MUNICIPALIDAD DE **LA PLATA**

REGISTRO DE **DECRETOS**
PERIODO **2025**

FOLIO Nº 3092

LA PLATA, 19 MAY 2025

VISTO el Expediente Nº 4061-2059486/2025 por el cual se gestiona la Licitación Pública Nº 06/2025, en la cual la Secretaría de Educación solicita la contratación del *"Servicio Alimentario Escolar (SAE) - Diario"* y,

CONSIDERANDO:

Que se dio inicio al trámite de Contratación por Licitación Pública N° 06/2025, que tiene por objeto el *"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 en el marco del acta acuerdo del Decreto Provincial N° 2077/16, con vigencia a partir del perfeccionamiento de la orden de Compra y hasta el 31 de diciembre de 2025",* mediante Solicitudes de Pedido N° 935/2025 y N° 912/2025, con un justiprecio que surge de la Resolución N° 641/25 del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires;

Que en virtud del Decreto N° 4202/2023, la Secretaría de Educación se encuentra facultada para solicitar la respectiva contratación, objeto de la Licitación Pública Nº 06/2025;

Que, el aludido servicio se propicia en el marco de los artículos 9°, 13 y siguientes de los Capítulos I y II respectivamente del Reglamento de Contrataciones (Decreto Nº 1340/94), el artículo 151 de la Ley Orgánica de las Municipalidades, (Decreto-Ley N° 6769/1958), con sus normas modificatorias y complementarias;

Que la Dirección General de Compras ha confeccionado e incorporado como Anexos el Pliego General de Bases y Condiciones para la implementación del Servicio Alimentario Escolar y el Programa "Mesa" en los Municipios de la Provincia de Buenos Aires, el Pliego de Bases y Condiciones Particulares y Anexos I, II y III, por los que se regirá la contratación;

Que, la Contaduría General informa la imputación presupuestaria de los gastos con cargo al ejercicio 2025;

Que, se ha expedido el Secretario Administrativo;

Que, la Subsecretaría Legal ha emitido el dictamen legal de su competencia;

1167

Que, conforme lo expuesto, se procede al dictado del correspondiente acto administrativo en uso de las facultades conferidas por la Ley Orgánica de las Municipalidades (Decreto-Ley N° 6769/1958);

Por ello,

EL INTENDENTE MUNICIPAL
DECRETA

ARTÍCULO 1°: Autorízase la convocatoria y el procedimiento de Contratación por Licitación Pública N° 06/2025, que tiene por objeto el *"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 en el marco del acta acuerdo del Decreto Provincial N° 2077/16, con vigencia a partir del perfeccionamiento de la orden de Compra y hasta el 31 de diciembre de 2025",* con la posibilidad de prorrogarse por única vez hasta tres (3) meses, solicitada por la Secretaría de Educación, conforme los artículos 9°, 13 y siguientes de los Capítulos I y II del Reglamento de Contrataciones (Decreto N° 1340/94), los artículos 131 y 132 de las Disposiciones de Administración de los Recursos Financieros y Reales para los Municipios (Decreto N° 1555/22), el artículo 151 de la Ley Orgánica de las Municipalidades (Decreto-Ley N°6769/1958), con sus normas modificatorias y complementarias, con un presupuesto estimado en la suma de PESOS TRECE MIL CIENTO CUARENTA MILLONES TRESCIENTOS TREINTA MIL SEISCIENTOS DOCE CON 00/100 ($13.140.330.612,00).-

ARTÍCULO 2°: Apruébase el Pliego General de Bases y Condiciones para la implementación del Servicio Alimentario Escolar y el Programa "Mesa" en los Municipios de la Provincia de Buenos Aires, el Pliego de Bases y Condiciones Particulares y Anexos I, II y III, que como Anexos forman parte del presente, por los motivos expuestos en el Considerando.-

ARTÍCULO 3º: Autorízase a la Secretaría Administrativa a elaborar circulares aclaratorias al Pliego de Bases y Condiciones Particulares, de oficio o como respuesta a consultas.-

ARTÍCULO 4º: Facúltase a la Secretaría Administrativa para la fijación del día y la hora del acto de apertura de la presente Licitación, el que será desarrollado en la Dirección General de Compras.-

ARTÍCULO 5°: Determínase que el Pliego de Bases y Condiciones Particulares podrá ser consultado en forma gratuita en la página web www.laplata.gob.ar o bien en la Dirección General de Compras, sita en calle 12 entre 51 y 53 de la Ciudad de La Plata. Asimismo, podrá solicitarse asesoramiento en la dirección de mail: licitacionespublicas@laplata.gob.ar. El Pliego de Bases y Condiciones Particulares deberá retirarse en la Dirección de Compras en el horario de 8:00hs a 13:30 hs, hasta CINCO (5) días hábiles anteriores a la fecha de apertura.-
Las cotizaciones deberán hacerse en formulario oficial "Pedido de Cotización" de la Municipalidad de la Plata expedido por el sistema RAFAM, sin el cual no serán válidas las ofertas a presentarse.-

ARTÍCULO 6°: Publíquese avisos en el Boletín Oficial por el término de dos (2) días, en un diario de circulación local por el término de dos (2) días, y en la página web www.laplata.gob.ar.-

ARTÍCULO 7°: El presente gasto será atendido con cargo al Presupuesto del Ejercicio 2025 con imputación a la Unidad Ejecutora 98, Secretaría de Educación; Jurisdicción 1110180000; Fuente de Financiamiento 132- De origen Provincial.-

ARTÍCULO 8º: El presente Decreto será refrendado por el Secretario Administrativo y la Secretaria de Educación.-

ARTÍCULO 9º: Regístrese, comuníquese, dese al Boletín Oficial Municipal, publíquese y pase a la Dirección General de Compras a sus efectos. Cumplido, archívese.-

Dr. Santiago Matías Ávila
Secretario Administrativo
Municipalidad de la Plata

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA
INTENDENCIA

Dr. JULIO ALAK
Intendente
Municipalidad de La Plata

Lic. Paula Lambertini
Sec. de Educación
M. L. P.

167

19

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

CAPÍTULO I: DE LAS DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 1.- OBJETO

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

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

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

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

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

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

Escolar para su aprobación.

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

ARTÍCULO 2.- MARCO JURÍDICO APLICABLE

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

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

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

ARTÍCULO 3.- AUTORIDAD DE APLICACIÓN

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

ARTÍCULO 4.- CONSULTAS Y ACLARACIONES

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

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

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

El PCP 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

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

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.

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

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.

- 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.

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:

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.

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.

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

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**
PERÍODO **2025**
FOLIO Nº 3104

EXPEDIENTE 4061 – 2059486/2025

Municipalidad de La Plata

Dirección General de Compras

LICITACIÓN PÚBLICA Nº 06/2025

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES

Lugar de Apertura: Dirección General de Compras

1167

ÍNDICE

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES

ANEXO I: DISTRIBUCIÓN DE DOCE (12) ZONAS Y CANTIDAD DE RACIONES DIARIAS DISTRIBUIDAS POR ZONA Y POR PRESTACIÓN (DM; COM; LISTO CONSUMO DM; LISTO CONSUMO COM; DM DÍAS SÁBADOS PARA PATIOS ABIERTOS, COROS Y ORQUESTAS)

ANEXO II: LINEAMIENTOS NUTRICIONALES PARA EL DESARROLLO DE LAS PRESTACIONES 2025

ANEXO III: MENÚS SAE 2025

- Plantilla Menú SAE DM VERANO - INVIERNO
- Plantilla Menú SAE COM VERANO - INVIERNO
- Plantilla Menú SAE MATERNALES (DM/COM VERANO - DM/COM INVIERNO)
- Plantilla Menú SAE LISTO CONSUMO
- Plantilla Menús ADAPTADOS A PATOLOGÍAS (CELIAQUÍA/ DIABETES/ HIPERTENSIÓN/ INTOLERANCIA A LA LACTOSA)

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES
SISTEMA ALIMENTARIO ESCOLAR

ARTÍCULO 1.- OBJETO

Llámase a la Licitación Pública N° 06/2025 para la contratación 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, en el marco del acta acuerdo del Decreto Provincial N° 2077/16, con vigencia a partir del perfeccionamiento de la orden de compra y hasta el 31 de diciembre de 2025.

Las escuelas públicas de gestión estatal comprendidas son las que surgen del **ANEXO I** que forma parte integrante del presente Pliego, las cuales han sido divididas en **DOCE (12) Zonas Alimentarias Municipales.**

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.

La presente contratación abarca un total de raciones, distribuidas de acuerdo a lo que surge del citado **ANEXO I**, de:

- COM "Comedor": 5.442.974
- DM "Desayuno y Merienda": 13.919.266
- LC COM "Comedor Listo Consumo": 628.476
- LC DM " Dm Listo consumo": 49.800
- Patios Abiertos, Coros y Orquestas DM: 24.102

La autoridad de aplicación de la presente licitación es la Municipalidad de La Plata,

conforme artículo 3 del **Pliego de Bases y Condiciones Generales (PBCG).**

Los valores de las raciones a contratar son establecidos por resolución del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad, siendo los vigentes a la fecha, conforme RESO-2025-641-GDEBA-MDCGP, de: PESOS CUATROCIENTOS SETENTA Y OCHO ($478,00) diarios por cupo para la prestación Desayuno-Merienda (DM); PESOS NOVECIENTOS OCHENTA Y OCHO ($988,00) diarios por cupo para la prestación Comedor (COM); PESOS NOVECIENTOS CINCUENTA Y CINCO CON 00/100 ($955) diarios por cupo para prestación Desayuno-Merienda Listo Consumo (LC DM); PESOS UN MIL SEISCIENTOS SETENTA Y UNO CON 00/100 ($1.671,00) diarios por cupo para la prestación Comedor Listo Consumo (LC COM). En consecuencia, no se aceptarán ofertas que superen los valores precedentemente indicados.

Tales valores serán actualizados de acuerdo a las aprobaciones que realice de los mismos el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires. Toda modificación por parte del citado Ministerio será comunicada a los oferentes, mediante Circular y, para el caso de resultar ser adjudicatarios, mediante notificación al correo electrónico constituido.

De conformidad a lo establecido por el artículo 22 del PBCG, en el caso de que el adjudicatario hubiere contratado por un valor inferior al establecido originariamente en la presente licitación, se aplicará de forma proporcional la misma disminución a los valores unitarios actualizados.

ARTÍCULO 2.- PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO

El monto de la presente licitación se estima en la suma de PESOS TRECE MIL CIENTO CUARENTA MILLONES TRESCIENTOS TREINTA MIL SEISCIENTOS DOCE CON 00/100 ($13.140.330.612,00).

ARTÍCULO 3.- RETIRO DEL PLIEGO

Los interesados podrán descargar de manera gratuita el PBCG y el presente Pliego y sus

Anexos desde el sitio web de la Municipalidad -https://laplata.gob.ar/-, o bien retirar el mismo en formato papel en la Dirección General de Compras de la Municipalidad de La Plata sita en calle 12 entre 51 y 53, en el horario de 8:00 a 14:00 hs, conforme lo determinado por el artículo 5 del PBCG.

Toda circular con o sin consulta que se emita, será comunicada a cada proveedor que haya retirado el presente Pliego de Condiciones Particulares (PCP). Asimismo, serán publicadas en la página web que se menciona en el párrafo precedente.

Sin perjuicio de lo expuesto, sólo se tendrán en cuenta las propuestas presentadas por las firmas proveedoras que hayan abonado, hasta CINCO (5) días hábiles antes de la fecha fijada para el Acto de Apertura, el valor correspondiente al presente pliego, el cual asciende a la suma de PESOS CINCO MILLONES ($5.000.000,00). En dicho caso, el PBCG, el presente Pliego y sus Anexos serán entregados por la Dirección General de Compras en la oficina citada ut supra.

ARTÍCULO 4.- CONSULTAS Y ACLARACIONES

Los interesados podrán formular consultas relacionadas con el presente proceso licitatorio, por escrito, mediante nota presentada en la Mesa de Entradas de la Dirección General de Compras sita en calle 12 entre 51 y 53, hasta TRES (3) días hábiles anteriores a la fecha establecida para la presentación de ofertas, conforme lo establecido en el artículo 4 del PBCG.

Las respuestas o aclaraciones formuladas, serán comunicadas por circular a todos los interesados que hayan descargado/retirado los Pliegos, hasta UN (1) día hábil anterior a la fecha establecida para el Acto de Apertura, de acuerdo a la forma prevista en el artículo precedente.

ARTÍCULO 5.- INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO

Para la presentación de ofertas se requiere estar inscripto -provisoria o definitivamente- en el Registro de Proveedores y Licitadores de la Comuna. Los oferentes que hubieren

32

acreditado inscripción provisoria al momento de la apertura y, posteriormente, resulten pre adjudicatarios deberán presentar la constancia de inscripción definitiva en el registro habilitado previo a la instancia de adjudicación dentro de los CINCO (5) días de la notificación por parte de la Comuna. Caso contrario, perderán la garantía de propuesta y se aplicarán las penalidades que pudieren corresponder.

ARTÍCULO 6. CONSTITUCIÓN DE DOMICILIO

Los proponentes deberán denunciar su domicilio real, y fijar su domicilio legal dentro del Partido de La Plata. Asimismo, deberán denunciar un correo electrónico, siendo válidas todas las comunicaciones que se efectúen al mismo y someterse expresamente a la jurisdicción de los Tribunales en lo Contencioso Administrativo del Departamento Judicial de La Plata, con renuncia a todo otro fuero o jurisdicción que pudiere corresponder para conflictos vinculados a la presente licitación.

ARTÍCULO 7. MUESTRAS

Conforme lo establece el artículo 19 del PBCG, los proponentes deberán acompañar muestras de los renglones cotizados, conforme lo requerido en el pedido de cotización, las especificaciones técnicas y Anexos, siendo desestimado el ítem (renglón) respectivo de la propuesta que no cumpla tal requisito. Las muestras deberán presentarse hasta CUARENTA Y OCHO (48) horas antes de la fecha y hora fijada para la apertura de la presente licitación en la mesa de entradas de la Dirección General de Compras. Las muestras deberán indicar indefectiblemente y en forma visible, los datos del ítem que corresponde en el pedido de cotización, número de licitación, fecha y hora de apertura de las ofertas y la identificación del oferente.

El organismo se reserva el derecho de rechazar toda partida que considere diferente a las muestras oportunamente presentadas. Los oferentes no tendrán derecho a reclamo alguno. La falta de entrega de muestras será causal de inadmisibilidad y rechazo de las ofertas.

ARTÍCULO 8. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Las ofertas se presentarán en original y duplicado mediante sistema computarizado. Cada foja será firmada y foliada por el proponente o su representante legal, 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. Los precios deberán ser consignados en letras y números, si existieran diferencias entre ambos se tomarán como válidos los primeros.

No se considerarán las propuestas que contengan enmiendas, interlíneas, raspaduras en partes esenciales, que no estén debidamente salvadas con la firma del proponente.

Las ofertas deberán ser presentadas en la Dirección General de Compras sita en calle 12 entre 51 y 53, Palacio Municipal. Sólo se tomarán en consideración las propuestas que hubieran sido entregadas hasta TREINTA (30) minutos antes de la hora fijada para el Acto de Apertura. Transcurrido dicho horario, no se aceptará propuesta alguna.

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.

No se aceptarán ofertas que superen el valor indicado en el pedido de cotización.

El oferente deberá formular la oferta por la totalidad de los renglones de la/s Zona/s que desee cotizar, las que se encuentran detalladas en el **ANEXO I.** Asimismo, deberá cotizar la totalidad de cada renglón, no pudiendo realizar cotizaciones parciales. Se aceptarán ofertas por la totalidad de las Zonas, no obstante, sólo podrán adjudicarse a un mismo oferente de acuerdo al límite que surge del artículo 21 del presente Pliego.

3107

33

El precio ofertado debe incluir todos los costos directos e indirectos incurridos por el contratista para la distribución de las raciones, insumos requeridos para implementar el servicio, el transporte, los seguros y otro servicio asociado a la entrega al establecimiento educativo, incluidos todos los impuestos, derechos, gravámenes y cargos que sean pagaderos.

La cantidad de raciones cotizadas debe considerarse aproximada y sujeta a la variación de la cantidad de la población asistida, por ello, sólo serán facturadas y pagadas únicamente las raciones efectivamente recepcionadas por el comitente.

No se aceptarán propuestas condicionadas, alternativas y/o variantes.

Las Propuestas se deberán presentar en UN (1) Sobre debidamente cerrado, conforme lo establecido en el artículo 16 del PBCG.

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, debiendo presentarse:

Sobre N° 1:

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

a) **Constancia de pago del valor establecido para la adquisición del presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares y sus Anexos.**
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.

c) **Si se trata de una persona humana: datos completos de identificación (nombres y apellidos completos, tipo y número de documento de identidad y copia DNI frente y dorso).**

d) **Si se trata de una persona jurídica: Copia del contrato social, estatutos y demás documentos societarios habilitantes, toda vez que hubieren omitido presentarlos al momento de la solicitud de inscripción y documentación que acredite que el o los signatarios de la oferta se encuentran legalmente habilitados para formular la misma, representar y obligar a la sociedad. A tal efecto deberá adjuntar documentación que acredite la legitimación de autoridades (Acta de Directorio y/o Asamblea de Accionistas).**

e) **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.**

f) **Garantía de mantenimiento de oferta en original, según lo establecido en los artículos 21 del PBCG y 12 del presente Pliego.**

g) Ficha de Proveedor en el Registro de Proveedores del Municipio de La Plata o constancia de inicio de trámite de inscripción.

h) **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.**

i) **Declaración Jurada designando domicilio legal en el partido de La Plata y declarando su domicilio real, según lo establecido en el artículo 6 del PBCG, números telefónicos y casilla de correo electrónico, la cual se tomará como**

34

válida para todas las notificaciones que se realicen en el marco de la presente Licitación y durante la ejecución del contrato.

j) Impresión de las últimas TRES (3) declaraciones juradas mensuales de los impuestos sobre los Ingresos Brutos e IVA.

k) En el caso de personas humanas, últimas TRES (3) declaraciones juradas de impuesto a las ganancias junto con la correspondiente constancia de inscripción ante la ARCA y una certificación contable de las ventas realizadas en los últimos TRES (3) ejercicios fiscales con dictamen de contador y certificado por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la jurisdicción.

l) En el caso de personas jurídicas, los últimos TRES (3) estados contables (o menos en caso de no contar con TRES (3) 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 General de Compras del Municipio, bastará con la presentación de su ejemplar certificado con copia fiel de la Dirección mencionada anteriormente.

m) 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.

n) Contar con un mínimo de TRES (3) 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 periodo no menor a la duración de la prestación de los servicios a adjudicar.

Deberá adjuntar la siguiente documentación de los vehículos:

a. Fotocopia de los títulos de propiedad de los vehículos y 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.
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.

o) Declaración Jurada por medio de la cual el oferente se compromete a contar con un 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 licenciado en Nutrición, en Alimentos o carreras afines.

p) 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 periodo de TRES (3) años. Dichos servicios podrán ser de establecimientos hospitalarios, asistenciales, educacionales, dependientes del estado nacional, provinciales, municipales o privados, entre otros. La Declaración Jurada deberá detallar: 1) Nombre, domicilio y contacto a quien se le prestó el servicio; 2) Período que abarcó el servicio; 3) Tipo de servicio realizado; 4) Copia de Contrato de Prestación de Servicio, Acto Administrativo u Orden de Compra recepcionada, según corresponda;

q) Indicadores económicos–financieros que acrediten la solvencia del oferente, los que al menos deberán incluir los siguientes datos:

35

1. Índice de liquidez mayor a 1;
2. Índice de solvencia mayor a 1;
3. Índice de endeudamiento menor a 0,5.

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 ARCA y comprobante de pago de los últimos SEIS (6) meses. Presentación de seguro de accidentes personales en caso de no liquidar a través del F 931. En todos los casos, el oferente deberá presentar libre deuda de la Obra Social y libre conflicto sindical (UTHGRA) expedido por la Delegación del Partido de La Plata. En caso de corresponder, contrato de afiliación de ART.

t) Constancia de recepción de las muestras otorgado por la Dirección General de Compras de la Municipalidad de La Plata.

u) Declaración Jurada denunciando la Sede Principal de Operaciones del oferente, a tales efectos deberá presentar la documental que acredite el derecho real sobre la misma y la actividad económica que lleva a cabo en el lugar.

v) 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.

w) Certificación de Visita Informativa de los establecimientos educativos donde el oferente pretende ser adjudicado expedido por las autoridades competentes. Dicha Visita debe concretarse con una anticipación de CUARENTA Y OCHO (48) horas a la fecha y hora fijada para la apertura de ofertas.

x) Plan de Trabajo que describa la forma en que el oferente realizará la prestación del servicio, conforme a las disposiciones contenidas en el presente Pliego y sus Anexos.

Sobre N° 2:

En su cubierta deberá indicar en letras mayúsculas de imprenta la leyenda "*OFERTA ECONÓMICA*", y en su interior deberá contener la oferta económica formulada en Planilla de Pedido de Cotización (formulario RAFAM) o, en caso de cotizar en formulario aparte, deberá adjuntar el formulario mencionado firmado sellado y con la leyenda *"se cotiza en formulario adjunto"*, la que deberá confeccionarse por duplicado y compaginada por separado y hallarse completa en todos sus campos, firmada y sellada con aclaración de firma por el oferente en todas sus fojas.

ARTÍCULO 9.- 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 8 en lo que resulte pertinente:

A. Copia certificada por Escribano Público del compromiso de constituirse en U.T. En caso de resultar adjudicado y con carácter previo a la emisión de la Orden de Compra, deberá presentar el Contrato de Constitución, el que deberá contener el porcentaje de participación de cada uno de sus miembros y su inscripción en la Dirección Provincial de Personas Jurídicas.
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 U.T. hasta que se hayan cumplido la totalidad de las obligaciones emergentes del contrato.
D. Declaración Jurada de mantener la composición de la U.T. durante el plazo mencionado en el apartado anterior, así como también de no introducir

34

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 10.- COTIZACIÓN DEL MENÚ. MEJORAS

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. Dicha circunstancia deberá estar aclarada específicamente en la oferta presentada.

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.

ARTÍCULO 11.- MANTENIMIENTO DE LA OFERTA

Los oferentes deberán mantener y garantizar los términos de su oferta por el término de TREINTA (30) días, a contar de la fecha de la 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 DIEZ (10) días anteriores al vencimiento del plazo, aquélla se considerará prorrogada automáticamente por un lapso igual al inicial.

ARTÍCULO 12.- GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA

Será requisito indispensable constituir garantía de la oferta cuyo importe será el equivalente al CINCO POR CIENTO (5%) de la oferta presentada por cada oferente. Dicha garantía,

deberá ser conformada mediante póliza de seguro de caución otorgada por institución oficialmente reconocida para ello y certificada por escribano.

Su duración en el tiempo deberá abarcar el período de mantenimiento de la oferta y de su prórroga.

NO SE ADMITIRÁ LA FIGURA DEL DOCUMENTO TIPO PAGARÉ COMO FORMA DE AFIANZAMIENTO

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

ARTÍCULO 13.- 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), e), f), h), i), t) y w)**del artículo 8 del presente Pliego contenidos en el Sobre N° 1, 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 resulten inadvertidas en el Acto de apertura de propuestas podrán surtir efecto durante su posterior estudio.

ARTÍCULO 14.- 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 por la Dirección General 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 **"OFERTA TÉCNICA"** (Sobre N° 1), rechazándose aquellas ofertas que no se ajusten a lo requerido en los artículos 8 y 13 del presente Pliego. Finalizada la primera etapa, se notificará a los concursantes del dictamen producido por la Comisión de Evaluación Técnica al domicilio electrónico constituido en estas actuaciones. Seguidamente, la Secretaría Administrativa fijará la fecha y hora de apertura de los sobres consignados como **"OFERTA ECONÓMICA"** (Sobre N° 2), de la cual también se cursará debida notificación.

En ambas oportunidades se labrarán las correspondientes actas en las que se dejará constancia de los oferentes presentes como así también de aquellas ofertas que hayan sido rechazadas en el acto.

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 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.

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

ARTÍCULO 15.- VISTAS

En el Acto de Apertura los oferentes no podrán tomar fotografías de las cotizaciones ni de la restante documentación presentada. A los efectos de tomar vista de la documentación presentada por los concursantes, se deberá solicitar la vista del expediente dentro de las

CUARENTA Y OCHO (48) horas hábiles desde el Acto de Apertura por nota presentada en la Dirección General de Compras (sita en calle 12 entre 51 y 53) o enviada al correo electrónico: licitacionespublicas@laplata.gob.ar.

Una vez presentada la nota, la Comuna informará a los solicitantes la fecha en que podrán tomar vista de las actuaciones en la sede precitada dentro de la franja horaria de 08:00 a 14:00 horas. Desde dicha notificación y por el plazo de CUARENTA Y OCHO (48) horas, los proponentes estarán habilitados para formular eventuales impugnaciones que estimen pertinentes, conforme el procedimiento que se detalla en el artículo siguiente.

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

ARTÍCULO 16.- IMPUGNACIONES Y CAUCIÓN PARA IMPUGNACIONES

Todas las impugnaciones deberán hacerse por la Mesa General de Entradas de la Dirección General de Compras, indicando claramente a qué Licitación y Nº de Expediente se refiere además de cumplir con los recaudos procesales que se estipulan normativamente.

Quien formule impugnaciones deberá depositar en la Tesorería Municipal, mediante dinero en efectivo o transferencia bancaria, una garantía equivalente al CINCO POR CIENTO (5%) del monto de la oferta a impugnar. Dicha garantía será devuelta sin ajuste ni monto resarcitorio alguno a quien su impugnación le sea acogida favorablemente.

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

ARTÍCULO 17.- 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 18.- IGUALDAD DE OFERTAS

En el caso de igualdad de valoración entre dos o más ofertas de acuerdo al cuadro de puntaje previsto en el artículo 19, se resolverá la igualdad a través de sorteo público el cual se llevará a cabo en fecha que notifique la autoridad de aplicación.

ARTÍCULO 19.- EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

EVALUACIÓN OFERTA TÉCNICA, SOBRE N° 1.

La evaluación de la OFERTA TÉCNICA será realizada por la Comisión de Evaluación Técnica que a tales efectos designará por la Secretaría Administrativa.

La adjudicación recaerá en la propuesta más conveniente para el Municipio, siempre que se cumplan con las exigencias del PBCG y el presente Pliego y sus Anexos. Se podrá adjudicar sobre aquellas ofertas que hubieren alcanzado el puntaje mínimo de SESENTA (60) puntos sobre CIEN (100) de acuerdo a los criterios de evaluación técnica que surgen a continuación. Los puntajes consignados representan el máximo que puede otorgarse por requisito por parte de la Comisión Técnica Evaluadora.

ORDEN	SUBORDEN	REQUISITO	PUNTAJE
1	1	Experiencia en la provisión de servicios de al menos TRES (3) años.	10
	2	Experiencia en la provisión de servicios mayor a CUATRO (4) años.	15
2		Certificado MyPYME/RENATEP.	5
3		Mejora en los valores nutricionales - entrega de al menos el 50% de frutas y verduras agroecológicas. Deberá presentarse DDJJ donde el proveedor se compromete a entregar dichas mejoras en la elaboración y prestación del servicio.	15
4		Mejora en los valores nutricionales - entrega de al menos el 10% de alimentos agroecológicos. Deberá presentarse DDJJ donde el proveedor se compromete a entregar	10

		dichas mejoras en la elaboración y prestación del servicio.	
5		Entrega mínima de 50% de productos generados por productores locales. Deberá presentarse DDJJ donde el proveedor se compromete a entregar dichas mejoras en la elaboración y prestación del servicio.	2,5
6		Los productos de panificación son elaborados por panaderías locales y/o PUPAs y se elaboran con ingredientes no industrializados, pudiendo dar cuenta de los mismos. Deberá presentarse DDJJ donde el proveedor se compromete a entregar dichas mejoras en la elaboración y prestación del servicio.	2,5
7		Productos con menor grado de procesamiento posible e ingredientes no industrializados. Deberá presentarse DDJJ donde el proveedor se compromete a entregar dichas mejoras en la elaboración y prestación del servicio.	2,5
8		Productos destinados a escuelas sin cocina sean principalmente de elaboración propia. Deberá presentarse DDJJ donde el proveedor se compromete a entregar dichas mejoras en la elaboración y prestación del servicio, el proveedor deberá demostrar fehacientemente que cuenta con las instalaciones necesarias para la producción propia de los alimentos Listo Consumo.	2,5
9		Certificación vigente de Norma ISO 45001 de Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo.	2,5
10		Certificación vigente de Norma ISO 14001 de Sistema de Gestión ambiental.	2,5
11		Presentación de Carnet de Manipuladores de Alimentos del personal afectado al servicio a cargo de la logística y cocina.	2,5
12	**1**	La sede principal de operaciones del oferente se encuentra dentro de un radio de hasta 100 kms de los límites del partido de La Plata.	5
	2	Poseer sede dentro del partido de La Plata.	10

13	1	Presentar una mejora de al menos un CINCO POR CIENTO (5%) en los valores nutricionales previstos para DMC/COM, en relación a lo establecido en el artículo 12 del PBCG.	5
	2	Presentar una mejora de al menos un DIEZ POR CIENTO (10%) en los valores nutricionales previstos para DMC/COM, en relación a lo establecido en el artículo 12 del PBCG.	10
14		Acreditación de solvencia económico-financiera mayor a 1.	5
15		Designación de Representante Técnico; se entenderá como representante técnico al profesional licenciado en nutrición con título habilitante.	2,5
16		Acreditación de un Plan de Trabajo, cuya estructura incluya: logística y desarrollo del Programa de Distribución; y propuesta de diseño de aplicación de los víveres.	10
			100

*Experiencia en contrataciones de elaboración y provisión de viandas en otras instituciones educativas, ya sean públicas o privadas. Deberá ser acreditada con una certificación emanada por la institución por donde se adquirió la experiencia de la que pretende valerse y deberá estar firmada por la autoridad competente de quien la emite o en su caso presentación de copia del contrato u Orden de Compra, y en la misma deberá constar el organismo contratante, cantidad de raciones diarias servidas (que deben ser completas, lo cual incluye desayuno, almuerzo, merienda y cena), concepto que merece la prestación, fecha en que comenzó y culminó la misma, en el caso que corresponda.

**Ante la presentación de DDJJ en los puntos que la requieren a los fines de acreditar el puntaje precitado, la Comisión de Evaluación Técnica se reserva el derecho de solicitar la documentación respaldatoria de los declarado por el proveedor.

Una vez obtenidos los puntajes correspondientes a cada una de las ofertas concursantes y habiendo seleccionado aquellas que superan el puntaje mínimo, se procederá a la segunda etapa de evaluación, correspondiente a la OFERTA ECONÓMICA contenida en el Sobre N°

2.

PARTE 2. EVALUACIÓN OFERTA ECONÓMICA, SOBRE N° 2.

En esta segunda etapa, sólo se evaluarán las Propuestas Económicas de aquellos oferentes cuyas Propuestas Técnicas hayan sido aceptadas, evaluadas y se les haya asignado una Calificación Técnica Final (CTF) por parte de la Comisión de Evaluación Técnica.

En efecto, conforme lo determinado por el artículo 27 del PBCG, seguidamente a lo expuesto precedentemente, se deberán evaluar las ofertas económicas, las cuales deberán ser analizadas a la luz de los siguientes criterios, siendo que el puntaje mínimo de aplicación a una oferta es de CERO (0) puntos y el mayor es el de QUINCE (15) puntos, de acuerdo a lo que se detalla a continuación:

ORDEN	SUBORDEN	REQUISITO	PUNTAJE
1	1	Diferencia del valor unitario correspondiente a un DOS POR CIENTO (2%) del justiprecio	5
	2	Diferencia del valor unitario correspondiente a un CUATRO POR CIENTO (4%) del justiprecio	10
	3	Diferencia del valor unitario correspondiente a un SEIS POR CIENTO (6%) del justiprecio	15
			15

Una vez evaluadas las ofertas en su totalidad (Sobre N° 1 y Sobre N° 2) y habiéndo asignado una puntuación, las ofertas serán ordenadas de acuerdo con un orden de puntuación descendente. La oferta que tenga mayor puntuación final será la primera opción a ser recomendada por la Comisión de Evaluación Técnica. Al respecto, se establece que la oferta que obtenga el mayor puntaje se le otorgará el máximo de Zonas permitidas por el artículo 21 del presente Pliego; repitiendo el criterio de manera descendente hasta completar el total de los ítems a adjudicar (de acuerdo a las Zonas Alimentarias

establecidas por el Municipio).

Una vez seleccionada la oferta más conveniente según el puntaje total establecido en el presente y, de acuerdo al órden de mérito establecido por la Comisión de Evaluación Técnica, la Dirección General de Compras procederá a confeccionar el Acta de Preadjudicación.

La adjudicación será notificada a los oferentes por medio fehaciente, quienes tendrán CINCO (5) días para efectuar impugnaciones de acuerdo a lo previsto en el artículo 16. La Autoridad de Aplicación se reserva el derecho de realizar adjudicaciones parciales si lo considera conveniente.

ARTÍCULO 20.- 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 21.- ADJUDICACIÓN

La adjudicación recaerá sobre la propuesta que tenga mayor puntuación final, hasta completar el total de los ítems a adjudicar (de acuerdo a las Zonas Alimentarias establecidas por el Municipio). Sin perjuicio de ello, un mismo proveedor podrá ser adjudicatario en más de una zona, siempre y cuando no supere el límite de CINCO (5) Zonas. Excepcionalmente, se podrá adjudicar más de CINCO (5) Zonas a un mismo proveedor cuando hubieran Zonas que resulten fracasadas.

ARTÍCULO 22.- DEVOLUCIÓN DE GARANTÍA

Resuelta la adjudicación y aceptada la orden de compra por el contratista, se procederá a devolver las garantías a quienes no resultaren adjudicatarios.

Asimismo, a aquel que haya resultado adjudicatario, le será devuelta, previa sustitución de la garantía de oferta por la de contrato en los plazos y formas establecidas en este Pliego.

En caso de garantía electrónica/digital, a los efectos de su devolución, la Comuna expedirá un certificado de devolución de póliza electrónica/digital individualizando la misma.

ARTÍCULO 23.- RECHAZO DE LAS PROPUESTAS

Las autoridades facultadas para contratar podrán rechazar todas las propuestas, sin que ello genere derecho alguno a favor de los oferentes.

ARTÍCULO 24.- AMPLIACIÓN Y PRÓRROGA

La Municipalidad podrá:

A) Ampliar el servicio adjudicado hasta un CIEN POR CIENTO (100%). La decisión de ampliación deberá notificarse al proveedor con una antelación no menor a CINCO (5) días corridos antes de la finalización del plazo de ejecución contractual (incluida su eventual prórroga) y deberá perfeccionarse, mediante la notificación de la respectiva orden de compra o suscripción del contrato, hasta TREINTA (30) días corridos posteriores a la terminación del plazo aludido, previa renovación de la garantía de cumplimiento de contrato. Los efectos del perfeccionamiento no podrán retrotraerse más allá del dictado del acto administrativo que apruebe el aumento o disminución.

B) Prorrogar el contrato por única vez hasta TRES (3) MESES, según lo establecido en el artículo 45 del PBCG. Para lo cual, notificará al prestatario la opción de prórroga, con una antelación no menor a TREINTA (30) días previos al vencimiento del contrato.

ARTÍCULO 25.- PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

Resuelta la adjudicación por la autoridad competente, el contrato queda perfeccionado mediante la constancia de recepción de la Orden de Compra.



ARTÍCULO 26.- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

Dentro de los CINCO (5) días hábiles siguientes a la recepción de la Orden de Compra, el adjudicatario deberá constituir la garantía de contrato, por un equivalente al DIEZ (10%) por ciento del monto total adjudicado, en la forma prevista por el artículo 12 y de acuerdo a lo establecido por el artículo 21, inciso b) del PBCG.

Si vencido el término fijado al efecto el oferente no hubiere cumplimentado tal obligación, se considerará dicha circunstancia como incumplimiento total del contrato y, consecuentemente, se dispondrá la rescisión de este con pérdida de la garantía de propuesta oportunamente constituida.

La garantía prevista en el presente artículo será devuelta al adjudicatario una vez que hubiere finalizado el cumplimiento total de sus obligaciones contractuales, sin observaciones por parte de la Comuna. En el caso de garantía electrónica/digital, a los efectos de su devolución, la Comuna expedirá un certificado de devolución de póliza electrónica/digital individualizando la misma.

ARTÍCULO 27.- PLAZO DE PRESTACIÓN DURACIÓN E INICIACIÓN DEL SERVICIO

El plazo de prestación del servicio es el comprendido entre el perfeccionamiento de la orden de compra y el 31 de diciembre de 2025, con la excepción a la época de receso escolar, en que no se contratarán las prestaciones presenciales (DM, COM y LC).

ARTÍCULO 28.- LUGARES DE ENTREGA

La mercadería requerida deberá ser entregada en los establecimientos educativos que se 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 29.- TIPOS DE SERVICIO

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

ARTÍCULO 30.- MODIFICACIÓN DE TIPOS DE SERVICIOS

El Servicio 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 con una antelación no menor a SETENTA Y DOS (72) horas previas al inicio del efectivo cumplimiento del mencionado cambio.

ARTÍCULO 31.- SERVICIO

El servicio a proveer se ajustará estrictamente a las especificaciones técnicas del Marco Alimentario Nutricional establecidas en el **ANEXO II** y a las composiciones modulares de, que forma parte integrante del presente pliego.

ARTÍCULO 32.- MODIFICACIÓN DEL SERVICIO

El servicio sólo podrá modificarse cuando un acontecimiento imprevisible o casos de fuerza mayor, fehacientemente comprobados, así lo justifique. Dicha modificación queda sujeta al análisis previo y autorización por parte de la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos dependiente del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la provincia de Buenos Aires.

Sin perjuicio de ello, la Autoridad de Aplicación podrá presentar modificaciones en la composición del menú en virtud de las actualizaciones de valores que autorice la cartera ministerial precitada.

43

ARTÍCULO 33.- 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 34.- PROVISIÓN Y CALIDAD DE LOS PRODUCTOS

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

1. Mercadería de 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 35.- 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 36.- 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.

ARTÍCULO 37.- 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 adjudicataria con SETENTA Y DOS (72) horas de anticipación el tipo de servicio y la cantidad de raciones solicitadas.

ARTÍCULO 38.- 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 indicado por el Anexo I y de acuerdo al cronograma de entrega que a tales efectos presente ante las autoridades municipales.

ARTÍCULO 39.- VEHÍCULOS Y CONTENEDORES TÉRMICOS

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

ARTÍCULO 40.- REQUISITOS. PERSONAL

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 y Carnet Único de Manipuladores de Alimentos conforme lo exigido por el CAA.
c) Ser competente en su cometido, a tales fines la empresa deberá garantizar la capacitación del personal.

ARTÍCULO 41.- 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 42.- IDENTIFICACIÓN PERSONAL. COMPORTAMIENTO

El personal afectado al servicio, al llegar al establecimiento, deberá presentarse adecuadamente ante las autoridades dando a conocer su nombre y apellido completo de la persona y nombre de la empresa que está prestando el servicio. En todo momento, el comportamiento del personal debe ser correcto y eficiente.

ARTÍCULO 43.- 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; así como también contar con Carnet Único de Manipulador de Alimentos, conforme lo requerido por el CAA.

ARTÍCULO 44.- 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 45.- 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.

ARTÍCULO 46.- 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
- 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 Nº 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, 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.

ARTÍCULO 47. 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 48. 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.

ARTÍCULO 49. 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 50. FISCALIZACIONES

Todos los aspectos de la prestación serán objeto de una permanente fiscalización reservándose el 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, a través de las autoridades designadas en la Unidad Ejecutora del Proyecto Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) ARG 24/004, 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 especiales 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.

Del contralor efectuado, se emitirá un informe técnico, el que será notificado al adjudicatario quien tendrá CUARENTA Y OCHO (48) horas para formular, en su caso, su descargo.

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 51. GARANTÍA DE PRESTACIÓN

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

ARTÍCULO 52. REMITOS

El adjudicatario, contra la entrega de la mercadería (de acuerdo al cronograma de entrega que haya establecido), hará firmar al personal Directivo a cargo de cada Establecimiento

Educativo así como también con el sello del Establecimiento Educativo, un remito, que indicará claramente la cantidad, tipo y marca de mercadería entregada, tomándose como válidas aquellas que fueron evaluadas al momento de presentación de ofertas.

Los remitos deberán confeccionarse en original, duplicado y triplicado; el original deberá ser remitido a la Municipalidad, el duplicado quedará en poder del establecimiento educativo y el triplicado a favor del adjudicatario.

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.

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.

ARTÍCULO 53. 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.

Sin perjuicio de lo expuesto, ante el rechazo de la mercadería, el adjudicatario deberá reponer la misma en un plazo máximo de CUARENTA Y OCHO (48) horas hábiles, pudiendo reducirse el plazo en aquellos casos en que la entrega perjudique la ejecución del servicio diario.

ARTÍCULO 54. PARTE DE RECEPCIÓN DEFINITIVA

A partir de las constancias de los remitos enunciados en los apartados precedentes se confeccionará mensualmente por el adjudicatario, un Parte de Recepción Definitiva (PRD) que será presentado en la Municipalidad de La Plata junto a todos los remitos de entrega del mes, dentro de los CINCO (5) 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 55. FACTURACIÓN

a) La facturación se realizará de acuerdo al servicio efectivamente prestado y no podrá superar el importe que resulte del cálculo arrojado de los cupos consignados en los remitos de entrega, de la totalidad de los alumnos que concurrieron a tomar servicio por el importe adjudicado y sus actualizaciones de acuerdo a lo establecido en el artículo 1. 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 la respectiva modalidad de prestación: COM, DM o LC.
b) 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, previo control efectuado por la Unidad Ejecutora del Proyecto Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) ARG 24/004.
c) Las correspondientes facturas deberán presentarse por zona en forma mensual por el adjudicatario, discriminado por diferentes modalidades del servicio.
d) La factura se deberá presentar en la Municipalidad de La Plata, en la mesa de entrada de la Dirección General de Compras, sita en 12 entre 51 y 53, quien no recibirá ninguna factura que no reúna, los requisitos exigidos en el PBCG, PCP, y sus Anexos.

ARTÍCULO 56. CONDICIÓN DE PAGO

Dentro de los TREINTA (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.

ARTÍCULO 57. 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 58. 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 59. MORA

La adjudicataria quedará constituida en mora automáticamente por el solo hecho de excederse en los plazos estipulados en el PBCG, PCP y Anexos sin necesidad de interpelación judicial o extrajudicial alguna y estará obligado al pago de las multas correspondientes.

ARTÍCULO 60. 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 artículo 50 del PCP y el artículo 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.

Asimismo, regirán las multas por incumplimiento establecidas en el artículo 42 y concordantes del PBCG.

ARTÍCULO 61. 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. Dicha certificación dará inicio a un nuevo expediente, al cual deberá adjuntarse la documentación respaldatoria de dicho incumplimiento. Las actuaciones serán resueltas mediante acto administrativo debidamente fundado disponiendo la rescisión de la contratación por culpa del contratista en caso de corresponder y/o aplicar las penalidades contractuales pertinentes.

ANEXO I

ZONA I CASCO I	606233	0-01-PP 10	16 E/47 Y 48	1053	309				90
ZONA I CASCO I	608840	0-01-EE-518	14 E/44 Y 45	156	40	20			
ZONA I CASCO I	608888	0-01-JI-905	DIAG 73 E/27 Y 28	250	250				
ZONA I CASCO I	611362	0-01-JI-914	42 Y 22	340	190				
ZONA I CASCO I	611398	0-01-JI-917	48 ESQ. 23	190	199				
ZONA I CASCO I	612536	0-01-EE-538	25 Y 526	222	144	144			
ZONA I CASCO I	607842	0-01-MM-0011 (EES 11) (SEDE)	526 Y 24	228	130				
ZONA I CASCO I	602857	0-01-PP-120	17 E/35 Y 36	423	336				
ZONA I CASCO I	602849	0-01-JI-922	25 E/526 Y 527	200	180	200			40
ZONA I CASCO I	600523	0-01-PP-126	49 Y 23	253	490	245			
ZONA I CASCO I	608886	Escuela de Educacion Primaria Nº16 Vicente Lopez y	28 Nº728 e/46 y 47	601	515				
ZONA I CASCO I	611356	Escuela de Educacion Primaria Nº19 Gral Jose de San	Diag 73 41 y 22	793					
ZONA I CASCO I	EE045	EE-045 Santa Maria	26 Y 47	160	45	45			
ZONA I CASCO I	618450	EES-70	16 E/47 Y 48	275	80				
ZONA I CASCO I	617289	SB 1 (EES 65)	DIAG. 73 E/36 Y 28	311	222				
ZONA I CASCO I	607842	SB 2 (Anexo 1 EES 11)	25 E/526 Y 527	223	220				
ZONA I CASCO I	602852	0-01-PP-29	25 y 527	800	690	215			
ZONA I CASCO I	617320	Escuela de Educacion Secundaria Nº64	41 Y 22	623	216				
ZONA I CASCO I	611364	0-01-JI-939	47 E/27 Y 28	166	180				
ZONA I CASCO I	607842	SB 30 (Anexo 2 EES 11)	15 E/521 Y 522	717	110				
ZONA I CASCO I	602856	0-01-JI-950	36 E/16 Y 17	140	155				
ZONA I CASCO I	608887	0-01-PP-56	DIAG. 73 E/27 Y 28	695	695				
ZONA I CASCO I	608846	ESCUELA DE EDUCACION SEC Nº27 GRACIELA PERNAS	35 E/16 Y 17	618	300				
ZONA I CASCO I	612681	0-01-JI-971	15 Y 527	173	169	177			
ZONA I CASCO I	602854	0-01-PP-76	527 Y 16	365	215	178			
ZONA I CASCO I	617726	SB 54 (EES 79)	527 Y 16	144	110	110			
ZONA I CASCO I	608909	SB 64 (Ext. 1 EES 13)	22 E/49 Y 48	922	330	56			
27					6520	1390			130
				TOTAL POR 166 DIAS HÁBILES	1082320	230740			21580
ZONA II CASCO II	608982	0-01-EE-514	33 Y 2	201	100	70			
ZONA II CASCO II	611382	0-01-MT-001	7 Y 33	650	120	120			
ZONA II CASCO II	608818	0-01-PP-02	9 E/47 Y 48	416	769	384			
ZONA II CASCO II	608853	0-01-MM-005	531 E/115 Y 115 BIS	324	330				
ZONA II CASCO II	602864	0-01-PP-05	PZA ALSINA Nº85 1 Y 38	620	436				
ZONA II CASCO II	608890	Escuela de Educacion Secundaria Nº14 Carlos Vergara	35 esq 4	488	300				
ZONA II CASCO II	611387	SB 16	115 BIS E/530 Y 531		150				
ZONA II CASCO II	620459	SB 89 (ES92)	3 E/527 y 528	251	220	230			
ZONA II CASCO II	612537	0-01-EE-517	45 E/11 Y 12	111	84	84			
ZONA II CASCO II	609317	0-01 PP 07	36 E/120 Y 121	149	300	214			
ZONA II CASCO II	608785	Escuela de Educacion Secundaria Nº1 Manuel Belgrano	38 esq 9 Nº696	999	500				
ZONA II CASCO II	622673	0-01-JM-3	46 E/2 Y 3	87	90	90			
ZONA II CASCO II	608975	0-01-MT 009	1 E/45 Y 46	656	254	180			

ZONA II CASCO II	608977	Escuela de Educacion Secundaria N°31 Jose de San	46 N°366 7 y 3	1012	411					
ZONA II CASCO II	602866		7 Y 32	454	410					
ZONA II CASCO II	608890	0-01-PP-102	117 E/40 Y 41	70						
ZONA II CASCO II	609314	ANEXO 1-MM 14 ANEXO 3141	36 E/120 Y 121	85	129	70	70			
ZONA II CASCO II	609071	0-01-JI-915	37 E/120 Y 121 N°70	110	65	65				
ZONA II CASCO II	606429	0-01-EE-534	117 ESQ. 40	120	120					
ZONA II CASCO II	608550	0-01-JI-920	1 N°1220	1678	554					
ZONA II CASCO II	608794	0 01-MT-006	526 E/7 Y 8	1220	360					
ZONA II CASCO II	608978	0-01-MT-008	2 E/37 Y 38	184	160					
ZONA II CASCO II	608884	0-01-JI-929	9 E/47 Y 48	643		80	80			
ZONA II CASCO II	602848	ANEXO 1-MS 8 (EES 8)	3 E/527 y 528	100	120	120				
ZONA II CASCO II	608983	0-01-JI-932	32 E/6 Y 7	212	168					
ZONA II CASCO II	602853	0-01-JI-934	3 E/527 y 528	295	280					
ZONA II CASCO II	602858	0-01-PP-31	9 E/38 Y 39	150	205					
ZONA II CASCO II	602860	0-01-JI-938	8 E/38 Y 39	635	539					
ZONA II CASCO II	608875	0-01-PP-33	2 E/44 Y 45	363	340					
ZONA II CASCO II	602832	0-01-PP-37	48 Y 9	202	202					
ZONA II CASCO II	606432	0-01-JI-944	117 E/40 Y 41	145		150	150			
ZONA II CASCO II	608842	0-01-PP-66	13 Y 42	175	168					
ZONA II CASCO II	608855	0-01-PP-78	115 BIS E/530 Y 531	350	346	346				
ZONA II CASCO II	623519	0-01-PP-79	43 E/116 Y 117	73						
34		0-01-JIM-5								
				TOTAL POR 166 DÍAS HÁBILES	**1294840**	**315698**	**49800**	**49800**		
ZONA III CASCO III	604902	0-01-JI-903	51 E/24 Y 25	282	254					
ZONA III CASCO III	602964	0-01-PP-08	DIAG 74 E/57 Y 16	689	278					
ZONA III CASCO III	609002	0-01-JI-908	63 E/21 Y 22	300	288					
ZONA III CASCO III	608903	0-01-EE-528	29 E/57 Y 58	102	70	70				
ZONA III CASCO III	609007	0-01-JI-916	17 E/66 Y 67	239	250					
ZONA III CASCO III	602916	0-01-JI-918	DIAG. 74 Y 57	154	180					
ZONA III CASCO III	611401	0-01-PP-22	76 Y 23	363	345	345				
ZONA III CASCO III	617322	SB 15 (EES 74)	54 E/19 Y 20	190	138					
ZONA III CASCO III	603089	0-01-JI-936	62 E/27 Y 28	200	216					
ZONA III CASCO III	603055	0-01-PP-42	63 Y 22	675	460					
ZONA III CASCO III	602913	0-01-JI-954	54 E/19 Y 20	150	150	140				
ZONA III CASCO III	608900	0-01-JI-956	30 Y 73	200	216					
ZONA III CASCO III	609113	0-01-PP 55	62 E/27 Y 28	443	460					
ZONA III CASCO III	609012	0-01- PP 58	71 Y 18	670	670					
ZONA III CASCO III	617713	SB 41 (EES 44)	71 Y 18	444	215					
ZONA III CASCO III	608904	0-01-PP-64	54 ESQ. 20	369	320					
ZONA III CASCO III	602917	0-01-JI-967	51 E/14 Y 15	338	338					
ZONA III CASCO III	606231	Escuela de Educacion Secundaria N°32 Mary O'Graham	51 Nº 975 E/ 14 y 15	1209						
ZONA III CASCO III	606232	Escuela de Educacion Primaria Nº127 Mary O'Graham	51 Nº 579 E/ 14 y 15	453						
ZONA III CASCO III	618589	Escuela de Educacion Secundaria N°62	Diag 74 esq 16 Planta Alta	218	126					
ZONA III CASCO III	618980	Escuela de Educacion Secundaria N°56	63 Nº 1338 esq 22	527	250					

ZONA III CASCO III	620404	Escuela de Educacion Secundaria Nº80	28 E/ 62 y 63	369	250				
ZONA III CASCO III	614986	0-01-EL-02	58 Y 29	110	100	100			
ZONA III CASCO III	618831	SB 7 (Ext. 1 EES 45)	23 BIS Y 85	495	300	300			
ZONA III CASCO III		Teatro Argentino	51 e/ 9 y 10						
24									60
					5874	955			60
			TOTAL POR 166 DÍAS HÁBILES		975084	158530			9960
ZONA IV CASCO IV	608832	0-01-JI-901	7 E/62 Y 63	323	279				
ZONA IV CASCO IV	612548	0-01-EE-503	9 E/58 Y 59 Nº1289	214	20	20			
ZONA IV CASCO IV	608995	0-01-JI-902	5 Y 73	330	280				
ZONA IV CASCO IV	608822	0-01-PP-01	8 E/57 Y 58	708	500				
ZONA IV CASCO IV	614474	0-01-EE-526	62 E/7 Y 8 Nº641	55	55	55			
ZONA IV CASCO IV	608837	0-01-EE-527	116 E/71 Y 72	115	100	120			
ZONA IV CASCO IV	614475	0-01-EE-531	8 E/71 Y 72 Nº1911	192	45				
ZONA IV CASCO IV	608984	0-01-PP-11	12 Y 68	621	404				
ZONA IV CASCO IV	614988	0-01-JM-1	PZA. M PAZ E/13 Y 60	150	150	140			
ZONA IV CASCO IV	614989	0-01-JM-2	12 E/60 Y 61	170	100	100			
ZONA IV CASCO IV	608889	0-01-MT-0005	76 E/7 Y 8	1023	509				
ZONA IV CASCO IV	608892	Escuela de Educacion secundaria nº26	4 e/62 y 63	745	250				
ZONA IV CASCO IV	608821	Escuela de Educacion secundaria nº34 Almafuerte	58 e/8 y 9	1187	750				
ZONA IV CASCO IV	608892	Escuela de Educacion secundaria nº26 extension	67 Nº635 e/7 y 8	63	49				
ZONA IV CASCO IV	608882	Tecnica 7 Laura Rosende Mitre de Mendonca	42 Nº678 e/8 y 9	370	115				
ZONA IV CASCO IV	609264	0-01-PP-121	6 E/72 Y 73	575	509				
ZONA IV CASCO IV	608541	0-01-MM-0017 (EES 17)	116 Y 69	612	514				
ZONA IV CASCO IV	617727	MM 29	13 Y 42	326	120				
ZONA IV CASCO IV	608835	0-01-JI-925	116 E/68 Y 69	245	260				
ZONA IV CASCO IV	608542	0-01-PP-128	DIAG. 78 E/4 Y 5	724	743				
ZONA IV CASCO IV	608824	0-01-PP-129	8 Y 58	539	400				
ZONA IV CASCO IV	602903	0-01-PP-15	4 E/62 Y 63	577	392				
ZONA IV CASCO IV	617319	SB 11 (EES 46)	12 E/67 Y 68	670	450				
ZONA IV CASCO IV	606415	Escuela de Educacion Secundaria Nº2 España	Pza Maximo Paz Nº199	975	160				
ZONA IV CASCO IV	617295	SB 3 (EES 66)	68 E/115 Y 116	300	118				
ZONA IV CASCO IV	611368	0-01-JI-943	PZA. M PAZ E/13 Y 60	280	190	250			
ZONA IV CASCO IV	608543	Escuela de Educacion Secundaria Nº33 Dardo Rocha	Diag 78 4 y 5	890	234				
ZONA IV CASCO IV	600725	0-01-PP-43	DIAG. 79 ESQ 115	379	270				
ZONA IV CASCO IV	602894	0-01-PP-45	68 E/115 Y 116	545	517				
ZONA IV CASCO IV	600759	0-01-JI-951	8 E/58 Y 59	134	170	133			
ZONA IV CASCO IV	602839	0-01-JI-952	62 e/ 3 Y 4	150	140				
ZONA IV CASCO IV	602962	0-01-PP-65	67 Y 8	380	402				
ZONA IV CASCO IV	608833	0-01-JI-968	5 Y 58	184	180				
ZONA IV CASCO IV	602834	0-01-JI-969	8 E/57 Y 58	126	130				
ZONA IV CASCO IV	608901	0-01-PP-84	7 E/75 Y 76	856	714				
35					10219	818			

				TOTAL POR 166 DÍAS HÁBILES	1696354	135788			
ZONA	CUE	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
ZONA V OESTE I	603045	0-01-EE-524	132 e/39 y 40	78	110	70			
ZONA V OESTE I	611390	0-01-JI-909	140 e/ 62 y 63	325	325				
ZONA V OESTE I	603177	0-01-EE-533	43 e/ 139 y 140	160	90	90			
ZONA V OESTE I	611384	0-01-PP-116	146 Y 58	601	550	330			
ZONA V OESTE I	611388	0-01-EE-535	143 e/ 65 y 66	255	170	140			
ZONA V OESTE I	611387	0-01-MS-16 (EES 16)	66 y 153	825	397	500			
ZONA V OESTE I	611386	0-01-PP-21	62 e/ 139 y 140	1164	1201				
ZONA V OESTE I	623392	0-01-JM-4	65 e/ 152 y 153	73	80	80			70
ZONA V OESTE I	609230	0-01-PP-35	90 y 155	410	400	400			
ZONA V OESTE I	617706	SB 34 (EES 51)	90 y 155	284	100	180			
ZONA V OESTE I	608869	0-01-PP-50	142 e/70 y 71	633	498	592			
ZONA V OESTE I	617711	SB 39 (EES 68)	138 e/ 33 y 34	425	280				
ZONA V OESTE I	609261	0-01-JI-958	155 E/ 44 Y 45	294	250	280			
ZONA V OESTE I	603221	0-01-JI-962	135 e/ 37 y 38	180	168				
ZONA V OESTE I	608868	0-01-JI-963	70 e/ 142 y 143	224	215	220			
ZONA V OESTE I	611391	0-01-JI-964	142 E/ 65 Y 66	220	217				
ZONA V OESTE I	609235	0-01-JI-965	90 Y 155	196	188	188			
ZONA V OESTE I	603176	0-01-PP-63	44 y 155	753	680	680			
ZONA V OESTE I	617717	SB 45 (EES 77)	44 y 155	545	233				
ZONA V OESTE I	603046	0-01-PP-71	140 e/ 49 y 50	510	400				
ZONA V OESTE I	603222	0-01-PP-73	140 e/ 43 y 44	180	164	164			
ZONA V OESTE I	617724	SB 52 (EES 89)	140 e/ 43 y 44	260	165				
ZONA V OESTE I	611393	0-01-PP-83	66 y 153	620	420	220			
ZONA V OESTE I	617731	SB 59 (EES 90)	146 y 58	397	230	280			
ZONA V OESTE I	622456	0-01-JI-986	146 y 58	168	152				80
ZONA V OESTE I	623517	0-01-JI-989	65 Y 152	340	340				
ZONA V OESTE I	608907	SB 03	140 Y 62	1280	600				
ZONA V OESTE I	611395	JI 1230 (JARDIN MUNICIPAL Nº1 LOS HORNOS)	144 E/ 57 Y 58	179	175	145			
28					8798	4559			150

				TOTAL POR 166 DÍAS HÁBILES	1460468	756794			24900
ZONA	CUE	ESTABLECIMIENTO	DIRECCIÓN	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
ZONA VI OESTE II	612552	0-01-EE-516	161 e/ 514 y 515	49	160	94			
ZONA VI OESTE II	602886	0-01-PP-13	158 y 524	533	470	515			
ZONA VI OESTE II	603175	0-01-JI-928	139 y 518	400	400	400			
ZONA VI OESTE II	602881	0-01-PP-39	173 e/ 517 y 518	810	650	750			
ZONA VI OESTE II	603044	0-01-PP-41	520 y 139	1300	950	650			
ZONA VI OESTE II	609263	0-01-PP-52	139 e/ 33 y 34	653	550	636			25
ZONA VI OESTE II	620436	SB 78	173 y 517 (melchor romero)	449	426	426			
ZONA VI OESTE II	609236	0-01-MT-0004	173 e/ 517 y 518	651	600	600			
ZONA VI OESTE II	614987	0-01-EL-03	518 y 174	125	115	115			

ZONA VI OESTE II	608986	SB 22	520 E/ 138 Y 139	1087	504				
ZONA VI OESTE II	606221	0-01-PP-75	508 e/ 157 y 158	443	360			400	
ZONA VI OESTE II	617725	SB 53 (EES 84)	508 e/ 157 y 158	220	160			160	
ZONA VI OESTE II	617173	0-01-JI-980	158 e/ 524 y 525	152	160	175			
ZONA VI OESTE II	623296	0-01-JI-987	515 y 160	192	211				
ZONA VI OESTE II	618590	SB 66 (EES 95)	524 y 158	253	170			170	
15					5886	4361		730	25
				TOTAL POR 166 DÍAS HÁBILES	977076	723926		121180	4150
ZONA	CUE	ESTABLECIMIENTO	DIRECCION	MATRICULA	CAP	COM	V/ DIA	V/ COM	MAÑANA / TARDE
ZONA VII OESTE III	609233	0-01-JI-904	185 y 78	208	222	215			
ZONA VII OESTE III	608862	0-01-PP-03	52 y 208	505	420			420	
ZONA VII OESTE III	606222	SB N° 9	199 E/46 Y 47	688	410				
ZONA VII OESTE III	600731	0-01-PP-119	197 e/ 46 y 47	1025	880			380	
ZONA VII OESTE III	622341	0-01-MS-48	Ruta 36 Km 78	313	180	250			
ZONA VII OESTE III	600511	0-01-JI-927	47 e/ 195 y 196	283	275				
ZONA VII OESTE III	609226	0-01-PP-20	Ruta 36 Km 78	408	390	390			
ZONA VII OESTE III	621307	JI 990 (EX JS JARDIN RURAL 1)	Ruta 6 y Ruta 53	27	27	27			
ZONA VII OESTE III	622729	ANEXO 1-SB 44 (EES60	Ruta 6 y Ruta 53	100	100	95			
ZONA VII OESTE III	606222	SB 17 (Anexo 1 EES 9) 3091	195 y 45		410	450			50
ZONA VII OESTE III	609232	0-01-PP-28	78 y 185	710	600	300			
ZONA VII OESTE III	624379	0-01-JI 991	189 A (ESQUINA 42)		180	180			
ZONA VII OESTE III	617691	SB 19 (EES 91)	52 e/207 y 208	317	205			205	
ZONA VII OESTE III	617701	SB 29 (EES 53)	185 y 78	576	350	280			
ZONA VII OESTE III	602876	0-01-JI-947	52 e/ 207 y 208	180	160	160			
ZONA VII OESTE III	602875	0-01-JI-949	52 e/235 y 238	315	300	200			
ZONA VII OESTE III	613362	0-01-PP-48	43 y 170	664	457			457	
ZONA VII OESTE III	617717	ESCUELA DE EDUCACIÓN SECUNDARIA N°77 - ANEXO I	170 e/43 y 44	333	146				
ZONA VII OESTE III	609241	0-01-JI-961	182 e/ 42 y 43	180	150	182			
ZONA VII OESTE III	608853	0-01-PP-61	52 Y 235	959	681	300			
ZONA VII OESTE III	617716	SB 44 (EES 61)	52 y 235 (Echeverry)	790	420	220			
ZONA VII OESTE III	604898	0-01-PP-77	Ruta 6 y Ruta 53	115	100	100			
ZONA VII OESTE III	617140	0-01-JI-988	Ruta 36 km. 78	120	86	86			
23					7149	3435		1462	50
				TOTAL POR 166 DÍAS HÁBILES	1186734	570210		242692	8300
ZONA	CUE	ESTABLECIMIENTO	DIRECCION	MATRICULA	CAP	COM	V/ DIA	V/ COM	MAÑANA / TARDE
ZONA VIII OESTE IV	609240	0-01-PP-06	236 E/ 496 Y 497 (KM 52)	205	200	200			
ZONA VIII OESTE IV	602883	0-01-EE-529	173 e/ 521 y 522	76	105	53			
ZONA VIII OESTE IV	602874	0-01-PP-123	Ruta 2 Km 44,5	768	545	395			
ZONA VIII OESTE IV	609238	0-01-MA-0001	Ruta 36 y 483 k	438	380	380			
ZONA VIII OESTE IV	609239	0-01-JI-930	212 e/ 519 y 520	250	255				
ZONA VIII OESTE IV	602878	0-01 PP 26	207 e/ 516 y 517	1206	1000	125			
ZONA VIII OESTE IV	617692	SB 20 (EES 41)	236c/496 y 498 (KM 52)	184	165	170			

ZONA VIII OESTE IV	602880	0-01-JI-940	186 y 492	196	175	200				
ZONA VIII OESTE IV	617699	SB 27 (EES 73)	207 e/ 516 y 517	689						
ZONA VIII OESTE IV	602894	0-01-JI-945	Ruta 36 Km 44,	126	170	170		490		
ZONA VIII OESTE IV	602893	0-01-PP-49	Ruta 36 Km 44,	330	285	300				
ZONA VIII OESTE IV	602885	0-01-PP 57	492 y 186	620	1200	600				
ZONA VIII OESTE IV	602877	0-01-JI-959	Ruta 3 Km 44,5	240	199	200				
ZONA VIII OESTE IV	617712	SB 40 (EES 86)	492 y 186	606		279				
ZONA VIII OESTE IV	617011	0-01-MM-0038	205 y 519	710	309					
ZONA VIII OESTE IV	624458	JI 992	520 Y 217		154	154				
ZONA VIII OESTE IV	603152	0-01-PP-70	Ruta 36 y 529	280	250	250				
ZONA VIII OESTE IV	617721	SB 49 (EES 76)	Ruta 36 y 529	207	150	150		80		
ZONA VIII OESTE IV	614789	0-01-JI-976	Ruta 2 - Km 52	93	95	90				
ZONA VIII OESTE IV	616720	0-01-JI-977	169 y 521	132	141					
ZONA VIII OESTE IV	614871	0-01-JI-978	517 y 174	345	267					
ZONA VIII OESTE IV	617734	SB 62 (EES 72)	Ruta 2 Km 44,5 (el peligro)	592	500	250				
ZONA VIII OESTE IV		Centro Gambier	520 e/ Ruta 2 y 214							
22					**6545**	**3966**		**490**	**10**	
				TOTAL POR 186 DIAS HÁBILES	**1086470**	**658356**		**81340**	**1490**	
ZONA X TOLOSA	602907	0-01-EE-515	495 e/ 14 y 14 bis	141	39	102				
ZONA X TOLOSA	602844	0-01-JI-906	115 bis y 530	90	90					
ZONA X TOLOSA	608897	0-01-PP-107	510 y 132 bis	303	235	295				
ZONA X TOLOSA	602850	0-01-JI-910	521 e/ 14 y 15	224	240	190				
ZONA X TOLOSA	608895	0-01-JI-919	16 e/ 500 y 501	185	218					
ZONA X TOLOSA	608899	0-01-JI-923	12 e/ 511 y 512	170	170					
ZONA X TOLOSA	608800	0-01-PP-124	120 523 y 524	190	190	190				
ZONA X TOLOSA	602971	0-01-JI-926	495 e/25 y 26	85	126	98				
ZONA X TOLOSA	622492	ANEXO 1-MM 12 (EES 59)	11 y 491 (villa castell)	110		90				
ZONA X TOLOSA	602845	0-01-JI-931	520 e/ 5 y 5 bis	140	100					
ZONA X TOLOSA	617698	SB 69	Centenario y 511	179	111					
ZONA X TOLOSA	608989	0-01-PP-25	Centenario y 511	239	276					
ZONA X TOLOSA	602851	0-01-PP-30	15 E/ 521 Y 522	380	380	380				
ZONA X TOLOSA	602983	0-01-PP-36	495 y 25	346	282	329				
ZONA X TOLOSA	617707	ESCUELA DE EDUCACION SECUNDARIA N°83 (ex sb 35)	495 Esq. 25	330	270					
ZONA X TOLOSA	617724	ANEXO 1-SB 89	5 bis e/ 519 y 520	150	150					
ZONA X TOLOSA	612033	POLIMODAL N35	9 Y CAMINO BELGRANO	501	14					
ZONA X TOLOSA	617730	SB 58 (EES 93)	510 y 132 bis	168	140	140				
ZONA X TOLOSA	608988	0-01-JI-953	133 y 510	171	170	170				
ZONA X TOLOSA	608998	0-01-JI-955	11 E/490 Y 491	107	140	145				
ZONA X TOLOSA	608798	0-01-PP-60	2 bis 515	172	179	165				
ZONA X TOLOSA	617715	SB 43 (EES 85)	2 bis y 515	128	125	83				53
ZONA X TOLOSA	622436	0-01-JI-981	120 523 y 524	143	150	167				
ZONA X TOLOSA	602976	0-01-PP-81	11 y 491	127	120	120				

ZONA X TOLOSA	608854	0-01-PP 89	520 e/ 5 y 5 bis	344	320				
ZONA X TOLOSA	617735	SB 63 (EES 50)	120 523 y 524	214	148	148			
ZONA X TOLOSA	608797	JI 1313 (MEDALLA MILAGROSA)	118 e/ 523 y 524	77	70	70			
ZONA X TOLOSA	608896	4-01-PPP-48	511 e/ 26 y 27		307				
ZONA X TOLOSA	602909	PP-1R "julian aguirre"	16 e/ 500 y 501	595	300				
29					5060	2882			53
			TOTAL POR 166 DÍAS HÁBILES		839960	478412			8798
ZONA XI SUR	603149	0-01-PP-09	7 y 643	353	315	253			
ZONA XI SUR	603150	0-01-PP-108	Ruta 30 y 697	160	144	144			
ZONA XI SUR	603151	0-01-JI 912	77 e/ 131 y 132	130	129				
ZONA XI SUR	603052	0-01-EE-532	81 y 19	330	123	123			
ZONA XI SUR	608908	MT 3	139 Y 63	800	530				
ZONA XI SUR	609313	0-01-PP-125	82 y 116	402	415	300			
ZONA XI SUR	600728	0-01-PP-23	7 y 601	528	400	350			
ZONA XI SUR	609227	0-01-PP-27	4 e/ 611 y 612	529	520	300			
ZONA XI SUR	617693	SB 21 (EES 43)	7 y 643	275	145	145			
ZONA XI SUR	617696	SB 24 (EES 81)	7 y 601	298	193				
ZONA XI SUR	609229	0-01-PP-40	84 y 20	542	490	490			
ZONA XI SUR	609228	0-01-JI-948	4 e/ 611 y 612	174	191				
ZONA XI SUR	620459	SB 37 (EES 92) SEC 94	131 y 632 (arana)	285	210				
ZONA XI SUR	609234	0-01-PP-46	131 y 642	350	245				60
ZONA XI SUR	606416	0-01 PP-59	122 e/ 603 y 604	454	430	430			
ZONA XI SUR	617714	SB 42 (EES 54)	122 e/ 603 y 604	360	310				
ZONA XI SUR	608987	0-01-PP-62	131 e/ 77 y 78	728	630	600			
ZONA XI SUR	617321	SB 52	131 e/ 77 y 78	396	280				
ZONA XI SUR	612811	0-01-JI-970	697 e/ Ruta 30 y calle 31	87	80	80			
ZONA XI SUR	617733	ES 55	6 Y 72	460	350				
ZONA XI SUR	612810	0-01-JI-972	137 Y 86	58	58	58			
ZONA XI SUR	612946	0-01-JI-973	7 e/ 642 y 643	161	170				
ZONA XI SUR	613782	0-01-JI-974	639 y 131 y 131 bis	110	70	70			
ZONA XI SUR	614862	0-01-JI-975	116 Y 82	149	150	150			
ZONA XI SUR	609231	0-01-PP-72	137 y 86	360	350	350			
ZONA XI SUR	617723	SB 51 (EES 49)	137 Y 86	310	204	209			
ZONA XI SUR	606261	SB 28 (EES 82)	4 e/ 611 y 612	271	180	180			
ZONA XI SUR	616719	0-01-JI-979	620 e/ 150 y 151	60	65	65			
ZONA XI SUR	617174	0-01-JI-982	79 y 26	95	100	100			
ZONA XI SUR	620692	0-01-JI-983	607 y 11 bis	148	155				
ZONA XI SUR	622074	0-01-JI-984	7 y 89	141	145	165			
ZONA XI SUR	622171	0-01-JI-985	84 y 19	220	173	180			
ZONA XI SUR	609224	JI 1232 (JARDIN MUNICIPAL Nº 5) ALTOS DE SAN LORENZO	23 E/ 85 Y 86	220	206	206			
ZONA XI SUR	618981	SB 77 (EES 71)	82 y116	241	140				

ZONA XI SUR	609225	JI 1234 (JARDIN MUNICIPAL Nº 3) MARIQUITA SANCHEZ	121BIS E/ 603 Y 604	204	177	150			
35									
					8473	5098			60
			TOTAL POR 166 DÍAS HÁBILES		1406518	846268			9960
ZONA	CUE	ESTABLECIMIENTO	DIRECCIÓN	MATRÍCULA	DM	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
ZONA IX NORTE	606227	0-01-PP 92	DIAG 6 Y 485	280	250			250	
ZONA IX NORTE	608894	0-01-JI-907	18 E/487 Y 488	164	259				
ZONA IX NORTE	602979	0-01-JI-911	467 Y 14 A	180	200				
ZONA IX NORTE	602980	0-01-JI-913	28 E/471 Y 472	110	105	80			
ZONA IX NORTE	600745	0-01-EE-536	DIAG. 427 Nº350	214	214	160			
ZONA IX NORTE	603068	0-01-PP-117	28 E/471 Y 472	162	167	167			
ZONA IX NORTE	600513	0-01-JI-921	486 E/135 Y 136	150	165	130			
ZONA IX NORTE	602919	0-01-PP-12	466 Y 14	500	550				
ZONA IX NORTE	602918	0-01-MM-0015 (EES 15)	19 Y RIVADAVIA	570	565				
ZONA IX NORTE	612035	0-01-PP-130	CON. GRAL BELGRANO Y 9	142	79				
ZONA IX NORTE	600714	0-01-PP-24	3 Y 421	469	475				
ZONA IX NORTE	617708	ES 75	487 Y 18	300	100				
ZONA IX NORTE	615655	0-01-ET-01 CEAT	19 E/471 Y 472	70	54				
ZONA IX NORTE	603055	0-01-JI-942	469 E/ 7 BIS Y 8	73	100			77	
ZONA IX NORTE	604166	0-01-PP-34	461 B Y 15 A	150	147	150			
ZONA IX NORTE	617697	ES 88	421 Y 3 (V.E.)	272	187				
ZONA IX NORTE	611383	ES 12	495 E/CNO. CENTENARIO Y 15 BIS	776	500				
ZONA IX NORTE	617705	SB 33 (EES 63)	461 BIS E/14 C Y 15	135	100	70			
ZONA IX NORTE	602982	0-01-PP-38	18 E/487 Y 488	531	515				
ZONA IX NORTE	615655	0-01-ET-01 CEAT ANEXO	415 Y DIAG.144	30	60				
ZONA IX NORTE	612033	Extension Nº2 a MM 35	428 y 25	501	28				
ZONA IX NORTE	603067	0-01-PP-44	471 E/19 Y 21	303	303				
ZONA IX NORTE	610611	0-01-JI-957	461 B Y 15 A	110	155	155			
ZONA IX NORTE	608910	0-01-MM-004	472 Y 14	145	135				
ZONA IX NORTE	608910	ANEXO 1-MM 4	7 BIS E/474 Y 475	91	80	80			
ZONA IX NORTE	612032	0-01-JI-966	465 Y CNO.GRAL BELGRANO	75	75				
ZONA IX NORTE	608999	0-01-PP-80	7 BIS E/474 Y 475	130	120	120			
ZONA IX NORTE	616180	SB 56 (EES 37)	DIAG 6 Y 485	260	205			205	
ZONA IX NORTE	617732	SB 60 (EES47)	28 ESQ. 472	270	240				
29									
					6133	1112		532	
			TOTAL POR 166 DÍAS HÁBILES		1018078	184592		88312	
ZONA	CUE	ESTABLECIMIENTO	DIRECCIÓN	MATRÍCULA	DM	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
ZONA XII NORTE II	608874	0-01-JI-924	414 Y 146	220	216	219			
ZONA XII NORTE II	608875	0-01-MM-007 (EES 7)	CON. BELGRANO Y 9 DE JULIO	560	322				
ZONA XII NORTE II	600715	0-01-PP-14	423 BIS Y 7	180	178	178			
ZONA XII NORTE II	622728	ANEXO 1-MM 15 (EES 57)	144 Y 454	160	90			90	
ZONA XII NORTE II	606421	0-01-PP-17	6 E/50 Y 51 (V.E.)	335	290	300			
ZONA XII NORTE II	603061	0-01-JI-933	26 E/452 Y 453	102	102	102			

ZONA XII NORTE II	608873	0-01-JI-937	412 Y 30	129	160	130			
ZONA XII NORTE II	606261	Extension Nº1 de Escuela de Educacion Secundaria Nº28	7 422 y 423 bis	280	470				
ZONA XII NORTE II	606261	SB 22 (EES 28)	7 E/423 Y 423 BIS (V.E.)	327	190				
ZONA XII NORTE II	606409	0-01-JI-941	421 BIS ESQ. 7 (V.E.)	130	130				
ZONA XII NORTE II	608870	0-01-PP-32	DIAG. 144 E/414 BIS Y 415	540	1000	540			
ZONA XII NORTE II	606242	MT- 0002	6 E/50 Y 51 (V.E.)	586	330				
ZONA XII NORTE II	604167	0-01-JI-946	144 E/11 Y 454	66	66	66			
ZONA XII NORTE II	612033	Anexo Escuela Polimodal Nº35 Roberto Speroni	411 y 27 (V E)	501	18				
ZONA XII NORTE II	600734	0-01-JI-960	443 E/CNO BELGRANO Y 24	150	160	122			
ZONA XII NORTE II		SB 47 (Ext. 1 EES 42)	443 E/CON. BELGRANO Y 24	307					
ZONA XII NORTE II	604165	0-01-PP-67	144 Y 454	182	364			182	
ZONA XII NORTE II	604164	0-01-PP-68	443 Y CNO.GRAL BELGRANO	436	390	350			
ZONA XII NORTE II	617720	SB 48 (EES 42)	452 Y 26	307	283	150			
ZONA XII NORTE II	603058	0-01-PP-69	452 E/24 BIS Y 25	148	130	153			
ZONA XII NORTE II	612032	Extension Nº2 de Jardin de Infantes Nº966	428 y 25	75	25				
ZONA XII NORTE II	617729	SB 57 (EES 57)	417 Y 131	333	187				
ZONA XII NORTE II	608871	0-01-PP-93	408 Y CNO. BELGRANO	344	295				
ZONA XII NORTE II	612035	Extension a PP Nº130	411 y 25	153	24				
ZONA XII NORTE II	612035	Extension a PP Nº130 El Rincon	428 y 25	138	34				
25					**5454**	**2310**		**272**	
			TOTAL POR 166 DÍAS HÁBILES		**905364**	**383460**		**45152**	
			TOTAL POR PRESTACIÓN POR 166 DÍAS HÁBILES		**13915266**	**5442974**	**49800**	**628476**	**102588**

53

MUNICIPALIDAD DE **LA PLATA**

REGISTRO DE **DECRETOS**
PERIODO **2025**

FOLIO Nº 3127

54

ANEXO II

CUADERNILLO TÉCNICO NUTRICIONAL

PRESTACIONES ALIMENTARIAS

SAE y MESA 2025

1167

INTRODUCCIÓN

Los entornos educativos constituyen un ambiente propicio para promover la adopción de hábitos de vida saludables 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 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.

MINISTERIO DE DESARROLLO DE LA COMUNIDAD

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE **BUENOS AIRES**

SOBRE LOS PROGRAMAS SAE Y MESA

Los programas SAE y MESA pertenecientes a la Dirección del Sistema Alimentario Escolar, dentro de la Dirección Provincial de Seguridad y Soberanía Alimentaria, tienen un marco normativo nutricional confeccionado por la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos cuyo objetivo es brindar acompañamiento cotidiano a las unidades ejecutoras (Consejos Escolares o Municipios) en virtud de cumplir con los requerimientos nutricionales definidos para cada grupo etario y 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: niños, niñas y adolescentes** 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 entrega 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.
- **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.

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 de la población de la provincia de Buenos Aires reflejan que:

- 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.
- 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 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.

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, consumiendo 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.

Estos 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.

Para la definición de requerimientos nutricionales se contemplaron las sugerencias y directivas de los siguientes documentos y bibliografía:

- Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.
- Ley 26.588 - Celiaquía
- Código Alimentario Argentino (Ley 18.284)
- Directrices de la OMS para la alimentación complementaria de lactantes y niños de 6 a 23 meses de edad - OMS - 2023.
- Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA), Ministerio de Salud de la Nación, 2016.
- Guías Alimentarias para la Población Infantil (GAPI), Ministerio de Salud de la Nación, 2006.
- 2° Encuesta Nacional de Nutrición y Salud, ENNyS2 - Ministerio de Salud y Desarrollo Social - 2019.
- Guía de Práctica Clínica sobre Alimentación Complementaria para los Niños y Niñas menores de 2 años - Ministerio de Salud de la Nación - 2021.

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 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 siempre que sea posible.

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

SELECCIÓN DE ALIMENTOS PARA LAS PRESTACIONES

- Se debe garantizar una oferta de alimentos y bebidas saludables, que sean de buena calidad nutricional, sin la presencia de sellos de advertencia o leyendas precautorias, siempre que sea posible. Priorizar aquellos alimentos naturales o mínimamente procesados como: frutas y verduras, cereales, legumbres y derivados, leche, queso, carnes y huevos, y aceites.
- Se recomienda priorizar la inclusión de alimentos de producción local, en caso de ser factible.
- Deben tenerse en cuenta las **especificaciones alimentarias que se adjuntan en el ANEXO 1** al momento de la licitación y posterior compra de los alimentos que componen el menú y/o módulo alimentario.

Es responsabilidad del ente ejecutor la comprobación de la legitimidad de los alimentos adquiridos a través de la **revisión de los registros** correspondientes (RNE, RNPA, SENASA, PUPA, según corresponda) y la verificación de la calidad organoléptica (aroma, color, sabor, textura) de los alimentos solicitando **muestras de los mismos**.

PRESENTACIÓN DEL 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 y eventual aprobación de forma previa a la ejecución.

MINISTERIO DE DESARROLLO DE LA COMUNIDAD

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE **BUENOS AIRES**

LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS PARA EL SAE 2025

CONFORMACIÓN DE GRUPOS BIOLÓGICOS/ETARIOS

Debido a que NNyA tienen requerimientos nutricionales específicos en sus diversas etapas de la vida, es que se propone la conformación de 4 grupos biológicos:

- Maternal: de 45 días a 2 años y 11 meses.
- Inicial: de 3 a 5 años.
- Primaria: 6 a 11 años y 11 meses
- 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 maternal, inicial, primaria y secundaria.**

APORTES NUTRICIONALES SUGERIDOS POR PRESTACIONES

Se sugiere considerar los siguientes requerimientos nutricionales como base para la elaboración de los menús y preparaciones. Para el año 2025 el equipo técnico nutricional de la dirección ha conformado requerimientos nutricionales específicos para la población de la provincia de Bs As en base a la evidencia científica de los siguientes organismos:

- Entornos Escolares Saludables del Ministerio de Salud de la Nación
  https://bancos.salud.gob.ar/recurso/entornos-escolares-saludables
- Programa Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional. Ministerio de Desarrollo Social.
- Conclusiones de la Reunión Nacional Escolar 2013 - FAGRAN

Para las diversas prestaciones que componen el SAE se estiman los siguientes aportes nutricionales:

- Prestación Desayuno: 20% VCT para la edad
- Prestación Comedor: 30% VCT para la edad
- Prestación Merienda: 20% VCT para la edad
- Prestación Comedor Cena: 30% VCT para la edad

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

Rango etario	VCT (kcal)	Comida	Energía (kcal)	Proteínas (g)	Grasas totales (g)	Calcio (g)	Vit C (mg)	Vit A (mcg)	Hierro (mg)	Fibra (g)
3 a 5	1300	DM	227	8	<8,7	150	6	61,25	1	1,8
3 a 5	1300	COMEDOR	422	15	<17	140	10	105	3,4	6
6 a 12	1900	DM	332	12	<12	200	10,5	87,5	1	2
6 a 12	1900	COMEDOR	617	23	<25	200	17,5	150	3,6	9
13 a 18	2750	DM	481	18	<18	234	21	140	1,3	2,2
13 a 18	2750	COMEDOR	894	33	<36	234	35	240	5,2	10

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 se deben 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:** 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. que puedan dar cuenta de sus ingredientes.

5. **PREPARACIONES TRADICIONALES:** Se recomienda incluir alimentos tradicionales en la alimentación escolar, respetando la diversidad cultural de NNyA, los recursos y disponibilidad de alimentos locales, siempre y cuando se adecúen a este marco alimentario.

6. **AGUA COMO ÚNICA BEBIDA:** El agua es la bebida adecuada para acompañar el comedor. Se recomienda disponer de jarras en las mesas del comedor, que hayan sido cargadas dentro de los 30 minutos previos al servicio. 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 y que implican mayores costos en alimentos. En este sentido el programa SAE estipula un valor diferencial para la construcción del menú de las siguientes patologías:

      i. Celiaquía / Sensibilidad al gluten no celíaca ("Intolerancia al gluten")
      ii. Alergia a la Proteína de la Leche de Vaca (APLV)}
      iii. Intolerancia a la lactosa
      iv. Patologías poco frecuentes, como Fenilcetonuria.

   Para este tipo de menú, se evaluará cada situación particular a requerimiento del distrito.

c. **MENÚS OPCIONALES 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 y ser comunicados vía mail de forma previa a la ejecución. Desde la Dirección de Nutrición se enviarán sugerencias para estas fechas.

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 preelaborado en las instituciones con días de anticipación ni 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/as de 45 días a 2 años y 11 meses), deberá desarrollarse un menú específico para este grupo etario, que deberá ser aprobado por la Dirección de Nutrición previo a su ejecución.

DESARROLLO DE LAS PRESTACIONES PRESENCIALES

Para el normal desarrollo de las prestaciones, **las mismas deberán ser ejecutadas dentro del establecimiento educativo** y seguir los siguientes lineamientos:

1. **MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS:** Tal cual queda establecido en el CAA, 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 mismo.
2. **ELABORACIÓN EN EL DÍA:** No adelantar o anticipar la elaboración de las comidas, excepto la preparación de pan, bizcochuelos, postres tipo arroz con leche, maicena con leche hasta un máximo de 1 día (24 horas) 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.
5. **VIANDAS ELABORADAS EN EL HOGAR:** se desalienta la admisión de viandas elaboradas en el hogar tanto para desayuno, merienda y comedor debido al riesgo bromatológico que representa el transporte de alimentos elaborados en los hogares hasta la escuela, su almacenamiento en frío en las instituciones garantizando el cumplimiento de cadena de frío y calentamiento para el servicio.

ESCUELAS ABIERTAS DE VERANO / PRESTACIONES DE SÁBADOS (Patios y orquestas)
Las prestaciones deberán ser acordes al Marco Alimentario vigente y poseer menú autorizado previa ejecución por la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos.

FRECUENCIA DE CONSUMO y GRAMAJES MÍNIMOS DE ALIMENTOS

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

PRESTACIÓN DE DESAYUNO/MERIENDA

COMPONENTE	DESCRIPCIÓN	GRAMAJE SUGERIDOS POR RANGO ETARIO
Lácteos	**Leche entera fortificada con vitaminas A y D y/o quesos frescos.** Puede presentarse en combinación con cacao o alguna infusión (si es té o mate cocido deberá elaborarse en la leche) o en licuados. En caso de endulzar utilizar máximo 10 g de azúcar por porción (2 cucharaditas de té). En el caso de utilizar cacao comercial, no agregar azúcar. 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: 120 cc de leche/día o 30g de queso fresco/día. PRIMARIO :150cc de leche /día o 35g de queso fresco/día. SECUNDARIO:200 cc de leche o 45g de queso fresco/día.
Acompañamiento a base de cereales	**Panificados caseros o de panadería local (pan de panadería, budines o bizcochuelos caseros, alfajores caseros o galletitas caseras), avena, almidón de maíz o arroz con leche.** El pan será fresco (blanco/integral) con queso cremoso y/o dulces (mermelada, dulce de leche o dulces compactos). Se podrá reemplazar el panificado casero solamente 1 vez por semana por alguna de las	**Frecuencia sugerida:** diaria. INICIAL: 30 g/día. PRIMARIO: 50 g/día. SECUNDARIO: 60 g/día.

	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), considerando el mismo gramaje del pan.	
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). **Deberá aclararse en el menú la fruta específica a entregar, priorizando la variedad.**	**Gramaje sugerido:** INICIAL Y PRIMARIO: 500g/semana. SECUNDARIO: 600g/semana. **Se podrá optar por:** **Entrega diaria**: como mínimo 1 unidad pequeña o mediana por día (gramaje entre 100 y 120 gramos). **Entrega 3 veces por semana**: como mínimo 3 unidades grandes (gramaje de 150 y 200 gramos).

PRESTACIÓN DE COMEDOR

COMPONENTE	META A ALCANZAR	FRECUENCIA / GRAMAJE POR RANGO ETARIO
Frutas	**Preferentemente frescas, de estación y agroecológicas.** Enteras, en compota, al horno, o en ensalada de frutas. Se sugiere usar cítricos los días que se utiliza verdura de hoja verde (acelga o espinaca) o legumbres (como lentejas, garbanzos, porotos, arvejas) para mejorar la absorción del hierro vegetal. **Deberá aclararse en el menú la fruta específica a entregar, priorizando la variedad.** Otros postres: 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, flan casero, budín de pan casero, panqueques caseros. Se podrá optar una vez por semana por un postre vigilante (queso fresco con membrillo o batata).	**Gramaje sugerido:** INICIAL Y PRIMARIO: 500g/semana. SECUNDARIO: 600g/semana. **Se podrá optar por:** **Entrega diaria**: como mínimo 1 unidad pequeña o mediana por día (gramaje entre 100 y 120 gramos). **Entrega 3 veces por semana**: como mínimo 3 unidades grandes (gramaje de 150 y 200 gramos).
Vegetales	**Preferentemente de estación, propiciando la variedad de colores y sabores.** Utilizar en puré, tortilla, ensaladas, salsas, rellenos, croquetas, timbales, budines, milanesas, etc. **Incluir siempre que sea posible vegetales crudos.** - Papa y/o batata: hasta 2 veces por semana, combinada con otros vegetales. Ej. al horno, puré mixto, ensaladas, etc. **Si se presenta sólo papa y/o**	**Frecuencia sugerida**: Diaria, con variedad semanal de crudas y cocidas.

	batata no se considerará cubierto el aporte de vegetales.	
Legumbres	**Incluye lentejas, garbanzos, porotos, arvejas.** Se pueden incluir en tartas, guisos, cazuelas, tortillas, croquetas, albóndigas, hamburguesas, hummus, untables, pasteles, etc. Evitar la inclusión de soja en cualquiera de sus variantes. Para obtener una preparación completa en nutrientes, las legumbres deben combinarse con: carne o huevo o cereales (sumados a los vegetales diarios y el postre).	**Frecuencia sugerida:** Mínimo 2 veces a la semana.
Cereales	**Incluyen 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 debe variar entre todas las opciones, sin reiterar preparaciones en la misma semana. Se recomienda incluir cereales y harinas integrales. Para obtener una preparación completa en nutrientes, los cereales o sus harinas deben combinarse con: carne o huevo o legumbres (sumados a los vegetales diarios y el postre).	**Frecuencia sugerida:** 4 veces a la semana, con las combinaciones adecuadas. El o los días que no se ofrezcan, se incluirá papa, batata, choclo y/o legumbres.
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 la ingesta de los alimentos de mayor aporte nutricional.	**Frecuencia sugerida:** Sólo en las preparaciones que lo requieran.

Lácteos	**Leche entera fortificada con vitaminas A y D, queso cremoso o fresco, quesos de pasta dura, ricota.** 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).	**Frecuencia sugerida:** Mínimo 2 veces a la semana.
Carnes	**Incluir variedad de carnes rojas (vacuno/cerdo) seleccionando cortes magros; y blancas (pechuga deshuesada de pollo, pata-muslo, pescado).** **Deberá aclararse en el menú el corte de carne específico a entregar.** Quitar la grasa visible antes de cocinar. Utilizar cortes de carne de vaca o cerdo 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. - No utilizar carne picada/molida de ningún animal por su alto riesgo microbiológico en ninguno de los niveles.	**Frecuencia sugerida:** Mínimo 2 o 3 veces por semana y/o dando cumplimiento al gramaje mínimo solicitado por rango etario. **INICIAL:** 150 g/ semana **PRIMARIO** 200g/semana **SECUNDARIO:** 250 g/semana **Aclaración importante: Estos gramajes mínimos sólo podrán considerarse si el resto de las preparaciones complementan correctamente cereales, legumbres, huevo, quesos, como se menciona en esta tabla.** Distribuir el gramaje total de carnes en preparaciones donde la misma sea un ingrediente principal (ej.: 2 veces por semana de 125 g de carne en secundarios).

		CARNE PARA MILANESA: El gramaje mínimo de carne asignado para estas preparaciones no podrá ser inferior a Inicial: 80 g primario: 100 g secundario: 125 g
Huevo	Se puede incluir diariamente en las preparaciones que lo requieran (budines, tartas, tortillas) o como huevo duro.	**Frecuencia sugerida**: 2 veces a la semana.
Aceite	**Utilizar aceite puro de girasol o maíz, en 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.** Se podrá saborizar naturalmente utilizando la cáscara limpia (correctamente lavada), rodajas o pulpa de frutas.	**Frecuencia sugerida:** Diaria.
Sal	**Limitar el agregado en las comidas.** Evitar los cubitos de caldos concentrados.	**Limitar su uso.** Máximo 0,2 g/día en inicial y primaria Máximo 0,3 g/día en secundarias
Condimentos	Para realzar el sabor de las comidas, se sugiere utilizar condimentos de todo tipo: ajo, pimienta, perejil, pimentón, orégano, albahaca, comino, provenzal, cúrcuma, nuez moscada, condimento para pizza, condimento para arroz, curry, romero, laurel, ají molido, etc.	**Frecuencia sugerida:** Diaria.

PRODUCTOS NO ADMITIDOS EN NINGUNA DE LAS PRESTACIONES	
ADEREZOS	Mayonesa, mostaza, ketchup, quesos untables industrializados, etc.
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), etc.
MEDALLONES y HAMBURGUESAS	Medallones pre elaborados de pescado, pollo o carne vacuna; patitas, hamburguesas, milanesas prefritas, etc.
MILANESAS CONGELADAS / INDUSTRIALIZADAS	Milanesas pre elaboradas congeladas o industrializadas.
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 A BASE DE LÁCTEOS	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)

PARTICULARIDADES POR INSTITUCIONES

JARDINES MATERNALES

Del nacimiento a los 2 años se produce el mayor crecimiento y maduración, por ello resulta fundamental brindar una alimentación acorde a cada etapa del desarrollo, ya que incluir alimentos no acordes a la edad representa un **riesgo** para la salud del bebé / niño.

Los siguientes lineamientos nutricionales poseen la finalidad de colaborar con garantizar una alimentación nutritiva y adecuada en cada etapa de la alimentación del bebé / niño, y por ello deben ser tenidos en cuenta al momento de la confección del menú de instituciones maternales y/o salas maternales.

Etapas en la alimentación del niño

ETAPA 1: Del nacimiento a los 6 meses - Lactancia Humana Exclusiva

- La alimentación debe basarse únicamente en la **lactancia humana exclusiva**, es decir, no debe incorporarse ningún otro alimento o bebida que no sea leche humana. Solamente en casos en que haya una indicación médica explícita, el niño se alimentará con una fórmula láctea adaptada a la edad, sola o en combinación con la leche humana.
- **SAE:** En esta etapa se sugiere que las mamás que puedan se acerquen a la sala a amamantar a sus bebés o, en su defecto, lleven al maternal las mamaderas con la leche que podrá tomar durante su estadía en la institución, ya sea leche humana extraída previamente o la fórmula indicada (ver abajo formas de conservación).

ETAPA 2: luego de los 6 meses - Alimentación Complementaria

- En este período es necesario que el niño comience a incorporar los alimentos de forma paulatina mientras se mantiene la lactancia humana como alimento predominante.
- Aconsejamos que los alimentos ofrecidos en esta etapa sean de buena calidad nutricional priorizando al grupo de los vegetales y frutas, cereales y legumbres, carnes y huevos, aceites.
- Se debe evitar ofrecer productos ultra procesados como galletitas, yogur, postrecitos a base de leche, entre otros por su alto contenido de azúcar, sodio, y aditivos, ya que el objetivo es ofrecer alimentos con el menor procesamiento posible para que los niños puedan conectar con los sabores naturales de los mismos y para aportar la mejor calidad nutricional posible.

- Es probable que la primera vez que el niño prueba un alimento nuevo lo rechace, es por eso que se recomienda una introducción paulatina. Una vez introducido el alimento, la repetición de la exposición al mismo contribuye a su aceptación.
- Detallamos a continuación un listado de alimentos recomendados y no recomendados a incorporar en el menú:

ALIMENTOS RECOMENDADOS:

- **Frutas:** todas, en compota o crudas, pisadas o ralladas. Evitar jugos exprimidos y pedazos duros. Buscar variedad de colores y priorizar las frutas de estación.
- **Verduras:** todas, excepto espinaca y acelga hasta el año de edad. Comenzar de a poco para acostumbrar al niño a diferentes sabores y texturas. En principio cocidas y pisadas. Incorporar variedad de colores y preferir las de estación.
- **Cereales y tubérculos:** arroz, maíz (polenta), trigo (fideos, harina), avena, papa, batata.
- **Legumbres:** garbanzos, porotos, arvejas, lentejas. Siempre pisados, nunca enteros por riesgo de atragantamiento. Aportan hierro y proteínas por lo cual se sugiere su incorporación con unas gotas de jugo de limón natural para mejorar el aprovechamiento de nutrientes. Si es posible, en principio retirar la piel. Combinadas con huevo, verduras, carnes, frutas.
- **Harinas** para preparaciones (trigo, trigo integral, avena, arroz, maíz, almendras, maní, algarroba). Se recomienda ir variando en el tipo de harina para asegurarnos de ofrecer la mayor variedad de nutrientes posibles.
- **Carne de vaca (excepto carne picada)**, pollo, cerdo o pescado, entre otras carnes. Aportan hierro y proteínas, nutrientes críticos en la infancia.
- **Huevo:** entero, siempre bien cocido. Solo o mezclado en preparaciones dulces o saladas. Se aconseja su incorporación a diario, especialmente en aquellas preparaciones que no lleven carnes.
- **Grasas saludables:** se recomienda agregar aceites puros (girasol, maíz, oliva, entre otros) en crudo, sin calentar. También puede agregarse manteca (no margarina). Las grasas pueden agregarse a las comidas dulces o saladas para mejorar el aporte calórico, y para aportar las grasas necesarias para el desarrollo del cerebro.
- **Bebida:** solamente agua segura.

64

ALIMENTOS NO RECOMENDADOS:

- **Miel de abejas:** no debe consumirse hasta los 2 años por riesgo de contraer botulismo.
- **Azúcar agregada**
- **Sal agregada**
- **Carne picada:** no debe ser ofrecida a bebés, niños ni niñas hasta mínimo los 5 años por riesgo de contraer el síndrome urémico hemolítico.
- **Leche de vaca:** se sugiere no incorporar hasta el año de vida. Las proteínas de la leche de vaca son muy diferentes a las de la leche humana y pueden causar daño en el intestino de los y las bebés.
- **Yogur y queso:** se recomienda su consumo recién al año. Posteriormente se sugieren yogures naturales (sin agregado de azúcares ni aditivos) y quesos reducidos en sal.
- **Alimentos que puedan aspirarse e ir fácilmente a la vía aérea** (maní, tutuca, garrapiñada, pipas de girasol, nueces, maní, entre otros). Son muy peligrosos en su forma original y no deben ser ofrecidos enteros ni en trozos, hasta por lo menos los 5 años ya que son una de las principales causas de asfixia en la infancia. Sí se pueden ofrecer bien molidos (a modo de harinas) sobre las comidas, dado que aportan muy buenos nutrientes.
- **Manzana o zanahoria crudas.** Son duras y, por lo tanto, se puede romper el trozo e ir peligrosamente para la vía aérea. Estos alimentos pueden ser presentados cocidos y blandos (manzana al horno, manzana al vapor, manzana en compota, manzana rallada, zanahoria hervida o al vapor) o se puede cortar la manzana en láminas muy finas. A medida que los y las bebés van creciendo y aprenden a masticar se les pueden ofrecer, llegando a los 3 años.
- **Verduras de hojas verdes como la acelga y la espinaca:** cuentan con una sustancia llamada nitratos en su composición, que en bebés menores de 1 año podrían causar metahemoglobinemia.
- **Productos ultraprocesados**: se aconseja que bebés, niñas y niños pequeños no consuman galletitas industriales y otros productos de baja calidad nutricional con grandes cantidades de azúcares como el jarabe de maíz de alta fructosa (JMAF). Entre estos también se encuentran:
  - **Postrecitos y yogures industrializados:** además de contener leche de vaca si observamos sus etiquetas tienen una alta cantidad de azúcares y otros aditivos.
  - **Embutidos** (salchichas, jamón, entre otros), por su alto contenido de colorantes, conservantes, sal y otros aditivos.

- **Gaseosas, jugos industriales, jugos de sobre y otros** no se recomiendan a ninguna edad debido al alto contenido de azúcares, edulcorantes y colorantes.
- Calditos de sobre o concentrados "de cubito", sopas o purés instantáneos, son ultraprocesados con alto contenido de sal y aditivos.

- **Infusiones (te, café, mate):** interfieren en la absorción del hierro y tienen efecto diurético. Lo aconsejable es no fomentar el consumo de infusiones porque ocupan lugar en el estómago y tienen baja calidad nutricional, desplazando a otros alimentos.

ESCUELAS ESPECIALES

Comprendiendo la necesidad de atender a las particularidades de cada infancia que asiste a estas instituciones, la dirección de nutrición queda a disposición para trabajar en forma conjunta con las unidades ejecutoras sobre modificaciones alimentarias y /u organolépticas.

EDUCACIÓN AGRARIA

Debido a las particularidades de estas instituciones, desde la dirección de nutrición queda a disposición para trabajar en forma conjunta con las unidades ejecutoras e instituciones sobre modificaciones del menú necesarias y viables.

65

LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS MESA 2025

COMPOSICIÓN DEL MÓDULO ALIMENTARIO

A continuación, se presentan los alimentos que se podrán incluir en la conformación modular mensual, considerando sus aportes nutricionales, aceptación por parte de los titulares de derecho, hábitos de consumo y versatilidad culinaria. La cantidad/gramaje de los alimentos a incluir variará anualmente para ser acorde al presupuesto modular.

Cabe señalar que todos los alimentos consignados en el módulo deben cumplir con las especificaciones técnicas definidas en el ANEXO 1: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SAE - MESA 2025.

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**
Aceite	Aceite puro de girasol.	Aporte de ácidos grasos esenciales.
Huevos*	Huevo fresco de gallina. Huevo de gallina en polvo / deshidratado.	Aporte de proteínas de alto valor biológico, ácidos grasos monoinsaturados, vitaminas y minerales.
Legumbres	- Lentejas secas -Lentejas en remojo -Porotos en remojo -Garbanzos en remojo -Arvejas en remojo	Aporte de proteínas, hierro, vitaminas, minerales y fibra.

	Evitar repetir más de dos unidades de la misma variedad. **La única legumbre que se admitirá en su versión seca serán las lentejas por su menor tiempo de cocción**	
Leche**	-Leche de vaca fluida larga vida fortificada con vitaminas A y D.	Aporte de proteínas de alto valor biológico, calcio, y otras vitaminas y minerales.
Cereales y Chocio***	-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 -Fideos secos (tallarín, tirabuzón, mostacholes) -Chocio **en grano** en remojo **Deberá entregarse una variedad mínima de 2** alimentos **diferentes**	Aporte de hidratos de carbono complejos, fibra, proteinas, vitaminas y minerales.
Tomate	Tomate triturado, cubeteado o perita en conserva.	Aporte de fibra alimentaria, vitaminas y minerales

EVENTUALES REEMPLAZOS SUJETOS A APROBACIÓN:

*** De 12 huevos**:

- 1 lata de atún al natural + 6 huevos
- 1 lata de atún al natural + un paquete de huevo en polvo **(aceptable únicamente desde noviembre hasta marzo por estacionalidad).**
- 2 latas de atún al natural **(aceptable únicamente desde noviembre hasta marzo por estacionalidad, en caso de no tener posibilidad de incorporar las dos opciones anteriores y a evaluar por la Dirección).**

**** De 2 litros de leche fluida:**

- Mínimo 250 gramos de leche en polvo.

*** **De cereales:**

- Harina de maíz, "polenta" **(aceptable únicamente como reemplazo desde abril a octubre, por estacionalidad)**: como reemplazo de UNA variedad de cereales (reemplazo de arroz o de fideos, por ejemplo).

ADICIONALES OPCIONALES		
Levadura	-Levadura seca	A fines de propiciar la realización de preparaciones caseras
Frutas y verduras	-Frutas y verduras de estación, como: manzana, naranja, anco, zapallito verde, papa, batata, boniato, mandioca, zucchini, berenjena, remolacha, cebolla, morrón.	Aporte de fibra alimentaria, vitaminas y minerales
Vegetales en conserva	-Chauchas, remolacha, espinaca, acelga, jardinera.	Aporte de fibra alimentaria, vitaminas y minerales
Otros	-Frutos secos como almendras, nueces, castañas. -Maní tostado sin sal -Condimentos envasados como ajo en polvo, pimienta, pimentón, orégano, comino, provenzal, cúrcuma, nuez moscada, condimento para pizza, condimento para arroz, curry, romero, ají molido, etc. **Envasados, cerrados, con toda la información obligatoria del rótulo según CAA.** **No se admitirán las bolsas fraccionadas.**	Otros.

PRODUCTOS NO ADMITIDOS 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 o segunda calidad, arroz precocido o preelaborado, listos para consumo.
BEBIDAS DE 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), etc.
ADEREZOS, SAL	Sal, mayonesa, mostaza, ketchup, salsas comerciales, etc.

IMPORTANTE

- El anexo 3 no podrá contener apartados que indiquen reemplazos. Solo deberá declararse lo que se entregará.
- En la propuesta preliminar previa licitación enviada para su análisis y eventual aprobación a la Dirección de Nutrición, el anexo 3 de forma obligatoria deberá contener mínimamente:
  - Denominación de venta completa de cada alimento
  - Cantidad
  - Plazo de ejecución (meses en los que se entregará dicha composición)
  - Costos finales o estimados.
- Ante la necesidad de aguardar la licitación, deberán enviar de forma posterior a la misma el anexo COMPLETO en su totalidad, incluyendo:
  - Razón social y CUIT de todos los proveedores involucrados.
  - Declaración de marcas que serán efectivamente entregadas .
  - Costos finales de cada producto.

  Todos los proveedores de cada distrito deberán entregar la misma composición modular, para todos las escuelas por igual.
- Todos los productos deben estar incluidos en caja cerrada con cinta adhesiva, dando cumplimiento a las especificaciones del Programa MESA. Las únicas excepciones serán los huevos en estuches y las frutas y/o vegetales frescos que pueden entregarse aparte.

ANEXOS

- **ANEXO 1: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SAE - MESA 2025**
- **ANEXO 2: SELECCIÓN Y RECEPCIÓN SAE-MESA 2025**
- **ANEXO 3:COMPOSICIÓN MODULAR MESA**
- **ANEXO 4: MENÚS SAE**

ANEXO III

MENÚS

FECHA	
VIGENCIA	CICLO 2025: MARZO A DICIEMBRE 2025 Y ESCUELA DE VERANO 2026
NIVEL	INICIAL-PRIMARIA-SECUNDARIA

BUENOS AIRES

MUNICIPIO: LA PLATA

SAE - PROPUESTA PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DM)

	DM 1 LUNES	DM 2 MARTES	DM 3 MIERCOLES	DM 4 JUEVES	DM 5 VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	LECHE CON INFUSION	LECHE CON CACAO	LECHE CON INFUSION	LECHE CON CACAO	LECHE CON INFUSION
COMP. SOLIDO	GALLETITAS SIMPLES DE VAINILLA 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 INFUSION
COMP. SOLIDO	PASTELITOS DE MEMBRILLO	BAY BISCUIT + FRUTA DE ESTACION	BIZCOCHUELO

CAROLINA PESCE
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 LAS INFANCIAS","DIA DE LA PRIMAVERA Y ESTUDIANTE" PREVIA AUTORIZACION DE LA GESTION MUNICIPIO DISTRITO DEL PROGRAMA SAE.

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA
REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2025
FOLIO Nº 3142

PLANILLA DE PREPARACION - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM)

		INICIAL	NIVEL PRIMARIO	NIVEL MEDIO
DM 1. LECHE CON INFUSION - GALLETITAS DULCES SIMPLES DE VAINILLA - FRUTA DE ESTACION		GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
INGREDIENTES	**UNI**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
LECHE FLUIDA ENT -DESC. CON VIT A Y D	CC	100	120	200
AZUCAR BLANCA MOLIDA	GR	10	10	10
TE EN SAQUITO	UNI	0,5	0,5	0,5
GALLETITAS DULCES SIMPLES DE VAINILLA	GR	30	50	60
MANZANA	GR	150	150	200
Total		**290,5**	**330,5**	**470,5**
DM 2. LECHE CON CACAO - PAN FRANCES CON QUESO		GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
INGREDIENTES	**UNI**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
LECHE FLUIDA ENT-DESC.CON VIT A Y D	CC	100	120	200
CACAO EN POLVO	GR	10	15	15
PAN FRANCES	GR	30	50	60
QUESO FRESCO	GR	30	35	45
Total		**170**	**220**	**320**
DM 3. LECHE CON INFUSION PAN FRANCES CON DULCE DE LECHE-FRUTA DE ESTACION		GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
INGREDIENTES	**UNI**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
LECHE FLUIDA ENT -DESC. CON VIT A Y D	CC	100	120	200
MATE COCIDO EN SAQUITO	UNI	0,5	0,5	0,5
AZUCAR BLANCA MOLIDA	GR	10	10	10
PAN FRANCES	GR	30	50	60
DULCE DE LECHE	GR	10	15	20
BANANA	GR	150	150	200
Total		**300,5**	**345,5**	**490,5**
DM 4. LECHE CON CACAO - PAN FRANCES CON MERMELADA		GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
INGREDIENTES	**UNI**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**

LECHE FLUIDA ENT -DESC. CON VIT A Y D	CC	100	120	200
CACAO EN POLVO	GR	10	15	15
PAN FRANCES	GR	30	50	60
MERMELADA DE FRUTA	GR	10	15	20
Total		**150**	**200**	**295**

DM 5. LECHE CON INFUSION PAN FRANCES CON DULCE DE LECHE-FRUTA DE ESTACION		GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE FLUIDA ENT -DESC. CON VIT A Y D	CC	100	120	200
TE EN SAQUITO	UNI	0,5	0,5	0,5
AZUCAR BLANCA MOLIDA	GR	10	10	10
PAN FRANCES	GR	30	50	60
DULCE DE LECHE	GR	10	15	20
PERA	GR	150	150	200
Total		**300,5**	**345,5**	**490,5**

DM OPCIONAL A. LECHE CON CACAO - PASTELITOS DE MEMBRILLO		GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Leche fluida ent-desc con vitaminas A y D	CC	100	120	200
Cacao en polvo	GR	10	15	15
Tapa para pastelito	GR	27.5	27.5	27.5
Dulce compacto de membrillo	GR	25	25	25
Total		**135**	**160**	**240**

DM OPCIONAL B. LECHE CON CACAO BAY BISCUIT - FRUTA DE ESTACION		GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Leche fluida ent- desc con vitaminas A y D	CC	100	120	200
Cacao en polvo	GR	10	15	15
Fruta estacion	GR	150	150	200
Bay Biscuit	GR	30	50	60
Total		**290**	**335**	**475**

DM OPCIONAL C. LECHE CON INFUSION - BIZCOCHUELO		GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria

REGISTRO DE **DECRETOS**
PERIODO **2025**
FOLIO Nº 3143

INGREDIENTES	UNI	CANT PB	CANT PB	CANT PB
Leche fluida ent-desc con vitaminas A y D	CC	100	120	200
Te en saquito	UNI	0,5	0,5	0,5
Azucar blanca molida	GR	10	10	10
Huevo	GR	20	30	40
Azucar blanca molida	GR	12	18	23
Harina	GR	12	18	23
Total		**154,5**	**196,5**	**296,5**

FECHA	
VIGENCIA	MAYO 2025 A SEPTIEMBRE 2025
NIVEL	INICIAL-PRIMARIA-SECUNDARIA

BUENOS AIRES

MUNICIPIO: LA PLATA

SAE - PROPUESTA PRESTACION COMEDOR

	1 LUNES	2 MARTES	3 MIERCOLES	4 JUEVES	5 VIERNES
PLATO	RISOTO 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 JARDINERA
POSTRE	MANDARINA	MANZANA	NARANJA	BANANA	PERA
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
	6 LUNES	7 MARTES	8 MIERCOLES	9 JUEVES	10 VIERNES
PLATO	PIZZA A LA NAPOLITANA CON TOMATE FRESCO Y HUEVO	CARBONADA DE POLLO	MIX DE VERDURAS CON FIDEOS TIRABUZON Y CARNE CUBETEADA	PASTEL MIXTO DE POLLO	CAZUELA DE LEGUMBRES CON VEGETALES
POSTRE	NARANJA	MANZANA	BANANA	PERA	MANDARINA
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

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

CAROLINA PESCE
Dirección Nutricion
MP 3520 MN 3538
Unidad Ejecutora SAE
Dir. Gral. de Compras y Sum.

El ALMUERZO INVIERNO opcional A*, se servira solo para eventos de indole festivo " PATRIO"/ "DIA DE LAS INFANCIAS"/ "DIA DE LA PRIMAVERA Y ESTUDIANTE", 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

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA
REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2025
FOLIO Nº 3144

PLANILLA DE PREPARACION - COMEDOR

ALM INV 01 LUNES			INICIAL	NIVEL PRIMARIO	NIVEL MEDIO
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB	GRUPO Primaria CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB
RISOTO DE CALABAZA CON POLLO	ARROZ 00000	GR	30	60	70
	CEBOLLA	GR	20	40	50
	ACEITE DE GIRASOL	CC	7	15	20
	ZAPALLO/CALABAZA	GR	90	100	120
	SAL FINA	GR	0,25	0,3	0,35
	PECHUGA LIMPIA Y DESHUESADA	GR	80	100	120
	CONDIMENTOS	GR	0,1	0,3	0,4
	QUESO DE PASTA DURA	GR	10	15	20
MANDARINA	MANDARINA	GR	80	100	120
Total			317,35	430,6	520,75
ALM INV 02 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
TORTILLA DE PAPA Y ARVEJAS. ENS. ZANAHORIA Y TOMATE	PAPA	GR	180	200	230
	ARVEJAS REMOJADAS	GR	20	25	30
	CEBOLLA	GR	20	25	30
	HUEVO	GR	50	50	50
	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,3
	OREGANO	GR	0,1	0,2	0,2
	ACEITE GIRASOL	CC	10	12	12
	ZANAHORIA	GR	60	70	80
	TOMATE FRESCO	GR	40	50	60
MANZANA	MANZANA	GR	80	100	120
Total			460,35	532,45	612,5
ALM INV 03 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
MILANESA CON PURE MIXTO	NALGA- BOLA LOMO / POLLO FILET LIMPIO	GR	80	100	140
	HUEVO	GR	10	15	20
	PAN RALLADO	GR	20	25	30
	ACEITE GIRASOL	CC	7	10	15
	SAL FINA	GR	0,25	0,31	0,36
	PEREJIL, AJO	GR	0,1	0,13	0,2
	BATATA	GR	160	180	200
	ZAPALLO	GR	80	100	150
	ACEITE GIRASOL	GR/CC	5	6	10
	NUEZ MOSCADA	GR	0,1	0,13	0,15
	SAL FINA	GR	0,25	0,31	0,36
NARANJA	NARANJA	GR	80	100	120
Total			442,7	536,88	686,07
ALM INV 04 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
WOK DE PASTA, VEGETALES Y HUEVO	FIDEOS SECOS MOSTACHOLES	GR	60	80	90

	HUEVO	GR	30	50	50
BANANA	ACEITE GIRASOL	CC	7	15	20
	CONDIMENTOS VARIOS	GR	0,1	0,2	0,2
	TOMATE FRESCO	GR	20	40	50
	ZAPALLITO	GR	50	70	80
	ZANAHORIA	GR	30	50	60
	CEBOLLA	GR	10	30	40
	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,3
	BANANA	GR	80	100	120
Total			287,35	435,45	510,5
ALM INV 05 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
TIRITAS DE POLLO CON JARDINERA	POLLO SIN PIEL	GR	85	120	140
	CONDIMENTO (AJO-PEREJIL)	GR	0,1	0,13	0,2
PERA	ACEITE DE GIRASOL	CC	3	5	10
	PAPA	GR	150	180	200
	ARVEJAS REMOJADAS	GR	10	15	20
	ZANAHORIA	GR	50	70	100
	ACEITE DE GIRASOL	CC	8	10	15
	SAL FINA	CC	0,25	0,31	0,36
	PAN	GR	20	30	30
	PERA	GR	80	100	120
Total			406,35	530,44	635,56
ALM INV 06 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PIZZA A LA NAPOLITANA CON TOMATE FRESCO Y HUEVO	HARINA 000	GR	50	70	80
	LEVADURA SECA	GR	1	1	1,5
	ACEITE GIRASOL	CC	5	10	15
	TOMATE TRITURADO	GR	12	24	30
NARANJA	TOMATE FRESCO	GR	20	40	50
	HUEVO	GR	35	50	50
	QUESO CREMOSO	GR	50	70	70
	CONDIMENTOS OREGANO/ PROVENZAL	GR	0,1	0,13	0,13
	SAL FINA	GR	0,2	0,2	0,3
	NARANJA	GR	80	100	120
Total			253,3	365,33	416,93
ALM INV 07 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
CARBONADA DE POLLO	PECHUGA LIMPIA Y DESHUESADA	GR	100	150	180
	PAPA	GR	30	40	60
MANZANA	ZANAHORIA	GR	30	50	60
	CALABAZA	GR	30	50	60
	CEBOLLA	GR	20	30	40
	CHOCLO FRESCO	GR	20	30	40

	TOMATE TRITURADO	GR	30	40	60
	CONDIMENTOS	GR	2	2	2
	ACEITE DE GIRASOL	GR	10	10	10
	SAL FINA	GR	0,2	0,3	0,3
	MANZANA	GR	80	100	120
Total			352,2	502,3	632,3
ALM INV 08 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
MIX DE VERDURAS CON FIDEOS TIRABUZON Y CARNE CUBETEADA	FIDEOS TIRABUZON	GR	50	80	80
	QUESO DE RALLAR	GR	5	5	5
BANANA	CARNE VACUNA PALETA	GR	40	50	50
	CEBOLLA	GR	25	30	40
	ZAPALLITO	GR	50	60	70
	ARVEJAS REMOJADAS	GR	10	10	10
	ZANAHORIA	GR	25	30	40
	AJO	GR	2	2	2
	CONDIMENTOS	GR	2	3	3
	ACEITE GIRASOL	CC	8	8	8
	PAN	GR	20	30	30
	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,3
	BANANA	GR	80	100	120
Total			317,25	408,25	458,3
ALM INV 09 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PASTEL MIXTO DE POLLO	POLLO FRESCO	GR	80	100	110
	CEBOLLA	GR	15	20	20
PERA	ACEITE DE GIRASOL	CC	3	3	3
	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,3
	PAPA	GR	100	150	150
	ZAPALLO	GR	80	120	120
	MANTECA/ ACEITE GIRASOL	GR	2	2	2
	CONDIMENTOS	GR	2	2	2
	HUEVO	GR	10	10	10
	PERA	GR	80	100	120
Total			372,25	507,25	537,3
ALM INV 10 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
CAZUELA DE LEGUMBRES CON VEGETALES	CEBOLLA	GR	20	30	50
	ZANAHORIA	GR	30	50	60
MANDARINA	ZAPALLITO	GR	25	40	50
	TOMATE TRITURADO	GR	20	40	50
	LENTEJAS	GR	30	50	60
	PAPA	GR	80	150	180
	ACEITE GIRASOL	CC	10	15	20
	CONDIMENTOS	GR	0,1	0,3	0,3
	SAL FINA	CC	0,25	0,25	0,36
	PAN	GR	20	30	30
	MANDARINA	GR	80	100	120

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA

REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2025
FOLIO Nº 3145

Total			315,35	505,55	620,66
ALM INV OPCIONAL A			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
EMPANADAS DE POLLO Y VEGETALES	PECHUGA LIMPIA Y DESHUESADA	GR	60	60	75
	CEBOLLA	GR	35	35	45
FRUTA DE ESTACION	ACEITE GIRASOL	CC	5	5	10
	SAL FINA	GR	0,2	0,2	0,3
	HUEVO	GR	20	20	30
	TAPA DE EMPANADA	GR	60	60	90
	FRUTA DE ESTACION	GR	80	100	120
Total			260,2	280,2	370,3
ALM INV OPCIONAL B			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
ARROZ JARDINERA CON ARVEJAS Y HUEVO DURO	ARROZ 00000	GR	50	60	70
	ACEITE GIRASOL	CC	8	10	10
MANZANA	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,3
	ZANAHORIA	GR	100	100	100
	ARVEJAS REMOJADAS	GR	20	25	30
	HUEVO	GR	25	50	50
	PAN	GR	30	30	30
	MANZANA	GR	80	100	120
Total			313,25	375,25	410,3

FECHA	
VIGENCIA	
NIVEL	MATERNAL - LACTANTES (7 - 11 MESES)

MUNICIPIO **LA PLATA**

SAE - PROPUESTA PRESTACION COMEDOR

	1 LUNES	2 MARTES	3 MIÉRCOLES	4 JUEVES	5 VIERNES
PLATO	FIDEOS CORTOS CON MIX DE VERDURAS Y POLLO DESMENUZADO	BIFE DESMENUZADO CON PURE MIXTO	TIRITAS DE POLLO CON SALTEADO DE VERDURAS	BUDIN DE LENTEJAS CON ZANAHORIA, HUEVO Y TOMATE	PASTEL MIXTO DE POLLO DESMENUZADO
POSTRE	MANZANA RALLADA	BANANA PISADA	PERA RALLADA	NARANJA EN TROZO	COMPOTA
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

FECHA	
VIGENCIA	
NIVEL	MATERNAL - DEAMBULANTES Y 2 AÑOS

MUNICIPIO **LA PLATA**

SAE - PROPUESTA PRESTACION COMEDOR

	1 LUNES	2 MARTES	3 MIÉRCOLES	4 JUEVES	5 VIERNES
PLATO	FIDEOS CORTOS CON SALSA BLANCA, ESPINACA, QUESO Y POLLO	BIFE CON PAPA AL HORNO	TIRITAS DE POLLO CON SALTEADO DE VERDURAS	BUDIN DE LENTEJAS CON ZANAHORIA, HUEVO Y TOMATE	PASTEL MIXTO DE POLLO
POSTRE	MANZANA	BANANA	PERA	BANANA	COMPOTA
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
	6 LUNES	7 MARTES	8 MIÉRCOLES	9 JUEVES	10 VIERNES
PLATO	RISOTO 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	MILANESA CON PURE VERDE	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 VEGETALES	ARROZ JARDINERA CON ARVEJAS Y HUEVO DURO
POSTRE	FRUTA DE ESTACION	MANZANA
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

CAROLINA PEREZ
Mat. 1570 - Mn 8538
Unidad Ejecutora SAE
Dir. Gral. de Compras y Sum.

El ALMUERZO INVIERNO opcional A', se servira solo para eventos de indole festivo " PATRIO"/ "DIA DE LAS INFANCIAS"/ "DIA DE LA PRIMAVERA Y ESTUDIANTE", dentro del

2914

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA
REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2025
FOLIO Nº 3146

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

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	POLLO DESMENUZADO (pechuga/ suprema)	GR	40
	ZANAHORIA	GR	40
	ACEITE GIRASOL	CC	5
	ZAPALLITO (SIN SEMILLAS)	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/ BOLA DE LOMO/ CUADRADA	GR	60
	BANANA PISADA	GR	50
ALM INV 03			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT PB**
TIRITAS DE POLLO CON SALTEADO DE VERDURAS	POLLO SIN PIEL(pechuga/ suprema)	GR	60
PERA RALLADA	ZAPALLITO (SIN SEMILLAS)	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**
BUDIN DE LENTEJAS CON ZANAHORIA, HUEVO Y TOMATE	LENTEJAS (PROCESADAS)	GR	20
NARANJA EN TROZOS	ARROZ (PROCESADAS)	GR	20
	ZANAHORIA	GR	40
	TOMATE	GR	40
	HUEVO	GR	20
	ACEITE GIRASOL	CC	5
	NARANJA EN TROZOS	GR	50

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA
REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2025
FOLIO Nº 3147

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
	POLLO (pechuga/suprema)	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 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
	POLLO (pechuga/ suprema)	GR	50
	QUESO FRESCO	GR	15
	MANZANA EN TROZOS	GR	75
ALM INV 02			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
BIFE CON PAPA AL HORNO	PAPA	GR	100
BANANA	ACEITE GIRASOL	CC	5
	NALGA/ BOLA DE LOMO/CUADRADA	GR	80
	BANANA EN TROZOS	GR	75
ALM INV 03			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
TIRITAS DE POLLO CON SALTEADO DE VERDURAS	POLLO SIN PIEL (pechuga/suprema)	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
BUDIN DE LENTEJAS CON ZANAHORIA, HUEVO Y TOMATE	LENTEJAS (PROCESADAS)	GR	20
BANANA EN TROZOS	ARROZ (PROCESADAS)	GR	20
	ZANAHORIA	GR	40
	TOMATE	GR	50
	HUEVO	GR	20
	ACEITE GIRASOL	CC	7
	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
	LECHE FLUIDA ENTERA	CC	10
	ACEITE GIRASOL	CC	3
	HUEVO	GR	10
	CEBOLLA	GR	15
	ACEITE GIRASOL	CC	5
	POLLO (pechuga/ suprema)	GR	80
	MANZANA EN TROZOS	GR	75
	AGUA SEGURA	CC	100
ALM INV 06			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
RISOTO DE CALABAZA CON POLLO	ARROZ 00000	GR	30
BANANA EN TROZOS	CEBOLLA	GR	20
	ACEITE DE GIRASOL	CC	7
	ZAPALLO/CALABAZA	GR	90
	PECHUGA LIMPIA Y	GR	30
	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 REMOJADAS (PISADAS)	GR	20
COMPOTA	CEBOLLA	GR	20
	HUEVO	GR	50
	ACEITE GIRASOL	CC	10
	ZANAHORIA	GR	60
	TOMATE FRESCO	GR	40

2967

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA

REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2025
FOLIO Nº 3148

	MANZANA EN TROZOS	GR	75
	AGUA SEGURA	CC	100
ALM INV 06			
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**
MILANESA CON PURE VERDE	NALGA/ BOLA DE LOMO/CUADRADA	GR	80
PERA	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
	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 VEGETALES	POLLO (pechuga/suprema)	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 00000	GR	50
MANZANA	ACEITE GIRASOL	CC	8
	ZANAHORIA	GR	100
	ARVEJAS REMOJADAS (pisadas)	GR	20
	HUEVO (picado)	GR	25
	PAN	GR	30
	MANZANA	GR	75

4167

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA

REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2025
FOLIO Nº 3149

FECHA	
VIGENCIA	MAYO 2025 A SEPTIEMBRE 2025
NIVEL	INICIAL-PRIMARIA-SECUNDARIA

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 LIBRES DE GLUTEN SIN TACC

	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

EMPANADA DE POLLO Y QUESO FRUTA DE ESTACION	TAPA EMPANADA SIN TACC	GR	60	60	90
	QUESO FRESCO SIN TACC	GR	60	60	60
	POLLO	GR	50	50	50
	CEBOLLA	GR	35	45	60
	MORRON	GR	10	10	15
	ZANAHORIA	GR	35	45	60
	ACEITE DE GIRASOL SIN TACC	CC	3	3	3
	MANZANA	GR	150	150	150
SE PUEDEN REEEMPLAZAR POR LOS SIGUIENTES GUSTOS: choclo en grano y queso/ zapallito y queso/ cebolla y queso					

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	180
	ACEITE DE GIRASOL SIN TACC	CC	5	7	10
	LECHUGA	GR	10	10	10
	TOMATE	GR	30	30	30
	SAL FINA SIN TACC	GR	0.15	0.3	0.3
	MANDARINA	GR	150	150	150

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
	NARANJA	GR	150	150	150

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	180
	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
	BANANA	GR	150	150	150

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA
REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2025
FOLIO Nº 3150

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
	MANZANA	GR	150	150	150

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

FECHA	
VIGENCIA	MAYO 2025 A SEPTIEMBRE 2025
NIVEL	INICIAL-PRIMARIA-SECUNDARIA

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA

MUNICIPIO:	LA PLATA

SAE - PROPUESTA PRESTACION COMEDOR DIABETES

	1 DBT LUNES	2 DBT MARTES	3 DBT MIERCOLES	4 DBT JUEVES	5 DBT VIERNES
PLATO	RISOTO INTEGRAL DE CALABAZA CON POLLO	TORTILLA DE PAPA Y ARVEJAS ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE	MILANESA REBOZADA DE AVENA CON PURE MIXTO	WOK DE PASTA INTEGRAL, VEGETALES Y HUEVO	TIRITAS DE POLLO CON JARDINERA
POSTRE	MANDARINA	MANZANA	NARANJA	BANANA	PERA
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

	6 DBT LUNES	7 DBT MARTES	8 DBT MIERCOLES	9 DBT JUEVES	10 DBT VIERNES
PLATO	PIZZA INTEGRAL A LA NAPOLITANA CON TOMATE FRESCO Y HUEVO	CARBONADA DE POLLO	MIX DE VERDURAS CON FIDEOS INTEGRALES Y CARNE CUBETEADA	PASTEL MIXTO DE POLLO	CAZUELA DE LEGUMBRES CON VEGETALES
POSTRE	NARANJA	MANZANA	BANANA	PERA	MANDARINA
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

	DBT OPCIONAL A *	DBT OPCIONAL B **
PLATO	EMPANADAS INTEGRALES/ SALVADO DE POLLO Y VEGETALES	ARROZ INTEGRAL JARDINERA CON ARVEJA Y HUEVO
POSTRE	FRUTA DE ESTACION	MANZANA
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

CAROLINA PESCE
Gestión Nutrición
MP 3520 - MN 8538
Unidad Ejecutora - SAE
Dir. Gral. de Compras y Sum.

El ALMUERZO INVIERNO opcional A*, se servira solo para eventos de indole festivo " PATRIO"/ "DIA DE LAS INFANCIAS"/ "DIA DE LA PRIMAVERA Y ESTUDIANTE", dentro

REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2025
FOLIO Nº 3151

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

PLANILLA DE PREPARACION - COMEDOR

			INICIAL	NIVEL PRIMARIO	NIVEL MEDIO
ALM INV 01 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UM	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
RISOTO INTEGRAL DE CALABAZA CON POLLO	ARROZ INTEGRAL 00000	GR	30	60	70
	CEBOLLA	GR	20	40	50
MANDARINA	ACEITE DE GIRASOL	CC	7	15	20
	ZAPALLO/CALABAZA	GR	90	100	120
	SAL FINA	GR	0,25	0,3	0,35
	PECHUGA LIMPIA Y DESHUESADA	GR	80	100	120
	CONDIMENTOS	GR	0,1	0,3	0,4
	QUESO DE PASTA DURA	GR	10	15	20
	MANDARINA	GR	80	100	120
Total			317,35	430,6	520,75
ALM INV 02 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UM	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
TORTILLA DE PAPA Y ARVEJAS. ENS. ZANAHORIA Y TOMATE	PAPA	GR	180	200	230
	ARVEJAS REMOJADAS	GR	20	25	30
MANZANA	CEBOLLA	GR	20	25	30
	HUEVO	GR	50	50	50
	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,3
	OREGANO	GR	0,1	0,2	0,2
	ACEITE GIRASOL	CC	10	12	12
	ZANAHORIA	GR	60	70	80
	TOMATE FRESCO	GR	40	50	60
	MANZANA	GR	80	100	120
Total			460,35	532,45	612,5
ALM INV 03 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UM	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
MILANESA REBOZADA DE AVENA CON PURE MIXTO	NALGA- BOLA LOMO / POLLO FILET LIMPIO	GR	80	100	140
	HUEVO	GR	10	15	20
NARANJA	AVENA	GR	20	25	30
	ACEITE GIRASOL	CC	7	10	15
	SAL FINA	GR	0,25	0,31	0,36
	PEREJIL, AJO	GR	0,1	0,13	0,2
	BATATA	GR	160	180	200
	ZAPALLO	GR	80	100	150
	ACEITE GIRASOL	GR/CC	5	6	10
	NUEZ MOSCADA	GR	0,1	0,13	0,15
	SAL FINA	GR	0,25	0,31	0,36
	NARANJA EN GAJOS	GR	80	100	120
Total			442,7	536,88	686,07

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA
REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2025
FOLIO Nº 3152

ALM INV 04 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
WOK DE PASTA INTEGRAL, VEGETALES Y HUEVO	FIDEOS SECOS MOSTACHOLES INTEGRALES	GR	60	80	90
	HUEVO	GR	30	50	50
BANANA	ACEITE GIRASOL	CC	7	15	20
	CONDIMENTOS VARIOS	GR	0,1	0,2	0,2
	TOMATE FRESCO	GR	20	40	50
	ZAPALLITO	GR	50	70	80
	ZANAHORIA	GR	30	50	60
	CEBOLLA	GR	10	30	40
	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,3
	BANANA	GR	80	100	120
Total			287,35	435,45	510,5
ALM INV 05 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
TIRITAS DE POLLO CON JARDINERA	POLLO SIN PIEL	GR	85	120	140
	CONDIMENTO (AJO-PEREJIL)	GR	0,1	0,13	0,2
PERA	ACEITE DE GIRASOL	CC	3	5	10
	PAPA (FRIA)	GR	150	180	200
	ARVEJAS REMOJADAS	GR	10	15	20
	ZANAHORIA (RALLADA)	GR	50	70	100
	ACEITE DE GIRASOL	CC	8	10	15
	SAL FINA	CC	0,25	0,31	0,36
	PAN SALVADO	GR	20	30	30
	PERA	GR	80	100	120
Total			406,35	530,44	635,56
ALM INV 06 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PIZZA INTEGRAL A LA NAPOLITANA CON TOMATE FRESCO Y	HARINA INTEGRAL	GR	50	70	80
	LEVADURA SECA	GR	1	1	1,5
	ACEITE GIRASOL	CC	5	10	15
	TOMATE TRITURADO	GR	12	24	30
NARANJA	TOMATE FRESCO	GR	20	40	50
	HUEVO	GR	35	50	50
	QUESO CREMOSO	GR	50	70	70
	CONDIMENTOS OREGANO/ PROVENZAL	GR	0,1	0,13	0,13
	SAL FINA	GR	0,2	0,2	0,3
	NARANJA EN GAJOS	GR	80	100	120
Total			253,3	365,33	416,93
ALM INV 07 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB

CARBONADA DE POLLO	PECHUGA LIMPIA Y DESHUESADA	GR	100	150	180
	PAPA	GR	30	40	60
MANZANA	ZANAHORIA	GR	30	50	60
	CALABAZA	GR	30	50	60
	CEBOLLA	GR	20	30	40
	CHOCLO FRESCO	GR	20	30	40
	TOMATE TRITURADO	GR	30	40	60
	CONDIMENTOS	GR	2	2	2
	ACEITE DE GIRASOL	GR	10	10	10
	SAL FINA	GR	0,2	0,3	0,3
	MANZANA	GR	80	100	120
Total			352,2	502,3	632,3
ALM INV 08 MIERCOLES			**GRUPO Jardin Inf.**	**GRUPO Primaria**	**GRUPO Secundaria**
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
MIX DE VERDURAS CON FIDEOS TIRABUZON INTEGRAL Y CARNE	FIDEOS TIRABUZON INTEGRALES	GR	50	80	80
	QUESO DE RALLAR	GR	5	5	5
BANANA	CARNE VACUNA PALETA	GR	40	50	50
	CEBOLLA	GR	25	30	40
	ZAPALLITO	GR	50	60	70
	ARVEJAS REMOJADAS	GR	10	10	10
	ZANAHORIA	GR	25	30	40
	AJO	GR	2	2	2
	CONDIMENTOS	GR	2	3	3
	ACEITE GIRASOL	CC	8	8	8
	PAN SALVADO	GR	20	30	30
	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,3
	BANANA	GR	80	100	120
Total			317,25	408,25	458,3
ALM INV 09 JUEVES			**GRUPO Jardin Inf.**	**GRUPO Primaria**	**GRUPO Secundaria**
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
PASTEL MIXTO DE POLLO	POLLO FRESCO	GR	80	100	110
	CEBOLLA	GR	15	20	20
PERA	ACEITE GIRASOL	CC	3	3	3
	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,3
	PAPA	GR	100	150	150
	ZAPALLO	GR	80	120	120
	MANTECA/ ACEITE GIRASOL	GR	2	2	2
	CONDIMENTOS	GR	2	2	2
	HUEVO	GR	10	10	10
	PERA	GR	80	100	120
Total			372,25	507,25	537,3
ALM INV 10 VIERNES			**GRUPO Jardin Inf.**	**GRUPO Primaria**	**GRUPO Secundaria**
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
CAZUELA DE LEGUMBRES CON VEGETALES	CEBOLLA	GR	20	30	50

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA
REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2025
FOLIO Nº 3153

	ZANAHORIA	GR	30	50	60
MANDARINA	ZAPALLITO	GR	25	40	50
	TOMATE TRITURADO	GR	20	40	50
	LENTEJAS	GR	30	50	60
	PAPA	GR	80	150	180
	ACEITE GIRASOL	CC	10	15	20
	CONDIMENTOS	GR	0,1	0,3	0,3
	SAL FINA	CC	0,25	0,25	0,36
	PAN SALVADO	GR	20	30	30
	MANDARINA	GR	80	100	120
Total			315,35	505,55	620,66
ALM INV ORIGINAL A			GRUPO Jardin Int.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UM	CANT PB	CANT PB	CANT PB
EMPANADAS INTEGRALES/ SALVADO DE POLLO Y VEGETALES	PECHUGA LIMPIA Y DESHUESADA	GR	60	60	75
	CEBOLLA	GR	35	35	45
FRUTA DE ESTACION	ACEITE GIRASOL	CC	5	5	10
	SAL FINA	GR	0,2	0,2	0,3
	HUEVO	GR	20	20	30
	TAPA DE EMPANADA INTEGRAL/SALVADO	GR	60	60	90
	FRUTA DE ESTACION	GR	80	100	120
Total			260,2	280,2	370,3
ALM INV OPCIONAL B			GRUPO Jardin Int.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UM	CANT PB	CANT PB	CANT PB
ARROZ INTEGRAL JARDINERA CON ARVEJAS Y HUEVO DURO	ARROZ INTEGRAL 00000	GR	50	60	70
	ACEITE GIRASOL	CC	8	10	10
MANZANA	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,3
	ZANAHORIA	GR	100	100	100
	ARVEJAS REMOJADAS	GR	20	25	30
	HUEVO	GR	25	50	50
	PAN SALVADO	GR	30	30	30
	MANZANA	GR	80	100	120
Total			313,25	375,25	410,3

FECHA	
VIGENCIA	MAYO 2025 A SEPTIEMBRE 2025
NIVEL	INICIAL-PRIMARIA-SECUNDARIA

BUENOS AIRES

MUNICIPIO: LA PLATA

SAE - PROPUESTA PRESTACION COMEDOR SIN LACTOSA

	1 LUNES	2 MARTES	3 MIÉRCOLES	4 JUEVES	5 VIERNES
PLATO	RISOTO DE CALABAZA CON POLLO	TORTILLA DE PAPA Y ARVEJAS ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE	MILANESA CON PURE MIXTO	WOK DE PASTA, VEGETALES Y HUEVO	TIRITAS DE POLLO CON JARDINERA
POSTRE	MANDARINA	MANZANA	NARANJA	BANANA	PERA
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
	6 LUNES	7 MARTES	8 MIÉRCOLES	9 JUEVES	10 VIERNES
PLATO	PIZZA A LA NAPOLITANA CON TOMATE FRESCO Y HUEVO	CARBONADA DE POLLO	MIX DE VERDURAS CON FIDEOS TIRABUZON Y CARNE CUBETEADA	PASTEL MIXTO DE POLLO	CAZUELA DE LEGUMBRES CON VEGETALES
POSTRE	NARANJA	MANZANA	BANANA	PERA	MANDARINA
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

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

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

El ALMUERZO INVIERNO opcional A*, se servira solo para eventos de indole festivo " PATRIO"/ "DIA DE LAS INFANCIAS"/ "DIA DE LA PRIMAVERA Y ESTUDIANTE".

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA
REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2025
FOLIO Nº 3154

2914

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

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA
REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2025
FOLIO Nº 3155

PLANILLA DE PREPARACION - COMEDOR

			INICIAL	NIVEL PRIMARIO	NIVEL MEDIO
ALM INV 01 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
RISOTO DE CALABAZA CON POLLO	ARROZ 00000	GR	30	60	70
	CEBOLLA	GR	20	40	50
MANDARINA	ACEITE DE GIRASOL	CC	7	15	20
	ZAPALLO/CALABAZA	GR	90	100	120
	SAL FINA	GR	0,25	0,3	0,35
	PECHUGA LIMPIA Y DESHUESADA	GR	80	100	120
	CONDIMENTOS	GR	0,1	0,3	0,4
	QUESO SIN LACTOSA	GR	10	15	20
	MANDARINA	GR	80	100	120
Total			317,35	430,6	520,75
ALM INV 02 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
TORTILLA DE PAPA Y ARVEJAS. ENS. ZANHORIA Y TOMATE	PAPA	GR	180	200	230
	ARVEJAS REMOJADAS	GR	20	25	30
MANZANA	CEBOLLA	GR	20	25	30
	HUEVO	GR	50	50	50
	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,3
	OREGANO	GR	0,1	0,2	0,2
	ACEITE GIRASOL	CC	10	12	12
	ZANAHORIA (RALLADA)	GR	60	70	80
	TOMATE FRESCO	GR	40	50	60
	MANZANA	GR	80	100	120
Total			460,35	532,45	612,5
ALM INV 03 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
MILANESA CON PURE MIXTO	NALGA- BOLA LOMO / POLLO FILET LIMPIO	GR	80	100	140
	HUEVO	GR	10	15	20
NARANJA	PAN RALLADO	GR	20	25	30
	ACEITE GIRASOL	CC	7	10	15
	SAL FINA	GR	0,25	0,31	0,36
	PEREJIL, AJO	GR	0,1	0,13	0,2
	BATATA	GR	160	180	200

4167

	ZAPALLO	GR	80	100	150
	ACEITE GIRASOL	GR/CC	5	6	10
	NUEZ MOSCADA	GR	0,1	0,13	0,15
	SAL FINA	GR	0,25	0,31	0,36
	NARANJA	GR	80	100	120
Total			442,7	536,88	686,07
ALM INV 04 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
WOK DE PASTA, VEGETALES Y HUEVO	FIDEOS SECOS MOSTACHOLES	GR	60	80	90
	HUEVO	GR	30	50	50
BANANA	ACEITE GIRASOL	CC	7	15	20
	CONDIMENTOS VARIOS	GR	0,1	0,2	0,2
	TOMATE FRESCO	GR	20	40	50
	ZAPALLITO	GR	50	70	80
	ZANAHORIA	GR	30	50	60
	CEBOLLA	GR	10	30	40
	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,3
	BANANA	GR	80	100	120
Total			287,35	435,45	510,5
ALM INV 05 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
TIRITAS DE POLLO CON JARDINERA	POLLO SIN PIEL	GR	85	120	140
	CONDIMENTO (AJO-PEREJIL)	GR	0,1	0,13	0,2
PERA	ACEITE DE GIRASOL	CC	3	5	10
	PAPA	GR	150	180	200
	ARVEJAS REMOJADAS	GR	10	15	20
	ZANAHORIA	GR	50	70	100
	ACEITE DE GIRASOL	CC	8	10	15
	SAL FINA	CC	0,25	0,31	0,36
	PAN	GR	20	30	30
	PERA	GR	80	100	120
Total			406,35	530,44	635,56
ALM INV 06 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PIZZA A LA NAPOLITANA CON TOMATE FRESCO Y HUEVO	HARINA 000	GR	50	70	80
	LEVADURA SECA	GR	1	1	1,5

	ACEITE GIRASOL	CC	5	10	15
	TOMATE TRITURADO	GR	12	24	30
NARANJA	TOMATE FRESCO	GR	20	40	50
	HUEVO	GR	35	50	50
	QUESO CREMOSO SIN LACTOSA	GR	50	70	70
	CONDIMENTOS OREGANO/ PROVENZAL	GR	0,1	0,13	0,13
	SAL FINA	GR	0,2	0,2	0,3
	NARANJA	GR	80	100	120
Total			253,3	365,33	416,93
ALM INV 07 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
CARBONADA DE POLLO	PECHUGA LIMPIA Y DESHUESADA	GR	100	150	180
	PAPA	GR	30	40	60
MANZANA	ZANAHORIA	GR	30	50	60
	CALABAZA	GR	30	50	60
	CEBOLLA	GR	20	30	40
	CHOCLO FRESCO	GR	20	30	40
	TOMATE TRITURADO	GR	30	40	60
	CONDIMENTOS	GR	2	2	2
	ACEITE DE GIRASOL	GR	10	10	10
	SAL FINA	GR	0,2	0,3	0,3
	MANZANA	GR	80	100	120
Total			352,2	502,3	632,3
ALM INV 08 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
MIX DE VERDURAS CON FIDEOS TIRABUZON Y CARNE CUBETEADA	FIDEOS TIRABUZON	GR	50	80	80
	QUESO SIN LACTOSA	GR	5	5	5
BANANA	CARNE VACUNA PALETA	GR	40	50	50
	CEBOLLA	GR	25	30	40
	ZAPALLITO	GR	50	60	70
	ARVEJAS REMOJADAS	GR	10	10	10
	ZANAHORIA	GR	25	30	40
	AJO	GR	2	2	2
	CONDIMENTOS	GR	2	3	3
	ACEITE GIRASOL	CC	8	8	8
	PAN	GR	20	30	30
	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,3

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA

REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2025
FOLIO Nº 3156

	BANANA	GR	80	100	120
Total			317,25	408,25	458,3
ALM INV 09 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PASTEL MIXTO DE POLLO	POLLO FRESCO	GR	80	100	110
	CEBOLLA	GR	15	20	20
PERA	ACEITE GIRASOL	CC	3	3	3
	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,3
	PAPA	GR	100	150	150
	ZAPALLO	GR	80	120	120
	ACEITE GIRASOL	GR	2	2	2
	CONDIMENTOS	GR	2	2	2
	HUEVO	GR	10	10	10
	PERA	GR	80	100	120
Total			372,25	507,25	537,3
ALM INV 10 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
CAZUELA DE LEGUMBRES CON VEGETALES	CEBOLLA	GR	20	30	50
	ZANAHORIA	GR	30	50	60
MANDARINA	ZAPALLITO	GR	25	40	50
	TOMATE TRITURADO	GR	20	40	50
	LENTEJAS	GR	30	50	60
	PAPA	GR	80	150	180
	ACEITE GIRASOL	CC	10	15	20
	CONDIMENTOS	GR	0,1	0,3	0,3
	SAL FINA	CC	0,25	0,25	0,36
	PAN	GR	20	30	30
	MANDARINA	GR	80	100	120
Total			315,35	505,55	620,66
ALM INV OPCIONAL A			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
EMPANADAS DE POLLO Y VEGETALES	PECHUGA LIMPIA Y DESHUESADA	GR	60	60	75
	CEBOLLA	GR	35	35	45
FRUTA DE ESTACION	ACEITE GIRASOL	CC	5	5	10
	SAL FINA	GR	0,2	0,2	0,3
	HUEVO	GR	20	20	30
	TAPA DE EMPANADA	GR	60	60	90
	FRUTA DE ESTACION	GR	80	100	120

Total			260,2	280,2	370,3
ALM INV OPCIONAL B			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
ARROZ JARDINERA CON ARVEJAS Y HUEVO DURO	ARROZ 00000	GR	50	60	70
	ACEITE GIRASOL	CC	8	10	10
MANZANA	SAL FINA	GR	0,25	0,25	0,3
	ZANAHORIA	GR	100	100	100
	ARVEJAS REMOJADAS	GR	20	25	30
	HUEVO	GR	25	50	50
	PAN	GR	30	30	30
	MANZANA	GR	80	100	120
Total			313,25	375,25	410,3

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA

REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2025
FOLIO Nº 3157

SAE- PROPUESTA PRESTACION DM SIN COCINA 2025

MUNICIPIO: LA PLATA

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

	DM 1 LUNES	DM 2 MARTES	DM 3 MIERCOLES	DM 4 JUEVES	DM 5 VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	LECHE	LECHE CON CACAO	LECHE	LECHE CON CACAO	LECHE
COMP. SOLIDO	GALLETITAS SIMPLES DE VAINILLA 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

CAROLINA PESCE
Lic. en Nutrición
MP. 5570 - MN 8536
Unidad Ejecutora - SAE
Dir. Gral. de Compras y Sum.

LECHE +GALLETITAS SIMPLES DE VAINILLA FRUTA DE ESTACION	LECHE FLUIDA ENT -DESC. CON VIT A Y D	CC	100	120	200
	AZUCAR BLANCA MOLIDA	GR	10	10	10
	GALLETITAS SIMPLES DE VAINILLA	GR	30	50	60
	FRUTA DE ESTACION	GR	150	150	200

LECHE CON CACAO + PAN FRANCES CON DULCE DE LECHE	LECHE FLUIDA ENT-DESC.CON VIT A Y D	CC	100	120	200
	CACAO EN POLVO	GR	10	15	15
	PAN FRANCES	GR	30	50	60
	DULCE DE LECHE	GR	10	15	20

LECHE + PAN FRANCES CON MERMELADA FRUTA DE ESTACION	LECHE FLUIDA ENT -DESC. CON VIT A Y D	CC	100	120	200
	AZUCAR BLANCA MOLIDA	GR	10	10	10
	PAN FRANCES/ SALVADO	GR	30	50	60
	MERMELADA DE FRUTA	GR	10	15	20
	FRUTA DE ESTACION	GR	150	150	200

MUNICIPALIDAD DE **LA PLATA**

REGISTRO DE **DECRETOS**
PERIODO **2025**
FOLIO Nº 3158

86

LECHE CON CACAO + PAN FRANCES CON DULCE DE LECHE	LECHE FLUIDA ENT-DESC.CON VIT A Y D	CC	100	120	200
	CACAO EN POLVO	GR	10	15	15
	PAN FRANCES	GR	30	50	60
	DULCE DE LECHE	GR	10	15	20

LECHE + PAN FRANCES CON MERMELADA FRUTA DE ESTACION	LECHE FLUIDA ENT -DESC. CON VIT A Y D	CC	100	120	200
	AZUCAR BLANCA MOLIDA	GR	10	10	10
	PAN FRANCES/ SALVADO	GR	30	50	60
	MERMELADA DE FRUTA	GR	10	15	20
	FRUTA DE ESTACION	GR	150	150	200

1167

SAE- PROPUESTA PRESTACION COMEDOR SIN COCINA 2025

MUNICIPIO:	LA PLATA	SAE - PROPUESTA PRESTACION COMEDOR Sin cocina			
	1 LUNES	2 MARTES	3 MIERCOLES	4 JUEVES	5 VIERNES
PLATO	EMPANADA DE POLLO Y QUESO	SANDWICH DE MILANESA DE POLLO Y VEGETAL	TARTA DE ACELGA Y RIGOTA/ 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 8538
Unidad Ejecutora - SAE
Dir. Gral. de Compras y Asen.

EMPANADA DE POLLO Y QUESO FRUTA DE ESTACION	TAPA EMPANADA (2 UNI)	GR	60	60	90
	QUESO FRESCO	GR	60	60	60
	POLLO	GR	50	50	50
	ACEITE DE GIRASOL	CC	3	3	3
	MANZANA	GR	100	100	150
SE PUEDEN REEEMPLAZAR POR LOS SIGUIENTES GUSTOS: Choclo en grano y queso/ zapallito y queso/ cebolla y queso					

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	180
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5	7	10
	LECHUGA Y TOMATE	GR	10	15	20
	SAL FINA	GR	0.15	0.3	0.3
	MANDARINA	GR	100	100	150

TARTA DE ACELGA Y	HARINA	GR	40	60	80
	ACEITE	CC	8	12	15
	AGUA	GR	20	30	40
	ACELGA	GR	100	150	165

TARTA DE ACELGA Y RICOTA/ ROL DE VERDURA FRUTA CITRICA	HUEVO	GR	25	35	40
	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
	NARANJA	GR	100	100	150

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	180
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5	7	10
	TOMATE/ ZANAHORIA RALLADA	GR	10	15	20
	SAL FINA	GR	0.15	0.3	0.3
	BANANA	GR	100	100	150

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
	MANZANA	GR	100	100	150

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA
REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2025
FOLIO Nº 3159