Premezcla de harinas aptas para la patología y presentar el símbolo "Sin TACC"

PAN FRESCO BLANCO

(tipo Felipe o mignon), por kilogramo. 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 RESFC218-1APN- 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.

Para el día que corresponda sándwich pebete se requiere Pan Viena

Por kilogramo



PURE DE TOMATE / TOMATE TRITURADO

Presentación en tetra brick, lata, doy pack. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 926 ; 942 y 946 (puré de tomate); 948 (tomate triturado) y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tendrá el color, sabor y aroma propios del tomate maduro, sin olores ni sabores extraños.

Por kilogramo: Presentación: entre 500 a 530 grs., del tipo tetrabrik, de primera calidad y primera marca. Con una fecha de vencimiento mínima de seis (6) meses contados desde la entrega del producto.

QUESO CUARTITOLO O TIPO CREMOSO

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 herméticamente cerrados o que cumplan con los dispuesto en el Artículo 612 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 621 y 622. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.

Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida. Con una fecha de vencimiento mínima de seis (6) meses contados desde la entrega del producto.

Para los casos de celiaquía o intolerancia al gluten, deberá presentar el símbolo "Sin TACC"

*Para el caso de Intolerancia a la Lactosa, en su información nutricional deberá presentar menos de 0,5gr por cada 100gr de azúcar.

QUESO DANBO / TYBO / PATEGRAS

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 herméticamente cerrados o que cumplan con los dispuesto en el Artículo 612 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 621 y 622. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.

Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida. Con una fecha de vencimiento mínima de seis (6) meses contados desde la entrega del producto.

Para los casos de celiaquía o intolerancia al gluten, deberá presentar el símbolo "Sin TACC"

*Para el caso de Intolerancia a la Lactosa, en su información nutricional deberá presentar menos de 0,5gr por cada 100gr de azúcar.



FRUTA FRESCA

sanas, que no presenta enfermedades de origen biológico, fisiogénico o lesión de cualquier origen que afecte su apariencia y/o conservación, limpias, en condiciones de madurez apropiada, bien desarrolladas y formadas, secas, de tamaño uniforme, sin manchas, golpes ni machucones y bien coloreadas de acuerdo a la variedad. 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 RESFC2019-5-APN- SRYGS#MSYDS N°5/2019), Artículo 887 bis, 887 tris, 887 penta - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013) Art 888,(890, 891, 892 para fruta cítrica) 893.

Por 1 kg equivalente a 7 unidades de cada fruta requerida)

Peso aprox por unidad: 150 gr (variación permitida hasta el 10% de su peso).

HORTALIZAS

enteros, sanos, que no presenta enfermedades de origen biológico, fisiogénico o lesión de cualquier origen que afecte su apariencia y/o conservación, limpios, en perfecto estado, de tamaño uniforme, sin manchas, golpes ni machucones, y bien coloreadas con piel íntegra, firmes, secos y turgentes, sin brotes. Deberá presentar sabor, color

LEVADURA

en sobrecito de 10 gr. De primera marca y calidad. Con una fecha de vencimiento mínima de seis (6) meses contados desde la entrega del producto.

Para los casos de celiaquía o intolerancia al gluten, deberá presentar el símbolo "Sin TACC"

Para EL caso de Intolerancia a la Lactosa, en su información nutricional deberá presentar menos de 0,5gr por cada 100gr de azúcar.

JAMON COCIDO

Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial en lo establecido en el Capítulo VI Alimentos Cárneos y afines. Artículo 294, conforme a la Resolución Conjunta RESFC-2018-1-APN-SRYGS#MSN N° 1/2018. De buen aspecto, desgrasado, color y sabor característico.

Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida. Con una fecha de vencimiento mínima de seis (6) meses contados desde la entrega del producto.



ANEXO 3

CALIDAD Y TIPOS DE DESCARTABLES

TIPOS DE DESCARTABLES PARA:

A- Personal autorizado

Solo la bandeja n° 103 o 105 para la vianda

B- Pacientes

Bandeja n° 103 Y 105 para la vianda

Bandeja n°101 para postre

Vaso térmico 240 CC para la vianda

Cubiertos: cuchara/ agitador- cuchara sundae – tenedor – cuchillo para la vianda

Servilleta de papel

TIPOS DE CALIDAD SOLICITADA PARA:

A- BANDEJA N° 101

Formato del envase: Rectangular.

Capacidad en volumen: 220 cc

Material: Plástico

Largo x Ancho: 11.5 cm x 9 cm 0 Largo x Ancho x Altura: 11.1 cm x 8.4 cm x 4 cm

Usos recomendados: Postre y comidas calientes.

Marcas tipo Cotnyl, Barplast

Aptas calor y frio

Apto para Microondas Material de Polipropileno pesado de alta calidad.

B- BANDEJA N° 103

Formato del envase: Rectangular

Base y tapa o modelo bisagra. Base y tapa con cierre hermético.

Capacidad en volumen: 500 cc- 600 cc

Material: Plástico. Polipropileno

Largo x Ancho x Altura: 18 cm x 13.5 cm x 5.5 cm

Usos recomendados: Comidas Calientes



Marcas tipo Cotnyl, Barplast
Aptas calor y frio.
Apto para Microondas Material de Polipropileno pesado de alta calidad.

C- BANDEJA N° 105

Formato del envase: Rectangular
Base y tapa o modelo bisagra. Base y tapa con cierre hermético.
Capacidad en volumen: 950 cc
Material: Plástico. Polipropileno
Largo x Ancho x Profundidad: 25.5 cm x 18.5 cm x 7 cm
Usos recomendados: Comidas Calientes
Marcas tipo Cotnyl, Barplast
Aptas calor y frio
Apto para Microondas Material de Polipropileno pesado de alta calidad.
Pack x 1000 unidades

D- CUHARA SUNDAE

Modelo: Sundae descartable
Largo: 12.5 cm
Material del mango: Plástico
Material de la hoja: Plástico
Color: Blanco o negro o cristal
Usos recomendados de la cuchara: Postre

E- CUHARA SOPERA

Modelo: Sopera descartable
Largo: 16.5 cm
Material del mango: Plástico
Material de la hoja: Plástico
Usos recomendados de la cuchara: Postre, tortas Helado, Licuados

F- CUCHILLO

Modelo: descartable
Material de la hoja: Plástico
Material del mango: Plástico
Tipo de cuchillo: DESCARTABLE
Color: Blanco o negro o cristal
Largo total: 16 cm

G- TENEDOR

Modelo: descartable
Material de la hoja: Plástico



Material del mango: Plástico
Tipo de tenedor: DESCARTABLE
Largo total: 16 cm
Color: Blanco o negro o cristal

H- AGITADORES PLASTICOS

Modelo: Agitador descartable
Largo: 12.5 cm
Material del mango: Plástico
Material de la hoja: Plástico

I- SERVILLETAS DE PAPEL

Material: papel tissue, calidad extra absorbente
Medida x unidad: 30 cm x 30 cm o 33 cm x 33 cm
Color: blanco
Usos recomendados: Para absorción: uso alimentario

J- VASO TERMICO

Material: Telgopor
Medida x unidad: Altura 9 cm anchura 7 cm
Capacidad: 240 cc
Color: blanco
Usos recomendados: Para líquidos, infusiones, apto para frío y calor



ANEXO 4

REQUISITOS PARTICULARES PARA LA ADJUDICACION

1 - PRESENTACION DE MUESTRAS

Se solicitará a los proveedores que se presenten muestras de las viandas e insumos descartables cotizados para comprobar la calidad y cumplimiento de requisitos solicitados en **ANEXOS 1,2,3** y **APENDICES 1 y 2**, dentro de las 48 hs hábiles posteriores a la apertura.

En caso de no presentar muestra, dentro del período indicado, se dará por desestimada la oferta del proveedor en cuestión.

2 - APP

En caso de omisión de la App, su presentación incompleta, o la imposibilidad de verificar su funcionamiento, se dará por desestimada la oferta del proveedor en cuestión.

3 – COOK AND CHILL

En caso de omitir el sistema Cook and Chill, se dará por desestimada la propuesta por incumplimiento de las condiciones técnicas exigidas.

4 - TIPO DE ADJUDICACION

La adjudicación será global y por calidad, sujeta al informe técnico realizado por el servicio de Nutrición, Dirección Administrativa y Dirección Médica y Secretario de Salud

PARA EL INFORME TÉCNICO SE ANALIZARÁN LAS MUESTRAS DE LOS DISTINTOS TIPOS DE VIANDAS Y EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LA APLICACIÓN.