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

Dr. Santiago Matías Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

2150

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 se suministrará en forma gratuita y 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

Dr. Santiago Matías Ayala
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

2150

se dividirá el distrito es exclusiva decisión del Municipio, pero ninguna de las zonas podrá contener más de un tercio del total de cupos de prestaciones presenciales o de MESA, según corresponda. 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 según cada prestación.

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

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

En el único caso en que la cantidad total de cupos de MESA asignados al distrito sea inferior a cinco mil (5.000), un mismo proveedor puede ofertar y ser adjudicatario de la totalidad de los cupos.

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

ARTÍCULO 11.- MENÚ

Será potestad del Municipio establecer un menú obligatorio o composición modular según corresponda, optando por una propuesta propia, la cual deberá contar con la firma de quien resulte responsable del área de nutrición del Municipio, o por la propuesta de la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad, siempre y cuando se adapten al documento "Marco Alimentario Nutricional SAE y MESA 2023", o el que en su reemplazo se sancione. El menú o composición modular deberá ser informado y autorizado, 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 SAE y 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 por prestación. En ellos se deberá detallar en gramos y/o unidades los productos entregados y se especificará el tipo de producto y marca. Solamente se aceptarán las marcas que hayan sido evaluadas al momento de presentar las ofertas. 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

Dr. Santiago Matías Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

2150

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 concurran, labrándose acta que será firmada por los representantes de la Autoridad de Aplicación y demás asistentes que lo deseen. Si el día fijado para este acto fuera feriado o declarado asueto administrativo, éste tendrá lugar el primer día hábil siguiente, a la misma hora.

e) La Oferta será mantenida por el término de treinta (30) días hábiles a contar desde la fecha de la apertura del acto licitatorio. En caso de que no se pueda proceder a la adjudicación dentro del plazo establecido, el mismo quedará automáticamente prorrogado por otro periodo igual si el Municipio lo considera conveniente, salvo para aquellas ofertas en que el proponente exprese por escrito voluntad contraria dentro de los cinco (5) días anteriores al vencimiento del plazo original.

ARTÍCULO 17.- ACTO DE APERTURA

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

a) En el lugar indicado por la Autoridad de Aplicación y en presencia de las autoridades correspondientes e interesados que concurran al acto se abrirán las ofertas, labrándose acta que deberá ser firmada por los representantes de la autoridad de aplicación designados para el caso. Se tomarán en consideración sólo aquellas que hayan llegado en término.

b) Se establecerá claramente cuáles son los oferentes que cumplen estrictamente los requisitos, dejando debida constancia en el acta. Abierta la primera propuesta no se admitirá ningún pedido que interrumpa el acto.

Dr. Santiago Matías Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

2150

c) Leída la última propuesta, los oferentes podrán hacer las observaciones a la formalidad del acto que consideran necesarias en forma breve y concisa, las que se consignarán en el acta respectiva. Las mismas podrán ser ampliadas en el término de veinticuatro (24) horas por escrito y serán agregadas al expediente pasando a formar parte de la documentación presentada por el oferente.

ARTÍCULO 18.- DOCUMENTACIÓN DE LA OFERTA

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

i. La garantía de mantenimiento de la oferta.

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

Dr. Santiago Andrés Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

constituida hasta el vencimiento de la totalidad de las obligaciones contractuales, con carácter previo a la entrega de la orden de compra. Podrá constituirse por los mismos medios que la garantía anterior. Una vez cumplido el contrato a entera satisfacción del organismo contratante, la garantía será devuelta.

ARTÍCULO 22.- VALORES DE LAS PRESTACIONES

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

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

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

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

ARTÍCULO 23.- SOLICITUD DE ACLARACIÓN

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

ARTÍCULO 24.- IGUALDAD DE OFERTAS

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

ARTÍCULO 25.- CRITERIOS DE COTIZACIÓN

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

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

ARTÍCULO 26.- CONTRATACIONES POR RENGLÓN

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

CAPÍTULO IV: DE LA ADJUDICACIÓN

ARTÍCULO 27.- ADJUDICACIÓN

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

a) Experiencia en la provisión de servicios de similares características: Para la prestación SAE, máximo de quince (15) puntos. Para la prestación MESA, máximo de veinte (20) puntos.

b) Acreditación de solvencia económico financiera: Para la prestación SAE, máximo de quince (15) puntos. 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 SAE, máximo de cinco (5) puntos. 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 mínima del 50% de frutas y verduras agroecológicas: quince (15) puntos. Este punto resulta de aplicación únicamente a la prestación de SAE.
- Entrega de otros alimentos agroecológicos en un porcentaje no menor al 10% (huevos, harinas, pastas, etc.): diez (10) puntos.

Dr. Santiago Matías Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

2150

- Entrega mínima del 50% de productos generados por productores locales: Para la prestación SAE, máximo de dos y medio (2,5) puntos. Para la prestación MESA, máximo de cinco (5) puntos.
- Que los productos de panificación (pan, galletitas, medialunas, budines, bizcochuelos, etc.) sean de panaderías locales y/o PUPAs (Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias) y se elaboren con ingredientes no industrializados, pudiendo dar cuenta de los mismos (harina, huevo, azúcar, aceite, miel, etc.): dos y medio (2,5) puntos. Este punto resulta de aplicación únicamente a la prestación de SAE.
- Que los productos tengan el menor grado de procesamiento posible (por ejemplo: mermeladas, dulce de leche, copos de maíz, yogures, etc.) y entre sus ingredientes sean principalmente derivados de alimentos: dos y medio (2,5) puntos. Este punto resulta de aplicación únicamente a la prestación de SAE.
- Que los productos destinados a escuelas sin cocina sean de elaboración propia en planta (no optar por la compra de productos empaquetados/precocidos industriales): dos y medio (2,5) puntos. Este punto resulta de aplicación únicamente a la prestación de SAE.

e) Poseer la sede principal de las operaciones en el Municipio en cuestión: Para la prestación SAE, máximo de quince (15) puntos. 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.

Dr. Santiago Matías Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

2150

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.

ARTÍCULO 38.- FORMA DE PAGO

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

ARTÍCULO 39.- IMPUESTOS, TASAS Y CONTRIBUCIONES

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

ARTÍCULO 40.- PÉRDIDA DE GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

ARTÍCULO 41.- MORA

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

ARTÍCULO 42.- MULTAS POR INCUMPLIMIENTO

La Autoridad de Aplicación aplicará las siguientes multas:

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

Dr. Santiago Matías Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

2150

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 SAE, se aplicará una multa equivalente al valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada, por cada infracción detectada. 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 SAE, se aplicará una multa equivalente al diez por ciento (10%) del valor de adjudicación correspondiente a los bienes no entregados. 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 SAE, se aplicará una multa equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada. 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 SAE, se aplicará una multa equivalente al ochenta por ciento (80%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada. 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 SAE, se aplicará una multa equivalente al treinta por ciento (30%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada. 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 SAE, se aplicará una multa equivalente al diez por ciento (10 %) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada. 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 SAE, se aplicará una multa equivalente al treinta por ciento (30%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada. 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 SAE, se aplicará una multa equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada. 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 SAE, se aplicará una multa equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada. 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 SAE, se aplicará una multa equivalente al veinticinco por ciento (25%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al setenta y cinco (75%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

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

ARTÍCULO 43.- CONCURRENCIA DE FALTAS

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

CAPÍTULO VII : DE LA EXTINCIÓN DEL CONTRATO

ARTÍCULO 44.- CAUSAS DE EXTINCIÓN DEL CONTRATO

El Contrato se extinguirá por las siguientes causas:

a) Expiración del plazo contractual.

b) Mutuo acuerdo.

Dr. Santiago Matías Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

2150

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. La prórroga será notificada en un plazo no inferior a 30 días corridos previos al vencimiento contractual.

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

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

ARTÍCULO 47. RESCISIÓN POR INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATISTA

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

a) Cuando en violación de la buena fe contractual, el contratista hubiera incurrido en inexactitudes o reticencia o falsedades al momento de formular la oferta, de modo tal que hubieran causado errores significativos o determinantes en la adjudicación.

b) Cuando el servicio hubiera sido interrumpido por causas atribuibles al Contratista durante tres (3) días consecutivos o diez (10) alternados por semestre. Se considerará interrupción del servicio tanto la falta total de ejecución de cualquiera de las prestaciones como su reducción en un porcentaje que supere el cuarenta por ciento (40%) de cada una de las prestaciones.

c) Cuando el contratista resulte penalizado durante dos (2) meses seguidos con multas o descuentos de facturación superiores al quince por ciento (15 %) de la facturación mensual.

d) Cuando el promedio semestral de multas aplicadas al contratista supere el diez por ciento (10%) de la facturación mensual promedio durante ese semestre.

e) Por falta de constitución o falta de mantenimiento de la totalidad de los seguros y/o garantías exigidos en el presente PBCG.

f) Por transferencia o cesión del contrato o de la participación patrimonial en la persona jurídica o consorcio-contratista, como se remarca en el artículo 35.

g) Por reemplazo no autorizado del responsable técnico.

h) Por incumplimiento de la fecha de inicio del servicio o provisión.

i) Por infracción por parte del Contratista de las normas tributarias, previsionales y laborales.

j) Por abandono del servicio o falta de entrega.

k) Por reiterados incumplimientos de la entrega de prestaciones en debido tiempo y forma.

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

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

a) Ejecutar la garantía de cumplimiento de contrato.

b) Retener y utilizar, los bienes afectados al servicio necesarios para continuar prestando el servicio durante el plazo contractual, a costa del contratista.

c) Podrá asimismo compensar las indemnizaciones con los créditos que el Contratista mantuviera con el Municipio.

d) En los casos en que la rescisión se debiera a cuestiones de responsabilidad técnica, se remitirán los registros de incumplimiento al Consejo Profesional respectivo a los fines que correspondan.

Dr. Santiago Matías Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

2150

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

Hoja Adicional de Firmas
Pliego

Número: PLIEG-2023-06191834-GDEBA-DSAEMDCGP

LA PLATA, BUENOS AIRES
Jueves 23 de Febrero de 2023

Referencia: Pliego de Bases y Condiciones Generales SAE y MESA para Municipalizados

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 19 pagina/s.

Digitally signed by GDE BUENOS AIRES
DN: cn=GDE BUENOS AIRES, c=AR, o=MINISTERIO DE JEFATURA DE GABINETE DE MINISTROS BS AS, ou=SUBSECRETARIA DE GOBIERNO DIGITAL, serialNumber=CUIT 30715471511
Date: 2023.02.23 07:20:47 -03'00'

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

DIRECCIÓN DE COMPRAS

Digitally signed by GDE BUENOS AIRES
DN: cn=GDE BUENOS AIRES, c=AR, o=MINISTERIO DE JEFATURA DE GABINETE DE MINISTROS BS AS, ou=SUBSECRETARIA DE GOBIERNO DIGITAL, serialNumber=CUIT 30715471511
Date: 2023.02.23 07:20:47 -03'00'

MUNICIPALIDAD DE **LA PLATA**

REGISTRO DE **DECRETOS**
PERIODO **2024**
FOLIO Nº **4951**

EXPEDIENTE 4061 – 2035860/2024

Municipalidad de La Plata

Dirección General de Compras

LICITACIÓN PÚBLICA Nº 47

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES

Lugar de Apertura: Dirección General de Compras

Dr. Santiago Matías Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

40° Aniversario *de la entrega del informe Final de la "Comisión Nacional sobre la desaparición de personas" (CONADEP), bajo el nombre* ***"Nunca Más".***

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES

I) DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 1.- OBJETO

El presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares para el Servicio Alimentario Escolar implementado por el Municipio de La Plata conforme lo establecido en el Acta de Adhesión que se desprende de la RESO-2022-2452-GDEBA-MDCGP con vigencia a partir del de la, así como la provisión del Servicio Alimentario Escolar (SAE) conformado por: el servicio diario de comedor (COM), el servicio diario de desayuno/merienda (DM), el servicio diario de comedor listo consumo (LC COM) y el servicio diario de desayuno/merienda listo consumo (LC DM) para los establecimientos educativos públicos de gestión estatal conforme acta acuerdo aprobado por Decreto Provincial N° 2077/16, con vigencia a partir de la emisión de la Orden de Compra hasta el 31 de Diciembre de 2024.

Las escuelas públicas de gestión estatal comprendidas en el presente pliego son las que surgen del **ANEXO I** que forma parte integrante del presente pliego, las cuales han sido divididas en **DOCE (12)** Zonas, las cuales deberán ser cotizadas individualmente y consignando claramente el monto ofrecido por cada renglón, el cual no podrá superar el precio tope establecido por el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires.

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, etc.-

Un mismo proveedor puede ofertar por todas las zonas del distrito, pero podrá ser adjudicado como máximos hasta tres (3) zonas. No será condición excluyente para participar de la licitación, que un proveedor se presente en las zonas licitadas. En caso que un proveedor haya sido seleccionado como la oferta más conveniente a los intereses fiscales según lo establecido en el art. 27 del PBCG en más de TRES (3) zonas deberá seleccionar en cuales prestara servicio.

La presente contratación abarca un total de raciones de:

Dr. Santiago Matías Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

- COM "Comedor": 2.799.048
- DM "Desayuno y Merienda": 7027188
- LC COM "Comedor Listo Consumo": 281736
- LC DM " Dm Listo consumo": 65268

La cantidad total de raciones asignadas al Municipio de La Plata está sujeta a la decisión del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires, Dirección del SAE.

La cantidad de zonas en las cuales se dividirá el distrito, así como la distribución del servicio por zona, es exclusiva decisión del municipio según lo establece el Artículo 10 del Pliego de Bases y Condiciones Generales (PBCG).

Los valores correspondientes a cada prestación serán pasibles de ser modificados conforme lo estipulado en el artículo 22 del PBCG sujeto a la normativa vigente del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad y la Dirección General de Cultura y Educación.

PRECIO VIL: Visto que el monto ha sido establecido en $844 para el menú "COM", $408 para el denominado "DM", $1.428,10 para el "LC COM", $816 para el "LC DM" (conforme valores Agosto 2024, establecidos por NO-2024-24819329-GDEBA-DSAEMDCGP aprobado por la Dirección del Sistema Alimentario Escolar del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad) 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 2.- PRESUPUESTO OFICIAL

El monto de la presente licitación se estima en la suma de $5.685.095.085,60

serán publicadas en la página web que se menciona en el párrafo precedente.

ARTÍCULO 9. RESPONSABILIDAD DE LOS INTERESADOS

La presentación de la oferta importará, de parte del oferente, el pleno conocimiento de toda la normativa que rige el procedimiento de selección, la evaluación de todas las circunstancias, la previsión de sus consecuencias y la aceptación en su totalidad de las bases y condiciones estipuladas, del PBCG, como así también de las Circulares con y sin consulta que se hubieren emitido, sin que pueda alegar en adelante su desconocimiento.

ARTÍCULO 10. CONOCIMIENTO Y ACEPTACIÓN

La formulación de la Oferta implica el conocimiento del Pliego de Bases y Condiciones Generales, de este Pliego de Bases y Condiciones Particulares, y el sometimiento a todas sus disposiciones y las de la Ley Orgánica Municipal –Decreto Ley nro. 6769/58, el Decreto 2980/00 y 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.

ARTÍCULO 11. DE LOS OFERENTES

Podrán presentarse a esta Licitación las Personas Humanas o Jurídicas que, en forma individual, conjunta o asociada reúnan las condiciones que se exigen en el Artículo 14 del PBCG.

Para concurrir como oferentes a la presente licitación, deberán:

a) Ser personas humanas o jurídicas con plena capacidad jurídica y económica al efecto.

b) Tener una antigüedad no menor a un (1) año desde la fecha de su constitución hasta la del llamado a la presente licitación.

c) Tener un plazo de vigencia superior a los dos (2) años a contar desde la fecha de

Dr. Santiago Matías Ávila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

iniciación del contrato, con sus respectivas prórrogas si las hubiere, objeto del llamado a licitación.

d) Cumplir con los requisitos previstos para la presentación de la licitación.

e) En el caso de las Uniones Transitorias (UT) que se conformen para intervenir en la presente Licitación, al menos una de ellas deberá acreditar experiencia en el rubro y cumplir individualmente las condiciones fijadas en el presente, salvo en aquellos casos donde explícitamente se establezca el cumplimiento en forma conjunta. Se deberá acompañar el poder suficiente a favor del mandatario que los represente, con las facultades necesarias para actuar en nombre de dicha Unión Transitoria. La UT deberá asumir el compromiso de constitución por un plazo igual o superior a la duración de la contratación. En ningún caso un oferente podrá presentarse en forma individual y como parte integrante de una UT.

f) Encontrarse inscripto en el Registro de Proveedores de la Municipalidad de La Plata o haber iniciado el trámite previo a la fecha de apertura.

ARTÍCULO 12. IMPEDIMENTOS PARA SER OFERENTES

No podrán concurrir como oferentes a la presente licitación:

a) Las personas humanas, empresas y sociedades cuyos directores, representantes, socios, síndicos, gerentes o accionistas registren condena firme por la comisión de delitos penales económicos.

b) Las empresas y/o sociedades integradas por personas humanas y/o jurídicas cuyos miembros del Directorio, Consejo de Vigilancia, Síndicos, Gerentes, Socios, Representantes o apoderados sean agentes y/o funcionarios, bajo cualquier forma de modalidad contractual, del sector público nacional, de la Provincia de Buenos aires o de la administración de la Municipalidad.

c) Personas humanas, empresas y/o sociedades que hubieren sido sancionadas con la anulación o rescisión por incumplimiento de las obligaciones contractuales, sea en el país o

ARTÍCULO 3.- DURACIÓN E INICIACIÓN DEL SERVICIO

La prestación del servicio diario a las que alude el artículo 1 del PBCP serán contratadas a partir de la emisión de la respectiva Orden de Compra al 31 de Diciembre de 2024.

Con las siguientes excepciones:

a) Establecimientos con fecha de inicio especial: En el caso que algún establecimiento educacional no pudiera comenzar el desarrollo de sus actividades el primer día hábil del año lectivo, se tomará como fecha cierta de inicio la que en definitiva fije el Municipio.

b) Durante la época de receso escolar no se contratarán las prestaciones presenciales (DM, COM y LC).

c) La Municipalidad de La Plata se reserva el derecho de prorrogar el contrato por única vez, según lo establecido en el artículo 45 del PBCG, para lo cual, notificará al prestatario la opción de prórroga hasta TRES (3) meses, con una antelación no menor a TREINTA (30) días previos al vencimiento del contrato.

ARTÍCULO 4.- ACLARACIONES Y CONSULTAS

Durante el lapso para la presentación de las ofertas y hasta tres (3) días hábiles anteriores a la fecha establecida para la presentación de ofertas, los interesados podrán formular consultas

relacionadas con el proceso licitatorio mediante nota presentada en la Dirección General de Licitaciones.

Toda aclaración de los documentos de la licitación, será hecha por circular debidamente emitida por el Organismo Licitante y comunicada a los proveedores que hayan descargado/ retirado el pliego, hasta un (1) dia hábil antes del Acto de Apertura de la licitación.

ARTÍCULO 5.- DOMICILIO Y JURISDICCIÓN

Se considerará domicilio legal del oferente a los fines de la presente Licitación, el domicilio

Dr. Santiago Matías Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

que constituya en el ámbito de la Provincia de Buenos Aires, conforme lo establecido por el artículo 6 del Pliego de Bases y Condiciones Generales. Asimismo, constituirá domicilio electrónico indicando una casilla válida de correo electrónico. En el mismo orden, el Municipio constituye domicilio en calle 12 entre 51 y 53, La Plata, Provincia de Buenos Aires.

ARTÍCULO 6. CONDICIONES FRENTE AL I.V.A.

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 7. PLAZOS

Los plazos establecidos en el presente Pliego deberán entenderse en días hábiles administrativos, salvo expresa mención de lo contrario en este Pliego y/o el PBCG.

II) DE LOS OFERENTES

ARTÍCULO 8.- RETIRO DEL PLIEGO

Los interesados podrán descargar los Pliegos desde el sitio web de la Municipalidad licitacionespublicas@laplata.gob.ar o bien, de manera gratuita en la Dirección General de Licitaciones de la Municipalidad de La Plata sita en calle 12 entre 51 y 53, en el horario de 8:00 a 14:00 hs.

Toda circular con o sin consulta que emita el organismo licitante, será comunicada a cada proveedor que haya retirado el pliego conforme lo estipulado en este artículo. Asimismo,

en el extranjero, en el marco de una relación contractual con la Administración Pública u organismo público de alguno de los Estados Nacional, Provincial o Municipal.

d) Las que se encuentren suspendidas o inhabilitadas en el Registro de Proveedores de la Municipalidad.

e) Las personas humanas y/o jurídicas que hayan sido sancionadas con suspensión o inhabilitación por parte de la Municipalidad, mientras dichas sanciones sigan vigentes.

f) Las personas humanas y/o jurídicas en estado de quiebra o liquidación.

g) Las personas humanas y/o jurídicas que resulten ser evasoras y deudoras morosas tributarias y/o previsionales de orden nacional, provincial o municipal, declaradas tales por la autoridad competente.

h) Los inhibidos.

i) Las sociedades que posean acciones de otras sociedades oferentes.

j) Las personas que se encuentran procesadas por delitos contra la propiedad, contra la Administración Pública, contra la fe pública o por delitos comprendidos en la Convención Interamericana contra la Corrupción.

k) Quienes se encuentren inhabilitados por condena judicial.

l) 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.

Cuando se constate que el oferente estuviere alcanzado por alguna de las prohibiciones establecidas en el presente artículo se anulará la adjudicación según lo establecido en el Artículo 29 del PBCG

III) OFERTAS

Dr. Santiago Matías Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

ARTÍCULO 13. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

Las ofertas se presentarán 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. Las ofertas contendrán 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.

Las ofertas deberán ser presentadas en la Dirección de Compras y suministros, calle 12 entre 51 y 53, Palacio Municipal La Plata hasta media hora antes del horario pautado en la fecha de apertura. En caso de ser presentadas el mismo día, el lugar de entrega será el mismo.

Las ofertas se abrirán durante el Acto de Apertura en presencia de las autoridades correspondientes e interesados que concurran, labrándose acta que será firmada por los representantes de la Autoridad de Aplicación y demás asistentes que lo deseen. Si el día fijado para este acto fuera feriado o declarado asueto administrativo, éste tendrá lugar el primer día hábil siguiente, a la misma hora.

El servicio puede ser mejorado por los proveedores teniendo como base el mosaico aprobado en el PCP siempre que dé cumplimiento a las formas y valores establecidos en el art. 12 del PBCG. Las mejoras incorporadas requerirán la conformidad expresa de la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos. Asimismo la oferta deberá especificar de manera obligatoria la calidad de los alimentos ofertados y su adecuación al CAA.

La cotización se hará únicamente en la medida indicada en el pedido de cotización y con los valores allí indicados, ítem por ítem. La misma se expresará en números y letras. No se aceptarán ofertas que difieran del valor indicado en el pedido de cotización y en el caso de existir ofertas por renglones la suma indicada para cada una de las prestaciones deberá sumar el valor total de la prestación vigente al momento del llamado a licitación.

Las Propuestas se deberán presentar en un (1) sobre debidamente cerrado, conforme lo

establecido en el Artículo 16 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.
El sobre en el que se presente la oferta deberá indicar en su cubierta:

MUNICIPIO DE LA PLATA
LICITACIÓN PÚBLICA Nº .....
EXPEDIENTE N° .....
APERTURA: .....
HORA:.....

El mencionado sobre deberá contener en su interior dos (2) sobres, debidamente cerrados, conteniendo la siguiente documentación:

Sobre N° 1:

En su cubierta deberá indicar en letras mayúsculas de imprenta la leyenda "DOCUMENTACIÓN", y en su interior deberá contener:

a) Constancia de descarga de la página web o constancia de retiro del Pliego de Bases y Condiciones Generales, Particulares, Especificaciones Técnicas y sus Anexos. La presentación de una Oferta implica el conocimiento y la total aceptación de las disposiciones contractuales y legales aplicables.
b) 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.
   La firma deberá encontrarse aclarada indicando el carácter del firmante, debiéndose presentar la documentación que acredite el mismo, copia **legalizada** del poder o del acta de directorio según corresponda.
c) Garantía de mantenimiento de oferta en original, según lo establecido en los

Dr. Santiago Matías Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

artículos 18 del Pliego de Bases y Condiciones Generales y 14 de este Pliego.

d) Ficha de Proveedor en el Registro de Proveedores del Municipio de La Plata o constancia de inicio de trámite de inscripción.
e) Estatuto o Contrato Social según corresponda y modificaciones.
f) En el caso de Cooperativas, número de matrícula otorgado por el INAES, actualización de registro y los Balances del último ejercicio a la fecha de apertura.
g) Declaración Jurada aceptando la jurisdicción de los Tribunales en lo Contencioso Administrativo del Departamento Judicial de La Plata, renunciando expresamente a cualquier otro fuero o jurisdicción, ante cualquier cuestión judicial que se suscite entre las partes con motivo de la presente licitación.
h) Declaración Jurada designando domicilio legal en el ámbito de la Provincia de Buenos Aires y domicilio real, según lo establecido en el Artículo 6 del Pliego de Bases y Condiciones Generales, números telefónicos y **casilla de e-mail,** la cual se tomará como válida para todas las notificaciones que se realicen en el marco de la presente Licitación y durante la ejecución del contrato.
i) Impresión de las últimas tres declaraciones juradas mensuales de los impuestos sobre los Ingresos Brutos e IVA.
j) En el caso de personas humanas, últimas tres declaraciones juradas de impuesto a las ganancias junto con la correspondiente constancia de inscripción ante la AFIP 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
k) 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. En caso de encontrarse ya presentado en la Dirección de Compras y suministros del municipio, bastara con la presentación de su ejemplar certificado con copia fiel de la Dirección

mencionada anteriormente.

l) Copia del Certificado del Registro de Deudores Alimentarios Morosos de la Provincia de Buenos Aires, abarcando para el caso de las personas jurídicas a los miembros de su órgano de administración, titulares y suplentes.

m) Vehículos propios y/o contratados y personal afectado: Listado de los vehículos a utilizar, detallando dominio y choferes que prestan el servicio para cada uno.

El oferente deberá contar con vehículos propios y/o contratados - los cuales deberán estar **equipados con cámara frigorífica-** para el transporte de alimentos que requieran cadena de frío, habilitados por todos los organismos técnicos pertinentes en su área de competencia.

En caso de tratarse de vehículos contratados, respecto de los mismos debe existir un convenio de exclusividad a favor del oferente, por un período no menor a la duración de la prestación de los servicios adjudicados.

Deberá adjuntar la siguiente documentación de los vehículos:

a. Fotocopia de los títulos de propiedad de los vehículos o cédula verde y en caso de ser contratados, fotocopia de los títulos de los vehículos a contratar adjuntando nota de la empresa que proveerá en la que se compromete a facilitarlos al oferente por un período no menor a la duración de la prestación.
b. Fotocopia de la habilitación de los vehículos por organismos técnicos competentes en caso de corresponder.
c. Fotocopia del Comprobante de Seguro por accidentes del Personal afectado al transporte de alimentos
d. Fotocopia del registro de conductor de cada chofer (como mínimo se deberá acompañar la misma cantidad que los vehículos exigidos).
e. Fotocopia de la Verificación Técnica Vehicular (V.T.V.) de cada vehículo.
f. Fotocopia de la Póliza de Seguro de los vehículos.

n) Declaración Jurada por medio de la cual el oferente se compromete a contar con un

Dr. Santiago Matías Ávila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

Servicio de Control Bromatológico propio o contratado durante todo el plazo de la prestación. Asimismo, se deberá presentar fotocopia de la matrícula del Profesional encargado del control bromatológico, debidamente firmada y sellada por el mismo. El profesional puede ser el Lic. en Nutrición, en Alimentos o carreras afines.

o) Certificados de antecedentes de prestaciones: Los oferentes deberán presentar certificados de antecedentes comprobables de servicios de características similares a los exigidos en el presente pliego, con los cuales se acredite una prestación no inferior a un año. Dichos servicios podrán ser de establecimientos hospitalarios, asistenciales, educacionales, dependientes del estado nacional, provinciales, municipales o privados, entre otros.

p) Indicadores económicos–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.

q) El oferente podrá mejorar el servicio sugerido y/o el marco nutricional mediante la adición de alimentos adicionales a los ofertados siempre que dé cumplimiento a las formas y valores establecidos en el art. 12 del PBCG. 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 Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos aceptar o denegar la incorporación de los mismos, de acuerdo a la opinión técnica de los responsables de nutrición.

r) 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.

s) Último formulario Nº 931 SUSS- Declaración jurada, presentación, nómina de empleados expedida por AFIP y comprobante de pago.

t) Presentación de seguro de accidentes personales en caso de no liquidar a través del F.931.

u) En caso de corresponder contrato de afiliación de ART.

v) Muestra de los ítems cotizados.

w) Certificado PYME en caso de corresponder.

x) Declaración Jurada constituyendo domicilio de la Sede principal de Operaciones del oferente. En caso que la sede se encuentre radicada en el Partido de La Plata, el oferente deberá presentar la documental que acredite el derecho real sobre la misma y la actividad económica que lleva a cabo en el lugar.

y) Declaración Jurada manifestando no poseer juicios en trámite contra la Municipalidad. Los proveedores con domicilio legal y/o comercial en el Partido de La Plata deberán presentar, además, Declaración Jurada manifestando no poseer deuda de aquellos Tributos Municipales en los que se encuentren alcanzados de acuerdo con la actividad que desarrollen a la fecha de presentación de la propuesta.

z) A los efectos de la adjudicación, se tendrá en cuenta aquellos proveedores que cuenten con el servicio de un REPRESENTANTE TÉCNICO. Se entenderá como representante técnico al profesional licenciado en nutrición con título habilitante.

Sobre N° 2:

En su cubierta deberá indicar en letras mayúsculas de imprenta la leyenda "OFERTA", y en su interior deberá contener la Oferta Económica (Pedido de Cotización) original, firmada y sellada por el oferente.

Dr. Santiago Matías Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

Toda la documentación deberá estar firmada en todas sus fojas, incluidos los folletos o formularios, por el oferente o su representante legal. Asimismo, deberán estar foliadas correlativamente en todas sus hojas en el ángulo superior derecho y con un índice que indique los folios en los que se incluyen los documentos e información requeridos.

ARTÍCULO 13.1- RECHAZO Y/O DESESTIMACIÓN DE LA OFERTA. CAUSALES DE RECHAZO AUTOMÁTICAS: La falta de presentación de la documentación requerida en los incisos **a), b), c), d) y z)** del artículo 13 del presente Pliego, así como los vicios que presenten motivará el rechazo de la oferta en el Acto de Apertura.

La omisión de la presentación de la documentación solicitada en los incisos restantes, así como los vicios que presenten, sean mencionados en el acto de apertura o no, podrán ser subsanados por el oferente dentro de las cuarenta y ocho (48) horas desde la notificación efectuada por el Municipio. Vencido dicho plazo sin que dé cumplimiento a la intimación, la oferta será desestimada.

Las causales de rechazo que resultaren inadvertidas en el Acto de apertura de propuestas podrán surtir efecto durante su posterior estudio.

ARTÍCULO 13.2- UNIÓN TRANSITORIA

Si el oferente se presentara como una Unión Transitoria, cada integrante deberá estar inscripto en el Registro de Proveedores Municipal.

Asimismo, deberán acompañar, además de lo solicitado por el Artículo 13 en lo que resulte pertinente:

a) Copia **certificada** por Escribano Público del compromiso de constituirse en UT. En caso de resultar adjudicado, deberá presentar el Contrato de Constitución, el que deberá contener el porcentaje de participación de cada uno de sus miembros.

b) Declaración Jurada en donde todos los miembros brindan su compromiso expreso de responsabilidad principal, solidaria e ilimitada durante el proceso de licitación, el

cumplimiento de todas las obligaciones del contrato, su responsabilidad frente a terceros y a todas las demás obligaciones y responsabilidades legales y contractuales.

c) Declaración Jurada de mantener la vigencia de la UT hasta que se hayan cumplido la totalidad de las obligaciones emergentes del contrato.

d) Declaración Jurada de mantener la composición de la UT durante el plazo mencionado en el apartado anterior, así como también de no introducir modificaciones en los estatutos de las empresas integrantes que importen una alteración de la responsabilidad sin la aprobación de la Municipalidad, ni en el Contrato constitutivo de UT.

ARTÍCULO 14. PLAZO DE MANTENIMIENTO DE LA OFERTA

Conforme al Artículo 21 del Pliego de Bases y Condiciones Generales, las ofertas deberán ser acompañadas con una garantía que será del 5% del monto ofertado. Asimismo, dicha garantía debe mantenerse por el término de treinta (30) días hábiles a contar de la fecha del Acto de Apertura. Si el oferente no manifestara en forma fehaciente su voluntad de no renovar la garantía de mantenimiento de oferta con una antelación mínima de cinco (5) días anteriores al vencimiento del plazo, aquella se considerará prorrogada automáticamente por un lapso igual a la inicial.

ARTÍCULO 15. GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA

De acuerdo a lo establecido en el Artículo 21 del Pliego de Bases y Condiciones Generales, las ofertas deberán ser acompañadas con una garantía de oferta que será del cinco por ciento (5%) del monto ofertado, con una vigencia no inferior a treinta (30) días hábiles, pudiendo constituirse en algunas de las siguientes formas:

a) Dinero efectivo que deberá ser depositado en la Tesorería de la Municipalidad. En el presente caso, los oferentes deberán acompañar la constancia de constitución del depósito juntamente con la propuesta.-

b) Fianza o aval otorgado por entidad bancaria.-

Dr. Santiago Matías Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

c) Póliza de seguro de caución de garantía de mantenimiento de oferta original, suscrita por la compañía aseguradora.-

El desistimiento de la oferta antes del vencimiento del plazo de validez establecido conlleva a la pérdida de la garantía de oferta.

ARTÍCULO 16. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

La garantía de cumplimiento de contrato se presentará de conformidad a lo establecido en el Artículo 21 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

ARTÍCULO 17 - PÉRDIDA DE GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO – INTEGRACIÓN DE LA GARANTÍA

Si el adjudicatario no integra la garantía de cumplimiento del contrato con carácter posterior a la entrega de la Orden de Compra, se le intimará en forma fehaciente. Vencido el plazo otorgado en la intimación sin que se haya cumplimentado tal obligación, se le rescindirá el contrato con la pérdida de la garantía de la oferta o de un monto equivalente a dicha garantía, sin perjuicio del cargo que se le formule al adjudicatario por los daños y perjuicios que dicha conducta pueda haberle ocasionado al Municipio.

ARTÍCULO 18. APERTURA

Las propuestas serán abiertas en la Dirección General de Compras, sita en calle 12 entre 51 y 53 con la presencia de autoridades de la Municipalidad, labrándose el acta correspondiente que será firmada en forma obligatoria por el Jefe de Compras, los funcionarios asistentes y los oferentes presentes que acrediten la personería para tal fin.

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 13.1 del presente pliego.

Finalizada la primera etapa se procederá a la apertura de los sobres consignados como

"OFERTA" (sobre N° 2).

En esa oportunidad se labrará un acta en la que se dejará constancia de los oferentes presentes como así también de aquellas ofertas que hayan sido rechazadas en ese acto.

Las ofertas que se consideren admitidas deberán tramitar la constancia de control bromatológico realizado por la Municipalidad de La Plata.

Una vez iniciado el Acto no podrá ser interrumpido bajo ningún concepto, salvo por causales de fuerza mayor, debidamente consentidas por las autoridades municipales presentes.

Durante el acto de apertura se procederá, únicamente, a la supervisión de las causales de rechazo automático conforme lo estipula el Artículo 13.1 del presente pliego. Asimismo, no se permitirá la toma de fotografías ni las grabaciones de videos por personas ajenas al Municipio de La Plata.

En el acto de apertura no se aceptarán observaciones que versen sobre el contenido del expediente o de las ofertas, a tales fines se deberá solicitar la vista del expediente formalmente y por escrito, pudiendo durante el acto realizar observaciones meramente de carácter procesal del mismo.

ARTÍCULO 18.1- IMPUGNACIÓN DE OFERTAS Y/O DOCUMENTACIÓN

En el Acto de apertura los oferentes no podrán tomar fotografías de las cotizaciones ni de la restante documentación presentada. A tales efectos, deberán solicitar la vista del expediente dentro de las 48 horas hábiles desde el Acto de Apertura, por nota presentada en la Dirección de Compras y suministros (calle 12 51 y 53) o bien por nota que deberá ser enviada al correo electrónico: licitacionespublicas@laplata.gob.ar

La Comuna informará a los solicitantes la fecha en que podrán tomar vista de las actuaciones en la sede de la Dirección de Compras y suministros dentro de la franja horaria de 08:00 a 14:00 hs. Desde dicha notificación y por el plazo de 48 horas, los proponentes están habilitados para formular eventuales impugnaciones que estimen pertinentes,

Dr. Santiago Matías Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

conforme el procedimiento que se detalla en el Artículo 18.2 del presente Pliego.

Cumplido ese plazo, se considerará concluido el período de vistas e impugnación y las actuaciones quedarán reservadas para su adjudicación.

Las impugnaciones serán resueltas por el Departamento Ejecutivo en el mismo acto por el que se disponga la adjudicación.

18.2 IMPUGNACIONES Y CAUCIÓN PARA IMPUGNACIONES: Todas las impugnaciones deberán hacerse por la Mesa General de Entradas, indicando claramente a qué Licitación y N° de Expediente se refiere además de cumplir con los recaudos procesales que se estipulan normativamente.

Quien formule impugnaciones deberá depositar en la Tesorería Municipal, en dinero en efectivo o transferencia bancaria, una garantía equivalente al 5% del monto ofertado por el oferente

Dicha garantía será devuelta sin ajuste ni monto resarcitorio alguno, a quien su impugnación le sea acogida favorablemente.

ARTÍCULO 19. ACLARACIONES

La Autoridad de Aplicación podrá solicitar todas las aclaraciones y realizar las consultas que considere convenientes sobre los detalles de las respectivas propuestas.

ARTÍCULO 20. IGUALDAD DE OFERTAS

En el caso de igualdad de valoración entre dos o más ofertas de acuerdo al cuadro de puntaje del artículo 22, se resolverá la igualdad a través de sorteo público el cual se llevará a cabo en fecha que notifique la autoridad de aplicación.

ARTÍCULO 21. SOBRE LA COTIZACIÓN

Dado que el espíritu de la presente contratación es la mejora cualitativa y cuantitativa de los alimentos que reciben los beneficiarios del plan, es dable destacar que sobre la base de los mosaicos que acompañan este pliego como Anexo III, se deberá cotizar indicando las cantidades de cada ingrediente ofrecido y se podrá ofrecer la mejora del servicio ya sea aumentando las cantidades solicitadas o bien incorporando otro alimento como refuerzo o mejora de lo solicitado.

La cotización se efectuará en moneda nacional. Asimismo, deberá especificar el precio unitario y total de cada renglón, en números y letras, y en números por el total general de la propuesta. Este precio será neto. 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 parte de lo licitado, y no se admitirán ofertas parciales por renglón.

IV) ADJUDICACIÓN

ARTÍCULO 22. ADJUDICACIÓN.

La adjudicación recaerá en la propuesta más conveniente para el Organismo, siempre que se cumplan con las exigencias del PBCG y el presente PCP debiendo aplicarse los siguientes criterios técnicos.

ORDEN	REQUISITO	PUNTAJE
1	Experiencia en la provisión de servicios SAE/MESA mayor a 4 años	15
2	Experiencia en la provisión de servicios SAE/MESA de al menos a 3 años	10
3	Certificado MiPYME / RENATEP	5

Dr. Santiago Matías Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

4	Mejoras sobre los valores nutricionales - entrega del 50% de frutas y verduras orgánicas.	2.5
5	Entrega mínima de 50% de productos generados por productores locales	2.5
6	Productos de panificación elaborados con ingredientes no industrializados	2.5
7	Productos con menor grado de procesamiento posible e ingredientes derivados principalmente de alimentos	5
8	Que los productos destinados a escuelas sin cocina sean de elaboración propia	2.5
9	Certificación vigente de Norma ISO 45001 de Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo.	5
10	Certificado vigente de Norma ISO 14001 de Sistema de Gestión Ambiental	5
11	Acreditar experiencia como ente capacitador de manipuladores de alimentos	5
12	Plan de logística y capacidad técnica operativa, a otorgar por la comisión evaluadora de manera fundada	1-10
13	Presentar una mejora de al menos un DIEZ POR CIENTO (10%) en los valores nutricionales previstos DMC/COM	10
14	Presentar una mejora de al menos un CINCO POR CIENTO (5%) en los valores nutricionales previstos DMC/COM	5
15	Acreditación de solvencia económico - financiera de 0 a 1	2.5
16	Acreditación de solvencia económico - financiera de 1 a 1,5	5
17	Acreditación de solvencia económico - financiera de 1,5 a 2	7.5
18	Poseer sede en el Municipio de La Plata	15
19	Poseer sede en un radio de hasta 120 km del Municipio de La Plata	10

20	Diferencia valor unitario 2%	5
21	Diferencia valor unitario 4%	10
18	Diferencia valor unitario 6%	15

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 23. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la notificación y recepción de la Orden de Compra por parte del adjudicatario y según especificaciones del Artículo 28 del PBCG.

ARTÍCULO 24. DECISIÓN DE DEJAR SIN EFECTO LA LICITACIÓN

El Municipio podrá dejar sin efecto la contratación en cualquier momento anterior al perfeccionamiento del contrato, en todo o en parte, sin que ello genere a favor de los oferentes, derecho a reclamo o indemnización alguna.

ARTÍCULO 25. LUGARES DE ENTREGA

La mercadería requerida deberá ser entregada en los establecimientos educativos que se

Dr. Santiago Matías Ávila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

detallan en el ANEXO I que integra el presente pliego, cuyos domicilios se encuentran ubicados en el Municipio de La Plata, provincia de Buenos Aires, siendo por cuenta del adjudicatario los gastos de flete, acarreo y descarga desde las plantas productoras/elaboradoras y hasta cada uno de los lugares de descarga.

Las entregas deberán efectuarse de acuerdo a los días y cantidades informadas por la Administración, con la correspondiente documentación respaldatoria. Las cantidades diarias podrían sufrir modificaciones en más o menos de hasta un quince por ciento (+/- 15%).

ARTÍCULO 26. FORMA Y PLAZO DE ENTREGA

Se realizará la entrega de la mercadería de acuerdo al servicio preestablecido que surge del ANEXO I del presente pliego de licitación.

ARTÍCULO 27. TIPOS DE SERVICIO

La prestación del servicio se determina en las condiciones indicadas en el **ANEXO "II"**, que forma parte del presente pliego.

27.1 MODIFICACIÓN DE TIPOS DE SERVICIOS

El Servicio del párrafo anterior del presente artículo, está sujeto a cambios por parte del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires y deberán ser comunicados al adjudicatario por el Municipio, cualquiera de estos cambios en la prestación o su normativa no generan derecho de reclamo alguno para el adjudicatario contra el Municipio y/o el Ministerio

ARTÍCULO 28. SERVICIO

El servicio a proveer se ajustará estrictamente a las especificaciones técnicas del Marco alimentario nutricional establecidas en el ANEXO "II", que forma parte integrante del presente pliego.

ARTÍCULO 29. MODIFICACIÓN DEL SERVICIO

El servicio sólo podrá modificarse en los siguientes casos:

1. Cuando un acontecimiento imprevisible o casos de fuerza mayor, fehacientemente comprobados, así lo justifique.
2. Cuando el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires y/o la Municipalidad instrumenten servicio general.

Toda modificación deberá contar obligatoriamente con la autorización fehaciente del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires y de la Municipalidad.

ARTÍCULO 30. MENÚS OPCIONALES

En los casos que se deba proveer un menú alternativo u opcional, lo determinará y lo aprobará el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad, dejando expresa constancia, que los Establecimientos carecen de facultades para determinar un cambio de menús.

a) **Menús especiales:** A solicitud de las autoridades escolares, con prescripción médica, y previa autorización del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad y/o de la Municipalidad de La Plata. El adjudicatario deberá proveer los menús necesarios para atender los regímenes especiales de alimentación del o los alumnos.
b) La prescripción médica deberá indicar durante cuánto tiempo se realizará el menú especial.
c) Dichas comidas especiales tendrán el mismo precio que la ración común.

ARTÍCULO 31. 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:

Dr. Santiago Matías Ávila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

1. Mercadería de primera calidad
2. Caracteres organolépticos satisfactorios
3. Óptimas condiciones de higiene, preparación y presentación
4. Perfecto estado de conservación
5. Temperatura adecuada
6. Aptas para el consumo
7. Para el caso de comidas preparadas deben permanecer, como máximo treinta (30) minutos en contacto con el medio ambiente.
8. Los artículos envasados por el adjudicatario deberán ser entregados a los establecimientos educativos rotulados indicando mercadería, peso, fecha de envasado y fecha de vencimiento.
9. Todos los productos que se entreguen en los Establecimientos Escolares deberán ser mantenidos en recipientes adecuados provistos de cubierta o protegidos por papel apto para usos alimentarios autorizado por el Código Alimentario Argentino.

ARTÍCULO 32. 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 la Municipalidad.

ARTÍCULO 33. CANTIDADES ESTIMADAS DE SERVICIOS DIARIOS

Las cantidades de servicios diarios que se deberán proveer se encuentran discriminados en los Renglones que se detallan en el ANEXO I que integra el presente pliego. Y las mismas deberán respetarse estrictamente al momento de la entrega para la elaboración. La facturación se realizará conforme se establece en el Art. 56 de Facturación.

ARTÍCULO 34. DÍAS DE PRESTACIÓN

El servicio deberá prestarse los días hábiles, excluyéndose, por ende, los días sábados, domingos, feriados nacionales, no laborables, asuetos, duelos nacionales, y los que se determinen oportunamente para realizar los servicios de desinfección, desinsectación y desratización de los establecimientos educativos.
El establecimiento o la Municipalidad notificarán a la concesionaria con veinticuatro (24) horas de anticipación el tipo de servicio y la cantidad de raciones solicitadas.

En caso de que por razones fundadas el proveedor adjudicatario de la zona no llevara adelante la distribución del servicio diario dicha zona será cubierta por otro adjudicatario a designar por la municipalidad que haya resultado también adjudicatario del servicio, para la selección la municipalidad se basará en la operatividad, calidad del servicio y antecedentes en la ejecución.

ARTÍCULO 35. HORARIOS PARA LA ENTREGA DE SERVICIOS

El horario de entrega será determinado oportunamente por las Autoridades de cada Establecimiento Educativo, conforme a las características de cada uno: nivel inicial, primario, especial, etc. El adjudicatario deberá proceder a entregar la mercadería, conforme lo indique la Dirección General de SAE.

V) **SOBRE LOS RECURSOS AFECTADOS**

- **VEHÍCULOS Y CONTENEDORES TÉRMICOS**

ARTÍCULO 36. VEHÍCULOS Y CONTENEDORES TÉRMICOS

El oferente deberá contar con la cantidad necesaria de vehículos propios o contratados en

Dr. Santiago Matías Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

relación a la cantidad de establecimientos, los cuales deberán estar habilitados por todos los organismos técnicos pertinentes, en su área de competencia (Municipalidad de La Plata, SENASA, etcétera).

En caso de tratarse de vehículos contratados, además de la respectiva habilitación deberá existir un convenio de exclusividad a favor del oferente, por un período no menor a la duración de la prestación de los servicios adjudicados.

- **PERSONAL**

ARTÍCULO 37. REQUISITOS

1) El personal dependiente del adjudicatario deberá cumplir con los siguientes requisitos:

a) Mayor de dieciocho (18) años de edad
b) Contar con libreta sanitaria habilitante y actualizada del Municipio de La Plata u otro organismo público o privado.
c) Ser competente en su cometido, a tales fines la empresa deberá garantizar la capacitación del personal.

ARTÍCULO 38. NÓMINAS DE PERSONAL

Previo a comenzar la prestación, el adjudicatario deberá presentar en la Municipalidad de La Plata una nómina de su personal, en la cual constaran, los siguientes datos actualizados de cada uno de ellos:

a) Apellidos
b) Nombres
c) Fecha de nacimiento
d) Sexo
e) Nacionalidad
f) Tipo y número de documento de identidad, expedido por autoridad argentina
g) Domicilio real

h) Función que desempeña
i) Nº de CUIL y/o CUIT
j) Certificado de Antecedentes Penales

Cuando dicha nómina deba ser actualizada el proveedor lo hará dentro de las cuarenta y ocho (48) horas, en que se produzca alguna variante en su dotación. –

ARTÍCULO 39. IDENTIFICACIÓN PERSONAL

Todo el personal deberá lucir su identidad con una plaqueta identificatoria (o leyenda bordada), colocada en la solapa izquierda o bolsillo superior de la prenda que, vista, conteniendo los siguientes datos:

a) Nombre de la empresa
b) Apellido y nombre de la persona
c) Función que desempeña

ARTÍCULO 40. LIBRETAS SANITARIAS

Todo el personal deberá contar con la libreta sanitaria vigente expedida por la Municipalidad de La Plata u otro organismo público o privado.

ARTÍCULO 41. SALUD DEL PERSONAL

El adjudicatario no podrá brindar el servicio, sin tomar los resguardos correspondientes, respecto a que ningún manipulador que padezca o sea vector de enfermedades de transmisión alimentaria, posea heridas, infecciones cutáneas, llagas, diarreas, enfermedades respiratorias, etc.

Dr. Santiago Matías Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

ARTÍCULO 42. COMPORTAMIENTO

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

Asimismo, la Municipalidad se reserva el derecho de exigir al adjudicatario la remoción de cualquier miembro de su personal, del Establecimiento Educativo, en la que presta servicio.

ARTÍCULO 43. LUGARES DE PERMANENCIA Y CIRCULACIÓN

El personal del adjudicatario deberá transitar y permanecer en los lugares de acceso que determine la Dirección del Establecimiento Educativo, evitando su circulación por las restantes dependencias del edificio, y su vinculación con el personal o con los alumnos salvo en los casos que así lo exijan razones de servicio.

ARTÍCULO 44. 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 Municipalidad de La Plata.

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

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

VI) **SOBRE EL CONTROL BROMATOLÓGICO**

ARTÍCULO 45. SERVICIO DE CONTROL BROMATOLÓGICO

El adjudicatario deberá contar con un Servicio de Control Bromatológico propio o contratado en sus depósitos y/o plantas elaboradoras durante todo el plazo de la prestación y deberá realizar informes bromatológicos trimestrales, remitiendo copia a la Municipalidad de La Plata dentro de los diez (10) días posteriores a la finalización del mes de prestación. Los informes presentados deberán contar con un detalle minucioso de cada relevamiento higiénico-sanitario efectuado en las plantas o depósitos del adjudicatario, y protocolos de análisis correspondientes a las tomas de muestras realizadas. En caso de cambio del profesional en relación de dependencia o del Servicio de Control Bromatológico contratado, se deberá informar y realizar las presentaciones correspondientes ante la Municipalidad.

El transporte de viandas o mercadería, al egresar del establecimiento productor, deberá ser acompañado por una HOJA DE RUTA, en la que se detalle como mínimo:

- Fecha y hora
- Lugar de carga
- Dominio del vehículo
- Lugar de destino (escuelas)
- Tipos de alimentos

Dr. Santiago Matías Ávila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

- Temperaturas del transporte, y
- La leyenda "LOS ALIMENTOS DETALLADOS EN EL PRESENTE DOCUMENTO, CUMPLEN CON LAS CONDICIONES BROMATOLÓGICAS EXIGIDAS EN CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO Y SON APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO"
- Firma y sello con Nro. de matrícula del Profesional responsable declarado en la documentación presentada en el sobre N° 1 o a quien se designe en su ausencia (responsable de calidad o de planta). El profesional puede ser Lic. en Nutrición o en alimentos o carreras afines.

La HOJA DE RUTA será recibida en la Estación Sanitaria de la Dirección de Bromatología, sita en..... y se controlará la documentación del transporte (habilitación para el transporte de alimentos, libretas sanitarias del chofer y acompañantes), el orden de la estiba y la higiene, la desinfección mensual y todo aquello que se considera relevante para el transporte adecuado de los alimentos.

VII) **SOBRE LA HIGIENE Y LIMPIEZA**

ARTÍCULO 46. HIGIENE Y LIMPIEZA

El adjudicatario deberá mantener en perfectas condiciones de higiene:

a) Las plantas elaboradoras y los depósitos que utilice, con sus instalaciones y equipos.

b) Los vehículos con los que transporte las mercaderías.

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 47. DESINFECCIÓN, DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN

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

VIII) SOBRE LOS REQUISITOS A CUMPLIMENTAR EN EL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO

ARTÍCULO 48. DESIGNACIÓN DE REPRESENTANTES

La firma adjudicataria designará previo a dar comienzo a la prestación, uno o varios representantes responsables que permanecerán en el edificio durante la entrega de la mercadería. Contarán con facultades de decisión, a los efectos de coordinar y asegurar el cumplimiento de la entrega de la mercadería, como así también tomar conocimiento de las notificaciones que imponga la Municipalidad de La Plata.

ARTÍCULO 49. MODIFICACIÓN DE CUPOS

La cantidad de cupos está sujeta a la decisión del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires, Dirección del SAE.

ARTÍCULO 50. ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS NO PREVISTOS.

Se incorporarán al Servicio Alimentario Escolar, únicamente con la autorización del MINISTERIO DE DESARROLLO DE LA COMUNIDAD, en las modalidades que se asignen.

Dr. Santiago Matías Ávila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

La Municipalidad notificará en forma fehaciente a los Directivos del Establecimiento Educativo que fue incorporado al Sistema Alimentario Escolar.

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

IX) SOBRE LAS FISCALIZACIONES

ARTÍCULO 51. FISCALIZACIONES

Todos los aspectos de la prestación serán objeto de una permanente fiscalización reservándose la Dirección General de SAE del Municipio el derecho de efectuar visitas aleatorias en las plantas que la Adjudicataria tenga o a los diferentes establecimientos educativos en el momento de entrega de la mercadería, incluyéndose dentro de la fiscalización y en forma enunciativa:

I. Los servicios y los diferentes requerimientos, acciones y etapas de su provisión, desde los insumos y el proceso de elaboración de las comidas, así como su almacenamiento, transporte, carga y descarga, composición y calidad, conservación, distribución y cumplimiento de menú, horarios y cantidades. En especial, se controlará fechas de vencimientos y faltantes.

II. Gramaje de cada uno de los componentes de la ración servida.

III. El estado, conservación, funcionamiento, cantidades y uso de los sectores, instalaciones y elementos cedidos en uso.

IV. El mantenimiento del estado, funcionamiento, disponibilidad, capacidades, cantidades y

características técnicas de la planta elaboradora, sus instalaciones y equipamiento, los vehículos, los contenedores isotérmicos y el control de alimentos.
V. Labrado de actas sobre irregularidades constatadas para su elevación a autoridad competente a los fines de aplicar las penalidades consignadas en el Presente Pliego.

a. FISCALIZACIÓN GENERAL:

La municipalidad y la Dirección General de SAE, cuando así lo determine, efectuará el contralor de la prestación, mediante personal idóneo que concurrirá a los establecimientos educativos así como también a la plantas elaboradoras, oficinas y toda otra instalación denunciada por el adjudicatario para efectuar inspecciones de rutina o las espaciales que se requieran a fin de determinar que el adjudicatario cumple con las obligaciones a su cargo, debiendo este último y sus dependientes colaborar con el personal de la fiscalización arriba referido en todo lo que haga al cumplimiento de las funciones de este último.

b. FISCALIZACIONES PARTICULARES

Sin perjuicio de la fiscalización general que se efectúe en cada establecimiento educativo las autoridades docentes, responsables de los establecimientos educativos, están facultados para fiscalizar la prestación en el establecimiento educativo.

ARTÍCULO 52. GARANTÍA DE PRESTACIÓN

En caso de demora, la prioridad será garantizar la prestación alimentaria, sin perjuicio de aplicar las penalidades correspondientes.

X) **SOBRE LA RECEPCIÓN DE LOS SERVICIOS Y FACTURACIÓN**

ARTÍCULO 53. REMITOS

El adjudicatario contra la entrega de la mercadería, hará firmar diariamente al personal

Santiago Matías Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

Directivo a cargo de cada Establecimiento Educativo, un remito, que indicará claramente la cantidad, marca y tipo de mercadería entregada. En el caso de que se designe a otra persona que recepcione las mismas, deberá estar expresamente autorizada por nota (indicando nombre, apellido y DNI); no obstante, el Directivo seguirá siendo el responsable firmante. El remito, además de estar firmado, deberá contener el sello del Establecimiento Educativo interviniente. El remito deberá estar sellado, asimismo, por la Dirección de Bromatología de la Secretaría de Salud del Municipio de La Plata. No se sellarán aquellos remitos sin la presentación de la Hoja de ruta y el control sanitario pertinentes. Es obligatorio que todos los transportes realicen el control sanitario diariamente.

El adjudicatario deberá presentar en la Municipalidad de La Plata el primer día hábil de la semana la totalidad de los remitos diarios respaldatorios de las mercaderías entregadas la semana precedente. Asimismo, deberán presentar un remito semanal, el cual necesariamente deberá estar firmado por el Directivo.

ARTÍCULO 54. RECHAZO DE MERCADERÍAS O SERVICIOS

Cuando los elementos adquiridos o servicios contratados no se ajusten a la calidad requerida, se procederá a su rechazo en el momento de la entrega debiendo labrarse el acta respectiva y la que será firmada por los funcionarios correspondientes conforme al artículo 32 del PBCG.

ARTÍCULO 55. PARTE DE RECEPCIÓN DEFINITIVA

Parte de recepción definitiva a partir de las constancias de dichos remitos se confeccionará mensualmente por el adjudicatario, un Remito Definitivo que será presentado en la Municipalidad de La Plata, dentro de los cinco primeros días del mes siguiente y deberá especificar, las cantidades por la mercadería entregada, unidad de medida, precio unitario, total por producto e importe total.

ARTÍCULO 56. FACTURACIÓN

a) Tramitación de las facturas. La facturación se realizará de acuerdo al Real Servicio Prestado, y no superará el importe que resulte del cálculo, de la totalidad de los alumnos que concurrieron a tomar servicio por el importe que el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad fije para las distintas modalidades

b) La cantidad de alumnos que concurrieron a tomar el servicio, surge, conforme al pedido basado en la asistencia media, que entregará diariamente a la Municipalidad de La Plata el directivo del Establecimiento Educativo, para las diferentes modalidades de prestaciones, comedor, desayuno y merienda completa.

c) La correspondiente factura, se deberá presentar en original y una (1) copia, con su respectivo remito firmado por la autoridad del establecimiento educativo o quien este designe a tal fin, como así también sellado por la Dirección de Bromatología de la Secretaria de Salud del Municipio de La Plata.

d) Las correspondientes facturas deberán presentarse por zona en forma mensual por el adjudicatario, discriminado por diferentes modalidades del servicio.

e) La factura se deberá presentar en la Municipalidad de La Plata, en la mesa de entrada de la Dirección de Compras y suministros, sita en 12 entre 51 y 53, quien no recibirá ninguna factura que no reúna, los requisitos exigidos en el presente Pliego de Bases y Condiciones Generales y Particulares.

ARTÍCULO 57. CONDICIÓN DE PAGO

Dentro de los 30 días hábiles desde la fecha de la presentación de la factura en razón de los montos adjudicados y con referencia a las prestaciones efectivamente cumplidas dentro de cada mes calendario.

XI) **CLAUSULAS COMPLEMENTARIAS**

Mr. Santiago Matías Ávila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

ARTÍCULO 58. COMPROMISO DE CONTINUIDAD

Al suscribir el contrato el adjudicatario reconoce que se trata de la prestación de un Servicio Público Esencial y que su interrupción o suspensión puede ocasionar serios perjuicios al interés general y afectar la salud de los comensales. Por ello acepta la aplicación de las leyes de orden público existentes, que no permiten al adjudicatario por ninguna causa interrumpir, suspender o abandonar el servicio, sea total o parcialmente. En caso de resultar adjudicataria una Unión Transitoria (U.T.) o una Asociación de Colaboración, las firmas integrantes de aquéllas serán solidariamente responsables por el cumplimiento del Contrato.

ARTÍCULO 59. PROHIBICIÓN DE TRANSFERIR EL CONTRATO

Al adjudicatario le queda taxativamente prohibida la transferencia total o parcial del contrato suscripto con la Municipalidad de La Plata a terceras personas por cualquier título.

ARTÍCULO 60. MORA

La adjudicataria quedará constituida en mora automáticamente por el solo hecho de excederse en los plazos estipulados en el Art. 35 del presente pliego sin necesidad de interpelación judicial o extrajudicial alguna y estará obligado al pago de las multas correspondientes.

ARTÍCULO 61. PENALIDADES

El incumplimiento de las obligaciones contraídas por los proponentes, preadjudicatarios y/o adjudicatarios que sea constatado por la Dirección General de SAE, autoridades docentes, responsables de los establecimientos educativos o el organismo responsable de la

fiscalización del Servicio conforme el art. 51 del PBCP y el art. 34 del PBCG, dará lugar a la aplicación de las penalidades, que en lo pertinente a continuación se transcribe:

• **A. A los proponentes**: Por desistimiento parcial o total de la oferta dentro del plazo de mantenimiento: Pérdida proporcional o total de la garantía, estando además a su cargo las diferencias de precio entre su propuesta y la que se adjudique en la misma contratación.

• **B. A los pre adjudicatarios**: Por desistimiento parcial o total de su propuesta: Pérdida proporcional o total de la garantía; estando además a su cargo las diferencias de precios entre su propuesta y la que se adjudique en el mismo acto licitatorio, siempre que hubiere otras ofertas válidas para su adjudicación, o las que surjan de una nueva contratación a realizar con un tercero.

• **C. A los adjudicatarios:**

1. Por encontrarse faltantes en las fiscalizaciones de las Prestaciones Diarias, durante las aperturas aleatorias del 10% del cupo entregado en cada establecimiento.
Por cada producto detectado en falta se cobrará una penalidad de 10 veces su valor vigente a la fecha de la sanción, en virtud del producto declarado en el cuadro de marcas.

2. Entrega de material indebido, alterados, contaminados, adulterados, falsificados según lo dispuesto por el Código Alimentario Argentino o en malas condiciones, se aplicará una multa equivalente al valor total del cupo de los servicios prestados ese día en el establecimiento donde se realiza dicho incumplimiento.

3. Por entrega de alimentos con falta de rotulación, el CIEN POR CIENTO (100 %) del valor total del cupo de los servicios prestados ese día en el establecimiento donde se detecte la falta.

4. Por no solicitar autorización de reemplazos en las prestaciones, se aplicará el VEINTE POR CIENTO (20%) del valor total del cupo de los servicios prestados ese día en el establecimiento donde se detecte la falta.

Dr. Santiago Matías Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

5. Por trasgresión a las B.P.M. (Buenas Prácticas de Manufactura, MERCOSUR 1996) el CIEN POR CIENTO (100%) del valor del valor total del cupo de los servicios prestados ese día en el establecimiento donde se detecte la falta, considerando cada situación en forma individual.

6. Por entregar el remito sin especificar el producto, marca y gramajes o unidades correspondientes, el VEINTICINCO POR CIENTO (25%) del valor total del cupo de los servicios prestados ese día en el establecimiento, en el día en que se verifica la infracción.

7. Por falta de coincidencia del remito con el tipo de mercadería entregada, el TREINTA POR CIENTO (30%) del valor total del cupo de los servicios prestados ese día en el establecimiento, en el día en que se verifica la infracción, o en el caso de secundarias, el módulo/menú que tenga asignado.

8. Por entrega de mercadería inferior a la cantidad de los cupos asignados, el CINCUENTA POR CIENTO (50%) del valor total del cupo de los servicios prestados ese día en el establecimiento, en el día en que se verifica la infracción.

9. Por diferencia mayor al 5% entre el remito y la cantidad de mercadería entregada, el CINCUENTA POR CIENTO (50%) del valor total del cupo de los servicios prestados ese día en el establecimiento, en el día en que se verifica la infracción.

10. Por no mantener en los depósitos un almacenamiento ordenado e higiénico, o por no mantener en áreas bien diferenciadas alimentos de material descartable y material de limpieza, o por no contar con suficiente estantería en depósitos y mantener los alimentos en el suelo, o por mantener bolsas o envases destapados, mal cerrados y/o sin rótulos identificatorios y toda otra consideración sobre el área, el VEINTE POR CIENTO (20 %) de la facturación del día de toda la zona asignada.

11. Por la modificación de la planta física y/o equipamiento sin autorización previa, el CINCO POR CIENTO (5%) de la facturación del mes en que se verificó el hecho, sin

perjuicio de retrotraer las modificaciones al estado anterior, a criterio de las Autoridades del Establecimiento.

12. Por no realizarse el mantenimiento adecuado de la planta física y/o equipamiento, asegurando correctas condiciones de uso y operación, el VEINTE POR CIENTO (20 %) de la facturación diaria de toda la zona asignada, hasta que se sustancie dicho incumplimiento.

13. Por no cumplir con las disposiciones legales acerca del Transporte de Sustancias Alimenticias, según lo establecido en su Artículo N° 31, el CINCUENTA POR CIENTO (50%) del valor total de los servicios del establecimiento donde se realiza dicho incumplimiento.

14. Por no presentar los informes de bromatología el CINCO POR CIENTO (5%) del valor de lo facturado por día de retraso en la totalidad de los establecimientos adjudicados.

ARTÍCULO 62. SANCIONES

Sin perjuicio de la aplicación de las penalidades establecidas en el artículo precedente, los oferentes pueden asimismo ser pasibles de las siguientes sanciones:

- Apercibimiento:

a) Por desistimiento de la oferta.

b) Por incumplimientos o demoras en sus obligaciones contractuales.

c) Si tuvieran a criterio de las distintas dependencias usuarias dos conceptos malos al cabo de un año y siempre que los motivos del mismo no se encuentren previstos en otros causales de sanción.

- Suspensión.

a) De un (1) mes a seis (6) meses:

El proveedor que, intimado para que deposite en la cuenta de la jurisdicción o entidad contratante el valor de la multa o de la garantía perdida, no lo haga dentro del plazo que se le fijare a tal efecto.

Dr. Santiago Matías Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

El proveedor al que se le hayan impuesto tres (3) apercibimientos en el lapso de un año calendario, contando a partir de la imposición del primero de ellos.

b) De siete (7) meses a un (1) año, al proveedor que vencido el plazo de cumplimiento del contrato sin que los bienes hayan sido entregados o prestados los servicios de conformidad, se rescindirá el mismo de pleno derecho con pérdida de las garantías correspondientes sin necesidad de interpelación judicial o extra judicial, debiendo luego el organismo licitante proceder al dictado de la declaración formal de rescisión.

c) De más de un (1) año y hasta dos (2) al proveedor que incumpla en las prestaciones en que no sea posible admitir su satisfacción fuera de término, en razón de la naturaleza de las mismas y de las necesidades de la administración.

- Inhabilitación:

a) El proveedor que acumulara suspensiones por más de un año y medio (1,5 años) en el transcurso de un lapso de cuatro (4) años calendario.

En el caso de que se hubiera constatado un incumplimiento por parte del adjudicatario durante la ejecución del contrato, igualmente le será aplicada la penalidad y la sanción que pudiere corresponderle aun cuando el contrato se encontrara rescindido y/o ejecutado en su totalidad al tiempo en que se formalice el correspondiente Acto Administrativo que decide la aplicación de la penalidad y/o sanción.

XII - EXTINCIÓN DEL CONTRATO

ARTÍCULO 63: CAUSAS DE EXTINCIÓN DEL CONTRATO

El contrato se extinguirá por las siguientes causas:

A. Expiración del plazo contractual
A. Mutuo acuerdo
B. Quiebra, liquidación sin quiebra y concurso preventivo del contratista

C. Rescisión por incumplimiento del contratista

ARTÍCULO 64: EXPIRACIÓN DEL PLAZO CONTRACTUAL

El contrato se extinguirá de pleno derecho al vencimiento del plazo contractual fijado en el PCP, pudiendo ser prorrogado de forma unilateral por el Municipio por un periodo de 3 meses. La prórroga será notificada en un plazo no inferior a 30 días corridos previos al vencimiento contractual.

ARTÍCULO 65: 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 66: 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.
A. 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.

Sr. Santiago Matías Ávila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

B. 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.
C. Cuando el promedio semestral de multas aplicadas al contratista supere el diez por ciento (10%) de la facturación mensual promedio durante ese semestre.
D. Por falta de constitución o falta de mantenimiento de la totalidad de los seguros y/o garantías exigidos en el presente PBCG.
E. Por transferencia o cesión del contrato o de la participación patrimonial en la persona jurídica o consorcio-contratista.
F. Por reemplazo no autorizado del responsable técnico.
G. Por incumplimiento de la fecha de inicio del servicio o provisión.
H. Por infracción por parte del Contratista de las normas tributarias, previsionales y laborales.
I. Por abandono del servicio o falta de entrega.
J. Por reiterados incumplimientos de la entrega de prestaciones en debido tiempo y forma.

ARTÍCULO 67: CERTIFICACIÓN DEL INCUMPLIMIENTO DE LA PRESTACIÓN

El incumplimiento de la prestación comprometida por el proveedor se constatará mediante certificación de la dependencia, del personal municipal, de las autoridades del establecimiento o cualquiera de las personas a cargo de la recepción de bienes o los servicios, que se agregara a las actuaciones, pudiendo dictarse sin más trámite del acto administrativo que disponga la recisión de la contratación por culpa del contratista y aplique las penalidades contractuales que corresponda.

ARTÍCULO 68: 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 necesario para continuar prestando el servicio durante el plazo contractual, a costa del contratista.

c) Podrá asimismo compensar las indemnizaciones con los créditos que el Contratista mantuviera con el Municipio.

d) En los casos en que la rescisión se debiera a cuestiones de responsabilidad técnica, se remitirán los registros de incumplimiento al Consejo Profesional respectivo a los fines que correspondan.

Dr. Santiago Matías Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

2150

ANEXOS

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES

ANEXO I – ZONAS Y CUPOS PRESTACIONES DIARIAS TRADICIONALES (DM/ COM/ LISTO CONSUMO)

ANEXO II- LINEAMIENTOS NUTRICIONALES PARA EL DESARROLLO DE LAS PRESTACIONES 2024

ANEXO III- MENUS SAE 2024

-Plantilla Menú SAE DM

-Plantilla Menú SAE COM VERANO

-Plantilla Menu SAE COM INVIERNO

-Plantilla Menú SAE MATERNALES (DM Y COM VERANO/ COM INVIERNO)

-Plantilla Menú SAE LISTO CONSUMO

-Menús ADAPTADOS A PATOLOGIAS (CELIAQUIA/ DIABETES/ HIPERTENSION/ INTOLERANCIA A LA LACTOSA)

ANEXO I – ZONAS Y CUPOS PRESTACIONES DIARIAS TRADICIONALES (DM/ COM/ LISTO CONSUMO)

Dr. Santiago Mateos Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

MUNICIPALIDAD DE **LA PLATA**

REGISTRO DE **DECRETOS**
PERIODO **2024**

FOLIO Nº 4975

ZONA	CUE	ESTABLECIMIENTO	DIRECCION	MODULOS MESA
ZONA I CASCO I	606233	0-01-PP 10	16 E/47 Y 48	309
ZONA I CASCO I	608840	0-01-EE-518	14 E/44 Y 45	60
ZONA I CASCO I	608888	0-01-JI-905	DIAG 73 E/27 Y 28	280
ZONA I CASCO I	611362	0-01-JI-914	42 Y 22	190
ZONA I CASCO I	611398	0-01-JI-917	48 ESQ. 23	225
ZONA I CASCO I	612536	0-01-EE-538	25 Y 526	144
ZONA I CASCO I	607842	0-01-MM-0011 (EES 11) (SEDE)	526 Y 24	130
ZONA I CASCO I	602857	0-01-PP-120	17 E/35 Y 36	336
ZONA I CASCO I	602849	0-01-JI-922	25 E/526 Y 527	200
ZONA I CASCO I	600523	0-01-PP-126	49 Y 23	245
ZONA I CASCO I	608886	Escuela de Educacion Primaria N°16 Vicente Lopez y Planes	28 N°728 e/46 y 47	322
ZONA I CASCO I	611356	Escuela de Educacion Primaria N°19 Gral Jose de San Martin	Diag 73 41 y 22	349
ZONA I CASCO I	EE045	EE-045 Santa Maria	26 Y 47	70
ZONA I CASCO I	618450	EES-70	16 E/47 Y 48	80
ZONA I CASCO I	617289	SB 1 (EES 65)	DIAG. 73 E/36 Y 28	222
ZONA I CASCO I	607842	SB 2 (Anexo 1 EES 11)	25 E/526 Y 527	220
ZONA I CASCO I	602852	0-01-PP-29	25 y 527	495
ZONA I CASCO I	617320	Escuela de Educacion Secundaria N°64	41 Y 22	216
ZONA I CASCO I	611364	0-01-JI-939	47 E/27 Y 28	180
ZONA I CASCO I	607842	SB 30 (Anexo 2 EES 11)	15 E/521 Y 522	177
ZONA I CASCO I	602856	0-01-JI-950	36 E/16 Y 17	155
ZONA I CASCO I	608887	0-01-PP-56	DIAG. 73 E/27 Y 28	625
ZONA I CASCO I	608846	ESCUELA DE EDUCACION SEC °27 GRACIELA PERNAS MARTINO	35 E/16 Y 17	257
ZONA I CASCO I	612681	0-01-JI-971	15 Y 527	169
ZONA I CASCO I	602854	0-01-PP-76	527 Y 16	350
ZONA I CASCO I	617726	SB 54 (EES 79)	527 Y 16	86
ZONA I CASCO I	608909	SB 64 (Ext. 1 EES 13)	22 E/49 Y 48	202
27				6378
ZONA	CUE	ESTABLECIMIENTO	DIRECCION	MODULOS MESA
ZONA II CASCO II	608982	0-01-EE-514	33 Y 2	100
ZONA II CASCO II	611382	0-01-MT-001	7 Y 33	315
ZONA II CASCO II	608818	0-01-PP-02	9 E/47 Y 48	270
ZONA II CASCO II	608853	0-01-MM-005	531 E/115 Y 115 BIS	191
ZONA II CASCO II	602864	0-01-PP-05	PZA ALSINA N°85 1 Y 38	437
ZONA II CASCO II	608890	Escuela de Educacion Secundaria N°14 Carlos Vergara	35 esq 4	207
ZONA II CASCO II	611387	SB 16	115 BIS E/530 Y 531	139
ZONA II CASCO II	620459	SB 89 (ES92)	3 E/527 y 528	200
ZONA II CASCO II	612537	0-01-EE-517	45 E/11 Y 12	90
ZONA II CASCO II	609317	0-01-PP-07	36 E/120 Y 121	182
ZONA II CASCO II	608785	Escuela de Educacion Secundaria N°1 Manuel Belgrano	38 esq 9 N°696	336
ZONA II CASCO II	622673	0-01-JM-3	46 E/2 Y 3	50
ZONA II CASCO II	608975	0-01-MT-009	1 E/45 Y 46	264
ZONA II CASCO II	608977	Escuela de Educacion Secundaria N°31 Jose de San Martin	46 N°366 2 y 3	411
ZONA II CASCO II	602866	0-01-PP-102	7 Y 32	410
ZONA II CASCO II	608890	ANEXO 1-MM 14 ANEXO 3141	117 E/40 Y 41	70
ZONA II CASCO II	609314	0-01-JI-915	36 E/120 Y 121	129
ZONA II CASCO II	609071	0-01-EE-534	37 E/120 Y 121 N°70	84
ZONA II CASCO II	606429	0-01-JI-920	117 ESQ. 40	120
ZONA II CASCO II	608550	0-01-MT-006	1 N°1220	554
ZONA II CASCO II	608794	0-01-MT-008	526 E/7 Y 8	308
ZONA II CASCO II	608978	0-01-JI-929	2 E/37 Y 38	160
ZONA II CASCO II	608884	ANEXO 1-MS 8 (EES 8)	9 E/47 Y 48	286
ZONA II CASCO II	602848	0-01-JI-932	3 E/527 y 528	120
ZONA II CASCO II	608983	0-01-JI-934	32 E/6 Y 7	168
ZONA II CASCO II	602853	0-01-PP-31	3 E/527 y 528	280
ZONA II CASCO II	602858	0-01-JI-938	9 E/38 Y 39	205
ZONA II CASCO II	602860	0-01-PP-33	8 E/38 Y 39	300
ZONA II CASCO II	608876	0-01-PP-37	2 E/44 Y 45	340
ZONA II CASCO II	602832	0-01-JI-944	48 Y 9	153
ZONA II CASCO II	606432	0-01-PP-66	117 E/40 Y 41	145
ZONA II CASCO II	608842	0-01-PP-78	13 Y 42	131
ZONA II CASCO II	608855	0-01-PP-79	115 BIS E/530 Y 531	220
ZONA II CASCO II	623519	0-01-JM-5	43 E/116 Y 117	40
34				7415

Lic. Santiago Matías Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

2150

ZONA	CUE	ESTABLECIMIENTO	DIRECCION	MODULOS MESA
ZONA III CASCO III	604902	0-01-JI-903	51 E/24 Y 25	254
ZONA III CASCO III	602964	0-01-PP-08	DIAG 74 E/57 Y 16	278
ZONA III CASCO III	609002	0-01-JI-908	63 E/21 Y 22	280
ZONA III CASCO III	609005	0-01-EE-520	20 E/57 Y 58	102
ZONA III CASCO III	609007	0-01-JI-916	17 E/66 Y 67	250
ZONA III CASCO III	602916	0-01-JI-918	DIAG 74 Y 57	135
ZONA III CASCO III	611401	0-01-PP-22	76 Y 23	320
ZONA III CASCO III	617322	SB 15 (EES 74)	54 E/19 Y 20	138
ZONA III CASCO III	603089	0-01-JI-936	62 E/27 Y 28	216
ZONA III CASCO III	603055	0-01-PP-42	63 Y 22	350
ZONA III CASCO III	602913	0-01-JI-954	54 E/19 Y 20	130
ZONA III CASCO III	608900	0-01-JI-956	30 Y 73	216
ZONA III CASCO III	609113	0-01-PP-55	62 E/27 Y 28	320
ZONA III CASCO III	609012	0-01-PP-58	71 Y 18	400
ZONA III CASCO III	617713	SB 41 (EES 44)	71 Y 18	215
ZONA III CASCO III	608904	0-01-PP-64	54 ESQ 20	320
ZONA III CASCO III	602917	0-01-JI-967	51 E/14 Y 15	350
ZONA III CASCO III	606231	Escuela de Educacion SEcundaria N°32 Mary O´Graham	51 N°975 E/ 14 y 15	147
ZONA III CASCO III	606232	Escuela de Educacion Primaria N°127 Mary O´Graham	51 N°579 E/ 14 y 15	135
ZONA III CASCO III	618589	Escuela de Educacion Secundaria N°62	Diag 74 esq 16 Planta Alta	96
ZONA III CASCO III	618980	Escuela de Educacion Secundaria N°56	63 N°1338 esq 22	196
ZONA III CASCO III	620404	Escuela de Educacion Secundaria N°80	28 E/ 62 y 63	250
ZONA III CASCO III	614986	0-01-EL-02	58 Y 29	125
ZONA III CASCO III	618631	SB 7 (Ext. 1 EES 45)	23 BIS Y 85	300
24				5523
ZONA	CUE	ESTABLECIMIENTO	DIRECCION	MODULOS MESA
ZONA IV CASCO IV	608832	0-01-JI-901	7 E/62 Y 63	279
ZONA IV CASCO IV	612548	0-01-EE-503	9 E/58 Y 59 N°1289	20
ZONA IV CASCO IV	608995	0-01-JI-902	5 Y 73	280
ZONA IV CASCO IV	608822	0-01-PP-01	8 E/57 Y 58	644
ZONA IV CASCO IV	614474	0-01-EE-526	62 E/7 Y 8 N°641	50
ZONA IV CASCO IV	608837	0-01-EE-527	116 E/71 Y 72	120
ZONA IV CASCO IV	614475	0-01-EE-531	8 E/71 Y 72 N°1911	49
ZONA IV CASCO IV	608984	0-01-PP-11	12 Y 68	404
ZONA IV CASCO IV	614988	0-01-JM-1	PZA. M PAZ E/13 Y 60	84
ZONA IV CASCO IV	614989	0-01-JM-2	12 E/60 Y 61	100
ZONA IV CASCO IV	608889	0-01-MT-0005	76 E/7 Y 8	509
ZONA IV CASCO IV	608892	Escuela de Educacion secundaria n°26	4 e/62 y 63	229
ZONA IV CASCO IV	608821	Escuela de Educacion secundaria n°34 Almafuerte	58 e/8 y 9	437
ZONA IV CASCO IV	608892	Escuela de Educacion secundaria n°26 extension	67 N°635 e/7 y 8	27
ZONA IV CASCO IV	608882	Tecnica 7 Laura Rosende Mitre de Mendonca	42 N°678 e/8 y 9	115
ZONA IV CASCO IV	609264	0-01-PP-121	6 E/72 Y 73	509
ZONA IV CASCO IV	608541	0-01-MM-0017 (EES 17)	116 Y 69	514
ZONA IV CASCO IV	617727	MM 29	13 Y 42	160
ZONA IV CASCO IV	608835	0-01-JI-925	116 E/68 Y 69	244
ZONA IV CASCO IV	608542	0-01-PP-128	DIAG. 78 E/4 Y 5	500
ZONA IV CASCO IV	608824	0-01-PP-129	8 Y 58	400
ZONA IV CASCO IV	602903	0-01-PP-15	4 E/62 Y 63	392
ZONA IV CASCO IV	617319	SB 11 (EES 46)	12 E/67 Y 68	327
ZONA IV CASCO IV	606415	Escuela de Educacion Secundaria N°2 España	Pza Maximo Paz N°199	160
ZONA IV CASCO IV	617295	SB 3 (EES 66)	68 E/115 Y 116	118
ZONA IV CASCO IV	611368	0-01-JI-943	PZA. M PAZ E/13 Y 60	125
ZONA IV CASCO IV	608543	Escuela de Educacion Secundaria N°33 Dardo Rocha	Diag 78 4 y 5	234
ZONA IV CASCO IV	600725	0-01-PP-43	DIAG. 79 ESQ 115	270
ZONA IV CASCO IV	602894	0-01-PP-45	68 E/115 Y 116	517
ZONA IV CASCO IV	600759	0-01-JI-951	8 E/58 Y 59	110
ZONA IV CASCO IV	602839	0-01-JI-952	62 e/ 3 Y 4	95
ZONA IV CASCO IV	602962	0-01-PP 65	67 Y 8	402
ZONA IV CASCO IV	608833	0-01-JI-968	5 Y 58	180
ZONA IV CASCO IV	602834	0-01-JI-969	8 E/57 Y 58	130
ZONA IV CASCO IV	608901	0-01-PP-84	7 E/75 Y 76	640
35				9374

Santiago Matías Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

MUNICIPALIDAD DE **LA PLATA**

REGISTRO DE **DECRETOS**
PERIODO **2024**

FOLIO Nº **4977**

ZONA	CUE	ESTABLECIMIENTO	DIRECCION	MODULOS MESA
ZONA IX NORTE	606227	0-01-PP 92	DIAG 6 Y 485	250
ZONA IX NORTE	608894	0-01-JI-907	18 E/487 Y 488	259
ZONA IX NORTE	602979	0-01-JI-911	467 Y 14 A	200
ZONA IX NORTE	602980	0-01-JI-912	28 E/471 Y 472	105
ZONA IX NORTE	600745	0-01-EE-536	DIAG. 427 Nº350	214
ZONA IX NORTE	603068	0-01-PP-117	28 E/471 Y 472	167
ZONA IX NORTE	600513	0-01-JI-921	486 E/135 Y 136	165
ZONA IX NORTE	602919	0-01-PP-12	466 Y 14	555
ZONA IX NORTE	602918	0-01-MM-0015 (EES 15)	19 Y RIVADAVIA	565
ZONA IX NORTE	612035	0-01-PP-130	CON. GRAL BELGRANO Y 9	79
ZONA IX NORTE	600714	0-01-PP-24	3 Y 421	359
ZONA IX NORTE	617708	ES 75	487 Y 18	85
ZONA IX NORTE	615655	0-01-ET-01 CEAT	19 E/471 Y 472	64
ZONA IX NORTE	603055	0-01-JI-942	469 E/ 7 BIS Y 8	100
ZONA IX NORTE	604166	0-01-PP-34	461 B Y 15 A	147
ZONA IX NORTE	617697	ES 88	421 Y 3 (V.E.)	168
ZONA IX NORTE	611383	ES 12	495 E/CNO. CENTENARIO Y 15 BIS	187
ZONA IX NORTE	617705	SB 33 (EES 63)	461 BIS E/14 C Y 15	73
ZONA IX NORTE	602982	0-01-PP-38	18 E/487 Y 488	515
ZONA IX NORTE	615655	0-01-ET-01 CEAT ANEXO	415 Y DIAG.144	40
ZONA IX NORTE	612033	Extension Nº2 a MM 35	428 y 25	28
ZONA IX NORTE	603067	0-01-PP-44	471 E/19 Y 21	303
ZONA IX NORTE	610611	0-01-JI-957	461 B Y 15 A	155
ZONA IX NORTE	608910	0-01-MM-004	472 Y 14	135
ZONA IX NORTE	608910	ANEXO 1-MM 4	7 BIS E/474 Y 475	55
ZONA IX NORTE	612032	0-01-JI-966	465 Y CNO.GRAL BELGRANO	71
ZONA IX NORTE	608999	0-01-PP-80	7 BIS E/474 Y 475	120
ZONA IX NORTE	616180	SB 56 (EES 37)	DIAG 6 Y 485	205
ZONA IX NORTE	617732	SB 60 (EES47)	28 ESQ. 472	83
29				5452
ZONA	CUE	ESTABLECIMIENTO	DIRECCION	MODULOS MESA
ZONA V OESTE I	603045	0-01-EE-524	132 e/39 y 40	70
ZONA V OESTE I	611390	0-01-JI-909	140 e/ 62 y 63	325
ZONA V OESTE I	603177	0-01-EE-533	43 e/ 139 y 140	90
ZONA V OESTE I	611384	0-01-PP-116	146 Y 58	480
ZONA V OESTE I	611388	0-01-EE-535	143 e/ 65 y 66	170
ZONA V OESTE I	611387	0-01-MS-16 (EES 16)	66 y 153	397
ZONA V OESTE I	611386	0-01-PP-21	62 e/ 139 y 140	1201
ZONA V OESTE I	623392	0-01-JM-4	65 e/ 152 y 153	70
ZONA V OESTE I	609230	0-01-PP-35	90 y 155	391
ZONA V OESTE I	617706	SB 34 (EES 51)	90 y 155	180
ZONA V OESTE I	608869	0-01-PP-50	142 e/70 y 71	498
ZONA V OESTE I	617711	SB 39 (EES 68)	138 e/ 33 y 34	232
ZONA V OESTE I	609261	0-01-JI-958	155 E/ 44 Y 45	238
ZONA V OESTE I	603221	0-01-JI-962	135 e/ 37 y 38	168
ZONA V OESTE I	608868	0-01-JI-963	70 e/ 142 y 143	205
ZONA V OESTE I	611391	0-01-JI-964	142 E/ 65 Y 66	217
ZONA V OESTE I	609235	0-01-JI-965	90 Y 155	188
ZONA V OESTE I	603176	0-01-PP-63	44 y 155	680
ZONA V OESTE I	617717	SB 45 (EES 77)	44 y 155	233
ZONA V OESTE I	603046	0-01-PP-71	140 e/ 49 y 50	400
ZONA V OESTE I	603222	0-01-PP-73	140 e/ 43 y 44	194
ZONA V OESTE I	617724	SB 52 (EES 89)	140 e/ 43 y 44	152
ZONA V OESTE I	611393	0-01-PP-83	66 y 153	420
ZONA V OESTE I	617731	SB 59 (EES 90)	146 y 58	300
ZONA V OESTE I	622456	0-01-JI-986	146 y 58	152
ZONA V OESTE I	623517	0-01-JI-989	65 Y 152	340
ZONA V OESTE I	608907	SB 03	140 Y 62	600
ZONA V OESTE I	611395	JI 1230 (JARDIN MUNICIPAL Nº1 LOS HORNOS)	144 E/ 57 Y 58	205
28				8796

Santiago Matías Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

2150

ZONA	CUE	ESTABLECIMIENTO	DIRECCION	MODULOS MESA
ZONA VI OESTE II	612552	0-01-EE-516	161 e/ 514 y 515	94
ZONA VI OESTE II	602686	0-01-PP-13	158 y 524	393
ZONA VI OESTE II	603175	0-01-JI-928	139 y 518	400
ZONA VI OESTE II	602801	0-01-PP-30	173 e/ 517 y 518	650
ZONA VI OESTE II	603044	0-01-PP-41	520 y 139	950
ZONA VI OESTE II	609263	0-01-PP-52	139 e/ 33 y 34	499
ZONA VI OESTE II	620436	SB 78	173 y 517 (melchor romero)	341
ZONA VI OESTE II	609236	0-01-MT-0004	173 e/ 517 y 518	326
ZONA VI OESTE II	614987	0-01-EL-03	518 y 174	115
ZONA VI OESTE II	608986	SB 22	520 E/ 138 Y 139	504
ZONA VI OESTE II	606221	0-01-PP-75	508 e/ 157 y 158	308
ZONA VI OESTE II	617725	SB 53 (EES 84)	508 e/ 157 y 158	160
ZONA VI OESTE II	617173	0-01-JI-980	158 e/ 524 y 525	175
ZONA VI OESTE II	623296	0-01-JI-987	515 y 160	210
ZONA VI OESTE II	618590	SB 66	524 y 158	137
15				5262
ZONA	**CUE**	**ESTABLECIMIENTO**	**DIRECCION**	**MODULOS MESA**
ZONA VII OESTE III	609233	0-01-JI-904	185 y 78	222
ZONA VII OESTE III	608862	0-01-PP-03	52 y 208	428
ZONA VII OESTE III	606222	SB N° 9	199 E/46 Y 47	306
ZONA VII OESTE III	600731	0-01-PP-119	197 e/ 46 y 47	880
ZONA VII OESTE III	622341	0-01-MS-48	Ruta 36 Km 78	180
ZONA VII OESTE III	600511	0-01-JI-927	47 e/ 195 y 196	275
ZONA VII OESTE III	609226	0-01-PP-20	Ruta 36 Km 78	187
ZONA VII OESTE III	621307	JI 990 (EX IS JARDIN RURAL 1)	Ruta 6 y Ruta 53	27
ZONA VII OESTE III	622729	ANEXO 1-SB 44 (EES60	Ruta 6 y Ruta 53	95
ZONA VII OESTE III	606222	SB 17 (Anexo 1 EES 9)	195 y 45	303
ZONA VII OESTE III	609232	0-01-PP-28	78 y 185	581
ZONA VII OESTE III	617691	SB 19 (EES 91)	52 e/207 y 208	205
ZONA VII OESTE III	617701	SB 29 (EES 53)	185 y 78	307
ZONA VII OESTE III	602876	0-01-JI-947	52 e/ 207 y 208	160
ZONA VII OESTE III	602875	0-01-JI-949	52 e/235 y 238	200
ZONA VII OESTE III	613362	0-01-PP-48	43 y 170	457
ZONA VII OESTE III	624379	JI 991	189 A (ESQUINA 42)	145
ZONA VII OESTE III	617717	ESCUELA DE EDUCACIÓN SECUNDARIA N°77 - ANEXO I	170 e/43 y 44	146
ZONA VII OESTE III	609241	0-01-JI-961	182 e/ 42 y 43	150
ZONA VII OESTE III	608863	0-01-PP-61	52 Y 235	681
ZONA VII OESTE III	617716	SB 44 (EES 61)	52 y 235 (Echeverry)	309
ZONA VII OESTE III	604898	0-01-PP-77	Ruta 6 y Ruta 53	100
ZONA VII OESTE III	617140	0-01-JI-988	Ruta 36 km 78	54
23				6390
ZONA	**CUE**	**ESTABLECIMIENTO**	**DIRECCION**	**MODULOS MESA**
ZONA VIII OESTE IV	609240	0-01-PP-06	236 E/ 496 Y 497 (KM 52)	200
ZONA VIII OESTE IV	602883	0-01-EE-529	173 e/ 521 y 522	105
ZONA VIII OESTE IV	602874	0-01-PP-123	Ruta 2 Km 44,5	603
ZONA VIII OESTE IV	609238	0-01-MA-0001	Ruta 36 y 483 k	380
ZONA VIII OESTE IV	609239	0-01-JI-930	212 e/ 519 y 520	255
ZONA VIII OESTE IV	602878	0-01-PP-26	207 e/ 516 y 517	911
ZONA VIII OESTE IV	617692	SB 20 (EES 41)	236e/496 y 498 (KM 52)	165
ZONA VIII OESTE IV	602880	0-01-JI-940	186 y 492	175
ZONA VIII OESTE IV	617699	SB 27 (EES 73)	207 e/ 516 y 517	490
ZONA VIII OESTE IV	602894	0-01-JI-945	Ruta 36 Km 44,	170
ZONA VIII OESTE IV	602893	0-01-PP-49	Ruta 36 Km 44,	285
ZONA VIII OESTE IV	602885	0-01-PP-57	492 y 186	600
ZONA VIII OESTE IV	602877	0-01-JI-959	Ruta 2 Km 44,5	199
ZONA VIII OESTE IV	617712	SB 40 (EES 86)	492 y 186	279
ZONA VIII OESTE IV	617011	0-01-MM-0038	209 y 519	300
ZONA VIII OESTE IV	624458	JI 992	520 Y 217	154
ZONA VIII OESTE IV	603152	0-01-PP-70	Ruta 36 529	191
ZONA VIII OESTE IV	617721	SB 49 (EES 76)	Ruta 36 y 529	146
ZONA VIII OESTE IV	614789	0-01-JI-976	Ruta 2 - Km 52	80
ZONA VIII OESTE IV	616720	0-01-JI-977	169 y 521	141
ZONA VIII OESTE IV	614871	0-01-JI-978	517 y 174	267
ZONA VIII OESTE IV	617734	SB 62 (EES 72)	Ruta 2 Km 44,5 (el peligro)	281

Dr. Santiago Matías Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

21				6386
ZONA	CUE	ESTABLECIMIENTO	DIRECCION	MODULOS MESA
ZONA X TOLOSA	602907	0-01-EE-515	495 e/ 14 y 14 bis	68
ZONA X TOLOSA	602844	0-01-JI-906	115 bis y 530	147
ZONA X TOLOSA	600697	0-01-PP-107	510 y 132 bis	205
ZONA X TOLOSA	602850	0-01-JI-910	521 e/ 14 y 15	240
ZONA X TOLOSA	608895	0-01-JI-919	16 e/ 500 y 501	228
ZONA X TOLOSA	608899	0-01-JI-923	12 e/ 511 y 512	170
ZONA X TOLOSA	608800	0-01-PP-124	120 523 y 524	179
ZONA X TOLOSA	602971	0-01-JI-926	495 e/25 y 26	126
ZONA X TOLOSA	622492	ANEXO 1-MM 12 (EES 59)	11 y 491 (villa castell)	120
ZONA X TOLOSA	602845	0-01-JI-931	520 e/ 5 y 5 bis	100
ZONA X TOLOSA	617698	SB 69	Centenario y 511	111
ZONA X TOLOSA	608989	0-01-PP-25	Centenario y 511	276
ZONA X TOLOSA	602851	0-01-PP-30	15 E/ 521 Y 522	380
ZONA X TOLOSA	602983	0-01-PP-36	495 y 25	282
ZONA X TOLOSA	617707	ESCUELA DE EDUCACIÓN SECUNDARIA Nº83 (ex sb 35)	495 Esq. 25	108
ZONA X TOLOSA	617724	ANEXO 1-SB 89	5 bis e/ 519 y 520	87
ZONA X TOLOSA	612033	POLIMODAL N35	9 Y CAMINO BELGRANO	14
ZONA X TOLOSA	617730	SB 58 (EES 93)	510 y 132 bis	132
ZONA X TOLOSA	608988	0-01-JI-953	133 y 510	181
ZONA X TOLOSA	608998	0-01-JI-955	11 E/490 Y 491	122
ZONA X TOLOSA	608798	0-01-PP-60	2 bis 515	165
ZONA X TOLOSA	617715	SB 43 (EES 85)	2 bis y 515	125
ZONA X TOLOSA	622436	0-01-JI-981	120 523 y 524	167
ZONA X TOLOSA	602976	0-01-PP-81	11 y 491	120
ZONA X TOLOSA	608854	0-01-PP-89	520 e/ 5 y 5 bis	320
ZONA X TOLOSA	617735	SB 63 (EES 50)	120 523 y 524	148
ZONA X TOLOSA	608797	JI-1313 (MEDALLA MILAGROSA)	118 e/ 523 y 524	226
ZONA X TOLOSA	608896	4-01-PPP-48	511 e/ 26 y 27	307
ZONA X TOLOSA	602909	PP-18 "julian aguirre"	16 e/ 500 y 501	243
29				5187
ZONA	CUE	ESTABLECIMIENTO	DIRECCION	MODULOS MESA
ZONA XI SUR	603149	0-01-PP-09	7 y 643	215
ZONA XI SUR	603150	0-01-PP-108	Ruta 30 y 697	114
ZONA XI SUR	603151	0-01-JI-912	77 e/ 131 y 132	129
ZONA XI SUR	603052	0-01-EE-532	81 y 19	123
ZONA XI SUR	608908	MT 3	139 Y 63	416
ZONA XI SUR	609313	0-01-PP-125	82 y 116	350
ZONA XI SUR	600728	0-01-PP-23	7 y 601	376
ZONA XI SUR	609227	0-01-PP-27	4 e/ 611 y 612	510
ZONA XI SUR	617693	SB 21 (EES 43)	7 y 643	130
ZONA XI SUR	617696	SB 24 (EES 81)	7 y 601	193
ZONA XI SUR	609229	0-01-PP-40	84 y 20	490
ZONA XI SUR	609228	0-01-JI-948	4 e/ 611 y 612	151
ZONA XI SUR	620459	SB 37 (EES 92) SEC 94	131 y 632 (arana)	210
ZONA XI SUR	609234	0-01-PP-46	131 y 642	328
ZONA XI SUR	606416	0-01-PP-59	122 e/ 603 y 604	430
ZONA XI SUR	617714	SB 42 (EES 54)	122 e/ 603 y 604	296
ZONA XI SUR	608987	0-01-PP-62	131 e/ 77 y 78	580
ZONA XI SUR	617321	SB 52	131 e/ 77 y 78	222
ZONA XI SUR	612811	0-01-JI-970	697 e/ Ruta 30 y calle 31	47
ZONA XI SUR	617733	ES 55	6 Y 72	290
ZONA XI SUR	612810	0-01-JI-972	137 Y 86	58
ZONA XI SUR	612946	0-01-JI-973	7 e/ 642 y 643	155
ZONA XI SUR	613782	0-01-ji-974	639 y 131 y 131 bis	70
ZONA XI SUR	614862	0-01-JI-975	116 Y 82	150
ZONA XI SUR	609231	0-01-PP-72	137 y 86	296
ZONA XI SUR	617723	SB 51 (EES 49)	137 Y 86	204
ZONA XI SUR	606261	SB 28 (EES 82)	4 e/ 611 y 612	143
ZONA XI SUR	616719	0-01-JI-979	620 e/ 150 y 151	65
ZONA XI SUR	617174	0-01-JI-982	79 y 26	100
ZONA XI SUR	620692	0-01-JI-983	607 y 11 bis	155

Dr. Santiago Matías Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

ZONA XI SUR	622074	0-01-JI-984	7 y 89	165
ZONA XI SUR	622171	0-01-JI-985	84 y 19	238
ZONA XI SUR	609224	JI 1232 (JARDIN MUNICIPAL Nº 5) ALTOS DE SAN LORENZO	23 E/ 85 Y 86	206
ZONA XI SUR	618081	SB 77 (EES 71)	82 y116	140
ZONA XI SUR	609225	JI 1234 (JARDIN MUNICIPAL Nº 3) MARIQUITA SANCHEZ	121BIS E/ 607 Y 604	103
35				7938
ZONA	**CUE**	**ESTABLECIMIENTO**	**DIRECCION**	**MODULOS MES**
ZONA XII NORTE II	600715	EP 14	423 BIS Y 7	195
ZONA XII NORTE II	606261	EES 28.1	7 422 y 423 bis	117
ZONA XII NORTE II	606261	SB 22 (EES 28)	7 E/423 Y 423 BIS (V.E.)	190
ZONA XII NORTE II	603061	JI 933	26 E/452 Y 453	95
ZONA XII NORTE II	603058	EP 69	452 E/24 BIS Y 25	153
ZONA XII NORTE II	617720	SB 48 (EES 42)	452 Y 26	217
ZONA XII NORTE II	604167	JI 946	144 E/11 Y 454	75
ZONA XII NORTE II	604165	EP 67	144 Y 454	172
ZONA XII NORTE II	606409	JI 941	421 BIS ESQ. 7 (V.E.)	199
ZONA XII NORTE II	622720	MM 15 (EES 57.1)	144 Y 454	90
ZONA XII NORTE II	604164	EP 68	443 Y CNO.GRAL BELGRANO	380
ZONA XII NORTE II		EES 42.1	443 E/CON. BELGRANO Y 24	65
ZONA XII NORTE II	600734	JI 960	443 E/CON. BELGRANO Y 24	160
ZONA XII NORTE II	606421	EP 17	6 E/50 Y 51 (V.E.)	315
ZONA XII NORTE II	606242	MT 02	6 E/50 Y 51 (V.E.)	304
ZONA XII NORTE II	612035	EP 130.2	428 y 25	24
ZONA XII NORTE II	612032	JI 966.1	428 y 25	25
ZONA XII NORTE II	612035	EP 130.1	411 y 25	34
ZONA XII NORTE II	612033	Polimodal 35.1	411 y 27 (V E)	18
ZONA XII NORTE II	617729	SB 57 (EES 67)	417 Y 131	157
ZONA XII NORTE II	608873	JI 937	412 Y 30	160
ZONA XII NORTE II	608871	EP 93	408 Y CNO. BELGRANO	275
ZONA XII NORTE II	608870	EP 32	DIAG. 144 E/414 BIS Y 415	401
ZONA XII NORTE II	608875	EES 07	CON. BELGRANO Y 9 DE JULIO	322
ZONA XII NORTE II	608874	JI 924	414 Y 146	209
25				4352

Dr. Santiago Matías Ávila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

ANEXO II- LINEAMIENTOS NUTRICIONALES PARA EL DESARROLLO DE LAS PRESTACIONES 2024

Santiago Matías Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

MUNICIPALIDAD DE **LA PLATA**

REGISTRO DE **DECRETOS**
PERIODO **2024**

FOLIO Nº 4982

MINISTERIO DE DESARROLLO DE LA COMUNIDAD

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

CUADERNILLO TÉCNICO NUTRICIONAL

PRESTACIONES ALIMENTARIAS

SAE y MESA 2024

Santiago Matías Ávila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

2150

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.

Santiago Matías Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

2150

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.

Santiago Matías Avila
Departamento Administrativo
Municipalidad de La Plata

2150

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, turrones, 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.

MUNICIPALIDAD DE **LA PLATA**

REGISTRO DE **DECRETOS**
PERIODO **2024**
FOLIO Nº — **4985**

MINISTERIO DE DESARROLLO DE LA COMUNIDAD
GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

60

LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS PARA EL SAE 2024

CONFORMACIÓN DE GRUPOS BIOLÓGICOS/ETÁREOS

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

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

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

APORTES NUTRICIONALES SUGERIDOS POR PRESTACIONES

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

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

Rango etario	Comida	Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas totales (g)	Grasas saturadas (g)	Calcio (mg)	Vit C (mg)	Vit A (mg)	Hierro (mg)	Fibra (g)	Sodio (mg)
3 a 5	Desayuno/ Merienda	200 250	6	≤ 6,5	≤ 2	200	7,5	150	1	4	Hasta 150
	Almuerzo/ Cena	375 - 450	9 - 10	≤ 11	≤ 3,5	200			4	7,5 - 12,5	Hasta 300
	Merienda reforzada	250 - 300	6,5 - 7,5	≤ 7,5	≤ 2,5	200			2	5	Hasta 150
6 a 8	Desayuno/ Merienda	250 - 300	7	≤ 7,5	≤ 2,5	200	12,5	200	1	4	Hasta 200
	Almuerzo/ Cena	450 550	10 11	≤ 12	≤ 4	200			3,5	7,5 12,5	Hasta 300
	Merienda reforzada	300 - 400	7,5 - 8,5	≤ 8,5	≤ 3	200			2	5	Hasta 200
9 a 10	Desayuno/ Merienda	300 - 350	8	≤ 8,5	≤ 3	250	22,5	300	1,5	4	Hasta 250
	Almuerzo/ Cena	550 - 650	11 - 12	≤ 13	≤ 4	300			2,5	7,5 - 12,5	Hasta 400
	Merienda reforzada	350 450	8,5 9,5	≤ 9,5	≤ 3	250			2	5	Hasta 250
11 a 13	Desayuno/ Merienda	350 450	9	≤ 9,5	≤ 3	250	22,5	300	1,5	4	Hasta 250
	Almuerzo/ Cena	650 - 800	12 - 13	≤ 15	≤ 5	300			2,5	7,5 - 12,5	Hasta 400
	Merienda reforzada	450 - 550	9,5 - 10,5	≤ 10,5	≤ 3,5	250			2	5	Hasta 250
14 a 16	Desayuno/ Merienda	400 - 550	11	≤ 10,5	≤ 3,5	250	35	300	1,5	4	Hasta 250
	Almuerzo/ Cena	850 1000	14 15	≤ 18	≤ 6	300			4	7,5 12,5	Hasta 400
	Merienda reforzada	550 - 700	11 - 12	≤ 12	≤ 4	250			2	5	Hasta 250
16 a 18	Desayuno/ Merienda	450 - 600	12	≤ 12	≤ 4	250	35	300	1,5	4	Hasta 250
	Almuerzo/ Cena	900 - 1050	15 - 16	≤ 20	≤ 6,5	300			4	7,5 12,5	Hasta 400
	Merienda reforzada	600 750	12 14	≤ 14	≤ 4,5	250			2	5	Hasta 250

Dr. Santiago Matías Ayala
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

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 5g
Calcio (mg)	mínimo 200 mg	mínimo 200 mg	-	-
Hierro (mg)	-	-	-	>40 %
Zinc (mg)	-	-	-	> 40 %
Fibra (g)	> 2 g	> 2 g	-	> 9 g
Sodio (mg)	máximo 250 mg	máximo 300 mg	-	máximo 300 mg
Vitamina A (ug)	15-20%	15-20%	-	>30%
Vitamina C (mg)	30%	> 30 %	-	>50%

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

SOBRE EL MENÚ

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

1. **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)

Dr. Santiago Matías Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

2150

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. **MENÚS 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 maternales (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.

Dr. Santiago Matías Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

PRESTACIÓN DE DESAYUNO/MERIENDA

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

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

Dr. Santiago Matías Ávila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

MINISTERIO DE DESARROLLO DE LA COMUNIDAD

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

PRESTACIÓN DE COMEDOR

COMPONENTE	META A ALCANZAR	FRECUENCIA / GRAMAJE MÍNIMO POR RANGO ETARIO
Frutas	**Preferentemente frescas, de estación y agroecológicas.** Se sugiere usar cítricos los días que se utiliza verdura de hoja verde (acelga o espinaca) o legumbres (como lentejas, garbanzos, porotos, arvejas). Deberá darse distinta variedad de frutas a lo largo de la semana. <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.	**Frecuencia sugerida:** Diaria o con una frecuencia mínima de 3 veces a la semana dando cumplimiento al gramaje mínimo solicitado por rango etario. INICIAL: 300 gr / semana PRIMARIO 6-8: 400 gr / semana PRIMARIO 9-11: 400 gr / semana SECUNDARIO: 600 gr / semana
Verduras	**Preferentemente de estación, propiciando la variedad de colores y sabores.** No es necesario que las variedades propuestas por el menú ministerial se cumplan de manera estricta, pero sí es necesario que exista variedad entre las distintas verduras que se ofrecen en las preparaciones. Utilizar en puré, tortilla, ensaladas, salsas, rellenos, croquetas, timbales, budines, milanesas, etc. Incluir siempre que sea posible verduras crudas. - 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	**Frecuencia sugerida**: Diaria.

	batata no se considerará cubierto el aporte de vegetales.	
Legumbres	**Incluye lentejas, garbanzos, porotos, arvejas, etc.** Se pueden incluir en tartas, guisos, cazuelas, tortillas, croquetas/albóndigas, hamburguesas etc. Evitar la inclusión de soja en cualquiera de sus variantes. Para obtener una preparación completa en nutrientes, las legumbres deben combinarse con: • Carne + verduras + fruta de estación • Huevo + verduras + fruta cítrica • Cereales + verduras + fruta cítrica	**Frecuencia sugerida:** Mínimo 2 veces a la semana.
Cereales	**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.** Se recomienda incluir cereales y harinas integrales. Para obtener una preparación completa en nutrientes, los cereales o sus harinas deben combinarse con: • Carne + verduras • Huevo + verduras • Legumbres + verduras + fruta cítrica	**Frecuencia sugerida:** Máximo 4 veces a la semana, con las combinaciones adecuadas.
Pan fresco	**Blanco/integral.** Como acompañamiento según la preparación (por ej., en caso de haber salsa). No incluir a diario, ya que se deben priorizar los alimentos de mayor aporte nutricional.	**Frecuencia sugerida:** Sólo en las preparaciones que lo requieran, y máximo 30 gramos por comida (medio miñón).
Lácteos	**Leche, queso cremoso o fresco, quesos de pasta dura, ricota.**	**Frecuencia sugerida:** Mínimo 2 veces a la semana.

Dr. Santiago Matías Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

2150

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

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

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

Santiago Matías Ávila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

2150

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

Leche	Leche de vaca en polvo o fluida larga vida.	Aporte de proteínas de alto valor biológico, calcio, y otras vitaminas y minerales.	400 gs en polvo o 3 litros de leche fluida
Cereales y Hortalizas C	Arroz blanco 00000 Arroz Integral 00000 Harina de trigo 000 Harina de trigo 0000 Harina de trigo leudante Harina de trigo integral Avena arrollada o instantánea Choclo en grano en remojo (NO cremoso) Fideos secos (tallarín, tirabuzón, mostacholes) Harina de Maíz (polenta - Estacional de invierno)	Aporte de hidratos de carbono complejos, fibra, proteínas, vitaminas y minerales.	2 unidades, priorizando variedad, por ejemplo: • 1 kg de Harina de trigo + 500 gs de fideos tirabuzón o harina de maíz • 500 gs de arroz 00000 + 500 gs de fideos tallarín
Pescados Únicamente como reemplazo de huevos cuando la situación lo amerite (a evaluar con la dirección)	Atún/Jurel/Caballa/ Merluza al natural	Aporte de proteínas de alto valor biológico, ácidos grasos esenciales,vitaminas y minerales	380 gs (1 unidad enlatada grande) o 340 gs (2 unidades enlatadas chicas)
Tomate triturado, cubeteado o perita	Tomate triturado, cubeteado o perita en lata o brik.	Aporte de hidratos de carbono, fibra alimentaria, vitaminas y minerales	500 cc o equivalente a 1 unidad
Frutas y verduras frescas	Frutas y verduras de estación, en todas sus variedades	Aporte de hidratos de carbono, fibra alimentaria, vitaminas y minerales	Según disponibilidad y viabilidad de cada distrito.

Dr. Santiago Matías Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

2150

Levadura	Levadura seca	A fines de propiciar la realización de preparaciones caseras	10 gs - 1 unidad

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

ANEXO III- MENUS SAE 2024

-Plantilla Menú SAE DM

-Plantilla Menú SAE COM VERANO

-Plantilla Menu SAE COM INVIERNO

-Plantilla Menú SAE MATERNALES (DM Y COM VERANO/ COM INVIERNO)

-Plantilla Menú SAE LISTO CONSUMO

-Menús ADAPTADOS A PATOLOGIAS (CELIAQUIA/ DIABETES/ HIPERTENSION/ INTOLERANCIA A LA LACTOSA)

Dr. Santiago Matías Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

FECHA	
VIGENCIA	CICLO 2024: MARZO A DICIEMBRE 2024 Y ESCUELA DE VERANO 2025
NIVEL	INICIAL-PRIMARIA-SECUNDARIA

BUENOS AIRES

MUNICIPIO: LA PLATA

SAE - PROPUESTA PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DM)

	DM 1 LUNES	DM 2 MARTES	DM 3 MIÉRCOLES	DM 4 JUEVES	DM 5 VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	LECHE CON INFUSION	LECHE CON INFUSION	LECHE CON INFUSION	LECHE CON INFUSION	LECHE CON INFUSION
COMP. SOLIDO	PAN FRANCES CON MERMELADA FRUTA DE ESTACION	PAN FRANCES CON QUESO	PAN FRANCES CON DULCE DE LECHE FRUTA DE ESTACION	PAN FRANCES CON MERMELADA	PAN FRANCES CON DULCE DE LECHE FRUTA DE ESTACION

	DM OPCIONAL A *	DM OPCIONAL B **	DM OPCIONAL C
COMP. LIQUIDO / LACTEO	LECHE CON CACAO	LECHE CON CACAO	LECHE CON CACAO
COMP. SOLIDO	PASTELITOS DE MEMBRILLO	BAY BISCUIT + FRUTA DE ESTACION	BIZCOCHUELO

CAROLINA PESCE
Lic. Nutrición
MP 3570 - MN 8538
Unidad Ejecutora - SAE
Dir. Gral. de Compras y Sum.

*EL DM OPCIONAL A. SE SERVIRA SOLO PARA EVENTOS DE INDOLE FESTIVO "PATRIO", DENTRO DEL CALENDARIO ESCOLAR,PREVIA AUTORIZACION DE LA GESTION MUNICIPIO DISTRITO DEL PROGRAMA SAE.

*EL DM OPCIONAL B. SE SERVIRA SOLO EN CASO DE CONTINGENCIA PREVIA AUTORIZACION DE LA GESTION MUNICIPIO DISTRITO DEL PROGRAMA SAE.

* EL DM OPCIONAL C. SE SERVIRA SOLO PARA EVENTO FESTIVO "DIA DE LA NIÑEZ","DIA DE LA PRIMAVERA Y ESTUDIANTE" PREVIA AUTORIZACION DE LA GESTION MUNICIPIO DISTRITO DEL PROGRAMA SAE.

Municipalidad de La Plata

2150

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA

REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2024
FOLIO Nº 4993

PLANILLA DE PREPARACION - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM)

		INICIAL	NIVEL PRIMARIA		NIVEL MEDIO
DM 1. LECHE CON INFUSION PAN FRANCES CON MERMELADA-FRUTA DE ESTACION		**GRUPO Jardin Inf.**	**GRUPO 6-8 años**	**GRUPO 9-11 años**	**GRUPO Secundaria**
INGREDIENTES	**UNI**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
LECHE FLUIDA ENT -DESC. CON VIT A Y D	CC	100	120	120	150
AZUCAR BLANCA MOLIDA	GR	5	5	5	7
TE EN SAQUITO	UNI	1	1	1	1
PAN FRANCES	GR	30	40	50	60
MERMELADA DE FRUTA	GR	10	15	20	25
FRUTA DE ESTACION	GR	125	167	167	200
Total		**271**	**348**	**363**	**443**
DM 2. LECHE CON INFUSION PAN FRANCES CON QUESO		**GRUPO Jardin Inf.**	**GRUPO 6-8 años**	**GRUPO 9-11 años**	**GRUPO Secundaria**
INGREDIENTES	**UNI**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
LECHE FLUIDA ENT-DESC.CON VIT A Y D	CC	100	120	120	150
AZUCAR BLANCA MOLIDA	GR	5	5	5	7
MATE COCIDO EN SAQUITO	UNI	1	1	1	1
PAN FRANCES	GR	30	40	50	60
QUESO FRESCO	GR	15	20	20	30
Total		**151**	**186**	**196**	**248**
DM 3. LECHE CON INFUSION PAN FRANCES CON DULCE DE LECHE-FRUTA DE ESTACION		**GRUPO Jardin Inf.**	**GRUPO 6-8 años**	**GRUPO 9-11 años**	**GRUPO Secundaria**
INGREDIENTES	**UNI**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
LECHE FLUIDA ENT -DESC. CON VIT A Y D	CC	100	120	120	150
TE EN SAQUITO	UNI	1	1	1	1
AZUCAR BLANCA MOLIDA	GR	5	5	5	7
PAN FRANCES	GR	30	40	50	60
DULCE DE LECHE	GR	10	15	20	25
MANZANA	GR	125	167	167	200
Total		**271**	**348**	**363**	**443**
DM 4. LECHE CON INFUSION PAN FRANCES CON MERMELADA-FRUTA DE ESTACION		**GRUPO Jardin Inf.**	**GRUPO 6-8 años**	**GRUPO 9-11 años**	**GRUPO Secundaria**
INGREDIENTES	**UNI**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
LECHE FLUIDA ENT -DESC. CON VIT A Y D	CC	100	120	120	150
AZUCAR BLANCA MOLIDA	GR	5	5	5	7
MATE COCIDO EN SAQUITO	UNI	1	1	1	1
PAN FRANCES	GR	30	40	50	60
MERMELADA DE FRUTA	GR	10	15	20	25
Total		**146**	**181**	**196**	**243**

		INICIAL	NIVEL PRIMARIA		NIVEL MEDIO
DM 5. LECHE CON INFUSION PAN FRANCES CON DULCE DE LECHE-FRUTA DE ESTACION		**GRUPO Jardin Inf.**	**GRUPO 6-8 años**	**GRUPO 9-11 años**	**GRUPO Secundaria**
INGREDIENTES	**UNI**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
LECHE FLUIDA ENT -DESC. CON VIT A Y D	CC	100	120	120	150
TE EN SAQUITO	UNI	1	1	1	1
AZUCAR BLANCA MOLIDA	GR	5	5	5	7
PAN FRANCES	GR	30	40	50	60
DULCE DE LECHE	GR	10	15	20	25
FRUTA DE ESTACION	GR	125	167	167	200
Total		**271**	**348**	**363**	**443**
DM OPCIONAL A. LECHE CON CACAO - PASTELITOS DE MEMBRILLO		**GRUPO Jardin Inf.**	**GRUPO 6-8 años**	**GRUPO 9-11 años**	**GRUPO Secundaria**
INGREDIENTES	**UNI**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
Leche fluida ent-desc con vitaminas A y D	CC	100	120	120	150
Cacao en polvo	GR	15	15	15	20
Tapa para pastelito	GR	27.5	27.5	27.5	27.5
Dulce compacto de membrillo	GR	25	25	25	25

MINISTERIO DE DESARROLLO DE LA COMUNIDAD
GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA

REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2024
FOLIO Nº 4994

2150

Municipalidad de La Plata
Secretaría Administrativa
Patricia Alejandra Avila

Total		140	160	160	195

DM OPCIONAL B. LECHE CON CACAO BAY BISCUIT + fruta de estacion		GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Leche fluida ent- desc con vitaminas A y D	CC	100	120	120	150
Cacao en polvo	GR	15	15	15	20
fruta estacion	GR	125	167	167	200
Bay Biscuit	GR	30	40	50	50
Total		270	342	352	420

DM OPCIONAL C. LECHE CON CACAO BIZCOCHUELO		GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Leche fluida ent-desc con vitaminas A y D	CC	100	120	120	150
Cacao en polvo	UNI	15	15	15	20
Azucar blanca molida	GR	7	7	9	9
Huevo	GR	12	12	15	15
Harina	GR	7	7	9	9
Total		141	161	168	203

FECHA	
VIGENCIA	MARZO Y ABRIL 2024/ OCTUBRE A DICIEMBRE 2024 Y ESCUELA DE VERANO 2025
NIVEL	INICIAL-PRIMARIA-SECUNDARIA

BUENOS AIRES

MUNICIPIO: LA PLATA

SAE - PROPUESTA PRESTACION COMEDOR

	1 LUNES	2 MARTES	3 MIÉRCOLES	4 JUEVES	5 VIERNES
PLATO	ARROZ PRIMAVERA CON POLLO	TORTILLA DE PAPA Y ARVEJAS ENSALADA DE ZANAHORIA Y TOMATE	MILANESA CON PURE MIXTO	WOK DE PASTA, VEGETALES Y HUEVO	TIRITAS DE POLLO CON ENSALADA DE PAPA, CHAUCHA Y ZANAHORIA
POSTRE	FRUTA CITRICA	FRUTA ESTACION	FRUTA DE CITRICA	BANANA	FRUTA ESTACION
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
	6 LUNES	7 MARTES	8 MIÉRCOLES	9 JUEVES	10 VIERNES
PLATO	TARTA DE ZAPALLITO CON ENSALADA DE TOMATE	PASTEL MIXTO DE POLLO	MIX DE VERDURAS CON FIDEOS TIRABUZON Y CARNE CUBETEADA	SALPICON	CAZUELA DE LEGUMBRES CON VEGETALES
POSTRE	FRUTA CITRICA	FRUTA DE ESTACION	BANANA	FRUTA DE ESTACION	FRUTA CITRICA
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

	OPCIONAL A *	OPCIONAL B **
PLATO	EMPANADAS DE POLLO Y VERDURA	ARROZ JARDINERA CON ARVEJA Y HUEVO
POSTRE	FRUTA DE ESTACION	MANZANA
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

CAROLINA PESCE
Licenciada en Nutrición
MP 3576 MN 8538
Unidad Ejecutora - SAE
Dir. Gral. de Compras y Sum.

El ALMUERZO VERANO opcional A, se servira solo para eventos de indole festivo " PATRIO", dentro del calendario escolar,PREVIA AUTORIZACION DE LA GESTION MUNICIPIO DISTRITO DEL PROGRAMA SAE

El ALMUERZO VERANO opcional B, se servira solo en situaciones de contingencia,PREVIA AUTORIZACION DE LA GESTION MUNICIPIO DISTRITO DEL PROGRAMA SAE

2150

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA

REGISTRO DE DECRETOS PERIODO 2024

FOLIO Nº 4995

MUNICIPALIDAD DE **LA PLATA**

REGISTRO DE **DECRETOS**
PERIODO **2024**
FOLIO Nº **4996**

PLANILLA DE PREPARACION - COMEDOR

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA		NIVEL MEDIO
ALM VER 01 LUNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
ARROZ PRIMAVERA CON POLLO	ARROZ	GR	50	60	60	70
	ACEITE GIRASOL	CC	5	5	5	5
FRUTA CITRICA	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,25	0,25
	POLLO	GR	50	60	70	80
	TOMATE FRESCO	GR	30	40	50	50
	ARVEJAS ENLATADAS	GR	15	15	15	15
	ZANAHORIA	GR	50	70	100	120
	ACEITE GIRASOL	CC	5	8	8	8
	NARANJA/MANDARINA	GR	75	100	100	150
Total			280,25	358,25	408,25	498,25
ALM VER 02 MARTES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
TORTILLA DE PAPA Y ARVEJAS, ENS ZANAHORIA Y TOMATE	PAPA	GR	180	200	200	230
	ARVEJAS ENLATADAS	GR	20	25	25	30
FRUTA DE ESTACION	CEBOLLA	GR	20	25	25	30
	HUEVO	GR	50	50	50	50
	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,25	0,25
	ACEITE GIRASOL	CC	10	10	12	12
	ZANAHORIA	GR	60	70	70	80
	TOMATE FRESCO	GR	40	50	50	60
	MANZANA/ PERA	GR	75	100	100	150
Total			455,25	530,25	532,25	842,25
ALM VER 03 MIERCOLES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
MILANESA CON PURE MIXTO	NALGA- BOLA LOMO / POLLO FILET LIMPIO	GR	80	80	100	140
	HUEVO	GR	10	10	15	20
FRUTA CITRICA	PAN RALLADO	GR	20	20	25	30
	ACEITE GIRASOL	CC	7	7	10	15
	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,31	0,36
	PEREJIL, AJO	GR	0,1	0,1	0,13	0,2
	BATATA	GR	180	180	180	200
	ZAPALLO	GR	80	100	100	150
	MANTECA/ACEITE GIRASOL	GR/CC	5	5	8	10
	NUEZ MOSCADA	GR	0,1	0,1	0,13	0,15
	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,31	0,38
	NARANJA/ MANDARINA	GR	75	100	100	150
Total			437,7	502,7	534,88	716,07
ALM VER 04 JUEVES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
WOK DE PASTA, VEGETALES Y HUEVO	FIDEOS SECOS MOSTACHOLES	GR	60	70	80	90
	HUEVO	GR	30	40	50	50
BANANA	ACEITE GIRASOL	CC	7	10	15	20
	CONDIMENTOS	GR	0,1	0,1	0,2	0,2
	TOMATE FRESCO	GR	20	30	40	50
	ZANAHORIA	GR	30	40	50	60
	CEBOLLA	GR	10	20	30	40
	ARVEJAS	GR	10	10	15	20
	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,25	0,25
	BANANA	GR	75	100	100	150
Total			242,35	320,35	380,48	480,45
ALM VER 05 VIERNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
TIRITAS DE POLLO CON ENSALADA DE PAPA, CHAUCHA Y ZANAHORIA	POLLO SIN PIEL	GR	85	110	120	150
	CONDIMENTO (AJO-PEREJIL)	GR	0,1	0,1	0,13	0,2
FRUTA ESTACION	ACEITE DE GIRASOL	CC	3	3	5	10
	PAPA	GR	160	180	180	200
	CHAUCHA	GR	50	50	70	100
	ZANAHORIA	GR	50	50	70	100
	ACEITE DE GIRASOL	CC	8	8	10	15
	SAL FINA	CC	0,25	0,25	0,31	0,38
	PAN	GR	20	30	30	30
	MANZANA/ PERA	GR	75	100	100	150
Total			441,35	531,35	585,44	755,58
ALM VER 06 LUNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
TARTA DE ZAPALLITOS CON ENSALADA DE TOMATE	HARINA	GR	40	40	50	60
	ACEITE GIRASOL	CC	10	12	15	15
	AGUA	CC	20	25	35	40
FRUTA CITRICA	ZAPALLITO	GR	80	100	100	180
	HUEVO	GR	12	15	20	20
	CEBOLLA	GR	25	35	40	45
	QUESO CREMOSO	GR	15	15	25	30
	ACEITE GIRASOL	CC	2	3	5	7
	CONDIMENTOS	GR	0,1	0,1	0,13	0,13
	TOMATE FRESCO	CC	60	70	80	100
	ACEITE GIRASOL	CC	8	8	10	10
	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,3	0,3
	NARANJA/ MANDARINA	GR	75	100	100	150
Total			347,35	423,35	480,43	672,43
ALM VER 07 MARTES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PASTEL MIXTO DE POLLO	POLLO	GR	80	100	100	110
	CEBOLLA	GR	15	15	20	20
FRUTA DE ESTACION	ACEITE GIRASOL	CC	3	3	3	3
	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,25	0,25
	PAPA	GR	100	130	150	150
	ZAPALLO	GR	80	100	120	120
	MANTECA/ ACEITE GIRASOL	GR	2	2	2	2
	CONDIMENTOS	GR	2	2	2	2
	HUEVO	GR	10	10	10	10
	MANZANA/ PERA	GR	75	100	100	150
Total			367,25	462,25	507,25	587,25
ALM VER 08 MIERCOLES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
MIX DE VERDURAS CON FIDEOS TIRABUZON Y CARNE CUBETEADA	FIDEOS TIRABUZON	GR	50	60	80	80
	QUESO DE RALLAR	GR	3	5	5	5
BANANA	CARNE VACUNA PALETA	GR	40	40	50	50
	CEBOLLA	GR	25	30	30	40
	ZAPALLITO	GR	50	50	60	70
	ARVEJAS ENLATADAS	GR	10	10	10	10
	ZANAHORIA	GR	25	30	30	40
	AJO	GR	2	2	2	2
	CONDIMENTOS	GR	2	3	3	3
	ACEITE GIRASOL	CC	8	8	8	8
	PAN	GR	20	30	30	30
	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,25	0,25
	BANANA	GR	75	100	100	150
Total			312,25	378,25	408,25	488,25
ALM VER 09 JUEVES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
SALPICON DE AVE	POLLO FRESCO	GR	80	100	130	150
	CEBOLLA	GR	30	30	40	40
FRUTA DE ESTACION	TOMATE FRESCO	GR	50	50	80	100
	ZANAHORIA	GR	50	50	100	120
	PAPA	GR	80	100	150	200
	HUEVO	GR	25	35	50	50
	ACEITE GIRASOL	CC	10	10	15	20
	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,3	0,3
	MANZANA/ PERA	GR	75	100	100	150
Total			400,25	475,25	665,3	830,3
ALM VER 10 VIERNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
CAZUELA DE LEGUMBRES CON VEGETALES	CEBOLLA	GR	20	25	30	50
	ZANAHORIA	GR	30	40	50	60
FRUTA CITRICA	ZAPALLITO	GR	25	30	40	50
	TOMATE TRITURADO	GR	20	30	40	50
	LENTEJAS	GR	30	40	50	60
	PAPA	GR	80	120	150	180
	ACEITE GIRASOL	CC	10	12	15	20
	CONDIMENTOS	GR	0,1	0,2	0,3	0,3
	SAL FINA	CC	0,25	0,25	0,25	0,36

Dr. Santiago Matías Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

2150

	PAN	GR	20	30	30	30
	FRUTA CITRICA	GR	75	100	100	150
Total			310,35	427,45	505,55	650,66
ALM VER OPCIONAL A			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UM	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
EMPANADAS DE POLLO Y VERDURAS	POLLO	GR	30	50	50	50
	CEBOLLA	GR	20	20	25	25
FRUTA DE ESTACION	ACEITE GIRASOL	CC	0,8	0,8	1,6	1,6
	SAL FINA	GR	0,2	0,2	0,2	0,2
	HUEVO	GR	10	10	10	10
	TAPA DE EMPANADA	GR	25	50	50	50
	FRUTA DE ESTACION	GR	75	100	100	150
Total			161	231	236,8	286,8
ALM VER OPCIONAL B			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UM	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
ARROZ JARDINERA CON ARVEJAS Y HUEVO DURO	ARROZ	GR	50	50	60	70
	ACEITE GIRASOL	CC	8	10	10	10
MANZANA	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,25	0,25
	ZANAHORIA	GR	100	100	100	100
	ARVEJAS EN LATA	GR	20	25	25	30
	HUEVO	GR	25	50	50	50
	PAN	GR	30	30	30	30
	MANZANA	GR	75	100	100	150
Total			308,25	365,25	375,25	440,25

MUNICIPALIDAD DE **LA PLATA**

REGISTRO DE **DECRETOS**
PERIODO **2024**

FOLIO Nº 4997

FECHA	
VIGENCIA	MAYO 2024 A SEPTIEMBRE 2024
NIVEL	INICIAL-PRIMARIA-SECUNDARIA

MUNICIPIO: **LA PLATA**

SAE - PROPUESTA PRESTACION COMEDOR

	1 LUNES	2 MARTES	3 MIÉRCOLES	4 JUEVES	5 VIERNES
PLATO	RISOTTO DE CALABAZA CON POLLO	TORTILLA DE PAPA Y ARVEJAS ENSALADA DE ZANAHORIA Y TOMATE	MILANESA CON PURE MIXTO	WOK DE PASTA, VEGETALES Y HUEVO	TIRITAS DE POLLO CON ENSALADA DE PAPA, CHAUCHA Y ZANAHORIA
POSTRE	FRUTA CITRICA	FRUTA ESTACION	FRUTA CITRICA	BANANA	FRUTA ESTACION
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
	6 LUNES	7 MARTES	8 MIÉRCOLES	9 JUEVES	10 VIERNES
PLATO	TARTA DE ZAPALLITO CON ENSALADA DE TOMATE	CAZUELA DE POLLO ZANAHORIA, ZAPALLO Y BATATA	MIX DE VERDURAS CON FIDEOS TIRABUZON Y CARNE CUBETEADA	PASTEL MIXTO DE POLLO	CAZUELA DE LEGUMBRES CON VEGETALES
POSTRE	FRUTA CITRICA	FRUTA DE ESTACION	BANANA	FRUTA ESTACION	FRUTA CITRICA
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

	OPCIONAL A *	OPCIONAL B **	OPCIONAL C ***
PLATO	EMPANADAS DE POLLO Y VERDURA	ARROZ JARDINERA CON ARVEJA Y HUEVO	PIZZA A LA NAPOLITANA CON TOMATE FRESCO Y HUEVO
POSTRE	FRUTA DE ESTACION	MANZANA	FRUTA DE ESTACION
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

El ALMUERZO INVIERNO opcional A*, se servira solo para eventos de indole festivo " PATRIO", dentro del calendario escolar,PREVIA AUTORIZACION DE LA GESTION MUNICIPIO DISTRITO DEL PROGRAMA SAE

El ALMUERZO INVIERNO opcional B, se servira solo en situaciones de contingencia,PREVIA AUTORIZACION DE LA GESTION MUNICIPIO DISTRITO DEL PROGRAMA SAE**

EL ALMUERZO INVIERNO opcional C*, se servira solo para evento festivo;"DIA DE LAS INFANCIAS","DIA DE LA PRIMAVERA Y ESTUDIANTE", dentro del calendario escola PREVIA AUTORIZACION DE LA GESTION MUNICIPIO DISTRITO DEL PROGRAMA SAE**

Dr. Santiago Matías Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

2150

MUNICIPALIDAD DE **LA PLATA**

REGISTRO DE **DECRETOS**
PERIODO **2024**
FOLIO Nº 4998

PLANILLA DE PREPARACION - COMEDOR

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA		NIVEL MEDIO
ALM INV 01 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
RISOTTO DE CALABAZA CON POLLO	ARROZ	GR	30	40	60	70
	CEBOLLA	GR	20	30	40	50
FRUTA CITRICA	ACEITE DE GIRASOL	CC	7	10	15	20
	ZAPALLO/CALABAZA	GR	90	100	100	120
	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,3	0,35
	PECHUGA / CARNE DE POLLO	GR	30	40	40	50
	CONDIMENTOS	GR	0,1	0,2	0,3	0,4
	QUESO DE PASTA DURA	GR	10	15	15	20
	NARANJA/MANDARINA	GR	75	100	100	150
Total			282,35	335,45	370,6	460,75
ALM INV 02 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
TORTILLA DE PAPA Y ARVEJAS. ENS ZANAHORIA Y TOMATE	PAPA	GR	180	200	200	230
	ARVEJAS ENLATADAS	GR	20	25	25	30
FRUTA DE ESTACION	CEBOLLA	GR	20	25	25	30
	HUEVO	GR	50	50	50	50
	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,25	0,25
	ACEITE GIRASOL	CC	10	10	12	12
	ZANAHORIA	GR	60	70	70	80
	TOMATE FRESCO	GR	40	50	50	60
	MANZANA/ PERA	GR	75	100	100	150
Total			455,25	530,25	532,25	642,25
ALM INV 03 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
MILANESA CON PURE MIXTO	NALGA- BOLA LOMO / POLLO FILET LIMPIO	GR	80	80	100	140
	HUEVO	GR	10	10	15	20
FRUTA CITRICA	PAN RALLADO	GR	20	20	25	30
	ACEITE GIRASOL	CC	7	7	10	15
	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,31	0,36
	PEREJIL, AJO	GR	0,1	0,1	0,13	0,2
	BATATA	GR	160	180	180	200
	ZAPALLO	GR	80	100	100	150
	MANTECA/ACEITE GIRASOL	GR/CC	5	5	6	10
	NUEZ MOSCADA	GR	0,1	0,1	0,13	0,15
	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,31	0,36
	NARANJA/ MANDARINA	GR	75	100	100	150
Total			437,7	502,7	536,88	716,07
ALM INV 04 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
WOK DE PASTA, VEGETALES Y HUEVO	FIDEOS SECOS MOSTACHOLES	GR	60	70	80	90
	HUEVO	GR	30	40	50	50
BANANA	ACEITE GIRASOL	CC	7	10	15	20
	CONDIMENTOS	GR	0,1	0,1	0,2	0,2
	TOMATE FRESCO	GR	20	30	40	50
	ZANAHORIA	GR	30	40	50	60
	CEBOLLA	GR	10	20	30	40
	ARVEJAS	GR	10	10	15	20
	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,25	0,25
	BANANA	GR	75	100	100	150
Total			242,35	320,35	380,45	480,45
ALM INV 05 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
TIRITAS DE POLLO CON ENSALADA DE PAPA, CHAUCHA Y ZANAHORIA	POLLO SIN PIEL	GR	85	110	120	150
	CONDIMENTO (AJO-PEREJIL)	GR	0,1	0,1	0,13	0,2
FRUTA ESTACION	ACEITE DE GIRASOL	CC	3	3	5	10
	PAPA	GR	150	180	180	200
	CHAUCHA	GR	50	50	70	100
	ZANAHORIA	GR	50	50	70	100
	ACEITE DE GIRASOL	CC	8	8	10	15
	SAL FINA	CC	0,25	0,25	0,31	0,36
	PAN	GR	20	30	30	30
	MANZANA/ PERA	GR	75	100	100	150
Total			441,35	531,35	585,44	755,56
ALM INV 06 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
TARTA DE ZAPALLITOS CON ENSALADA DE TOMATE	HARINA	GR	40	40	50	60
	ACEITE GIRASOL	CC	10	12	15	15
	AGUA	CC	20	25	35	45
FRUTA CITRICA	ZAPALLITO	GR	80	100	100	180
	HUEVO	GR	12	15	20	30
	CEBOLLA	GR	25	35	40	45
	QUESO CREMOSO	GR	15	15	25	30
	ACEITE GIRASOL	CC	2	3	5	7
	CONDIMENTOS	GR	0,1	0,1	0,13	0,13
	TOMATE FRESCO	CC	60	70	80	100
	ACEITE GIRASOL	CC	8	8	10	10
	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,3	0,3
	NARANJA/ MANDARINA	GR	75	100	100	150
Total			347,35	423,35	480,43	672,43
ALM INV 07 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
CAZUELA DE POLLO , ZANAHORIA, ZAPALLO Y BATATA	PECHUGA / CARNE DE POLLO	GR	40	50	50	70
	BATATA	GR	100	120	120	150
FRUTA DE ESTACION	ZAPALLO/ CALABAZA	GR	40	50	50	60
	ZANAHORIA	GR	40	50	50	60
	TOMATE TRITURADO	GR	20	30	40	50
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	12	15	20
	CONDIMENTOS	GR	0,1	0,2	0,3	0,4
	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,25	0,25
	MANZANA/ PERA	GR	75	100	100	150
Total			325,35	412,45	425,55	560,65
ALM INV 08 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
MIX DE VERDURAS CON FIDEOS TIRABUZON Y CARNE CUBETEADA	FIDEOS TIRABUZON	GR	50	60	80	80
	QUESO DE RALLAR	GR	5	5	5	5
BANANA	CARNE VACUNA PALETA	GR	40	40	50	50
	CEBOLLA	GR	25	30	30	40
	ZAPALLITO	GR	50	60	60	70
	ARVEJAS ENLATADAS	GR	10	10	10	10
	ZANAHORIA	GR	25	30	30	40
	AJO	GR	2	2	2	2
	CONDIMENTOS	GR	2	3	3	3
	ACEITE GIRASOL	CC	8	8	8	8
	PAN	GR	20	30	30	30
	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,25	0,25
	BANANA	GR	75	100	100	150
Total			312,25	378,25	408,25	488,25

Dr. Santiago Matías Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

2150

ALM INV 09 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PASTEL MIXTO DE POLLO	POLLO	GR	80	100	100	110
	CEBOLLA	GR	15	15	20	20
FRUTA DE ESTACION	ACEITE GIRASOL	CC	3	3	3	3
	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,25	0,25
	PAPA	GR	100	130	150	150
	ZAPALLO	GR	80	100	120	120
	MANTECA/ ACEITE GIRASOL	GR	2	2	2	2
	CONDIMENTOS	GR	2	2	2	2
	HUEVO	GR	10	10	10	10
	MANZANA/ PERA	GR	75	100	100	150
Total			367,25	462,25	507,25	567,25
ALM INV 10 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
CAZUELA DE LEGUMBRES CON VEGETALES	CEBOLLA	GR	20	25	30	50
	ZANAHORIA	GR	30	40	50	60
FRUTA CITRICA	ZAPALLITO	GR	25	30	40	50
	TOMATE TRITURADO	GR	20	30	40	50
	LENTEJAS	GR	30	40	50	60
	PAPA	GR	80	120	150	180
	ACEITE GIRASOL	CC	10	12	15	20
	CONDIMENTOS	GR	0,1	0,2	0,3	0,3
	SAL FINA	CC	0,25	0,25	0,25	0,36
	PAN	GR	20	30	30	30
	FRUTA CITRICA	GR	75	100	100	150
Total			310,35	427,45	505,55	650,66
ALM INV OPCIONAL A*			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
EMPANADAS DE POLLO Y VERDURAS	PECHUGA/CARNE DE POLLO	GR	30	50	50	50
	CEBOLLA	GR	20	20	25	25
FRUTA DE ESTACION	ACEITE GIRASOL	CC	0,8	0,8	1,6	1,6
	SAL FINA	GR	0,2	0,2	0,2	0,2
	HUEVO	GR	10	10	10	10
	TAPA DE EMPANADA	GR	25	50	50	50
	FRUTA DE ESTACION	GR	75	100	100	150
Total			161	231	236,8	286,8
ALM INV OPCIONAL B**			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
ARROZ JARDINERA CON ARVEJAS Y HUEVO DURO	ARROZ	GR	50	50	60	70
	ACEITE GIRASOL	CC	8	10	10	10
MANZANA	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,21	0,25
	ZANAHORIA	GR	100	100	100	100
	ARVEJAS EN LATA	GR	20	25	25	30
	HUEVO	GR	25	50	50	50
	PAN	GR	30	30	30	30
	MANZANA	GR	75	100	100	150
Total			308,25	365,25	375,25	440,25
ALM INV OPCIONAL C***			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PIZZA A LA NAPOLITANA CON TOMATE FRESCO Y HUEVO	MASA DE PREPIZZA/ HARINA + LEVADURA	GR	60	70	80	90
FRUTA DE ESTACION	TOMATE TRITURADO	ML	25	30	40	50
	QUESO FRESCO	GR	30	40	40	50
	ACEITE DE GIRASOL	ML	3	4	5	7
	TOMATE FRESCO	GR	20	30	30	40
	HUEVO ENTERO (huevo duro picado)	GR	20	30	30	35
	SAL FINA	GR	0,15	0,15	0,25	0,25
	PIMENTÓN DULCE, LAUREL, ORÉGANO	GR	0,1	0,25	0,25	0,25
	FRUTA DE ESTACION	GR	75	100	100	150
Total			233,25	304,4	325,5	422,5

MUNICIPALIDAD DE **LA PLATA**

REGISTRO DE **DECRETOS**
PERIODO **2024**

FOLIO Nº **4999**

FECHA	
VIGENCIA	MAYO 2024 A SEPTIEMBRE 2024
NIVEL	MATERNAL - LACTANTES (7 - 11 MESES)

MUNICIPIO **LA PLATA**

SAE - PROPUESTA PRESTACION COMEDOR

	1	2	3	4	5
	LUNES	**MARTES**	**MIÉRCOLES**	**JUEVES**	**VIERNES**
PLATO	FIDEOS CORTOS CON MIX DE VERDURAS Y POLLO DESMENUZADO	BIFE DESMENUZADO CON PURE MIXTO	TIRITAS DE POLLO CON SALTEADO DE VERDURAS	MILANESA PROCESADA CON PURE VERDE	PASTEL MIXTO DE POLLO DESMENUZADO
POSTRE	MANZANA RALLADA	BANANA PISADA	PERA RALLADA	BANANA PISADA	COMPOTA
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

FECHA	
VIGENCIA	MAYO 2024 A SEPTIEMBRE 2024
NIVEL	MATERNAL - DEAMBULANTES Y 2 AÑOS

MUNICIPIO **LA PLATA**

SAE - PROPUESTA PRESTACION COMEDOR

	1	2	3	4	5
	LUNES	**MARTES**	**MIÉRCOLES**	**JUEVES**	**VIERNES**
PLATO	FIDEOS CORTOS CON SALSA BLANCA, ESPINACA, QUESO Y POLLO	BIFE CON PURE MIXTO	TIRITAS DE POLLO CON SALTEADO DE VERDURAS	MILANESA CON PURE VERDE	PASTEL MIXTO DE POLLO
POSTRE	MANZANA	BANANA	PERA	BANANA	COMPOTA
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
	6	7	8	9	10
	LUNES	**MARTES**	**MIÉRCOLES**	**JUEVES**	**VIERNES**
PLATO	RISOTTO DE CALABAZA CON POLLO	TORTILLA DE PAPA Y ARVEJAS (PISADAS) AL HORNO CON ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA Y TOMATE	MIX DE VERDURAS CON FIDEOS CORTOS Y CARNE CUBETEADA	CAZUELA DE POLLO, ZANAHORIA, ZAPALLO Y BATATA	TARTA DE ZAPALLITO
POSTRE	BANANA	COMPOTA	BANANA	PERA	MANZANA
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

	OPCIONAL A *	OPCIONAL B **	OPCIONAL C ***
PLATO	EMPANADAS DE POLLO Y VERDURA	ARROZ JARDINERA CON ARVEJAS Y HUEVO DURO	PIZZA A LA NAPOLITANA CON TOMATE FRESCO Y HUEVO
POSTRE	FRUTA DE ESTACION	MANZANA	FRUTA DE ESTACION
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

El ALMUERZO INVIERNO opcional A*, se servira solo para eventos de indole festivo " PATRIO", dentro del calendario escolar,PREVIA AUTORIZACION DE LA GESTION MUNICIPIO DISTRITO DEL PROGRAMA SAE

El ALMUERZO INVIERNO opcional B**, se servira solo en situaciones de contingencia,PREVIA AUTORIZACION DE LA GESTION MUNICIPIO DISTRITO DEL PROGRAMA SAE

EL ALMUERZO INVIERNO opcional C***, se servira solo para evento festivo:"DIA DE LAS INFANCIAS","DIA DE LA PRIMAVERA", dentro del calendario escolar,
PREVIA AUTORIZACION DE LA GESTION MUNICIPIO DISTRITO DEL PROGRAMA SAE

Dr. Santiago Matías Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

2150

PLANILLA DE PREPARACION - ALMUERZOS (COM) INVIERNO- Lactantes de 7-11 meses de edad.

			Lactantes de 7 meses- 11 meses de edad
ALM INV 01			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
FIDEOS CORTOS CON MIX DE VERDURAS Y POLLO	FIDEOS CORTOS	GR	30
MANZANA RALLADA	PECHUGA/ CARNE DE POLLO	GR	40
	ZANAHORIA	GR	40
	ACEITE GIRASOL	CC	5
	ZAPALLITO	GR	30
	CEBOLLA	GR	15
	MANZANA RALLADA	GR	50
ALM INV 02			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
BIFE DESMENUZADO CON PURE MIXTO	CALABAZA/ ZAPALLO	GR	50
BANANA PISADA	BATATA	GR	80
	ACEITE GIRASOL	CC	5
	NALGA	GR	60
	BANANA PISADA	GR	50
ALM INV 03			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
TIRITAS DE POLLO CON SALTEADO DE VERDURAS	PECHUGA/ CARNE DE POLLO	GR	60
PERA RALLADA	ZAPALLITO	GR	40
	ZANAHORIA	GR	30
	CEBOLLA	GR	10
	ACEITE GIRASOL	CC	5
	PERA RALLADA	GR	50
ALM INV 04			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
MILANESA PROCESADA CON PURE VERDE	NALGA	GR	60
BANANA PISADA	HUEVO	GR	8
	PAN RALLADO	GR	20
	ACEITE GIRASOL	CC	5
	BATATA	GR	50
	ZAPALLITO	GR	40
	ACEITE GIRASOL	CC	3
	BANANA PISADA	GR	50
ALM INV 05			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
PASTEL MIXTO DE POLLO DESMENUZADO	CALABAZA/ ZAPALLO	GR	50
COMPOTA	PAPA	GR	80
	ACEITE GIRASOL	CC	5
	PECHUGA/ CARNE DE POLLO	GR	60
	MANZANA TROZOS	GR	50
	AGUA SEGURA	CC	100

PLANILLA DE PREPARACION - ALMUERZOS (COM) INVIERNO- Deambulantes y 2 años

			Deambulantes y 2 años
ALM INV 01			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
FIDEOS CORTOS CON SALSA BLANCA, ESPINACA, QUESO Y POLLO DESMENUZADO	FIDEOS CORTOS	GR	50
MANZANA	LECHE FLUIDA ENTERA	CC	10
	FECULA DE MAIZ	GR	8
	ACEITE GIRASOL	CC	5
	ESPINACA/ACELGA	GR	40
	PECHUGA/ CARNE DE POLLO	GR	50
	QUESO FRESCO	GR	15
	MANZANA EN TROZOS	GR	75
ALM INV 02			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
BIFE CON PURE MIXTO	CALABAZA/ZAPALLO	GR	60
BANANA	BATATA	GR	100
	LECHE FLUIDA ENTERA	CC	10
	ACEITE GIRASOL	CC	5
	NALGA	GR	80
	BANANA EN TROZOS	GR	75
ALM INV 03			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
TIRITAS DE POLLO CON SALTEADO DE VERDURAS	PECHUGA/ CARNE DE POLLO	GR	60
PERA	ZAPALLITO	GR	40
	ZANAHORIA	GR	30
	CEBOLLA	GR	10
	ACEITE GIRASOL	CC	5
	PERA EN TROZOS	GR	75
ALM INV 04			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
MILANESA CON PURE VERDE	NALGA	GR	80
BANANA	PEREJIL	GR	2
	HUEVO	GR	10
	PAN RALLADO	GR	35
	ACEITE GIRASOL	CC	5
	BATATA	GR	100
	ESPINACA/ACELGA	GR	60
	LECHE FLUIDA ENTERA	CC	10
	ACEITE GIRASOL	CC	3
	BANANA EN TROZOS	GR	75
ALM INV 05			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
PASTEL MIXTO DE POLLO	CALABAZA/ZAPALLO	GR	80
COMPOTA	PAPA	GR	100

Lic. Santiago Nicolás Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

	LECHE FLUIDA ENTERA	CC	10
	ACEITE GIRASOL	CC	3
	HUEVO	GR	10
	CEBOLLA	GR	15
	ACEITE GIRASOL	CC	5
	PECHUGA/ CARNE DE POLLO	GR	80
	MANZANA EN TROZOS	GR	75
	AGUA SEGURA	CC	100
ALM INV 06			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
RISOTTO DE CALABAZA CON POLLO	ARROZ	GR	35
BANANA	CEBOLLA	GR	40
	ACEITE DE GIRASOL	GR	3
	CALABAZA/ZAPALLO	GR	100
	PECHUGA/CARNE DE POLLO	GR	60
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5
	QUESO DE PASTA DURA	GR	10
	PAN	GR	15
	BANANA EN TROZOS	GR	75
ALM INV 07			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
TORTILLA DE PAPA Y ARVEJAS PISADAS (AL HORNO)	PAPA	GR	150
ENS. ZANAHORIA Y TOMATE	ARVEJAS ENLATADAS (PISADAS)	GR	20
COMPOTA	CEBOLLA	GR	20
	HUEVO	GR	50
	ACEITE GIRASOL	CC	10
	ZANAHORIA	GR	60
	TOMATE FRESCO	GR	40
	MANZANA EN TROZOS	GR	75
	AGUA SEGURA	CC	100
ALM INV 08			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
MIX DE VERDURAS CON FIDEOS CORTOS Y CARNE CUBETEADA	FIDEOS CORTOS	GR	50
BANANA	QUESO DE RALLAR	GR	5
	CARNE VACUNA PALETA	GR	40
	CEBOLLA	GR	25
	ZAPALLITO	GR	50
	ZANAHORIA	GR	25
	ACEITE GIRASOL	CC	8
	PAN	GR	30
	BANANA EN TROZOS	GR	75
ALM INV 09			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
CAZUELA DE POLLO, ZANAHORIA, ZAPALLO Y BATATA	PECHUGA/ CARNE DE POLLO	GR	40
PERA	BATATA	GR	100
	ZAPALLO/ CALABAZA	GR	40
	ZANAHORIA	GR	40
	TOMATE TRITURADO	GR	20
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10
	PERA EN TROZOS	GR	75
ALM INV 10			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
TARTA DE ZAPALLITO	HARINA	GR	40
MANZANA	ACEITE	CC	10
	AGUA	CC	20
	ZAPALLITO	GR	80
	HUEVO	GR	15
	CEBOLLA	GR	25
	QUESO CREMOSO	GR	15
	ACEITE GIRASOL	CC	5
	MANZANA EN TROZOS	GR	75

ALM INV OPCIONAL A*			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
EMPANADAS DE POLLO Y VERDURAS	PECHUGA/ CARNE DE POLLO	GR	30
FRUTA DE ESTACION	CEBOLLA	GR	20
	ACEITE GIRASOL	CC	0,8
	HUEVO	GR	10
	TAPA DE EMPANADA	GR	25
	MANZANA/PERA/ BANANA	GR	75
ALM INV OPCIONAL B**			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
ARROZ JARDINERA CON ARVEJAS Y HUEVO DURO	ARROZ	GR	50
MANZANA	ACEITE GIRASOL	CC	8
	ZANAHORIA	GR	100
	ARVEJAS EN LATA (pisadas)	GR	20
	HUEVO (picado)	GR	25
	PAN	GR	30
	MANZANA	GR	75
ALM INV OPCIONAL C**			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
PIZZA A LA NAPOLITANA CON TOMATE FRESCO Y HUEVO	MASA DE PREPIZZA/ HARINA + LE	GR	50
FRUTA DE ESTACION	TOMATE TRITURADO	ML	25
	QUESO FRESCO	GR	30
	ACEITE DE GIRASOL	ML	3
	TOMATE FRESCO	GR	20
	HUEVO ENTERO (huevo duro picad	GR	20
	FRUTA DE ESTACION	GR	75

FECHA	
VIGENCIA	CICLO 2024: MARZO A DICIEMBRE 2024
NIVEL	MATERNAL - DEAMBULANTES Y 2 AÑOS

BUENOS AIRES

MUNICIPIO LA PLATA — **SAE - PROPUESTA PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DM)**

	DM 1 LUNES	DM 2 MARTES	DM 3 MIÉRCOLES	DM 4 JUEVES	DM 5 VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	LECHE ENTERA FORTIFICADA	LECHE ENTERA FORTIFICADA	LECHE ENTERA FORTIFICADA	LECHE ENTERA FORTIFICADA	LECHE ENTERA FORTIFICADA
COMP. SOLIDO	PAN CON MERMELADA DE DURAZNO MANZANA	PAN CON QUESO	PAN CON DULCE DE LECHE BANANA	PAN CON MERMELADA DE DURAZNO	PAN CON DULCE DE LECHE MANZANA

CAROLINA PESCE
Lic. en Nutrición
MP. 2570 - MN 3938
Unidad Ejecutora - SAE
Dir. Gral. de Compras y Sum.

FECHA	
VIGENCIA	CICLO 2024: MARZO A DICIEMBRE 2024
NIVEL	MATERNAL - LACTANTES (7 A 11 MESES)

BUENOS AIRES

MUNICIPIO LA PLATA — **SAE - PROPUESTA PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DM)**

	DM 1 LUNES	DM 2 MARTES	DM 3 MIÉRCOLES	DM 4 JUEVES	DM 5 VIERNES
COMP. SOLIDO	PAN CON MERMELADA DE DURAZNO	COMPOTA DE MANZANA	PAN CON MERMELADA DE DURAZNO BANANA	COMPOTA DE PERA	PAN CON MERMELADA DE DURAZNO

COMP. LIQUIDO	LECHE MATERNA/ FORMULA ADAPTADA (en caso de no consumir la L.materna) A cargo de las familias.

Aclaracion: LaS FAMILIAS deberan traer la leche materna en un recipiente limpio, con tapa y apto para alimentos rotulado con nombre y apellido del bebe y fecha de extracción (puede ser directamente en la mamadera). Es recomendable que las porciones sean de 100 cc aproximadamente o la cantidad que tome el bebé por toma, para evitar desechar sobrantes.

Dr. Sergio Mateos Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

21 50

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA

REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2024
FOLIO Nº 5001

PLANILLA DE PREPARACION - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM) Maternal-Latantes de 7 a 11 meses

			7 meses a 11 meses de edad
DM 1 LUNES			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
PAN CON MERMELADA DE DURAZNO	PAN BLANCO	GR	30
	MERMELADA DE DURAZNO	GR	10
	Total		40
DM 2 MARTES			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
COMPOTA DE MANZANA	MANZANA	GR	125
	AGUA	GR	100
	Total		225
DM 3 MIERCOLES			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
PAN CON MERMELADA DE DURAZNO	PAN BLANCO	GR	30
BANANA	MERMELADA DE DURAZNO	GR	10
	BANANA PISADA	GR	125
	Total		165
DM 4 JUEVES			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
COMPOTA DE PERA	PERA	GR	125
	AGUA	GR	100
	Total		225
DM 5 VIERNES			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
PAN CON MERMELADA DE DURAZNO	PAN BLANCO	GR	30
	MERMELADA DE DURAZNO	GR	10
	Total		40

PLANILLA DE PREPARACION - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM) Maternal-Deambulantes y 2 años

			Deambulantes y 2 años
DM 1 LUNES			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
LECHE FORTIFICADA	LECHE FORTIFICADA	CC	150
PAN CON MERMELADA DE DURAZNO	PAN BLANCO	GR	30
MANZANA	AZUCAR	GR	2
	MERMELADA DE DURAZNO	GR	10
	MANZANA EN TROZOS	GR	125
	Total		317
DM 2 MARTES			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
LECHE FORTIFICADA	LECHE FORTIFICADA	CC	150
PAN CON QUESO	AZUCAR	GR	2
	PAN BLANCO	GR	30
	QUESO FRESCO/ FETA	GR	10
	Total		192
DM 3 MIERCOLES			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
LECHE FORTIFICADA	LECHE FORTIFICADA	CC	150
PAN CON DULCE DE LECHE	AZUCAR	GR	2
BANANA	PAN BLANCO	GR	30
	DULCE DE LECHE	GR	10
	BANANA EN TROZOS	GR	125
	Total		317
DM 4 JUEVES			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
LECHE FORTIFICADA	LECHE FORTIFICADA	CC	150
PAN CON MERMELADA DE DURAZNO	AZUCAR	GR	2
	PAN BLANCO	GR	30
	MERMELADA DE DURAZNO	GR	10
	Total		192
DMC VIERNES			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
LECHE FORTIFICADA	LECHE FORTIFICADA	CC	150
	AZUCAR	GR	2
PAN CON DULCE DE LECHE	PAN BLANCO	GR	30
MANZANA	DULCE DE LECHE	GR	10
	MANZANA EN TROZOS	GR	125
	Total		317

Dr. Santiago Matías Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

FECHA	
VIGENCIA	MARZO Y ABRIL 2024/ OCTUBRE A DICIEMBRE 2024
NIVEL	MATERNAL - LACTANTES (7 - 11 MESES)

BUENOS AIRES

MUNICIPIO LA PLATA

SAE - PROPUESTA PRESTACION COMEDOR

	1	2	3	4	5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO	FIDEOS CORTOS CON MIX DE VERDURAS Y POLLO DESMENUZADO	BIFE DESMENUZADO CON PURE MIXTO	TIRITAS DE POLLO CON SALTEADO DE VERDURAS	MILANESA PROCESADA CON PURE VERDE	PASTEL MIXTO DE POLLO DESMENUZADO
POSTRE	MANZANA RALLADA	BANANA PISADA	PERA RALLADA	BANANA PISADA	COMPOTA
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

FECHA	
VIGENCIA	MARZO Y ABRIL 2024/ OCTUBRE A DICIEMBRE 2024
NIVEL	MATERNAL - DEAMBULANTES Y 2 AÑOS

BUENOS AIRES

MUNICIPIO LA PLATA

SAE - PROPUESTA PRESTACION COMEDOR

	1	2	3	4	5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO	FIDEOS CORTOS CON SALSA BLANCA, ESPINACA, QUESO Y POLLO	BIFE CON PURE MIXTO	TIRITAS DE POLLO CON SALTEADO DE VERDURAS	MILANESA CON PURE VERDE	PASTEL MIXTO DE POLLO
POSTRE	MANZANA	BANANA	PERA	BANANA	COMPOTA
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
	6	7	8	9	10
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO	ARROZ PRIMAVERA CON POLLO	TORTILLA DE PAPA Y ARVEJAS (PISADAS) AL HORNO CON ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA Y TOMATE	MIX DE VERDURAS CON FIDEOS CORTOS Y CARNE CUBETEADA	SALPICON DE AVE	TARTA DE ZAPALLITO
POSTRE	BANANA	COMPOTA	BANANA	PERA	MANZANA
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

	OPCIONAL A *	OPCIONAL B **
PLATO	EMPANADAS DE POLLO Y VERDURA	ARROZ JARDINERA CON ARVEJAS Y HUEVO DURO
POSTRE	FRUTA DE ESTACION	MANZANA
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

El ALMUERZO VERANO opcional A, se servira solo para eventos de indole festivo " PATRIO", dentro del calendario escolar,PREVIA AUTORIZACION DE LA GESTION MUNICIPIO DISTRITO DEL PROGRAMA SAE

El ALMUERZO VERANO opcional B, se servira solo en situaciones de contingencia,PREVIA AUTORIZACION DE LA GESTION MUNICIPIO DISTRITO DEL PROGRAMA SAE

Santiago Matías Avila
Director Administrativo
Municipalidad de La Plata

21 50

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA

REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2024

FOLIO Nº 5003

MUNICIPALIDAD DE **LA PLATA**

REGISTRO DE **DECRETOS**
PERIODO **2024**

FOLIO Nº **5004**

PLANILLA DE PREPARACION - ALMUERZOS (COM) VERANO- Lactantes de 7-11 meses de edad.

			Lactantes de 7 meses- 11 meses de edad
ALM VER 01			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
FIDEOS CORTOS CON MIX DE VERDURAS Y POLLO	FIDEOS CORTOS	GR	30
MANZANA RALLADA	POLLO DESMENUZADO	GR	40
	ZANAHORIA	GR	40
	ACEITE GIRASOL	CC	5
	ZAPALLITO	GR	30
	CEBOLLA	GR	15
	MANZANA RALLADA	GR	50
ALM VER 02			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
BIFE DESMENUZADO CON PURE MIXTO	CALABAZA/ ZAPALLO	GR	50
BANANA PISADA	BATATA	GR	80
	ACEITE GIRASOL	CC	5
	NALGA	GR	60
	BANANA PISADA	GR	50
ALM VER 03			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
TIRITAS DE POLLO CON SALTEADO DE VERDURAS	POLLO SIN PIEL	GR	60
PERA RALLADA	ZAPALLITO	GR	40
	ZANAHORIA	GR	30
	CEBOLLA	GR	10
	ACEITE GIRASOL	CC	5
	PERA RALLADA	GR	50
ALM VER 04			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
MILANESA PROCESADA CON PURE VERDE	NALGA	GR	60
BANANA PISADA	HUEVO	GR	8
	PAN RALLADO	GR	20
	ACEITE GIRASOL	CC	5
	BATATA	GR	50
	ZAPALLITO	GR	40
	ACEITE GIRASOL	CC	3
	BANANA PISADA	GR	50
ALM VER 05			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
PASTEL MIXTO DE POLLO DESMENUZADO	CALABAZA/ ZAPALLO	GR	50
COMPOTA	PAPA	GR	80
	ACEITE GIRASOL	CC	5
	POLLO	GR	60
	MANZANA TROZOS	GR	50
	AGUA SEGURA	CC	100

PLANILLA DE PREPARACION - ALMUERZOS (COM) VERANO- Deambulantes y 2 años

			Deambulantes y 2 años
ALM VER 01			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
FIDEOS CORTOS CON SALSA BLANCA, ESPINACA, QUESO Y POLLO DESMENUZADO	FIDEOS CORTOS	GR	50
MANZANA	LECHE FLUIDA ENTERA	CC	10
	FECULA DE MAIZ	GR	8
	ACEITE GIRASOL	CC	5
	ESPINACA/ACELGA	GR	40
	POLLO	GR	50
	QUESO FRESCO	GR	15
	MANZANA EN TROZOS	GR	75
ALM VER 02			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
BIFE CON PURE MIXTO	CALABAZA/ZAPALLO	GR	60
BANANA	BATATA	GR	100
	LECHE FLUIDA ENTERA	CC	10
	ACEITE GIRASOL	CC	5
	NALGA	GR	80
	BANANA EN TROZOS	GR	75
ALM VER 03			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
TIRITAS DE POLLO CON SALTEADO DE VERDURAS	POLLO SIN PIEL	GR	60
PERA	ZAPALLITO	GR	40
	ZANAHORIA	GR	30
	CEBOLLA	GR	10
	ACEITE GIRASOL	CC	5
	PERA EN TROZOS	GR	75
ALM VER 04			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
MILANESA CON PURE VERDE	NALGA	GR	80
BANANA	PEREJIL	GR	2
	HUEVO	GR	10
	PAN RALLADO	GR	35
	ACEITE GIRASOL	CC	5
	BATATA	GR	100
	ESPINACA/ACELGA	GR	60
	LECHE FLUIDA ENTERA	CC	10
	ACEITE GIRASOL	CC	3
	BANANA EN TROZOS	GR	75
ALM VER 05			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
PASTEL MIXTO DE POLLO	CALABAZA/ZAPALLO	GR	80
COMPOTA	PAPA	GR	100

Dr. Santiago Matías Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

2150

	LECHE FLUIDA ENTERA	CC	10
	ACEITE GIRASOL	CC	3
	HUEVO	GR	10
	CEBOLLA	GR	15
	ACEITE GIRASOL	CC	5
	POLLO	GR	80
	MANZANA EN TROZOS	GR	75
	AGUA SEGURA	CC	100
ALM VER 06			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
ARROZ PRIMAVERA CON POLLO	ARROZ	GR	50
BANANA	ACEITE GIRASOL	CC	5
	POLLO	GR	50
	TOMATE FRESCO	GR	30
	ZANAHORIA	GR	50
	ACEITE GIRASOL	CC	5
	BANANA EN TROZOS	GR	75
ALM VER 07			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
TORTILLA DE PAPA Y ARVEJAS PISADAS (AL HORNO)	PAPA	GR	150
ENS. ZANAHORIA Y TOMATE	ARVEJAS ENLATADAS (PISADAS)	GR	20
COMPOTA	CEBOLLA	GR	20
	HUEVO	GR	50
	ACEITE GIRASOL	CC	10
	ZANAHORIA	GR	60
	TOMATE FRESCO	GR	40
	MANZANA EN TROZOS	GR	75
	AGUA SEGURA	CC	100
ALM VER 08			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
MIX DE VERDURAS CON FIDEOS CORTOS Y CARNE CUBETEADA	FIDEOS CORTOS	GR	50
BANANA	QUESO DE RALLAR	GR	5
	CARNE VACUNA PALETA	GR	40
	CEBOLLA	GR	25
	ZAPALLITO	GR	50
	ZANAHORIA	GR	25
	ACEITE GIRASOL	CC	8
	PAN	GR	30
	BANANA EN TROZOS	GR	75
ALM VER 09			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
SALPICON DE AVE	POLLO	GR	70
PERA	ZANAHORIA	GR	30
	PAPA	GR	100
	HUEVO	GR	10
	TOMATE FRESCO	GR	20
	ACEITE GIRASOL	CC	8
	PERA EN TROZOS	GR	75
ALM VER 10			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
TARTA DE ZAPALLITO	HARINA	GR	40
MANZANA	ACEITE	CC	10
	AGUA	CC	20
	ZAPALLITO	GR	80
	HUEVO	GR	15
	CEBOLLA	GR	25
	QUESO CREMOSO	GR	15
	ACEITE GIRASOL	CC	5
	MANZANA EN TROZOS	GR	75

ALM INV OPCIONAL A			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
EMPANADAS DE POLLO Y VERDURAS	POLLO	GR	30
FRUTA DE ESTACION	CEBOLLA	GR	20
	ACEITE GIRASOL	CC	0,8
	HUEVO	GR	10
	TAPA DE EMPANADA	GR	25
	MANZANA/PERA/ BANANA	GR	75
ALM INV OPCIONAL B			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
ARROZ JARDINERA CON ARVEJAS Y HUEVO DURO	ARROZ	GR	50
MANZANA	ACEITE GIRASOL	CC	8
	ZANAHORIA	GR	100
	ARVEJAS EN LATA (pisadas)	GR	20
	HUEVO (picado)	GR	25
	PAN	GR	30
	MANZANA	GR	75

SAE- PROPUESTA PRESTACION COMEDOR SIN COCINA 2024

MUNICIPIO: LA PLATA

SAE - PROPUESTA PRESTACION COMEDOR Sin cocina

	1 LUNES	2 MARTES	3 MIÉRCOLES	4 JUEVES	5 VIERNES
PLATO	EMPANADA DE POLLO Y QUESO	SANDWICH DE MILANESA DE POLLO Y VEGETAL	TARTA DE ACELGA Y RICOTA/ ROL DE VERDURA	SANDWICH DE MILANESA DE POLLO Y VEGETAL	TARTA CAPRESE
POSTRE	FRUTA DE ESTACION	FRUTA CITRICA	FRUTA CITRICA	FRUTA DE ESTACION	FRUTA DE ESTACION
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

CAROLINA PESCE
Lic. en Nutrición
MP 3570 - MN 8536
Unidad Ejecutora - SAE
Dir. Gral. de Compras y Sum.

LISTA 1 -LUNES			NIVEL INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL SECUNDARIA
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
EMPANADA DE POLLO Y QUESO FRUTA DE ESTACION	TAPA EMPANADA (2 UNI)	GR	60	60	60
	QUESO FRESCO	GR	60	60	60
	POLLO	GR	50	50	50
	ACEITE DE GIRASOL	CC	3	3	3
	FRUTA DE ESTACION	GR	150	150	150
SE PUEDEN REEEMPLAZAR POR LOS SIGUIENTES GUSTOS: tomate y queso/ zapallito y queso/ cebolla y queso					

LISTA 2 - MARTES			NIVEL INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL SECUNDARIA
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
SÁNDWICH DE MILANESA DE POLLO Y VEGETAL FRUTA CITRICA	PAN INTEGRAL O PAN FRANCES	GR	50	75	100
	MILANESA DE POLLO PREPARADA	GR	70	100	130
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5	7	10
	TOMATE/ ZANAHORIA RALLADA	GR	10	15	20
	SAL FINA	GR	0.15	0.3	0.3
	FRUTA CITRICA	GR	150	150	150

LISTA 3 - MIERCOLES			NIVEL INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL SECUNDARIA
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
TARTA DE ACELGA Y RICOTA/ ROL DE VERDURA	HARINA	GR	40	60	80
	ACEITE	CC	8	12	15
	AGUA	GR	20	30	40
	ACELGA	GR	100	150	165
	HUEVO	GR	25	35	40

Santiago Matías Pilla
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

21 50

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA

REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2024

FOLIO Nº 5005

RICOTA ROL DE VERDURA FRUTA CITRICA	CEBOLLA	GR	30	45	50
	RICOTA	GR	30	50	60
	CONDIMENTOS	GR	0.15	0.25	0.25
	SAL FINA	GR	0.15	0.3	0.3
	FRUTA CITRICA	GR	150	150	150

LISTA 4 - JUEVES			NIVEL INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL SECUNDARIA
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT.PB	CANT. PB	CANT. PB
SÁNDWICH DE MILANESA DE POLLO Y VEGETAL FRUTA DE ESTACION	PAN INTEGRAL O PAN FRANCES	GR	50	75	100
	MILANESA DE POLLO PREPARADA	GR	70	100	130
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5	7	10
	TOMATE/ ZANAHORIA RALLADA	GR	10	15	20
	SAL FINA	GR	0.15	0.3	0.3
	FRUTA DE ESTACION	GR	150	150	150

LISTA 5- VIERNES			NIVEL INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL SECUNDARIA
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT.PB	CANT. PB	CANT. PB
TARTA CAPRESE FRUTA DE ESTACION	HARINA	GR	40	60	80
	ACEITE	CC	8	12	15
	AGUA	GR	20	30	40
	TOMATE	GR	100	150	165
	HUEVO	GR	25	35	40
	ZANAHORIA	GR	30	45	50
	RICOTA/ QUESO	GR	30	50	60
	CONDIMENTOS	GR	0.15	0.25	0.25
	SAL FINA	GR	0.15	0.3	0.3
	FRUTA DE ESTACION	GR	150	150	150

21 50

Dr. Santiago Matías Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA

REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2024
FOLIO Nº 5006

SAE- PROPUESTA PRESTACION DM SIN COCINA 2024

MUNICIPIO: LA PLATA

SAE - PROPUESTA PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DM) Sin cocina

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE
COMP. SOLIDO	PAN FRANCES CON MERMELADA FRUTA DE ESTACION	PAN FRANCES CON DULCE DE LECHE	PAN FRANCES CON MERMELADA FRUTA DE ESTACION	PAN FRANCES CON DULCE DE LECHE	PAN FRANCES CON MERMELADA FRUTA DE ESTACION

LISTA 1 - LUNES			NIVEL INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL SECUNDARIA
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT.PB
LECHE + PAN FRANCES/SALVADO CON MERMELADA FRUTA DE ESTACION	LECHE FLUIDA ENT -DESC CON VIT A Y D	CC	100	120	150
	AZUCAR BLANCA MOLIDA	GR	5	5	7
	PAN FRANCES/ SALVADO	GR	30	45	60
	MERMELADA DE FRUTA	GR	10	20	25
	FRUTA DE ESTACION	GR	125	167	200

LISTA 2 - MARTES			NIVEL INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL SECUNDARIA
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT.PB
LECHE + PAN FRANCES CON DULCE DE LECHE	LECHE FLUIDA ENT-DESC.CON VIT A Y D	CC	100	120	150
	AZUCAR BLANCA MOLIDA	GR	5	5	7
	PAN FRANCES	GR	30	45	60
	DULCE DE LECHE	GR	10	20	25

LISTA 3 - MIERCOLES			NIVEL INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL SECUNDARIA
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT.PB
LECHE + PAN FRANCES CON MERMELADA FRUTA DE ESTACION	LECHE FLUIDA ENT -DESC CON VIT A Y D	CC	100	120	150
	AZUCAR BLANCA MOLIDA	GR	5	5	7
	PAN FRANCES/ SALVADO	GR	30	45	60
	MERMELADA DE FRUTA	GR	10	20	25
	FRUTA DE ESTACION	GR	125	167	200

LISTA 4 - JUEVES			NIVEL INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL SECUNDARIA
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT.PB
LECHE + PAN FRANCES CON DULCE DE LECHE	LECHE FLUIDA ENT-DESC.CON VIT A Y D	CC	100	120	150
	AZUCAR BLANCA MOLIDA	GR	5	5	7
	PAN FRANCES	GR	30	45	60
	DULCE DE LECHE	GR	10	20	25

CAROLINA PESCE
Lic. en Nutrición
Mat. 5170 MN 9538
Unidad Ejecutora - SAE
Dir. Gral. de Compras y Sum.

Julio Matías Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

21 50

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA

REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2024
FOLIO Nº 5007

LISTA 5 - VIERNES			NIVEL INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL SECUNDARIA
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT.PB
LECHE + PAN FRANCES CON MERMELADA FRUTA DE ESTACION	LECHE FLUIDA ENT -DESC. CON VIT A Y D	CC	100	120	150
	AZUCAR BLANCA MOLIDA	GR	5	5	7
	PAN FRANCES/ SALVADO	GR	30	45	60
	MERMELADA DE FRUTA	GR	10	20	25
	FRUTA DE ESTACION	GR	125	167	200

SAE- PROPUESTA PRESTACION DM CELIAQUIA CICLO 2024

MUNICIPIO: LA PLATA

SAE - PROPUESTA PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DM) CELIAQUIA

	DM 1 SIN TACC LUNES	DM 2 SIN TACC MARTES	DM 3 SIN TACC MIÉRCOLES	DM 4 SIN TACC JUEVES	DM 5 SIN TACC VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	LECHE CON INFUSION	LECHE CON INFUSION	LECHE CON INFUSION	LECHE CON INFUSION	LECHE CON INFUSION
COMP. SOLIDO	TOSTADA DE ARROZ CON MERMELADA FRUTA DE ESTACION	TOSTADA DE ARROZ CON QUESO	TOSTADA DE ARROZ CON DULCE DE LECHE FRUTA DE ESTACION	TOSTADA DE ARROZ CON MERMELADA	TOSTADA DE ARROZ CON DULCE DE LECHE FRUTA DE ESTACION

PLANILLA DE PREPARACION - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM) CELIAQUIA

		INICIAL	NIVEL PRIMARIA		NIVEL MEDIO
DM 1. SIN TACC LECHE CON INFUSION TOSTADA DE ARROZ CON MERMELADA-FRUTA DE ESTACION		GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
INGREDIENTES	**UNI**	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE FLUIDA ENT -DESC. CON VIT A Y D SIN TACC	CC	100	120	120	150
AZUCAR BLANCA MOLIDA SIN TACC	GR	5	5	5	7
TE EN SAQUITO SIN TACC	UNI	1	1	1	1
TOSTADA DE ARROZ SIN TACC	UNI	2	2	2	2
MERMELADA DE FRUTA SIN TACC	GR	10	15	20	25
FRUTA DE ESTACION	GR	125	167	167	200
Total		243	310	315	385
DM 2. SIN TACC LECHE CON INFUSION TOSTADA DE ARROZ CON QUESO		GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
INGREDIENTES	**UNI**	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE FLUIDA ENT-DESC.CON VIT A Y D SIN TACC	CC	100	120	120	150
AZUCAR BLANCA MOLIDA SIN TACC	GR	5	5	5	7
MATE COCIDO EN SAQUITO SIN TACC	UNI	1	1	1	1
TOSTADA DE ARROZ SIN TACC	GR	2	2	2	2
QUESO FRESCO SIN TACC	GR	15	20	20	30
Total		123	148	148	190
3. SIN TACC LECHE CON INFUSION TOSTADA DE ARROZ CON DULCE DE LECHE-FRUTA DE ESTACION		GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
INGREDIENTES	**UNI**	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE FLUIDA ENT -DESC. CON VIT A Y D SIN TACC	CC	100	120	120	150
TE EN SAQUITO SIN TACC	UNI	1	1	1	1
AZUCAR BLANCA MOLIDA SIN TACC	GR	5	5	5	7
TOSTADA DE ARROZ SIN TACC	UNI	2	2	2	2
DULCE DE LECHE SIN TACC	GR	10	15	20	25
MANZANA	GR	125	167	167	200
Total		243	310	315	385
DM 4. SIN TACC LECHE CON INFUSION TOSTADA DE ARROZ CON MERMELADA		GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
INGREDIENTES	**UNI**	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE FLUIDA ENT -DESC. CON VIT A Y D SIN TACC	CC	100	120	120	150
AZUCAR BLANCA MOLIDA SIN TACC	GR	5	5	5	7
MATE COCIDO EN SAQUITO SIN TACC	UNI	1	1	1	1
TOSTADA DE ARROZ SIN TACC	UNI	2	2	2	2
MERMELADA DE FRUTA	GR	10	15	20	25
Total		118	143	148	185

5. SIN TACC LECHE CON INFUSION TOSTADA DE ARROZ CON DULCE DE LECHE-FRUTA DE ESTACION		GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
INGREDIENTES	**UNI**	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE FLUIDA ENT -DESC. CON VIT A Y D SIN TACC	CC	100	120	120	150
TE EN SAQUITO SIN TACC	UNI	1	1	1	1
AZUCAR BLANCA MOLIDA SIN TACC	GR	5	5	5	7
TOSTADA DE ARROZ SIN TACC	UNI	2	2	2	2
DULCE DE LECHE SIN TACC	GR	10	15	20	25
FRUTA DE ESTACION	GR	125	167	167	200
Total		243	310	315	385

Dr. Santiago Matías Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

MUNICIPALIDAD DE **LA PLATA**

REGISTRO DE **DECRETOS**
PERIODO **2024**

FOLIO Nº 5009

SAE- PROPUESTA PRESTACION LISTO CONSUMO COM CELIAQUIA 2024

Con respecto a la patología Celiaquía/ Intolerancia al gluten se brindara los siguientes productos SIN TACC.
Se deberá mantener las correctas pautas higiénico-sanitarias en la manipulación, elaboración y transporte de los productos.

MUNICIPIO: LA PLATA

SAE - PROPUESTA PRESTACION LISTO CONSUMO COM CELIAQUIA

	1 SIN TACC LUNES	2 SIN TACC MARTES	3 SIN TACC MIERCOLES	4 SIN TACC JUEVES	5 SIN TACC VIERNES
PLATO	EMPANADA DE POLLO Y QUESO	SANDWICH DE MILANESA DE POLLO Y VEGETAL	TARTA DE ACELGA Y RICOTA/ ROL DE VERDURA	SANDWICH DE MILANESA DE POLLO Y VEGETAL	TARTA CAPRESE
POSTRE	FRUTA DE ESTACION	FRUTA CITRICA	FRUTA CITRICA	FRUTA DE ESTACION	FRUTA DE ESTACION
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

PLANILLA DE PREPARACION - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM) CELIAQUIA

LISTA 1 - SIN TACC LUNES NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	NIVEL INICIAL CANT. PB	NIVEL PRIMARIA CANT. PB	NIVEL SECUNDARIA CANT. PB
EMPANADA DE POLLO Y QUESO FRUTA DE ESTACION	TAPA EMPANADA (2 UNI) SIN TACC	GR	60	60	60
	QUESO FRESCO SIN TACC	GR	60	60	60
	POLLO	GR	50	50	50
	ACEITE DE GIRASOL SIN TACC	CC	3	3	3
	FRUTA DE ESTACION	GR.	150	150	150
SE PUEDEN REEEMPLAZAR POR LOS SIGUIENTES GUSTOS: tomate y queso/ zapallito y queso/ cebolla y queso					

LISTA 2 - SIN TACC MARTES NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	NIVEL INICIAL CANT. PB	NIVEL PRIMARIA CANT. PB	NIVEL SECUNDARIA CANT. PB
SÁNDWICH DE MILANESA DE POLLO Y VEGETAL FRUTA CITRICA	PAN * SIN TACC	GR	50	75	100
	MILANESA DE POLLO PREPARADA (REBOZADOR SIN TACC)	GR	70	100	130
	ACEITE DE GIRASOL SIN TACC	CC	5	7	10
	TOMATE/ ZANAHORIA RALLADA	GR	10	15	20
	SAL FINA SIN TACC	GR	0.15	0.3	0.3
	FRUTA CITRICA	GR	150	150	150

LISTA 3 - SIN TACC MIERCOLES NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	NIVEL INICIAL CANT. PB	NIVEL PRIMARIA CANT. PB	NIVEL SECUNDARIA CANT. PB
TARTA DE ACELGA Y RICOTA/ ROL DE VERDURA FRUTA CITRICA	PREMEZCLA *	GR	40	60	80
	ACEITE DE GIRASOL SIN TACC	CC	8	12	15
	AGUA	GR	20	30	40
	ACELGA	GR	100	150	165
	HUEVO	GR	25	35	40
	CEBOLLA	GR	30	45	50
	RICOTA SIN TACC	GR	30	50	60
	CONDIMENTOS SIN TACC	GR	0.15	0.25	0.25
	SAL FINA SIN TACC	GR	0.15	0.3	0.3
	FRUTA CITRICA	GR	150	150	150

LISTA 4 - SIN TACC JUEVES NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	NIVEL INICIAL CANT. PB	NIVEL PRIMARIA CANT. PB	NIVEL SECUNDARIA CANT. PB
SÁNDWICH DE MILANESA DE POLLO Y VEGETAL FRUTA DE ESTACION	PAN* SIN TACC	GR	50	75	100
	MILANESA DE POLLO PREPARADA (CON REBOZADOR SIN TACC)	GR	70	100	130
	ACEITE DE GIRASOL SIN TACC	CC	5	7	10
	TOMATE/ ZANAHORIA RALLADA	GR	10	15	20
	SAL FINA SIN TACC	GR	0.15	0.3	0.3
	FRUTA DE ESTACION	GR	150	150	150

LISTA 5 SIN TACC VIERNES NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	NIVEL INICIAL CANT. PB	NIVEL PRIMARIA CANT. PB	NIVEL SECUNDARIA CANT. PB
TARTA CAPRESE FRUTA DE ESTACION	PREMEZCLA*	GR	40	60	80
	ACEITE SIN TACC	CC	8	12	15
	AGUA	GR	20	30	40
	TOMATE	GR	100	150	165
	HUEVO	GR	25	35	40
	ZANAHORIA	GR	30	45	50
	RICOTA/ QUESO SIN TACC	GR	30	50	60
	CONDIMENTOS SIN TACC	GR	0.15	0.25	0.25
	SAL FINA SIN TACC	GR	0.15	0.3	0.3
	FRUTA DE ESTACION	GR	150	150	150

***Premezcla, harina de arroz, harina de mandioca, harina de tapioca, almidón de maíz, fécula de papa.**

Dr. Santiago Matías Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

2150

SAE- PROPUESTA PRESTACION DM DIABETES CICLO 2024

MUNICIPIO: **LA PLATA**

SAE - PROPUESTA PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DM) DIABETES

	DM 1 DBT LUNES	DM 2 DBT MARTES	DM 3 DBT MIERCOLES	DM 4 DBT JUEVES	DM 5 DBT VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	LECHE CON INFUSION (AMARGO)	LECHE CON INFUSION (AMARGO)	LECHE CON INFUSION (AMARGO)	LECHE CON INFUSION (AMARGO)	LECHE CON INFUSION (AMARGO)
COMP. SOLIDO	PAN DE SALVADO CON MERMELADA DIETETICA FRUTA DE ESTACION	PAN DE SALVADO CON QUESO	PAN DE SALVADO CON DULCE DE LECHE SIN AZUCAR FRUTA DE ESTACION	PAN DE SALVADO CON MERMELADA DIETETICA	PAN DE SALVADO CON DULCE DE LECHE SIN AZUCAR FRUTA DE ESTACION

PLANILLA DE PREPARACION - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM) DIABETES

		INICIAL	NIVEL PRIMARIA		NIVEL MEDIO
DM 1: LECHE CON INFUSION PAN SALVADO CON MERMELADA DIETETICA-FRUTA DE ESTACION		**GRUPO Jardin Inf.**	**GRUPO 6-8 años**	**GRUPO 9-11 años**	**GRUPO Secundaria**
INGREDIENTES	**Unid**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
LECHE FLUIDA ENT -DESC. CON VIT A Y D	CC	100	120	120	150
TE EN SAQUITO (AMARGO)	UNI	1	1	1	1
PAN SALVADO	GR	30	40	50	60
MERMELADA DE FRUTA DIETETICA	GR	10	15	20	25
MANZANA/ PERA	GR	125	167	167	200
Total		**266**	**343**	**358**	**436**

DM 2: LECHE CON INFUSION PAN SALVADO CON QUESO		**GRUPO Jardin Inf.**	**GRUPO 6-8 años**	**GRUPO 9-11 años**	**GRUPO Secundaria**
INGREDIENTES	**Unid**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
LECHE FLUIDA ENT DESC CON VIT A Y D	CC	100	120	120	150
MATE COCIDO EN SAQUITO (AMARGO)	Uni	1	1	1	1
PAN DE SALVADO	GR	30	40	50	60
QUESO FRESCO	GR	15	20	20	30
Total		**146**	**181**	**191**	**241**

DM 3: LECHE CON INFUSION PAN SALVADO CON DULCE DE LECHE SIN AZUCAR-FRUTA DE ESTACION		**GRUPO Jardin Inf.**	**GRUPO 6-8 años**	**GRUPO 9-11 años**	**GRUPO Secundaria**
INGREDIENTES	**Unid**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
LECHE FLUIDA ENT -DESC. CON VIT A Y D	CC	100	120	120	150
TE EN SAQUITO (AMARGO)	UNI	1	1	1	1
PAN SALVADO	GR	30	40	50	60
DULCE DE LECHE SIN AZUCAR	GR	10	15	20	25
MANZANA/PERA	GR	125	167	167	200
Total		**266**	**343**	**358**	**436**

DM 4: LECHE CON INFUSION PAN SALVADO CON MERMELADA DIETETICA		**GRUPO Jardin Inf.**	**GRUPO 6-8 años**	**GRUPO 9-11 años**	**GRUPO Secundaria**
INGREDIENTES	**Unid**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
LECHE FLUIDA ENT -DESC. CON VIT A Y D	CC	100	120	120	150
MATE COCIDO EN SAQUITO (AMARGO)	UNI	1	1	1	1
PAN DE SALVADO	GR	30	40	50	60
MERMELADA DE FRUTA DIETETICA	GR	10	15	20	25
Total		**141**	**176**	**191**	**236**

DM 5: LECHE CON INFUSION PAN SALVADO CON DULCE DE LECHE SIN AZUCAR-FRUTA DE ESTACION		**GRUPO Jardin Inf.**	**GRUPO 6-8 años**	**GRUPO 9-11 años**	**GRUPO Secundaria**
INGREDIENTES	**Unid**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
LECHE FLUIDA ENT -DESC. CON VIT A Y D	CC	100	120	120	150
TE EN SAQUITO (AMARGO)	UNI	1	1	1	1
PAN DE SALVADO	GR	30	40	50	60
DULCE DE LECHE SIN AZUCAR	GR	10	15	20	25
MANZANA/ PERA	GR	125	167	167	200
Total		**266**	**343**	**358**	**436**

El compañerite liquido se brindara AMARGO.

Dr. Santiago Matías Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

FECHA	
VIGENCIA	MAYO 2024 A SEPTIEMBRE 2024
NIVEL	INICIAL-PRIMARIA-SECUNDARIA

BUENOS AIRES

MUNICIPIO: LA PLATA

SAE - PROPUESTA PRESTACION COMEDOR DIABETES

	1 DBT	2 DBT	3 DBT	4 DBT	5 DBT
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO	RISOTTO INTEGRAL DE CALABAZA CON POLLO	TORTILLA DE ZAPALLITO ENSALADA DE ZANAHORIA (RALLADA) Y TOMATE	MILANESA CON PURE MIXTO	WOK DE PASTA INTEGRAL, VEGETALES Y HUEVO	TIRITAS DE POLLO CON ENSALADA DE PAPA, CHAUCHA Y ZANAHORIA
POSTRE	FRUTA CITRICA	FRUTA ESTACION	FRUTA CITRICA	BANANA	FRUTA ESTACION
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
	6 DBT	7 DBT	8 DBT	9 DBT	10 DBT
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO	TARTA INTEGRAL DE ZAPALLITO CON ENSALADA DE TOMATE	CAZUELA DE POLLO ZAPALLO, ZAPALLITO Y BATATA	MIX DE VERDURAS CON FIDEOS INTEGRALES Y CARNE CUBETEADA	PASTEL MIXTO DE POLLO	CAZUELA DE LEGUMBRES CON VEGETALES
POSTRE	FRUTA CITRICA	FRUTA DE ESTACION	BANANA	FRUTA ESTACION	FRUTA CITRICA
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

	DBT	DBT	DBT
	OPCIONAL A *	OPCIONAL B **	OPCIONAL C ***
PLATO	EMPANADAS INTEGRALES/ SALVADO DE POLLO Y VERDURA	ARROZ INTEGRAL JARDINERA CON ARVEJA Y HUEVO	PIZZA INTEGRAL A LA NAPOLITANA CON TOMATE FRESCO Y HUEVO
POSTRE	FRUTA DE ESTACION	MANZANA	FRUTA DE ESTACION
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

CAROLINA PESCE
Lic. en Nutrición
MP: 3570 - MN: 8535
Unidad Ejecutora - SAE
Dir. Gral. de Compras y Sum.

El ALMUERZO INVIERNO opcional A*, se servira solo para eventos de indole festivo " PATRIO", dentro del calendario escolar,PREVIA AUTORIZACION DE LA GESTION MUNICIPIO DISTRITO DEL PROGRAMA SAE

El ALMUERZO INVIERNO opcional B, se servira solo en situaciones de contingencia,PREVIA AUTORIZACION DE LA GESTION MUNICIPIO DISTRITO DEL PROGRAMA SAE**

EL ALMUERZO INVIERNO opcional C*, se servira solo para evento festivo:"DIA DE LAS INFANCIAS","DIA DE LA PRIMAVERA Y ESTUDIANTE", dentro del calendario escolar, PREVIA AUTORIZACION DE LA GESTION MUNICIPIO DISTRITO DEL PROGRAMA SAE**

Dirección Provincial de Asistencia Social Escolar
Secretaría Administrativa
Municipalidad de La Plata

21 50

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA

REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2024
FOLIO Nº 5011

MUNICIPALIDAD DE **LA PLATA**

REGISTRO DE **DECRETOS**
PERIODO **2024**
FOLIO Nº **5012**

PLANILLA DE PREPARACION - COMEDOR DIABETES

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA		NIVEL MEDIO
ALM INV 01 LUNES DBT			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 a los	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
RISOTTO INTEGRAL DE CALABAZA CON POLLO	ARROZ INTEGRAL	GR	30	40	50	70
	CEBOLLA	GR	20	30	40	50
FRUTA CITRICA	ACEITE DE GIRASOL	CC	7	10	15	20
	ZAPALLO/CALABAZA	GR	90	100	100	120
	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,3	0,35
	PECHUGA / CARNE DE POLLO	GR	30	40	40	50
	CONDIMENTOS	GR	0,1	0,2	0,3	0,4
	QUESO DE PASTA DURA	GR	10	15	15	20
	NARANJA/MANDARINA EN GAJOS	GR	75	100	100	150
Total			262,35	335,45	370,8	480,75
ALM INV 02 MARTES DBT			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
TORTILLA DE ZAPALLITO - ENS ZANAHORIA Y TOMATE	ZAPALLITO	GR	180	200	200	230
FRUTA DE ESTACION	CEBOLLA	GR	20	25	25	30
	HUEVO	GR	50	50	50	50
	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,25	0,25
	ACEITE GIRASOL	CC	10	10	12	12
	ZANAHORIA (RALLADA)	GR	60	70	70	80
	TOMATE FRESCO	GR	40	50	50	60
	MANZANA/ PERA	GR	75	100	100	150
Total			435,25	505,25	507,25	612,25
ALM INV 03 MIERCOLES DBT			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
MILANESA CON PURE MIXTO	NALGA- BOLA LOMO / POLLO FILET LIMPIO	GR	80	80	100	140
	HUEVO	GR	10	10	15	20
FRUTA CITRICA	AVENA	GR	20	20	25	30
	ACEITE GIRASOL	CC	7	7	10	15
	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,31	0,36
	PEREJIL, AJO	GR	0,1	0,1	0,13	0,2
	BATATA	GR	160	180	180	200
	ZAPALLO	GR	80	100	100	150
	ACEITE GIRASOL	GR/CC	5	5	6	10
	NUEZ MOSCADA	GR	0,1	0,1	0,13	0,15
	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,31	0,36
	NARANJA/ MANDARINA EN GAJOS	GR	75	100	100	150
Total			437,7	502,7	536,88	716,07
ALM INV 04 JUEVES DBT			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
WOK DE PASTA INTEGRAL, VEGETALES Y HUEVO	FIDEOS SECOS INTEGRALES MOSTACHOLES	GR	60	70	80	90
	HUEVO	GR	30	40	50	50
BANANA	ACEITE GIRASOL	CC	7	10	15	20
	CONDIMENTOS	GR	0,1	0,1	0,2	0,2
	TOMATE FRESCO	GR	20	30	40	50
	ZANAHORIA (RALLADA)	GR	30	40	50	60
	CEBOLLA	GR	10	20	30	40
	ARVEJAS	GR	10	10	15	20
	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,25	0,25
	BANANA NO MUY MADURA	GR	75	100	100	150
Total			242,35	320,35	380,45	480,45
ALM INV 05 VIERNES DBT			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
TIRITAS DE POLLO CON ENSALADA DE PAPA, CHAUCHA Y ZANAHORIA	POLLO SIN PIEL	GR	65	110	120	150
	CONDIMENTO (AJO-PEREJIL)	GR	0,1	0,1	0,13	0,2
FRUTA ESTACION	ACEITE DE GIRASOL	CC	3	3	5	10
	PAPA (EN TROZOS FRIA)	GR	150	180	180	200
	CHAUCHA	GR	50	50	70	100
	ZANAHORIA (RALLADA)	GR	50	50	70	100
	ACEITE DE GIRASOL	CC	8	8	10	15
	SAL FINA	CC	0,25	0,25	0,31	0,36
	PAN SALVADO	GR	20	30	30	30
	MANZANA/ PERA	GR	75	100	100	150
Total			441,35	531,35	585,44	755,56
ALM INV 06 LUNES DBT			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
TARTA INTEGRAL DE ZAPALLITOS CON ENSALADA DE TOMATE	HARINA INTEGRAL	GR	40	40	50	60
	ACEITE GIRASOL	CC	10	12	15	15
	AGUA	CC	20	25	35	45
FRUTA CITRICA	ZAPALLITO	GR	80	100	100	180
	HUEVO	GR	12	15	20	30
	CEBOLLA	GR	25	35	40	45
	QUESO CREMOSO	GR	15	15	25	30
	ACEITE GIRASOL	CC	2	3	5	7
	CONDIMENTOS	GR	0,1	0,1	0,13	0,13
	TOMATE FRESCO	CC	60	70	80	100
	ACEITE GIRASOL	CC	8	8	10	10
	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,3	0,3
	NARANJA/ MANDARINA EN GAJOS	GR	75	100	100	150
Total			347,35	423,35	480,43	672,43
ALM INV 07 MARTES DBT			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
CAZUELA DE POLLO , ZAPALLO, ZAPALLITO Y BATATA	PECHUGA / CARNE DE POLLO	GR	40	50	50	70
	BATATA	GR	100	120	120	150
FRUTA DE ESTACION	ZAPALLO/ CALABAZA	GR	40	50	50	60
	ZAPALLITO	GR	40	50	50	60
	TOMATE TRITURADO	GR	20	30	40	50
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	12	15	20
	CONDIMENTOS	GR	0,1	0,2	0,3	0,4
	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,25	0,25
	MANZANA/ PERA	GR	75	100	100	150
Total			325,35	412,45	425,55	560,65
ALM INV 08 MIERCOLES DBT			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
MIX DE VERDURAS CON FIDEOS INTEGRAL TIRABUZON Y CARNE	FIDEOS INTEGRALES TIRABUZON	GR	50	60	80	80
	QUESO DE RALLAR	GR	5	5	5	5
BANANA	CARNE VACUNA PALETA	GR	40	40	50	50
	CEBOLLA	GR	25	30	30	40
	ZAPALLITO	GR	50	60	60	70
	ARVEJAS ENLATADAS	GR	10	10	10	10
	ZANAHORIA (RALLADA)	GR	25	30	30	40
	AJO	GR	2	2	2	2
	CONDIMENTOS	GR	2	3	3	3
	ACEITE GIRASOL	CC	8	8	8	8
	PAN SALVADO	GR	20	30	30	30
	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,25	0,25
	BANANA NO MUY MADURA	GR	75	100	100	150
Total			312,25	378,25	408,25	488,25
ALM INV 09 JUEVES DBT			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria

Dr. [illegible]
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

2150

NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PASTEL MIXTO DE POLLO	POLLO	GR	80	100	100	110
	CEBOLLA	GR	15	15	20	20
FRUTA DE ESTACION	ACEITE GIRASOL	CC	3	3	3	3
	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,25	0,25
	PAPA	GR	100	130	150	150
	ZAPALLO	GR	80	100	120	120
	ACEITE GIRASOL	GR	2	2	2	2
	CONDIMENTOS	GR	2	2	2	2
	HUEVO	GR	10	10	10	10
	MANZANA/ PERA	GR	75	100	100	150
Total			367,25	462,25	507,25	567,25
ALM INV 10 VIERNES DBT						
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB	GRUPO 6-8 años CANT. PB	GRUPO 9-11 años CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB
CAZUELA DE LEGUMBRES CON VEGETALES	CEBOLLA	GR	20	25	30	50
	ZANAHORIA	GR	30	40	50	60
FRUTA CITRICA	ZAPALLITO	GR	25	30	40	50
	TOMATE TRITURADO	GR	20	30	40	50
	LENTEJAS	GR	30	40	50	60
	ACEITE GIRASOL	CC	10	12	15	20
	CONDIMENTOS	GR	0,1	0,2	0,3	0,3
	SAL FINA	CC	0,25	0,25	0,25	0,36
	PAN SALVADO	GR	20	30	30	30
	FRUTA CITRICA (EN GAJOS)	GR	75	100	100	150
Total			230,35	307,45	355,55	470,66
ALM INV OPCIONAL A° DBT						
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB	GRUPO 6-8 años CANT. PB	GRUPO 9-11 años CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB
EMPANADAS INTEGRALES DE POLLO Y VERDURAS	PECHUGA/CARNE DE POLLO	GR	30	50	50	50
	CEBOLLA	GR	20	20	25	25
FRUTA DE ESTACION	ACEITE GIRASOL	CC	0,8	0,8	1,6	1,6
	SAL FINA	GR	0,2	0,2	0,2	0,2
	HUEVO	GR	10	10	10	10
	TAPA DE EMPANADA INTEGRAL/SALVADO	GR	25	50	50	50
	MANZANA/PERA	GR	75	100	100	150
Total			161	231	236,8	286,8
ALM INV OPCIONAL B°° DBT						
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB	GRUPO 6-8 años CANT. PB	GRUPO 9-11 años CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB
ARROZ INTEGRAL JARDINERA CON ARVEJAS Y HUEVO DURO	ARROZ INTEGRAL	GR	50	50	60	70
	ACEITE GIRASOL	CC	8	10	10	10
MANZANA	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,25	0,25
	ZANAHORIA (RALLADA)	GR	100	100	100	100
	ARVEJAS EN LATA	GR	20	25	25	30
	HUEVO	GR	25	50	50	50
	PAN SALVADO	GR	30	30	30	30
	MANZANA	GR	75	100	100	150
Total			308,25	365,25	375,25	440,25
ALM INV OPCIONAL C°°° DBT						
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB	GRUPO 6-8 años CANT. PB	GRUPO 9-11 años CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB
PIZZA INTEGRAL A LA NAPOLITANA CON TOMATE FRESCO Y HUEVO	MASA DE PREPIZZA INTEGRAL/ HARINA INTE	GR	60	70	80	90
FRUTA DE ESTACION	TOMATE TRITURADO	ML	25	30	40	50
	QUESO FRESCO	GR	30	40	40	50
	ACEITE DE GIRASOL	ML	3	4	5	7
	TOMATE FRESCO	GR	20	30	30	40
	HUEVO ENTERO (huevo duro picado)	GR	20	30	30	35
	SAL FINA	GR	0,15	0,15	0,25	0,25
	LAUREL, ORÉGANO	GR	0,1	0,25	0,25	0,25
	MANZANA/ PERA	GR	75	100	100	150
Total			233,25	304,4	325,5	422,5

MUNICIPALIDAD DE **LA PLATA**

REGISTRO DE **DECRETOS**
PERIODO **2024**

FOLIO Nº **5013**

86

SAE- PROPUESTA PRESTACION DM HIPERTENSION CICLO 2024

MUNICIPIO: LA PLATA

SAE - PROPUESTA PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DM) HIPERTENSION

	DM 1 LUNES	DM 2 MARTES	DM 3 MIÉRCOLES	DM 4 JUEVES	DM 5 VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	LECHE CON INFUSION	LECHE CON INFUSION	LECHE CON INFUSION	LECHE CON INFUSION	LECHE CON INFUSION
COMP. SOLIDO	PAN SIN SAL CON MERMELADA FRUTA DE ESTACION	PAN SIN SAL CON QUESO SIN SAL	PAN SIN SAL CON MERMELADA FRUTA DE ESTACION	PAN SIN SAL CON MERMELADA	PAN SIN SAL CON MERMELADA FRUTA DE ESTACION

PLANILLA DE PREPARACION - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM) HIPERTENSION

		INICIAL	NIVEL PRIMARIA		NIVEL MEDIO
DM 1. LECHE CON INFUSION PAN SIN SAL CON MERMELADA-FRUTA DE ESTACION		GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO 1ro cursado
INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE FLUIDA ENT -DESC. CON VIT A Y D	CC	100	120	120	150
AZUCAR BLANCA MOLIDA	GR	5	5	5	7
TE EN SAQUITO	UNI	1	1	1	1
PAN SIN SAL	GR	30	40	50	60
MERMELADA DE FRUTA	GR	10	15	20	25
FRUTA DE ESTACION	GR	125	187	187	200
Total		271	348	383	443
DM 2. LECHE CON INFUSION PAN SIN SAL CON QUESO SIN SAL		GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE FLUIDA ENT-DESC CON VIT A Y D	CC	100	120	120	150
AZUCAR BLANCA MOLIDA	GR	5	5	5	7
MATE COCIDO EN SAQUITO	UNI	1	1	1	1
PAN SIN SAL	GR	30	40	50	60
QUESO FRESCO SIN SAL	GR	15	20	20	30
Total		151	186	196	248
DM 3. LECHE CON INFUSION PAN SIN SAL CON MERMELADA-FRUTA DE ESTACION		GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE FLUIDA ENT -DESC. CON VIT A Y D	CC	100	120	120	150
TE EN SAQUITO	UNI	1	1	1	1
AZUCAR BLANCA MOLIDA	GR	5	5	5	7
PAN SIN SAL	GR	30	40	50	60
MERMELADA DE FRUTA	GR	10	15	20	25
MANZANA	GR	125	187	187	200
Total		271	348	383	443
DM 4. LECHE CON INFUSION PAN SIN SAL CON MERMELADA		GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE FLUIDA ENT -DESC. CON VIT A Y D	CC	100	120	120	150
AZUCAR BLANCA MOLIDA	GR	5	5	5	7
MATE COCIDO EN SAQUITO	UNI	1	1	1	1
PAN SIN SAL	GR	30	40	50	60
MERMELADA DE FRUTA	GR	10	15	20	25
Total		146	181	196	243
DM 5. LECHE CON INFUSION PAN SIN SAL CON MERMELADA-FRUTA DE ESTACION		GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE FLUIDA ENT -DESC. CON VIT A Y D	CC	100	120	120	150
TE EN SAQUITO	UNI	1	1	1	1
AZUCAR BLANCA MOLIDA	GR	5	5	5	7
PAN SIN SAL	GR	30	40	50	60
MERMELADA DE FRUTA	GR	10	15	20	25
FRUTA DE ESTACION	GR	125	187	187	200
Total		271	348	383	443

Dr. Santiago Matías Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

2150

MUNICIPALIDAD DE **LA PLATA**

REGISTRO DE **DECRETOS**
PERIODO **2024**

FOLIO Nº **5014**

FECHA	
VIGENCIA	MAYO 2024 A SEPTIEMBRE 2024
NIVEL	INICIAL-PRIMARIA-SECUNDARIA

BUENOS AIRES

89

MUNICIPIO: LA PLATA

SAE - PROPUESTA PRESTACION COMEDOR HIPERTENSION

	1 SIN SAL LUNES	2 SIN SAL MARTES	3 SIN SAL MIÉRCOLES	4 SIN SAL JUEVES	5 SIN SAL VIERNES
PLATO	RISOTTO DE CALABAZA CON POLLO	TORTILLA DE PAPA Y ARVEJAS ENSALADA DE ZANAHORIA Y TOMATE	MILANESA CON PURE MIXTO	WOK DE PASTA, VEGETALES Y HUEVO	TIRITAS DE POLLO CON ENSALADA DE PAPA, CHAUCHA Y ZANAHORIA
POSTRE	FRUTA CITRICA	FRUTA ESTACION	FRUTA CITRICA	BANANA	FRUTA ESTACION
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
	6 SIN SAL LUNES	7 SIN SAL MARTES	8 SIN SAL MIÉRCOLES	9 SIN SAL JUEVES	10 SIN SAL VIERNES
PLATO	TARTA DE ZAPALLITO CON ENSALADA DE TOMATE	CAZUELA DE POLLO ZANAHORIA, ZAPALLO Y BATATA	MIX DE VERDURAS CON FIDEOS TIRABUZON Y CARNE CUBETEADA	PASTEL MIXTO DE POLLO	CAZUELA DE LEGUMBRES CON VEGETALES
POSTRE	FRUTA CITRICA	FRUTA DE ESTACION	BANANA	FRUTA ESTACION	FRUTA CITRICA
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

	SIN SAL OPCIONAL A *	SIN SAL OPCIONAL B **	SIN SAL OPCIONAL C ***
PLATO	EMPANADAS DE POLLO Y VERDURA	ARROZ JARDINERA CON ARVEJA Y HUEVO	PIZZA A LA NAPOLITANA CON TOMATE FRESCO Y HUEVO
POSTRE	FRUTA DE ESTACION	MANZANA	FRUTA DE ESTACION
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

El ALMUERZO INVIERNO opcional A*, se servira solo para eventos de indole festivo " PATRIO", dentro del calendario escolar,PREVIA AUTORIZACION DE LA GESTION MUNICIPIO DISTRITO DEL PROGRAMA SAE

El ALMUERZO INVIERNO opcional B**, se servira solo en situaciones de contingencia,PREVIA AUTORIZACION DE LA GESTION MUNICIPIO DISTRITO DEL PROGRAMA SAE

EL ALMUERZO INVIERNO opcional C***, se servira solo para evento festivo:"DIA DE LAS INFANCIAS","DIA DE LA PRIMAVERA Y ESTUDIANTE", dentro del calendario escola PREVIA AUTORIZACION DE LA GESTION MUNICIPIO DISTRITO DEL PROGRAMA SAE

Santiago Matías Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

2150

MUNICIPALIDAD DE **LA PLATA**

REGISTRO DE **DECRETOS**
PERIODO **2024**

FOLIO Nº **5015**

PLANILLA DE PREPARACION - COMEDOR HIPERTENSION

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA		NIVEL MEDIO
ALM INV 01 LUNES SIN SAL			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
RISOTTO DE CALABAZA CON POLLO	ARROZ	GR	30	40	60	70
	CEBOLLA	GR	20	30	40	50
FRUTA CITRICA	ACEITE DE GIRASOL	CC	7	10	15	20
	ZAPALLO/CALABAZA	GR	90	100	100	120
	PECHUGA / CARNE DE POLLO	GR	30	40	40	50
	OREGANO, PIMENTON DULCE	GR	0,1	0,2	0,3	0,4
	QUESO SIN SAL	GR	10	15	15	20
	NARANJA/MANDARINA	GR	75	100	100	150
Total			262,1	335,2	370,3	480,4
ALM INV 02 MARTES SIN SAL			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
TORTILLA DE PAPA Y ARVEJAS. ENS ZANAHORIA Y TOMATE	PAPA	GR	180	200	200	230
	ARVEJAS	GR	20	25	25	30
FRUTA DE ESTACION	CEBOLLA	GR	20	25	25	30
	HUEVO	GR	50	50	50	50
	OREGANO	GR	0,1	0,2	0,3	0,4
	ACEITE GIRASOL	CC	10	10	12	12
	ZANAHORIA	GR	60	70	70	80
	TOMATE FRESCO	GR	40	50	50	80
	MANZANA/ PERA	GR	75	100	100	150
Total			455,1	530,2	532,3	642,4
ALM INV 03 MIERCOLES SIN SAL			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
MILANESA CON PURE MIXTO	NALGA- BOLA LOMO / POLLO FILET LIMPIO	GR	80	80	100	140
	HUEVO	GR	10	10	15	20
FRUTA CITRICA	PAN RALLADO	GR	20	20	25	30
	ACEITE GIRASOL	CC	7	7	10	15
	PEREJIL, AJO	GR	0,1	0,1	0,13	0,2
	BATATA	GR	160	180	180	200
	ZAPALLO	GR	80	100	100	150
	ACEITE GIRASOL	GR/CC	5	5	6	10
	NUEZ MOSCADA	GR	0,1	0,1	0,13	0,15
	NARANJA/ MANDARINA	GR	75	100	100	150
Total			437,2	502,2	536,26	715,35
ALM INV 04 JUEVES SIN SAL			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
WOK DE PASTA, VEGETALES Y HUEVO	FIDEOS SECOS MOSTACHOLES	GR	60	70	80	90
	HUEVO	GR	30	40	50	50
BANANA	ACEITE GIRASOL	CC	7	10	15	20
	OREGANO	GR	0,1	0,1	0,2	0,2
	TOMATE FRESCO	GR	20	30	40	50
	ZANAHORIA	GR	30	40	50	60
	CEBOLLA	GR	10	20	30	40
	ARVEJAS	GR	10	10	15	20
	BANANA	GR	75	100	100	150
Total			242,1	320,1	380,2	480,2
ALM INV 05 VIERNES SIN SAL			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
TIRITAS DE POLLO CON ENSALADA DE PAPA, CHAUCHA Y ZANAHORIA	POLLO SIN PIEL	GR	85	110	120	150
	CONDIMENTO (AJO-PEREJIL)	GR	0,1	0,1	0,13	0,2
FRUTA ESTACION	ACEITE DE GIRASOL	CC	3	3	5	10
	PAPA	GR	150	180	180	200
	CHAUCHA	GR	50	50	70	100
	ZANAHORIA	GR	50	50	70	100
	ACEITE DE GIRASOL	CC	8	8	10	15
	PAN SIN SAL	GR	20	30	30	30
	MANZANA/ PERA	GR	75	100	100	150
Total			441,1	531,1	585,13	755,2
ALM INV 06 LUNES SIN SAL			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
TARTA DE ZAPALLITOS CON ENSALADA DE TOMATE	HARINA	GR	40	40	50	60
	ACEITE GIRASOL	CC	10	12	15	15
	AGUA	CC	20	25	35	45
FRUTA CITRICA	ZAPALLITO	GR	80	100	100	180
	HUEVO	GR	12	15	20	30
	CEBOLLA	GR	25	35	40	45
	QUESO SIN SAL	GR	15	15	25	30
	ACEITE GIRASOL	CC	2	3	5	7
	OREGANO	GR	0,1	0,1	0,13	0,13
	TOMATE FRESCO	CC	60	70	80	100
	ACEITE GIRASOL	CC	8	8	10	10
	NARANJA/ MANDARINA	GR	75	100	100	150
Total			347,1	423,1	480,13	672,13
ALM INV 07 MARTES SIN SAL			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
CAZUELA DE POLLO , ZANAHORIA, ZAPALLO Y BATATA	PECHUGA / CARNE DE POLLO	GR	40	50	50	70
	BATATA	GR	100	120	120	150
FRUTA DE ESTACION	ZAPALLO/ CALABAZA	GR	40	50	50	60
	ZANAHORIA	GR	40	50	50	60
	TOMATE TRITURADO	GR	20	30	40	50
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	12	15	20
	PIMENTÓN DULCE, LAUREL, ORÉGANO	GR	0,1	0,2	0,3	0,4
	MANZANA/ PERA	GR	75	100	100	150
Total			325,1	412,2	425,3	560,4
ALM INV 08 MIERCOLES SIN SAL			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
MIX DE VERDURAS CON FIDEOS TIRABUZON Y CARNE CUBETEADA	FIDEOS TIRABUZON	GR	50	60	80	80
	QUESO SIN SAL	GR	5	5	5	5
BANANA	CARNE VACUNA PALETA	GR	40	40	50	50
	CEBOLLA	GR	25	30	30	40
	ZAPALLITO	GR	50	60	60	70
	ARVEJAS	GR	10	10	10	10
	ZANAHORIA	GR	25	30	30	40
	PIMENTÓN DULCE	GR	2	3	3	3
	ACEITE GIRASOL	CC	8	8	8	8
	PAN SIN SAL	GR	20	30	30	30
	BANANA	GR	75	100	100	150
Total			310	376	406	486
ALM INV 09 JUEVES SIN SAL			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PASTEL MIXTO DE POLLO	POLLO	GR	80	100	100	110
	CEBOLLA	GR	15	15	20	20
FRUTA DE ESTACION	ACEITE GIRASOL	CC	3	3	3	3
	PAPA	GR	100	130	150	150
	ZAPALLO	GR	80	100	120	120
	ACEITE GIRASOL	GR	2	2	2	2
	OREGANO	GR	2	2	2	2

Dr. Santiago Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

2150

	HUEVO	GR	10	10	10	10
	MANZANA/ PERA	GR	75	100	100	150
Total			367	462	507	567
ALM INV 10 VIERNES SIN SAL						
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB	GRUPO 6-8 años CANT. PB	GRUPO 9-11 años CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB
CAZUELA DE LEGUMBRES CON VEGETALES	CEBOLLA	GR	20	25	30	50
	ZANAHORIA	GR	30	40	50	60
FRUTA CITRICA	ZAPALLITO	GR	25	30	40	50
	TOMATE TRITURADO	GR	20	30	40	50
	LENTEJAS	GR	30	40	50	60
	PAPA	GR	80	120	150	180
	ACEITE GIRASOL	CC	10	12	15	20
	PIMENTON DULCE, LAUREL, OREGANO	GR	0,1	0,2	0,3	0,3
	PAN SIN SAL	GR	20	30	30	30
	FRUTA CITRICA	GR	75	100	100	150
Total			310,1	427,2	505,3	650,3
ALM INV OPCIONAL A* SIN SAL						
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB	GRUPO 6-8 años CANT. PB	GRUPO 9-11 años CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB
EMPANADAS DE POLLO Y VERDURAS	PECHUGA/CARNE DE POLLO	GR	30	50	50	50
	CEBOLLA	GR	20	20	25	25
FRUTA DE ESTACION	ACEITE GIRASOL	CC	0,8	0,8	1,6	1,6
	OREGANO	GR	0,2	0,2	0,2	0,2
	HUEVO	GR	10	10	10	10
	TAPA DE EMPANADA	GR	25	50	50	50
	FRUTA DE ESTACION	GR	75	100	100	150
Total			161	231	236,8	286,8
ALM INV OPCIONAL B** SIN SAL						
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB	GRUPO 6-8 años CANT. PB	GRUPO 9-11 años CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB
ARROZ JARDINERA CON ARVEJAS Y HUEVO DURO	ARROZ	GR	50	50	60	70
	ACEITE GIRASOL	CC	8	10	10	10
MANZANA	ZANAHORIA	GR	100	100	100	100
	ARVEJAS	GR	20	25	25	30
	HUEVO	GR	25	50	50	50
	PAN SIN SAL	GR	30	30	30	30
	MANZANA	GR	75	100	100	150
Total			308	365	375	440
ALM INV OPCIONAL C*** SIN SAL						
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB	GRUPO 6-8 años CANT. PB	GRUPO 9-11 años CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB
PIZZA A LA NAPOLITANA CON TOMATE FRESCO Y HUEVO	MASA DE PREPIZZA SIN SAL/ HARINA + LE	GR	60	70	80	90
FRUTA DE ESTACION	TOMATE TRITURADO	ML	25	30	40	50
	QUESO SIN SAL	GR	30	40	40	50
	ACEITE DE GIRASOL	ML	3	4	5	7
	TOMATE FRESCO	GR	20	30	30	40
	HUEVO ENTERO (huevo duro picado)	GR	20	30	30	35
	PIMENTÓN DULCE, LAUREL, ORÉGANO	GR	0,1	0,25	0,25	0,25
	FRUTA DE ESTACION	GR	75	100	100	150
Total			233,1	304,25	325,25	422,25

SAE- PROPUESTA PRESTACION DM INTOLERANCIA A LA LACTOSA OCTUBRE 2024

MUNICIPIO: **LA PLATA**

SAE - PROPUESTA PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DM) SIN LACTOSA

	DM 1 LUNES	DM 2 MARTES	DM 3 MIERCOLES	DM 4 JUEVES	DM 5 VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO DESLACTOSADO	LECHE DESLACTOSADA CON INFUSION	LECHE DESLACTOSADA CON INFUSION	LECHE DESLACTOSADA CON INFUSION	LECHE DESLACTOSADA CON INFUSION	LECHE DESLACTOSADA CON INFUSION
COMP. SOLIDO	PAN FRANCES CON MERMELADA FRUTA DE ESTACION	PAN FRANCES CON MERMELADA	PAN FRANCES CON MERMELADA FRUTA DE ESTACION	PAN FRANCES CON MERMELADA	PAN FRANCES CON MERMELADA FRUTA DE ESTACION

PLANILLA DE PREPARACION - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM) SIN LACTOSA

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA		NIVEL MEDIO
M 1: LECHE DESLACTOSADA CON INFUSION PAN FRANCES CON MERMELADA-FRUTA DE ESTACION			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
INGREDIENTES	UNI		CANT. P/R	CANT. P/R	CANT. P/R	CANT. P/R
LECHE FLUIDA DESLACTOSADA	CC		100	120	120	150
AZUCAR BLANCA MOLIDA	GR		5	5	5	7
TE EN SAQUITO	UNI		1	1	1	1
PAN FRANCES	GR		30	40	50	60
MERMELADA DE FRUTA	GR		10	15	20	25
FRUTA DE ESTACION	GR		125	150	150	200
Total			271	348	383	443
M 2: LECHE DESLACTOSADA CON INFUSION PAN FRANCES CON MERMELADA						
INGREDIENTES	UNI		GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
			CANT. P/R	CANT. P/R	CANT. P/R	CANT. P/R
LECHE FLUIDA DESLACTOSADA	CC		100	120	120	150
AZUCAR BLANCA MOLIDA	GR		5	5	5	7
MATE COCIDO EN SAQUITO	UNI		1	1	1	1
PAN FRANCES	GR		30	40	50	60
MERMELADA DE FRUTA	GR		10	15	20	25
Total			148	181	196	243
M 3: LECHE DESLACTOSADA CON INFUSION PAN FRANCES CON MERMELADA-FRUTA DE ESTACION						
INGREDIENTES	UNI		GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
			CANT. P/R	CANT. P/R	CANT. P/R	CANT. P/R
LECHE FLUIDA DESLACTOSADA	CC		100	120	120	150
TE EN SAQUITO	UNI		1	1	1	1
AZUCAR BLANCA MOLIDA	GR		5	5	5	7
PAN FRANCES	GR		30	40	50	60
MERMELADA DE FRUTA	GR		10	15	20	25
MANZANA	GR		125	150	150	200
Total			271	348	383	443
M 4: LECHE DESLACTOSADA CON INFUSION PAN FRANCES CON MERMELADA						
INGREDIENTES	UNI		GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
			CANT. P/R	CANT. P/R	CANT. P/R	CANT. P/R
LECHE FLUIDA DESLACTOSADA	CC		100	120	120	150
AZUCAR BLANCA MOLIDA	GR		5	5	5	7
MATE COCIDO EN SAQUITO	UNI		1	1	1	1
PAN FRANCES	GR		30	40	50	60
MERMELADA DE FRUTA	GR		10	15	20	25
Total			148	181	196	243
M 5: LECHE DESLACTOSADA CON INFUSION PAN FRANCES CON MERMELADA-FRUTA DE ESTACION						
INGREDIENTES	UNI		GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
			CANT. P/R	CANT. P/R	CANT. P/R	CANT. P/R
LECHE FLUIDA DESLACTOSADA	CC		100	120	120	150
TE EN SAQUITO	UNI		1	1	1	1
AZUCAR BLANCA MOLIDA	GR		5	5	5	7
PAN FRANCES	GR		30	40	50	60
MERMELADA DE FRUTA	GR		10	15	20	25
FRUTA DE ESTACION	GR		125	150	150	200
Total			271	348	383	443

Dr. Santiago Matías Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

MUNICIPALIDAD DE **LA PLATA**

REGISTRO DE **DECRETOS**
PERIODO **2024**

FOLIO Nº **5017**

FECHA	
VIGENCIA	MAYO 2024 A SEPTIEMBRE 2024
NIVEL	INICIAL-PRIMARIA-SECUNDARIA

PROVINCIA DE BUENOS AIRES

02

MUNICIPIO: **LA PLATA**

SAE - PROPUESTA PRESTACION COMEDOR SIN LACTOSA

	1 SIN LACTOSA LUNES	2 SIN LACTOSA MARTES	3 SIN LACTOSA MIÉRCOLES	4 SIN LACTOSA JUEVES	5 SIN LACTOSA VIERNES
PLATO	RISOTTO DE CALABAZA CON POLLO	TORTILLA DE PAPA Y ARVEJAS ENSALADA DE ZANAHORIA Y TOMATE	MILANESA CON PURE MIXTO	WOK DE PASTA, VEGETALES Y HUEVO	TIRITAS DE POLLO CON ENSALADA DE PAPA, CHAUCHA Y ZANAHORIA
POSTRE	FRUTA CITRICA	FRUTA ESTACION	FRUTA CITRICA	BANANA	FRUTA ESTACION
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
	6 SIN LACTOSA **LUNES**	**7 SIN LACTOSA** **MARTES**	**8 SIN LACTOSA** **MIÉRCOLES**	**9 SIN LACTOSA** **JUEVES**	**10 SIN LACTOSA** **VIERNES**
PLATO	TARTA DE ZAPALLITO CON ENSALADA DE TOMATE	CAZUELA DE POLLO ZANAHORIA, ZAPALLO Y BATATA	MIX DE VERDURAS CON FIDEOS TIRABUZON Y CARNE CUBETEADA	PASTEL MIXTO DE POLLO	CAZUELA DE LEGUMBRES CON VEGETALES
POSTRE	FRUTA CITRICA	FRUTA DE ESTACION	BANANA	FRUTA ESTACION	FRUTA CITRICA
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

	SIN LACTOSA OPCIONAL A *	SIN LACTOSA OPCIONAL B **	SIN LACTOSA OPCIONAL C ***
PLATO	EMPANADAS DE POLLO Y VERDURA	ARROZ JARDINERA CON ARVEJA Y HUEVO	PIZZA A LA NAPOLITANA CON TOMATE FRESCO Y HUEVO
POSTRE	FRUTA DE ESTACION	MANZANA	FRUTA DE ESTACION
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

El ALMUERZO INVIERNO opcional A*, se servira solo para eventos de indole festivo " PATRIO", dentro del calendario escolar,PREVIA AUTORIZACION DE LA GESTION MUNICIPIO DISTRITO DEL PROGRAMA SAE

El ALMUERZO INVIERNO opcional B**, se servira solo en situaciones de contingencia,PREVIA AUTORIZACION DE LA GESTION MUNICIPIO DISTRITO DEL PROGRAMA SAE

EL ALMUERZO INVIERNO opcional C***, se servira solo para evento festivo:"DIA DE LAS INFANCIAS","DIA DE LA PRIMAVERA Y ESTUDIANTE", dentro del calendario escola PREVIA AUTORIZACION DE LA GESTION MUNICIPIO DISTRITO DEL PROGRAMA SAE

Dr. Santiago Matías Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

2150

MUNICIPALIDAD DE **LA PLATA**

REGISTRO DE **DECRETOS**
PERIODO **2024**

FOLIO Nº **5018**

95

PLANILLA DE PREPARACION - COMEDOR SIN LACTOSA

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA		NIVEL MEDIO
ALM INV 01 LUNES SIN LACTOSA			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
RISOTTO DE CALABAZA CON POLLO	ARROZ	GR	30	40	60	70
	CEBOLLA	GR	20	30	40	50
FRUTA CITRICA	ACEITE DE GIRASOL	CC	7	10	15	20
	ZAPALLO/CALABAZA	GR	90	100	100	120
	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,3	0,35
	QUESO DESLACTOSADO	GR	10	15	15	20
	PECHUGA / CARNE DE POLLO	GR	30	40	40	50
	CONDIMENTOS	GR	0,1	0,2	0,3	0,4
	NARANJA/MANDARINA	GR	75	100	100	150
Total			262,35	335,45	370,6	480,75
ALM INV 02 MARTES SIN LACTOSA			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
TORTILLA DE PAPA Y ARVEJAS. ENS ZANAHORIA Y TOMATE	PAPA	GR	180	200	200	230
	ARVEJAS ENLATADAS	GR	20	25	25	30
FRUTA DE ESTACION	CEBOLLA	GR	20	25	25	30
	HUEVO	GR	50	50	50	50
	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,25	0,25
	ACEITE GIRASOL	CC	10	10	12	12
	ZANAHORIA	GR	60	70	70	80
	TOMATE FRESCO	GR	40	50	50	60
	MANZANA/ PERA	GR	75	100	100	150
Total			455,25	530,25	532,25	642,25
ALM INV 03 MIERCOLES SIN LACTOSA			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
MILANESA CON PURE MIXTO	NALGA- BOLA LOMO / POLLO FILET LIMPIO	GR	80	80	100	140
	HUEVO	GR	10	10	15	20
FRUTA CITRICA	PAN RALLADO	GR	20	20	25	30
	ACEITE GIRASOL	CC	7	7	10	15
	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,31	0,36
	PEREJIL, AJO	GR	0,1	0,1	0,13	0,2
	BATATA	GR	160	180	180	200
	ZAPALLO	GR	80	100	100	150
	ACEITE GIRASOL	GR/CC	5	5	8	10
	NUEZ MOSCADA	GR	0,1	0,1	0,13	0,15
	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,31	0,36
	NARANJA/ MANDARINA	GR	75	100	100	150
Total			437,7	502,7	536,88	716,07
ALM INV 04 JUEVES SIN LACTOSA			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
WOK DE PASTA, VEGETALES Y HUEVO	FIDEOS SECOS MOSTACHOLES	GR	60	70	80	90
	HUEVO	GR	30	40	50	50
BANANA	ACEITE GIRASOL	CC	7	10	15	20
	CONDIMENTOS	GR	0,1	0,1	0,2	0,2
	TOMATE FRESCO	GR	20	30	40	50
	ZANAHORIA	GR	30	40	50	60
	CEBOLLA	GR	10	20	30	40
	ARVEJAS	GR	10	10	15	20
	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,25	0,25
	BANANA	GR	75	100	100	150
Total			242,35	320,35	380,45	480,45
ALM INV 05 VIERNES SIN LACTOSA			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
TIRITAS DE POLLO CON ENSALADA DE PAPA, CHAUCHA Y ZANAHORIA	POLLO SIN PIEL	GR	85	110	120	150
	CONDIMENTO (AJO-PEREJIL)	GR	0,1	0,1	0,13	0,2
FRUTA ESTACION	ACEITE DE GIRASOL	CC	3	3	5	10
	PAPA	GR	150	180	180	200
	CHAUCHA	GR	50	50	70	100
	ZANAHORIA	GR	50	50	70	100
	ACEITE DE GIRASOL	CC	8	8	10	15
	SAL FINA	CC	0,25	0,25	0,31	0,36
	PAN FRANCES	GR	20	30	30	30
	MANZANA/ PERA	GR	75	100	100	150
Total			441,35	531,35	585,44	755,56
ALM INV 06 LUNES SIN LACTOSA			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
TARTA DE ZAPALLITOS CON ENSALADA DE TOMATE	HARINA	GR	40	40	50	60
	ACEITE GIRASOL	CC	10	12	15	15
	AGUA	CC	20	25	35	45
FRUTA CITRICA	ZAPALLITO	GR	80	100	100	180
	HUEVO	GR	12	15	20	30
	CEBOLLA	GR	25	35	40	45
	ACEITE GIRASOL	CC	2	3	5	7
	QUESO DESLACTOSADO	GR	10	15	15	20
	CONDIMENTOS	GR	0,1	0,1	0,13	0,13
	TOMATE FRESCO	CC	60	70	80	100
	ACEITE GIRASOL	CC	8	8	10	10
	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,3	0,3
	NARANJA/ MANDARINA	GR	75	100	100	150
Total			342,35	423,35	470,43	662,43
ALM INV 07 MARTES SIN LACTOSA			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
CAZUELA DE POLLO , ZANAHORIA, ZAPALLO Y BATATA	PECHUGA / CARNE DE POLLO	GR	40	50	50	70
	BATATA	GR	100	120	120	150
FRUTA DE ESTACION	ZAPALLO/ CALABAZA	GR	40	50	50	80
	ZANAHORIA	GR	40	50	50	60
	TOMATE TRITURADO	GR	20	30	40	50
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	12	15	20
	CONDIMENTOS	GR	0,1	0,2	0,3	0,4
	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,25	0,25
	MANZANA/ PERA	GR	75	100	100	150
Total			325,35	412,45	425,55	560,65
ALM INV 08 MIERCOLES SIN LACTOSA			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
MIX DE VERDURAS CON FIDEOS TIRABUZON Y CARNE CUBETEADA	FIDEOS TIRABUZON	GR	50	60	80	80
BANANA	CARNE VACUNA PALETA	GR	40	40	50	50
	CEBOLLA	GR	25	30	30	40
	ZAPALLITO	GR	50	50	60	70
	ARVEJAS ENLATADAS	GR	10	10	10	10
	ZANAHORIA	GR	25	30	30	40
	AJO	GR	2	2	2	2
	CONDIMENTOS	GR	2	3	3	3
	ACEITE GIRASOL	CC	8	8	8	8
	PAN FRANCES	GR	20	30	30	30
	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,25	0,25
	BANANA	GR	75	100	100	150
Total			307,25	373,25	403,25	483,25
ALM INV 09 JUEVES SIN LACTOSA			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria

Dr. Sergio Mariano Avila
Secretario Administrativo
Municipalidad de La Plata

2150

NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PASTEL MIXTO DE POLLO	POLLO	GR	80	100	100	110
	CEBOLLA	GR	15	15	20	20
FRUTA DE ESTACION	ACEITE GIRASOL	CC	3	3	3	3
	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,25	0,25
	PAPA	GR	100	130	150	150
	ZAPALLO	GR	80	100	120	120
	ACEITE GIRASOL	GR	2	2	?	2
	CONDIMENTOS	GR	2	2	2	2
	HUEVO	GR	10	10	10	10
	MANZANA/ PERA	GR	75	100	100	150
Total			367,25	462,25	507,25	567,25
ALM INV 10 VIERNES SIN LACTOSA						
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB	GRUPO 6-8 años CANT. PB	GRUPO 9-11 años CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB
CAZUELA DE LEGUMBRES CON VEGETALES	CEBOLLA	GR	20	25	30	50
	ZANAHORIA	GR	30	40	50	60
FRUTA CITRICA	ZAPALLITO	GR	25	30	40	50
	TOMATE TRITURADO	GR	20	30	40	50
	LENTEJAS	GR	30	40	50	60
	PAPA	GR	80	120	150	180
	ACEITE GIRASOL	CC	10	12	15	20
	CONDIMENTOS	GR	0,1	0,2	0,3	0,3
	SAL FINA	CC	0,25	0,25	0,25	0,38
	PAN FRANCES	GR	20	30	30	30
	FRUTA CITRICA	GR	75	100	100	150
Total			310,35	427,45	505,55	650,66
ALM INV OPCIONAL A° SIN LACTOSA						
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB	GRUPO 6-8 años CANT. PB	GRUPO 9-11 años CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB
EMPANADAS DE POLLO Y VERDURAS	PECHUGA/CARNE DE POLLO	GR	30	50	50	50
	CEBOLLA	GR	20	20	25	25
FRUTA DE ESTACION	ACEITE GIRASOL	CC	0,8	0,8	1,6	1,6
	SAL FINA	GR	0,2	0,2	0,2	0,2
	HUEVO	GR	10	10	10	10
	TAPA DE EMPANADA	GR	25	50	50	50
	FRUTA DE ESTACION	GR	75	100	100	150
Total			161	231	236,8	286,8
ALM INV OPCIONAL B°° SIN LACTOSA						
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB	GRUPO 6-8 años CANT. PB	GRUPO 9-11 años CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB
ARROZ JARDINERA CON ARVEJAS Y HUEVO DURO	ARROZ	GR	50	50	60	70
	ACEITE GIRASOL	CC	8	10	10	10
MANZANA	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,25	0,25
	ZANAHORIA	GR	100	100	100	100
	ARVEJAS EN LATA	GR	20	25	25	30
	HUEVO	GR	25	50	50	50
	PAN FRANCES	GR	30	30	30	30
	MANZANA	GR	75	100	100	150
Total			308,25	365,25	375,25	440,25
ALM INV OPCIONAL C°°° SIN LACTOSA						
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB	GRUPO 6-8 años CANT. PB	GRUPO 9-11 años CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB
PIZZA A LA NAPOLITANA CON TOMATE FRESCO Y HUEVO	MASA DE PREPIZZA/ HARINA + LEVADURA	GR	60	70	80	90
FRUTA DE ESTACION	TOMATE TRITURADO	ML	25	30	40	50
	QUESO SIN LACTOSA	GR	30	40	40	50
	ACEITE DE GIRASOL	ML	3	4	5	7
	TOMATE FRESCO	GR	20	30	30	40
	HUEVO ENTERO (huevo duro picado)	GR	20	30	30	35
	SAL FINA	GR	0,15	0,15	0,25	0,25
	PIMENTÓN DULCE, LAUREL, ORÉGANO	GR	0,1	0,25	0,25	0,25
	FRUTA DE ESTACION	GR	75	100	100	150
Total			233,25	304,4	325,5	422,5