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

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.

MESA DE ENTRADA
FS 123
Nº .....
Dirección de Compras

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES:
SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR (SAE) Y
PROGRAMA MÓDULO EXTRAORDINARIO PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA (MESA)

0501

ARTÍCULO 1.- OBJETO

Llámase a Licitación Pública N° 05/2026 para la contratación del Servicio Alimentario Escolar (SAE) y Programa Módulo Extraordinario para la Seguridad Alimentaria (MESA) para los establecimientos educativos públicos de gestión estatal, de acuerdo a las especificaciones técnicas que surgen de los Anexos I y II, respectivamente.

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 autoridad de aplicación de la presente licitación es la Municipalidad de La Plata, conforme artículo 3 del Pliego de Bases y Condiciones Generales (PBCG).

ARTÍCULO 2.- 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 Bases y Condiciones Particulares (PCP) y Anexos. 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 retirado el formulario en Planilla de Pedido de Cotización del sistema RAFAM, hasta CINCO (5) días hábiles antes de la fecha fijada para el Acto de Apertura, el que será entregado por la Dirección General de Compras en la oficina citada ut supra.

ARTÍCULO 3.- 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 o al mail oficial licitacionespublicas@laplata.gob.ar, 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 adquirido el Formulario y los Pliegos, de acuerdo a lo establecido en el artículo precedente, hasta UN (1) día hábil anterior a la fecha establecida para el Acto de Apertura.

ARTÍCULO 4.- 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 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 o con anterioridad al vencimiento de la oferta, lo que suceda primero. Caso contrario, perderán la garantía de propuesta y se aplicarán las penalidades que pudieren corresponder.

ARTÍCULO 5. 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 6. MUESTRAS

Conforme lo establece el artículo 19 del PBCG, los proponentes deberán acompañar muestras de los renglones cotizados, conforme lo determinado en los Anexos I y II, 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 7. 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.

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.

8.- VALORES DE LAS PROPUESTAS

No se aceptarán ofertas que superen los valores indicados para el SAE y Programa MESA en sus respectivos Anexos.

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 y el pedido de cotización, se aplicará de forma proporcional la misma disminución a los valores unitarios actualizados.

9.- COTIZACIÓN

Las cotizaciones deberán comprender la totalidad de cada renglón correspondiente a cada Zona, no resultando admisibles cotizaciones parciales. Asimismo, los oferentes deberán cotizar la misma Zona en forma conjunta para la totalidad de las prestaciones del Servicio Alimentario Escolar (SAE) y del Programa MESA que la integren, conforme a la modalidad de adjudicación prevista en el artículo 24 del presente Pliego.

Aquellos oferentes que al momento de la apertura del sobre N°2 no hubiesen cotizado ambos servicios (SAE- MESA) serán desestimadas sin más trámite.

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.

La cotización se efectuará en moneda nacional. Asimismo, deberá especificar el precio unitario y total de cada renglón, en números y letras, y deberá consignarse -asimismo- el monto general de la propuesta en los mismos términos. 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 10.- 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 a los Anexos I y II, respectivamente, 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.

ARTÍCULO 11.- UNIÓN TRANSITORIA DE EMPRESAS

Si el oferente se presentara como una Unión Transitoria de empresas, cada integrante

deberá estar inscripto en el Registro de Proveedores Municipal de acuerdo a lo determinado en el artículo 4 del presente Pliego.

Asimismo, deberán acompañar, además de lo solicitado por el artículo 12 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 suscripción de la Orden de Compra, deberá presentar el Contrato de Constitución, el que deberá consignar el porcentaje de participación de cada uno de sus miembros y acreditar su inscripción en la Dirección Provincial de Personas Jurídicas y la Agencia de Recaudación y Control Aduanero (ARCA).
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 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 12.- CONTENIDO DE LA OFERTA

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) Pliego de Bases y Condiciones Generales, Particulares y Anexos 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;
b) 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);
c) Si se trata de una persona jurídica: Copia del contrato social, estatutos y demás documentos societarios habilitantes 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);
d) 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;
e) Garantía de mantenimiento de oferta en original, según lo establecido en los artículos 21 inciso a) del PBCG y 14 del presente Pliego;
f) Ficha de Proveedor en el Registro de Proveedores del Municipio de La Plata o constancia de inicio de trámite de inscripción;
g) Declaración Jurada aceptando la jurisdicción de los Tribunales en lo Contencioso Administrativo del Departamento Judicial de La Plata, renunciando expresamente a cualquier otro fuero o jurisdicción, ante cualquier cuestión judicial que se suscite entre las partes con motivo de la presente licitación;

h) Declaración Jurada constituyendo 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 válida para todas las notificaciones que se realicen en el marco de la presente Licitación y durante la ejecución del contrato;

i) Constancia de las inscripciones correspondientes en la Agencia de Recaudación y Control Aduanero (ARCA), e Ingresos Brutos de la Provincia de Buenos Aires;

j) 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;

k) 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;

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

m) 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 período no menor a la duración de la prestación de los servicios a adjudicar.

Deberá adjuntar la siguiente documentación de los vehículos:

a. Copia de los títulos de propiedad y cédula verde. En caso de ser contratados, copia de los títulos de propiedad, junto con la nota de compromiso de la empresa proveedora, en la que garantice la disponibilidad de las unidades por un plazo no inferior a la vigencia de la prestación del servicio.

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 de la Licencia de Conducir de cada chofer en la que conste la clase y categoría habilitante para el tipo de vehículo propuesto, la cual debe encontrarse vigente (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, vigente a la fecha de apertura.

n) 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 deberá ser licenciado/a en Nutrición, en Alimentos o carreras afines;

o) Certificados de antecedentes de prestaciones: Los oferentes deberán presentar 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 y 3) Tipo de servicio realizado. Asimismo, se deberá acompañar copia del Contrato de Prestación de Servicio, del Acto Administrativo o de la Orden de Compra recepcionada de cada antecedente consignado, según corresponda;

p) Indicadores económicos–financieros que acrediten la solvencia del oferente, los que al menos deberán incluir los siguientes datos:
   1. Índice de liquidez mayor a 1;
   2. Índice de solvencia mayor a 1;
   3. Índice de endeudamiento menor a 0,5.

q) 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;

r) Formulario Nº 931 SUSS: presentación de la declaración jurada con 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 caso de corresponder, contrato de afiliación de ART;

s) Constancia de recepción de las muestras otorgado por la Dirección General de Compras de la Municipalidad de La Plata, conforme a la modalidad y procedimiento previsto por el artículo 6 del presente Pliego;

t) Declaración Jurada denunciando la Sede Principal de Operaciones del oferente, a tales efectos deberá presentar la correspondiente habilitación;

u) 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.

v) Certificación de Visita Informativa de los establecimientos educativos donde el oferente pretende ser adjudicado expedido por la autoridad competente.

w) 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 (sistema 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 13.- 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 CINCO (5) días anteriores al vencimiento del plazo, aquélla se considerará prorrogada automáticamente por un lapso igual al inicial.

ARTÍCULO 14.- 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, excepto que la garantía haya sido emitida de manera electrónica o digital, en cuyo caso deberá contener de forma legible el Código QR correspondiente, el cual será utilizado por la Municipalidad como único método de validación de vigencia y veracidad.

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

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

ARTÍCULO 15.- RECHAZO Y/O DESESTIMACIÓN DE LA OFERTA. CAUSALES DE RECHAZO AUTOMÁTICAS

Será desestimada la oferta sin posibilidad de subsanación en los siguientes supuestos:

a) La omisión de la Certificación de Visita Informativa de los establecimientos educativos, de acuerdo a lo previsto en el artículo 12 inciso v).
b) La falta de presentación de la garantía de mantenimiento de oferta, de acuerdo a lo estipulado por los artículos 12 inciso e) y 14.
c) La constancia de recepción de las muestras, de acuerdo a lo estipulado por el artículo 6 y 12 inciso s).

Las causales de rechazo que pasaran inadvertidas en el Acta de Apertura podrán surtir efecto durante su posterior estudio.

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.

La corrección de errores u omisiones no podrá ser utilizada por el oferente para alterar la sustancia de la oferta o para mejorarla o para tomar ventaja respecto de los demás oferentes.

ARTÍCULO 16.- 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 12 y 15 del presente Pliego. Finalizada la primera etapa de evaluación, se notificará a los concursantes del dictamen producido por la Comisión Técnica Evaluadora al domicilio electrónico constituido en estas actuaciones; los que tendrán dos (2) días hábiles para deducir las observaciones que consideren pertinentes debiéndose dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 18 del presente Pliego.

Dichas observaciones serán resueltas por el acto administrativo que autoriza la apertura del Sobre N° 2.

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.

0501

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 15 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, de acuerdo al procedimiento previsto en el artículo siguiente, pudiendo durante el acto realizar observaciones meramente de carácter procesal del mismo.

ARTÍCULO 17.- VISTA DE LAS ACTUACIONES

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 oficial licitacionespublicas@laplata.gob.ar.

Una vez presentada la nota, la Comuna notificará 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.Los oferentes no podrán tomar fotografías de las cotizaciones ni de la restante documentación presentada.

A partir de la citada notificación y por el plazo perentorio de CUARENTA Y OCHO (48) horas, los proponentes se encontrarán facultados para deducir las impugnaciones contra las restantes ofertas que estimen procedentes, de acuerdo con el procedimiento establecido en el artículo siguiente.

ARTÍCULO 18.- IMPUGNACIONES Y CAUCIÓN PARA IMPUGNACIONES

Se establece como presupuesto formal para la admisibilidad de la presentación de cualquier tipo de impugnación -tengan éstas la forma de recurso, reclamo, observación o cualquier otro modo de petición-, la constitución de un depósito en caución por la suma equivalente al CERO COMA CINCO POR CIENTO (0,5%) del presupuesto oficial. El mismo será realizado en la Tesorería Municipal y, en su caso, si la impugnación prospera total o parcialmente será reintegrado al impugnante. En caso contrario, el depósito quedará perdido para el proponente a favor de la Municipalidad.

Las impugnaciones deberán ser presentadas en la Dirección General de Compras sito en el Palacio Municipal calle 12 e/51 y 53 adjuntando a la misma el original de la boleta de depósito antes mencionada.

De las impugnaciones se dará traslado a los oferentes impugnados por el término de dos (2) días hábiles al solo efecto de que tomen conocimiento de la misma, y manifiesten, dentro del mismo plazo, lo que estimen pertinente respecto de la impugnación.

Queda establecido que no podrá acompañarse en tal oportunidad documentación que debió ser presentada en el sobre correspondiente. Cumplidos los trámites señalados precedentemente, en cuanto correspondiere, quedará concluido el período de vistas e impugnaciones. Las actuaciones quedarán reservadas para su evaluación por la Comisión respectiva.

ARTÍCULO 19.- EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

Las ofertas en su totalidad serán evaluadas técnica y económicamente por la Comisión Técnica Evaluadora que a tales efectos designe la Secretaría Administrativa. Dicho análisis se efectuará sobre la base de una metodología que pondere los distintos factores concurrentes en la presente contratación y demuestre la adecuación de las ofertas a las bases del llamado y la capacidad de contratación de cada oferente.

La Comisión podrá requerir los informes que considere conveniente a los oferentes, a las reparticiones técnicas intervinientes, etc. Con los datos proporcionados por los oferentes o

050

los que recabe de terceros, la Comisión verificará y evaluará las ofertas de cada uno de ellos y determinará cuál es la oferta más conveniente de acuerdo a lo estipulado en el artículo 22 del presente Pliego, disponiéndose las ofertas en orden de mérito, según la puntuación obtenida por cada oferente; todo lo cual se formalizará mediante un Dictamen técnico, administrativo y económico.

ARTÍCULO 20.- FACULTADES DE LA COMISIÓN TÉCNICA EVALUADORA

La Comisión Técnica Evaluadora tendrá las siguientes facultades:

1. Todos los oferentes, a solicitud de la Comisión, estarán obligados a suministrar la información adicional que se considere pertinente, fijándose un plazo perentorio para cumplimentarla, pero de ningún modo, tales presentaciones podrán ser modificatorias de la oferta presentada. Si los oferentes no cumplieran en plazo con lo solicitado por la Comisión se tendrá por desistida su presentación.
2. La presentación incompleta o falsa de la documentación que se solicita conforme a las exigencias expresadas en cada caso podrá tener como consecuencia la descalificación del oferente.
3. La Comisión tendrá la facultad de auditar la información suministrada por los oferentes, debiendo éstos facilitar todo trámite de verificación. El incumplimiento de ésta obligación podrá producir las consecuencias previstas en el último párrafo del apartado 1.

ARTÍCULO 21.- IGUALDAD DE OFERTAS

En el caso de igualdad de valoración entre dos o más ofertas de acuerdo a los cuadros de puntaje previstos para cada servicio en sus correspondientes Anexos, se resolverá la igualdad a través de sorteo público el cual se llevará a cabo en fecha que notifique la autoridad de aplicación.

ARTÍCULO 22.- EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

PARTE 1: EVALUACIÓN OFERTA TÉCNICA, SOBRE N° 1.

La evaluación de la OFERTA TÉCNICA será realizada por la Comisión Técnica Evaluadora.

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 de cada Anexo.

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 Técnica Evaluadora.

Aquellas ofertas que excedan los valores unitarios indicados para el SAE y Programa MESA en sus respectivos Anexos serán declaradas inadmisibles, quedando excluidas del orden de mérito y del proceso de adjudicación de zonas.

Las ofertas económicas serán 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 de QUINCE (15) puntos, de acuerdo a lo que se detalla a continuación:

EVALUACIÓN OFERTA ECONÓMICA			
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

ARTÍCULO 23.- ORDEN DE MÉRITO

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 Técnica Evaluadora. Al respecto, se establece que la oferta que obtenga el mayor puntaje se le otorgará el máximo de Zonas permitidas por el artículo 24 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).

La adjudicación recaerá en la/s propuesta/s más conveniente para el Municipio, siempre que se cumplan con las exigencias del PBCG y el presente Pliego y sus Anexos.

ARTÍCULO 24.- ADJUDICACIÓN

La adjudicación se realizará por Zona Alimentaria, asignando de forma conjunta e indivisible a un único adjudicatario las prestaciones correspondientes al Servicio Alimentario Escolar (SAE) y al Programa MESA de dicha jurisdicción.

La adjudicación recaerá sobre las propuestas que obtengan el mayor puntaje final, siguiendo un orden de mérito descendente. Un mismo proveedor podrá resultar adjudicatario de hasta un máximo de CUATRO (4) Zonas. Superado dicho tope, se procederá a adjudicar las zonas restantes en forma descendente al/los oferente/s que continúen en el orden de mérito, y así sucesivamente hasta completar la totalidad de las zonas licitadas.

Criterios Objetivos para la Asignación de Zonas: A los fines de determinar cuáles zonas específicas serán asignadas a cada oferente dentro de su cupo máximo y orden de mérito, la Comisión Técnica Evaluadora determinará la distribución basándose en criterios de eficiencia y cercanía operativa, optimización logística e infraestructura declarada, todo ello con relación a la ubicación geográfica y los cupos asignados a cada zona, ponderando el Plan de Trabajo presentado por cada uno de los oferentes.

Excepción por zonas desiertas o fracasadas: Ante el supuesto de zonas que resulten desiertas o fracasadas, el Municipio se reserva la facultad de admitir ofertas de proveedores que ya hubieren alcanzado el tope máximo de CUATRO (4) zonas, priorizando a aquellos que -en virtud de su proximidad geográfica y mérito técnico- garanticen la inmediatez prestacional de los servicios de SAE y MESA, autorizándose la extensión por sobre el límite de adjudicaciones previsto originalmente.

La aplicación de esta excepción será siempre de carácter restrictivo y orientada exclusivamente a garantizar la seguridad alimentaria de los beneficiarios.

La Comisión en su dictamen recomendará a la Dirección General de Compras las Zonas a preadjudicar a cada oferente conforme el procedimiento establecido, con el que procederá a confeccionar el Acta de Preadjudicación.

Notificado el acto administrativo de adjudicación a los oferentes, tendrán un plazo de CINCO (5) días para efectuar impugnaciones de acuerdo al procedimiento previsto en el artículo 18.

ARTÍCULO 25.- DEVOLUCIÓN DE GARANTÍA

Resuelta la adjudicación y aceptada la orden de compra por el contratista, se procederá a devolver las garantías a quienes no resulten 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 garantías electrónicas o digitales, a los efectos de su liberación, la Comuna expedirá una Certificación de Cancelación de Garantía , individualizando el número de póliza, el emisor y el objeto de la misma. Dicho documento será remitido al interesado para que este gestione ante su aseguradora la baja del riesgo correspondiente

ARTÍCULO 26.- 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 27.- AMPLIACIÓN Y PRÓRROGA

La Municipalidad podrá:

A) Ampliar el servicio adjudicado hasta un CIEN POR CIENTO (100%), previa autorización de aumento de los cupos asignados a esta Comuna por la Dirección del Sistema Alimentario Escolar dependiente del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires. La decisión de ampliación deberá notificarse al contratante 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, 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.

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 28.- 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 29.- 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 POR CIENTO (10%) del monto total adjudicado, en la forma prevista por el artículo 14 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 caso de garantías electrónicas o digitales, a los efectos de su liberación, la Comuna expedirá una Certificación de Cancelación de Garantía, individualizando el número de póliza, el emisor y el objeto de la misma. Dicho documento será remitido al interesado para que este gestione ante su aseguradora la baja del riesgo correspondiente.

ARTÍCULO 30.- 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 2026.

ARTÍCULO 31.- LUGARES DE ENTREGA

La mercadería requerida deberá ser entregada en los establecimientos educativos que se detallan en los Apéndices correspondientes a cada Anexo 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.

ARTÍCULO 32.- CAMBIOS EN LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO

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 33.- SERVICIO

El servicio a proveer se ajustará estrictamente a las especificaciones técnicas del Marco Alimentario Nutricional establecidas en el Apéndice II y a las composiciones modulares que forman parte integrante del presente Pliego y Anexos.

ARTÍCULO 34.- 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, previa autorización por parte de la Dirección precitada.

ARTÍCULO 35.- 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 36.- PROVISIÓN Y CALIDAD DE LOS PRODUCTOS

El adjudicatario se obliga a suministrar el servicio cumplimentando lo establecido por el Código Alimentario Argentino (CAA) 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 37.- PRODUCTOS NO PREVISTOS

Todo producto no previsto en el presente Pliego y sus Anexos deberá ser autorizado

expresamente por el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires y la Municipalidad.

ARTÍCULO 38.- CANTIDADES ESTIMADAS DE SERVICIOS DIARIOS

Las cantidades de servicios diarios que se deberán proveer se encuentran discriminados en cada renglón que conforma la Zona conforme lo detallado en los correspondientes Anexos que integran el presente Pliego y las mismas deberán respetarse estrictamente al momento de la entrega para la elaboración, salvo por lo dispuesto en los artículos precedentes.

El establecimiento o la Municipalidad notificarán a la adjudicataria con SETENTA Y DOS (72) horas de anticipación la cantidad de raciones solicitadas para cada tipo de prestación.

ARTÍCULO 39.- 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.

ARTÍCULO 40.- 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 los Anexos y de acuerdo al cronograma de entrega que a tales efectos presente ante las autoridades municipales.

ARTÍCULO 41.- 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 42.- 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 43.- 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 44.- 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 45.- 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 46.- 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 47.- 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 la presente contratación.

ARTÍCULO 48.- 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 N° 1 o a quien se designe en su ausencia (responsable de calidad o de planta). El profesional puede ser Lic. en Nutrición o en alimentos o carreras afines.

La H*OJA 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 49. 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 50. 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 51. 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 52. 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 caracteristicas 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 53. REMITOS

El adjudicatario, contra la entrega de la mercadería (de acuerdo al cronograma de entrega que se 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 54. RECHAZO DE MERCADERÍAS O SERVICIOS

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

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 55. 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 56. 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 Anexos I y II. 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; LC COM; PATIOS ABIERTOS, COROS Y ORQUESTAS; y Módulos MESA.

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 57. 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 58. COMPROMISO DE CONTINUIDAD

Al suscribir el contrato el adjudicatario reconoce que se trata de la prestación de un Servicio Público Esencial y que su interrupción o suspensión puede ocasionar serios perjuicios al interés general y afectar la salud de los comensales. Por ello acepta la aplicación de las leyes de orden público existentes, que no permiten al adjudicatario por ninguna causa interrumpir, suspender o abandonar el servicio, sea total o parcialmente. En caso de resultar

adjudicataria una Unión Transitoria (U.T.) o una Asociación de Colaboración, las firmas integrantes de aquéllas serán solidariamente responsables por el cumplimiento del Contrato.

ARTÍCULO 59. PROHIBICIÓN DE TRANSFERIR EL CONTRATO

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

ARTÍCULO 60. MORA

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

ARTÍCULO 61. PENALIDADES

El incumplimiento de las obligaciones contraídas por los proponentes, preadjudicatarios y/o adjudicatarios que sea constatado por la Dirección General de SAE, autoridades docentes, responsables de los establecimientos educativos o el organismo responsable de la fiscalización del Servicio conforme el artículo 52 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 62. 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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL

SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR (SAE)

ARTÍCULO 1.- OBJETO

El Servicio Alimentario Escolar (SAE) está conformado por las prestaciones de: 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 2026.

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

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

- COM "Comedor": 7.383.096
- DM "Desayuno y Merienda": 15.181.320
- LC COM "Comedor Listo Consumo": 1.019.928
- Patios Abiertos, Coros y Orquestas DM: 23.328

ARTÍCULO 2°. VALORES DE LAS PRESTACIONES

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

0501

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.

ARTÍCULO 3°. PRESUPUESTO OFICIAL

El monto de la presente licitación se estima en la suma de PESOS DIECISEIS MIL DOSCIENTOS SESENTA Y SEIS MILLONES SEISCIENTOS VEINTE MIL DOSCIENTOS OCHENTA CON 00/100 ($16.266.620.280,00).

ARTÍCULO 4°. COTIZACIÓN

Cada Zona está integrada por los renglones correspondientes a cada prestación. Por lo que, el oferente deberá formular la oferta por la totalidad de los renglones de la/s Zona/s que desee cotizar.

ARTÍCULO 5°. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

De acuerdo a lo determinado por el artículo 22 primera parte del PCP, la primera etapa de evaluación de las ofertas se llevará a cabo mediante el estudio y análisis de los Sobres N° 1 (OFERTA TÉCNICA), conforme a los criterios de evaluación técnica descritos en el cuadro que se detalla a continuación.Los puntajes consignados representan el máximo que puede otorgarse por requisito por parte de la Comisión Técnica Evaluadora.

EVALUACIÓN OFERTA TÉCNICA			
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 dichas mejoras en la elaboración y prestación del servicio.	10
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

* La 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.

ARTÍCULO 6°.- PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo contractual determinado en el artículo 30 del PCP quedará suspendido durante el período de receso escolar. En dicho lapso, no se computarán ni exigirán las prestaciones presenciales correspondientes a DM, COM, y LC COM.

ARTÍCULO 7°. EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES LISTO CONSUMO

La prestación del servicio de LC COM prevista en cada Zona tendrá carácter excepcional, quedando supeditada al requerimiento expreso de la Autoridad de Aplicación. En tales supuestos, la solicitud será acompañada por el cronograma de entregas correspondiente y cursada al adjudicatario con una antelación mínima de VEINTICUATRO (24) horas, a efectos de garantizar la logística y provisión del servicio.

Apéndice I

ZONA	CUE	ESTABLECIMIENTO	DIRECCION	MATRICULA	DM	COM	LC COM	PA, C Y ORQ
ZONA I CASCO I	606233	0-01-PP 10	16 E/47 Y 48	1053	391			90
ZONA I CASCO I	608840	0-01-EE-518	14 E/44 Y 45	156	122	122		
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	272			
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	226	226		
ZONA I CASCO I	607842	0-01-MM-0011 (EES 11) (SEDE)	526 Y 24	235	188			
ZONA I CASCO I	602857	0-01-PP-120	17 E/35 Y 36	423	418			40
ZONA I CASCO I	602849	0-01 JI-922	25 E/526 Y 527	200	180	200		
ZONA I CASCO I	600523	0-01-PP-126	49 Y 23	253	490	250		
ZONA I CASCO I	608886	Escuela de Educacion Primaria Nº16 Vicente Lopez y Planes	28 Nº728 e/46 y 47	601	597			
ZONA I CASCO I	611356	Escuela de Educacion Primaria Nº19 Gral Jose de San Martin	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	160			
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	520	498	498		
ZONA I CASCO I	617320	Escuela de Educacion Secundaria Nº64	41 Y 22	623	298			
ZONA I CASCO I	611364	0-01-JI-939	47 E/27 Y 28	130	104			
ZONA I CASCO I	607842	SB 30 (Anexo 2 EES 11)	15 E/521 Y 522	717	710			
ZONA I CASCO I	602856	0-01-JI-950	36 E/16 Y 17	122	110			
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	35 E/16 Y 17	618	600			
ZONA I CASCO I	612681	0-01-JI-971	15 Y 527	173	169	150		
ZONA I CASCO I	602854	0-01-PP-76	527 Y 16	365	300	300		
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	400	200		
27					**7974**	**2101**	**174**	**130**
	TOTAL POR 168 DÍAS HÁBILES DM, COM Y LC COM - 36 SÁBADOS HÁBILES PA, COR Y ORQ				**1339632**	**352968**	**29232**	**4680**

ZONA	CUE	ESTABLECIMIENTO	DIRECCION	MATRICULA	DM	COM	LC COM	PA, C Y ORQ
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	600	300		
ZONA II CASCO II	608818	0-01-PP-02	9 E/47 Y 48	452	400	430		
ZONA II CASCO II	608853	EES 5	531 E/115 Y 115 BIS	312	250			
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	400			

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA
REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2026
FOLIO Nº 01161

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	35	70	70		
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	700			
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	400	200		
ZONA II CASCO II	608977	Escuela de Educacion Secundaria Nº31 Jose de San Martin	46 Nº366 2 y 3	1012	411			
ZONA II CASCO II	602866	0-01-PP-102	7 Y 32	454	410			
ZONA II CASCO II	608890	ANEXO 1-MM 14 ANEXO 3141	117 E/40 Y 41	70	70	70		
ZONA II CASCO II	609314	0-01-JI-915	36 E/120 Y 121	85	129			
ZONA II CASCO II	609071	0-01-EE-534	37 E/120 Y 121 Nº70	110	65	65		
ZONA II CASCO II	606429	0-01-JI-920	117 ESQ. 40	120	120			
ZONA II CASCO II	608550	0-01-MT-006	1 Nº1220	1678	850			
ZONA II CASCO II	608794	0-01-MT-008	526 E/7 Y 8	1220	670			
ZONA II CASCO II	608978	0-01-JI-929	2 E/37 Y 38	184	160			
ZONA II CASCO II	608884	ANEXO 1-MS 8 (EES 8)	9 E/47 Y 48	643	200	200		
ZONA II CASCO II	602848	0-01-JI-932	3 E/527 y 528	100	120	120		
ZONA II CASCO II	608983	0-01-JI-934	32 E/6 Y 7	212	168			
ZONA II CASCO II	602853	0-01-PP-31	3 E/527 y 528	295	280			
ZONA II CASCO II	602858	0-01-JI-938	9 E/38 Y 39	150	205			
ZONA II CASCO II	602860	0-01-PP-33	8 E/38 Y 39	635	539			
ZONA II CASCO II	608876	0-01-PP-37	2 E/44 Y 45	363	340			
ZONA II CASCO II	602832	0-01-JI-944	48 Y 9	202	202			
ZONA II CASCO II	606432	0-01-PP-66	117 E/40 Y 41	145	150	150		
ZONA II CASCO II	608842	0-01-PP-78	13 Y 42	175	168			
ZONA II CASCO II	608855	0-01-PP-79	115 BIS E/530 Y 531	350	346	346		
ZONA II CASCO II	623519	0-01-JM-5	43 E/116 Y 117	73				
33					9569	2555	254	
		TOTAL POR 168 DÍAS HÁBILES DM, COM Y LC COM - 36 SÁBADOS HÁBILES PA, COR Y ORQ			1607592	429240	42672	0

ZONA	CUE	ESTABLECIMIENTO	DIRECCION	MATRICULA	DM	COM	LC COM	PA, C Y ORQ
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	600			
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	200			
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	350		
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			

0501

ZONA III CASCO III	609005	0-01-PP-42	63 Y 22	675	550			
ZONA III CASCO III	602913	0-01-JI-954	54 E/19 Y 20	150	150	150		
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	450	360			
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 Nº32 Mary O´Graham	51 Nº975 E/ 14 y 15	1209				
ZONA III CASCO III	606232	Escuela de Educacion Primaria Nº127 Mary O´Graham	51 Nº579 E/ 14 y 15	453				
ZONA III CASCO III	618589	Escuela de Educacion Secundaria Nº62	Diag 74 esq 16 Planta Alta	218	126			
ZONA III CASCO III	618980	Escuela de Educacion Secundaria Nº56	63 Nº1338 esq 22	527	500			
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		Escuela Normal N° 1 (Coro Juvenil de La Plata)	51 e/ 14 y 15					30
ZONA III CASCO III		Teatro Argentino	51 e/ 9 y 10					60
24					6631	970	174	90
	TOTAL POR 168 DÍAS HÁBILES DM, COM Y LC COM - 36 SÁBADOS HÁBILES PA, COR Y ORQ				**1114008**	**162960**	**29232**	**3240**

ZONA	CUE	ESTABLECIMIENTO	DIRECCION	MATRICULA	DM	COM	LC COM	PA, C Y ORQ
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	680			
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	100		
ZONA IV CASCO IV	608984	0-01-PP-11	12 Y 68	621	600			
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	120	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	58 e/8 y 9	1187	750			
ZONA IV CASCO IV	608892	Escuela de Educacion secundaria nº26	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	320			

ZONA IV CASCO IV	608835	0-01-JI-925	116 E/68 Y 69	245	200			
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	500			
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	650			
ZONA IV CASCO IV	606415	Escuela de Educacion Secundaria Nº2 España	Pza Maximo Paz Nº199	975	268			
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	170		
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	602840	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	603901	0-01-PP-84	7 E/75 Y 76	856	714			
35					**11143**	**838**	**194**	
	TOTAL POR 168 DÍAS HÁBILES DM, COM Y LC COM - 36 SÁBADOS HÁBILES PA, COR Y ORQ				**1872024**	**140784**	**32592**	**0**

ZONA	CUE	ESTABLECIMIENTO	DIRECCION	MATRICULA	DM	COM	LC COM	PA, C Y ORQ
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	150		
ZONA V OESTE I	611384	0-01-PP-116	146 Y 58	601	550	500		
ZONA V OESTE I	611388	0-01-EE-535	143 e/ 65 y 66	255	170	200		
ZONA V OESTE I	61138700	0-01-MS-16 (EES 16)	66 y 153	825	397	200		
ZONA V OESTE I	611386	0-01-PP-21	62 e/ 139 y 140	1164	1201			70
ZONA V OESTE I	623392	0-01-JM-4	65 e/ 152 y 153	73	80	80		
ZONA V OESTE I	609230	0-01-PP-35	90 y 155	410	400	300		
ZONA V OESTE I	617706	SB 34 (EES 51)	90 y 155	284	100	214		
ZONA V OESTE I	608869	0-01-PP-50	142 e/70 y 71	633	498	600		
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			

0501

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA

REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2026

FOLIO Nº 01162

ZONA V OESTE I	603222	0-01-PP-73	140 e/ 43 y 44	201	346	173		
ZONA V OESTE I	617724	SB 52 (EES 89)	140 e/ 43 y 44	260	190			
ZONA V OESTE I	611393	0-01-PP-83	66 y 153	620	420	560		
ZONA V OESTE I	617731	SB 59 (EES 90)	146 y 58	397	230	300		80
ZONA V OESTE I	622456	0-01-JI-986	146 y 58	168	152			
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	160		
28					**9005**	**4875**	**174**	**150**
	TOTAL POR 168 DÍAS HÁBILES DM, COM Y LC COM - 36 SÁBADOS HÁBILES PA, COR Y ORQ				**1512840**	**819000**	**29232**	**5400**

ZONA	CUE	ESTABLECIMIENTO	DIRECCION	MATRICULA	DM	COM	LC COM	PA, C Y ORQ
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	530		
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	800		
ZONA VI OESTE II	603044	0-01-PP-41	520 y 139	1300	950	950		25
ZONA VI OESTE II	609263	0-01-PP-52	139 e/ 33 y 34	653	550	636		
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	1042	833			
ZONA VI OESTE II	606221	0-01-PP-75	508 e/ 157 y 158	443	360	420		
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					**6215**	**5476**	**1095**	**25**
	TOTAL POR 168 DÍAS HÁBILES DM, COM Y LC COM - 36 SÁBADOS HÁBILES PA, COR Y ORQ				**1044120**	**919968**	**183960**	**900**

ZONA	CUE	ESTABLECIMIENTO	DIRECCION	MATRICULA	DM	COM	LC COM	PA, C Y ORQ
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	500		
ZONA VII OESTE III	606222	SB N° 9	199 E/46 Y 47	688	410			50
ZONA VII OESTE III	600731	0-01-PP-119	197 e/ 46 y 47	1025	880	880		
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		

ZONA VII OESTE III	609232	0-01-PP-28	78 y 185	710	600	650		
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	280		
ZONA VII OESTE III	617701	SB 29 (EES 53)	185 y 78	576	350	350		
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	300		
ZONA VII OESTE III	613362	0-01-PP-48	43 y 170	664	457	600		
ZONA VII OESTE III	617717	ESCUELA DE EDUCACIÓN SECUNDARIA Nº77 - ANEXO I	170 e/43 y 44	333	146			
ZONA VII OESTE III	605241	0-01-JI-961	182 e/ 42 y 43	180	150	182		
ZONA VII OESTE III	608863	0-01-PP-61	52 Y 235	959	681	800		
ZONA VII OESTE III	617716	SB 44 (EES 61)	52 y 235 (Echeverry)	790	420	690		
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	7185	1636	50
	TOTAL POR 168 DÍAS HÁBILES DM, COM Y LC COM - 36 SÁBADOS HÁBILES PA, COR Y ORQ				1201032	1207080	274848	1800

ZONA	CUE	ESTABLECIMIENTO	DIRECCION	MATRICULA	DM	COM	LC COM	PA, C Y ORQ
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	82	164	164		
ZONA VIII OESTE IV	602874	0-01-PP-123	Ruta 2 Km 44,5	768	545	700		
ZONA VIII OESTE IV	609238	0-01-MA-0001	Ruta 36 y 483 k	438	380	400		
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	1000		
ZONA VIII OESTE IV	617692	SB 20 (EES 41)	236e/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	700	560	690		
ZONA VIII OESTE IV	602894	0-01-JI-945	Ruta 36 Km 44,	126	170	170		
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 2 Km 44,5	240	199	200		
ZONA VIII OESTE IV	617712	SB 40 (EES 86)	492 y 186	606	279	600		
ZONA VIII OESTE IV	617011	0-01-MM-0038	209 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 36 529	280	250	250		80
ZONA VIII OESTE IV	617721	SB 49 (EES 76)	Ruta 36 y 529	207	150	150		
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	500		
ZONA VIII OESTE IV		Centro Gambier	520 e/ Ruta 2 y 214					10
22					7443	6538	664	90

0501

MUNICIPALIDAD DE **LA PLATA**

REGISTRO DE **DECRETOS**
PERIODO **2026**
FOLIO Nº 01163

	TOTAL POR 168 DÍAS HÁBILES DM, COM Y LC COM - 36 SÁBADOS HÁBILES PA, COR Y ORQ	1250424	1098384	111552	3240

ZONA	CUE	ESTABLECIMIENTO	DIRECCION	MATRICULA	DM	COM	LC COM	PA, C Y ORQ
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	340		
ZONA X TOLOSA	617707	ESCUELA DE EDUCACIÓN SECUNDARIA Nº83 (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	160		
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 y 515	172	179	165		53
ZONA X TOLOSA	617715	SB 43 (EES 85)	2 bis y 515	128	125	83		
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-18 "julian aguirre"	16 e/ 500 y 501	595	300			
29					5060	2913	706	53
	TOTAL POR 168 DÍAS HÁBILES DM, COM Y LC COM - 36 SÁBADOS HÁBILES PA, COR Y ORQ				850080	489384	118608	1908

ZONA	CUE	ESTABLECIMIENTO	DIRECCION	MATRICULA	DM	COM	LC COM	PA, C Y ORQ
ZONA XI SUR	603149	0-01-PP-09	7 y 643	353	315	315		
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	400			
ZONA XI SUR	600728	0-01-PP-23	7 y 601	528	400	450			
ZONA XI SUR	609227	0-01-PP-27	4 e/ 611 y 612	529	520	520			
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	530			
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	253				60
ZONA XI SUR	609234	0-01-PP-46	131 y 642	350	245				
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	103	93	93			
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	506261	SB 28 (EES 82)	4 e/ 611 y 612	271	130	180			
ZONA XI SUR	616719	0-01-JI-979	620 e/ 150 y 151	25	20	20			
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	620074	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	260	250		
ZONA XI SUR	609225	JI 1234 (JARDIN MUNICIPAL Nº 3) MARIQUITA SANCHEZ	121BIS E/ 603 Y 604	204	177	150			
35					8614	5848	174	60	
		TOTAL POR 168 DÍAS HÁBILES DM, COM Y LC COM - 36 SÁBADOS HÁBILES PA, COR Y ORQ			1447152	982464	29232	2160	

ZONA	CUE	ESTABLECIMIENTO	DIRECCION	MATRICULA	DM	COM	LC COM	PA, C Y ORQ
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	105		
ZONA IX NORTE	600745	0-01-EE-536 (safi)	DIAG. 427 Nº350	214	214	200		
ZONA IX NORTE	600745	0-01-EE-536 (sede nueva)	421 centenario y 5 villa elisa	50		50		

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	100		
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	400			
ZONA IX NORTE	617705	SB 33 (EES 63)	461 BIS E/14 C Y 15	135	100	150		
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	14 A y 467	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	250		
ZONA IX NORTE	617732	SB 60 (EES47)	28 ESQ. 472	270	240			
29					**6033**	**1907**	**652**	
		TOTAL POR 168 DÍAS HÁBILES DM, COM Y LC COM - 36 SÁBADOS HÁBILES PA, COR Y ORQ			**1013544**	**320376**	**109536**	**0**

ZONA	CUE	ESTABLECIMIENTO	DIRECCION	MATRICULA	DM	COM	LC COM	PA, C Y ORQ
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	329		
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 II-960	443 E/CNO BELGRANO Y 24	150	160	122		
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	400	320	380		
ZONA XII NORTE II	617720		SB 48 (EES 42)	452 Y 26	307	283	250		
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 67)	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	230	169			
ZONA XII NORTE II	612035		Extension a PP Nº130 El Rincon	428 y 25	138	34			
25						5529	2741	174	0
TOTAL POR 168 DÍAS HÁBILES DM, COM Y LC COM - 36 SÁBADOS HÁBILES PA, COR Y ORQ.						928872	460488	29232	
TOTAL POR 168 DÍAS HÁBILES (ABRIL-DICIEMBRE)						15.181.320	7.383.096	1.019.928	

PA, COR Y ORQ - 36 SÁBADOS HÁBILES (ABRIL-DICIEMBRE)			23.328
$7.256.670.960,00	$7.294.498.848,00	$1.704.299.688,00	$11.150.784,00
TOTAL $ DM	TOTAL $ COM	TOTAL $ LC COM	TOTAL $ DM PA,CYO
TOTAL $ CONTRATACIÓN POR 168 DH (ABRIL-DICIEMBRE)			
$16.266.620.280,00			

Apéndice II

FECHA	
VIGENCIA	CICLO 2026: MARZO A DICIEMBRE 2026
NIVEL	MATERNAL - DEAMBULANTES Y 2 AÑOS

MUNICIPIO: **LA PLATA**

SAE - PROPUESTA PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DM)

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

CAROLINA PESCE
Lic. en Nutrición
MP 3570 - MN 9538
Unidad Ejecutora - SAE

FECHA	
VIGENCIA	CICLO 2026: MARZO A DICIEMBRE 2026
NIVEL	MATERNAL - LACTANTES (7 A 11 MESES)

MUNICIPIO: **LA PLATA**

SAE - PROPUESTA PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DM)

	DM 1 LUNES	DM 2 MARTES	DM 3 MIÉRCOLES	DM 4 JUEVES	DM 5 VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	LECHE HUMANA O FORMULA(*)	LECHE HUMANA O FORMULA(*)	LECHE HUMANA O FORMULA(*)	LECHE HUMANA O FORMULA(*)	LECHE HUMANA O FORMULA(*)
COMP. SOLIDO	PAN CON HUEVO Y MANZANA	COMPOTA DE PERA	PAN CON HUEVO Y BANANA	COMPOTA DE MANZANA	BUDIN DE BANANA

CAROLINA PESCE
Lic. en Nutrición
MP 3570 - MN 9538
Unidad Ejecutora - SAE

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

(*) Aclaracion: Las FAMILIAS deberan traer la leche materna en un recipiente limpio, con tapa y apto para alimentos rotulado con nombre y apellido del bebe y fecha de extracción (puede ser directamente en la mamadera).

Es recomendable que las porciones sean de 100 cc aproximadamente o la cantidad que tome el bebé por toma, para evitar desechar sobrantes.

Preparacion Leche de Formula: al momento de su preparacion debera seguir las indicaciones que diga el envase usando la medida que corresponda.

0501

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA

REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2026

FOLIO Nº 01166

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

			7 meses a 11 meses de edad
DM 1 LUNES			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
LECHE PAN CON HUEVO Y MANZANA	LECHE DE FORMULA (*)	CC	32
	AGUA SEGURA	ML	210
	PAN BLANCO	GR	30
	HUEVO REVUELTO	GR	10
	MANZANA RALLADA	GR	75
	Total		357
DM 2 MARTES			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
LECHE COMPOTA DE PERA	LECHE DE FORMULA (*)	CC	32
	AGUA SEGURA	ML	210
	PERA	GR	75
	AGUA SEGURA	GR	100
	Total		417
DM 3 MIERCOLES			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
LECHE PAN CON HUEVO Y BANANA	LECHE DE FORMULA (*)	CC	32
	AGUA SEGURA	ML	210
	PAN BLANCO	GR	30
	HUEVO REVUELTO	GR	10
	BANANA PISADA	GR	75
	Total		357
DM 4 JUEVES			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
LECHE COMPOTA DE MANZANA	LECHE DE FORMULA (*)	CC	32
	AGUA SEGURA	ML	210
	MANZANA	GR	75
	AGUA	GR	100
	Total		417
DM 5 VIERNES			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
LECHE BUDIN DE BANANA	LECHE DE FORMULA (*)	CC	32
	AGUA SEGURA	ML	210
	HARINA LEUDANTE	GR	20
	ACEITE GIRASOL	GR	15
	HUEVO	GR	10
	BANANA PISADA	GR	45
	Total		332

(*) Preparacion Leche de Formula: al momento de su preparacion debera seguir las indicaciones que diga el envase usando la medida que corresponda.

0501

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA

REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2026
FOLIO Nº 01167

MESA DE ENTRADAS
FOLIO

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

DM 1 LUNES			Deambulantes y 2 anos
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
LECHE FORTIFICADA	LECHE ENTERA FORTIFICADA CON VIT A Y D	CC	120
PAN CON HUEVO	PAN BLANCO	GR	30
MANZANA	HUEVO	GR	15
	MANZANA EN TROZOS	GR	100
	Total		265
DM 2 MARTES			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
LECHE FORTIFICADA	LECHE ENTERA FORTIFICADA CON VIT A Y D	CC	120
FIGACITA CON QUESO	FIGACITA	GR	30
PERA	QUESO FRESCO	GR	20
	PERA EN TROZOS	GR	100
	Total		270
DM 3 MIERCOLES			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
LECHE FORTIFICADA	LECHE ENTERA FORTIFICADA CON VIT A Y D	CC	120
PAN CON DULCE DE LECHE	PAN BLANCO	GR	30
BANANA	DULCE DE LECHE	GR	10
	BANANA EN TROZOS	GR	100
	Total		260
DM 4 JUEVES			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
LECHE FORTIFICADA	LECHE ENTERA FORTIFICADA CON VIT A Y D	CC	120
FIGACITA CON QUESO	FIGACITA	GR	30
	QUESO FRESCO	GR	20
	Total		170
DMC VIERNES			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
LECHE FORTIFICADA	LECHE ENTERA FORTIFICADA CON VIT A Y D	CC	120
PAN CON MERMELADA DE DURAZNO	PAN BLANCO	GR	30
MANZANA	MERMELADA DE DURAZNO	GR	10
	MANZANA EN TROZOS	GR	100
	Total		260

FECHA	
VIGENCIA	MARZO Y ABRIL 2026/ OCTUBRE A DICIEMBRE 2026
NIVEL	7-11 MESES

MUNICIPIO: **LA PLATA**

SAE - PROPUESTA PRESTACION COMEDOR

	1	2	3	4	5
	LUNES	**MARTES**	**MIÉRCOLES**	**JUEVES**	**VIERNES**
PLATO	FIDEOS CORTOS CON MIX DE VERDURAS Y POLLO DESMENUZADO	BIFE DESMENUZADO CON PURE MIXTO	TIRITAS DE POLLO CON SALTEADO DE VERDURAS Y FIDEOS CORTOS	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	MARZO Y ABRIL 2026/ OCTUBRE A DICIEMBRE 2026
NIVEL	MATERNAL - DEAMBULANTES Y 2 AÑOS

MUNICIPIO: **LA PLATA**

SAE - PROPUESTA PRESTACION COMEDOR

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

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

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

0501

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA

REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2026

FOLIO Nº 01168

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

			Lactantes de 7 meses- 11 meses de edad
ALM VER 01			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
FIDEOS CORTOS CON MIX DE VERDURAS Y POLLO DESMENUZADO	FIDEOS CORTOS	GR	30
MANZANA RALLADA	POLLO DESMENUZADO (pechuga/ suprema)	GR	50
	ZANAHORIA	GR	40
	ACEITE GIRASOL	CC	5
	ZAPALLITO (SIN SEMILLAS)	GR	30
	CEBOLLA	GR	15
	MANZANA RALLADA	GR	75
ALM VER 02			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
BIFE DESMENUZADO CON PURE MIXTO	CALABAZA/ ZAPALLO	GR	50
BANANA PISADA	BATATA	GR	80
	ACEITE GIRASOL	CC	5
	NALGA/ BOLA DE LOMO/ CUADRADA	GR	60
	BANANA PISADA	GR	75
ALM VER 03			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
TIRITAS DE POLLO CON SALTEADO DE VERDURAS Y FIDEOS CORTOS	POLLO SIN PIEL(pechuga/ suprema)	GR	60
PERA RALLADA	ZAPALLITO (SIN SEMILLAS)	GR	40
	ZANAHORIA	GR	30
	FIDEOS CORTOS	GR	30
	CEBOLLA	GR	10
	ACEITE GIRASOL	CC	5
	PERA RALLADA	GR	75
ALM VER 04			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
BUDIN DE LENTEJAS CON ZANAHORIA, HUEVO Y TOMATE	LENTEJAS (PROCESADAS)	GR	20
NARANJA EN TROZOS	ARROZ (PROCESADAS)		20
	ZANAHORIA		40
	TOMATE		40
	HUEVO		20
	ACEITE GIRASOL		5
BANANA PISADA	NARANJA EN TROZOS	GR	75
ALM VER 05			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
PASTEL MIXTO DE POLLO DESMENUZADO	CALABAZA/ ZAPALLO	GR	50
COMPOTA	PAPA	GR	80
	ACEITE GIRASOL	CC	5
	POLLO (pechuga/suprema)	GR	60
	MANZANA TROZOS	GR	75
	AGUA SEGURA	CC	100

0501

MUNICIPALIDAD DE **LA PLATA**

REGISTRO DE **DECRETOS**
PERIODO **2026**
FOLIO Nº 01169

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

ALM VER 01			Deambulantes y 2 anos
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	100
ALM VER 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	100
ALM VER 03			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
TIRITAS DE POLLO CON SALTEADO DE VERDURAS Y FIDEOS CORTOS	POLLO SIN PIEL (pechuga/suprema)	GR	60
PERA	ZAPALLITO	GR	40
	ZANAHORIA	GR	30
	FIDEOS CORTOS	GR	40
	CEBOLLA	GR	10
	ACEITE GIRASOL	CC	5
	PERA EN TROZOS	GR	100
ALM VER 04			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
MILANESA CON PURE VERDE	NALGA/ BOLA DE LOMO/CUADRADA	GR	80
BANANA	PEREJIL	GR	2
	HUEVO	GR	10
	PAN RALLADO	GR	35
	ACEITE GIRASOL	CC	5
	BATATA	GR	100
	ESPINACA/ACELGA	GR	60
	LECHE FLUIDA ENTERA	CC	10
	ACEITE GIRASOL	CC	3
	BANANA EN TROZOS	GR	100
ALM VER 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	100
	AGUA SEGURA	CC	100
ALM VER 06			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
ARROZ PRIMAVERA CON POLLO	ARROZ 00000	GR	50
BANANA	ACEITE GIRASOL	CC	5
	POLLO (pechuga/ suprema)	GR	50
	TOMATE FRESCO	GR	30
	ZANAHORIA	GR	50
	ACEITE GIRASOL	CC	5
	BANANA EN TROZOS	GR	100
ALM VER 07			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
TORTILLA DE PAPA Y ARVEJAS PISADAS (AL HORNO)	PAPA	GR	150
ENS. ZANAHORIA Y TOMATE	ARVEJAS REMOJADAS (PISADAS)	GR	20
COMPOTA	CEBOLLA	GR	20
	HUEVO	GR	50
	ACEITE GIRASOL	CC	10
	ZANAHORIA	GR	60
	TOMATE FRESCO	GR	40
	MANZANA EN TROZOS	GR	100
	AGUA SEGURA	CC	100
ALM VER 08			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
MIX DE VERDURAS CON FIDEOS CORTOS Y CARNE CUBETEADA	FIDEOS CORTOS	GR	50
BANANA	QUESO DE RALLAR	GR	5
	CARNE VACUNA PALETA	GR	40
	CEBOLLA	GR	25
	ZAPALLITO	GR	50
	ZANAHORIA	GR	25
	ACEITE GIRASOL	CC	8
	PAN	GR	30
	BANANA EN TROZOS	GR	100
ALM VER 09			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
SALPICON DE AVE	POLLO (pechuga/ suprema)	GR	50
PERA	ZANAHORIA	GR	30
	PAPA	GR	100
	HUEVO	GR	10
	TOMATE FRESCO	GR	20
	ACEITE GIRASOL	CC	8
	PERA EN TROZOS	GR	100
ALM VER 10			

0501

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA

REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2026

FOLIO Nº 01170

NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
TARTA DE ZAPALLITO	HARINA	GR	40
NARANJA	ACEITE	CC	10
	AGUA	CC	20
	ZAPALLITO	GR	80
	HUEVO	GR	15
	CEBOLLA	GR	25
	QUESO CREMOSO	GR	15
	ACEITE GIRASOL	CC	5
	NARANJA EN TROZOS	GR	100

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	100
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	100

FECHA	
VIGENCIA	CICLO 2026: MARZO A DICIEMBRE 2026 Y ESCUELA DE VERANO 2027
NIVEL	INICIAL-PRIMARIA-SECUNDARIA

BUENOS AIRES

MUNICIPIO: **LA PLATA**

SAE - PROPUESTA PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DM)

	DM 1 **LUNES**	DM 2 **MARTES**	DM 3 **MIÉRCOLES**	DM 4 **JUEVES**	DM 5 **VIERNES**
COMP. LIQUIDO / LACTEO	LECHE CON INFUSION	INFUSION CORTADA	LECHE CON CACAO	LECHE CON INFUSION	LECHE CON CACAO
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/ YOGUR BEBIBLE	LECHE CON INFUSION
COMP. SOLIDO	PASTELITOS DE MEMBRILLO	BAY BISCUIT + FRUTA DE ESTACION	BIZCOCHUELO

CAROLINA PESCE
Lic. en Nutrición
MP 3570 - MN 8538
Unidad Ejecutora - SAE

*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", "FIN DE EGRESO" PREVIA AUTORIZACION DE LA GESTION MUNICIPIO DISTRITO DEL PROGRAMA SAE.

0501

MUNICIPALIDAD DE **LA PLATA**

REGISTRO DE **DECRETOS**
PERIODO **2026**
FOLIO Nº 01171



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	120	150	150
AZUCAR BLANCA MOLIDA	GR	8	10	10
TE EN SAQUITO	UNI	0.5	0.5	0.5
GALLETITAS DULCES SIMPLES DE VAINILLA	GR	30	45	80
MANZANA	GR	150	150	200
Total		**308.5**	**355.5**	**440.5**
DM 2. INFUSION CORTADA - 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	40	50	80
MATE COCIDO EN SAQUITO	GR	0.5	0.5	0.5
AZUCAR BLANCA MOLIDA	GR	8	10	10
PAN FRANCES	GR	30	50	80
QUESO FRESCO	GR	30	40	45
Total		**108.5**	**150.5**	**215.5**
DM 3. LECHE CON CACAO- 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	120	150	150
CACAO EN POLVO	GR	10	15	15
PAN FRANCES	GR	30	50	80
DULCE DE LECHE	GR	10	15	20
BANANA	GR	150	150	200
Total		**320**	**380**	**465**
DM 4. LECHE CON INFUSION - 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	120	150	150
TE EN SAQUITO	GR	0.5	0.5	0.5
AZUCAR BLANCA MOLIDA	GR	8	10	10
PAN FRANCES	GR	30	50	80
MERMELADA DE FRUTA	GR	10	15	20
Total		**168.5**	**225.5**	**260.5**

DM 5. LECHE CON CACAO- 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	120	150	150
CACAO EN POLVO	GR	10	15	15
PAN FRANCES	GR	30	50	80
DULCE DE LECHE	GR	10	15	20
PERA	GR	150	150	200
Total		**320**	**380**	**465**

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA
REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2026
FOLIO Nº 01172

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	120	150	150
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		**155**	**190**	**190**

DM OPCIONAL B. LECHE CON CACAO/ YOGUR BEBIBLE - 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 / Yogur Bebible Saborizado	CC	120	150	150
Cacao en polvo	GR	10	15	15
Fruta estacion	GR	150	150	200
Bay Biscuit	GR	30	50	80
Total		**310**	**365**	**445**

DM OPCIONAL C. LECHE CON INFUSION - BIZCOCHUELO		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	150
Te en saquito	UNI	0.5	0.5	0.5
Azucar blanca molida	GR	8	10	10
Huevo	GR	20	30	40
Azucar blanca molida	GR	12	18	23
Harina	GR	12	18	23
Total		**152.5**	**196.5**	**246.5**

FECHA	
VIGENCIA	MARZO A ABRIL 2026 / OCTUBRE A DICIEMBRE 2026 Y ESCUELA DE VERANO 2027
NIVEL	INICIAL-PRIMARIA-SECUNDARIA

MUNICIPIO: LA PLATA

SAE - PROPUESTA PRESTACION COMEDOR

	1 LUNES	2 MARTES	3 MIÉRCOLES	4 JUEVES	5 VIERNES
PLATO	ARROZ PRIMAVERA CON POLLO	TORTILLA DE PAPA Y VEGETALES ENSALADA DE ZANAHORIA Y TOMATE	MILANESA CON PURE MIXTO	WOK DE PASTA, VEGETALES Y HUEVO	TIRITAS DE POLLO CON ENSALADA RUSA
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	PASTEL MIXTO DE POLLO	MIX DE VERDURAS SALTEADAS CON FIDEOS TIRABUZON Y CARNE CUBETEADA	SALPICON DE POLLO CON VEGETALES Y ARVEJAS	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
Gestión Nutricional
MP 5995 MN 8538
Unidad Ejecutora SAE

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

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

0501

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA
REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2026
FOLIO Nº 01173

PLANILLA DE PREPARACION - COMEDOR

ALM VER 01 LUNES			INICIAL	NIVEL PRIMARIO	NIVEL MEDIO
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB	GRUPO Primaria CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB
ARROZ PRIMAVERA CON POLLO	ARROZ 00000	GR	50	60	70
	ACEITE GIRASOL	CC	7	10	10
MANDARINA	SAL FINA	GR	0.1	0.15	0.22
	PECHUGA LIMPIA Y DESHUESADA	GR	50	75	100
	TOMATE FRESCO	GR	30	50	60
	ARVEJAS REMOJADAS	GR	15	15	15
	CONDIMENTOS	GR	0.1	0.2	0.2
	ZANAHORIA	GR	50	70	90
	MANDARINA	GR	120	150	150
Total			322.2	430.35	495.42
ALM VER 02 MARTES					
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB	GRUPO Primaria CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB
TORTILLA DE PAPA Y VEGETALES - ENS. ZANAHORIA Y TOMATE	PAPA	GR	150	200	250
	ARVEJAS REMOJADAS	GR	15	20	25
MANZANA	CEBOLLA	GR	20	25	30
	HUEVO	GR	50	50	75
	SAL FINA	GR	0.1	0.15	0.22
	OREGANO/ PROVENZAL	GR	0.1	0.2	0.2
	ACEITE GIRASOL	CC	7	10	10
	ZANAHORIA	GR	30	35	40
	TOMATE FRESCO	GR	50	75	100
	MANZANA	GR	120	150	150
Total			442.2	565.35	680.42
ALM VER 03 MIERCOLES					
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB	GRUPO Primaria CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB
MILANESA CON PURE MIXTO	NALGA- BOLA LOMO / SUPREMA DE POLLO	GR	80	120	160
	HUEVO	GR	7	10	15
NARANJA	PAN RALLADO	GR	20	30	40
	ACEITE GIRASOL	CC	7	10	15
	SAL FINA	GR	0.1	0.15	0.22
	PEREJIL, AJO	GR	0.1	0.13	0.2
	BATATA	GR	100	120	150
	ZAPALLO	GR	80	100	150
	CONDIMENTO	GR	0.1	0.13	0.15
	SAL FINA	GR	0.1	0.15	0.22
	NARANJA	GR	120	150	150
Total			414.4	540.56	680.79
ALM VER 04 JUEVES					
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB	GRUPO Primaria CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB
WOK DE PASTA, VEGETALES Y HUEVO	FIDEOS SECOS MOSTACHOLES	GR	60	70	90
	HUEVO	GR	40	50	50
BANANA	ACEITE GIRASOL	CC	7	10	10
	CONDIMENTOS VARIOS	GR	0.1	0.2	0.2
	TOMATE FRESCO	GR	20	40	50
	ZAPALLITO	GR	30	50	60
	ZANAHORIA	GR	30	50	60
	CEBOLLA	GR	10	30	40
	SAL FINA	GR	0.1	0.15	0.22
	BANANA	GR	120	150	150
Total			317.2	450.35	510.42
ALM VER 05 VIERNES					
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB	GRUPO Primaria CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB
TIRITAS DE POLLO CON ENSALADA RUSA	PECHUGA DESHUESADA DE POLLO	GR	80	90	100
	CONDIMENTO (AJO-PEREJIL)	GR	0.1	0.13	0.2
PERA	ACEITE DE GIRASOL	CC	7	10	10

0501

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA

REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2026
FOLIO Nº 01174

MESA DE ENTRADA
FS

	PAPA	GR	100	120	150
	ARVEJAS REMOJADAS	GR	10	15	20
	ZANAHORIA	GR	50	70	80
	SAL FINA	CC	0.1	0.15	0.22
	PERA	GR	120	150	150
Total			367.2	455.28	510.42
ALM VER 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	60	90	120
	LEVADURA SECA	GR	1	1	1
	AGUA SEGURA	CC	C/N	C/N	C/N
	ACEITE GIRASOL	CC	5	10	15
	TOMATE TRITURADO CONSERVA	GR	12	24	30
NARANJA	TOMATE FRESCO	GR	20	30	40
	HUEVO	GR	10	15	20
	QUESO CREMOSO	GR	30	40	60
	CONDIMENTOS OREGANO/ PROVENZAL	GR	0.1	0.13	0.13
	SAL FINA	GR	0.1	0.15	0.22
	NARANJA	GR	120	150	150
Total			258.2	360.28	436.35
ALM VER 07 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PASTEL MIXTO DE POLLO	PECHUGA DESHUESADA DE POLLO	GR	70	100	130
	CEBOLLA	GR	20	30	30
MANZANA	ACEITE GIRASOL	CC	3	3	3
	SAL FINA	GR	0.1	0.15	0.22
	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
	MANZANA	GR	120	150	150
Total			407.1	567.15	597.22
ALM VER 08 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
MIX DE VERDURAS SALTEADAS CON FIDEOS TIRABUZON Y CARNE	FIDEOS TIRABUZON	GR	50	60	80
	CARNE VACUNA PALETA	GR	30	40	60
BANANA	CEBOLLA	GR	20	25	35
	ZAPALLITO	GR	30	40	50
	ZANAHORIA	GR	25	30	40
	AJO	GR	2	2	2
	CONDIMENTOS	GR	0.1	0.2	0.2
	ACEITE GIRASOL	CC	5	8	8
	SAL FINA	GR	0.1	0.15	0.22
	BANANA	GR	120	150	150
Total			282.2	355.35	425.42
ALM VER 09 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
SALPICON DE POLLO CON VEGETALES Y ARVEJAS	PECHUGA DESHUESADA DE POLLO	GR	70	100	140
	CALABAZA	GR	60	80	80
PERA	ZANAHORIA	GR	40	50	60
	ARVEJAS REMOJADAS	GR	10	15	15
	PAPA	GR	80	100	150
	CONDIMENTOS	GR	0.1	0.15	0.2
	ACEITE GIRASOL	CC	7	10	10
	SAL FINA	GR	0.1	0.15	0.22
	PERA	GR	120	150	150
Total			387.2	505.3	605.42
ALM VER 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	30	40
	TOMATE TRITURADO CONSERVA	GR	20	40	50

	LENTEJAS	GR	30	50	60
	PAPA	GR	80	120	150
	ACEITE GIRASOL	CC	5	10	15
	CONDIMENTOS	GR	0.1	0.3	0.3
	SAL FINA	CC	0.1	0.15	0.22
	PAN	GR	20	20	20
	MANDARINA	GR	120	150	150
Total			350.2	500.45	595.52
ALM VER 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	90
	CEBOLLA	GR	35	35	45
FRUTA DE ESTACION	ACEITE GIRASOL	CC	5	5	10
	SAL FINA	GR	0.1	0.15	0.22
	HUEVO	GR	20	20	30
	TAPA DE EMPANADA	GR	60	60	90
	FRUTA DE ESTACION	GR	120	150	150
Total			300.1	330.15	415.22
ALM VER 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	0.1	0.15	0.22
	ZANAHORIA	GR	100	100	100
	ARVEJAS REMOJADAS	GR	20	25	30
	HUEVO	GR	25	50	50
	PAN	GR	20	20	20
	MANZANA	GR	120	150	150
Total			343.1	415.15	430.22

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA
REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2026
FOLIO Nº 01175
0501



SAE- PROPUESTA PRESTACION COMEDOR SIN COCINA 2026

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 RICOTA/ ROL DE VERDURA	SANDWICH DE MILANESA DE POLLO Y VEGETAL	TARTA CAPRESE
POSTRE	FRUTA DE ESTACION	FRUTA CITRICA	FRUTA CITRICA	FRUTA DE ESTACION	FRUTA DE ESTACION
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

CAROLINA PESCE
Lic. en Nutrición
MP 3570 - MN 3538
Unidad Ejecutora - SAE

LISTA 1- LUNES NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	NIVEL INICIAL CANT. PB	NIVEL PRIMARIA CANT. PB	NIVEL SECUNDARIA CANT. PB
EMPANADA DE POLLO Y QUESO FRUTA DE ESTACION	TAPA EMPANADA (2 UNI)	GR	60	60	90
	QUESO FRESCO	GR	60	60	60
	POLLO	GR	50	50	50
	ACEITE DE GIRASOL	CC	3	3	3
	MANZANA	GR	120	150	150
SE PUEDEN REEEMPLAZAR POR LOS SIGUIENTES GUSTOS. Choclo en grano y queso/ zapallito y queso/ cebolla y queso					

LISTA 2 - MARTES NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	NIVEL INICIAL CANT. PB	NIVEL PRIMARIA CANT. PB	NIVEL SECUNDARIA CANT. PB
SÁNDWICH DE MILANESA DE POLLO Y VEGETAL FRUTA CITRICA	PAN 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	120	150	150

LISTA 3 - MIERCOLES NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	NIVEL INICIAL CANT. PB	NIVEL PRIMARIA CANT. PB	NIVEL SECUNDARIA CANT. PB
TARTA DE ACELGA Y RICOTA/ ROL DE VERDURA FRUTA CITRICA	HARINA	GR	40	60	80
	ACEITE	CC	8	12	15
	AGUA	GR	20	30	40
	ACELGA	GR	100	150	165
	HUEVO	GR	25	35	40
	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	120	150	150

LISTA 4 - JUEVES NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	NIVEL INICIAL CANT. PB	NIVEL PRIMARIA CANT. PB	NIVEL SECUNDARIA CANT. PB
SÁNDWICH DE MILANESA DE	PAN INTEGRAL O PAN FRANCES	GR	50	75	100
	MILANESA DE POLLO PREPARADA	GR	70	100	180

0501

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA

REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2026

FOLIO Nº 01176

POLLO Y VEGETAL FRUTA DE ESTACION	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	120	150	150

LISTA 5 VIERNES			NIVEL INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL SECUNDARIA
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
TARTA CAPRESE FRUTA DE ESTACION	HARINA	GR	40	60	80
	ACEITE	CC	8	12	15
	AGUA	GR	20	30	40
	TOMATE	GR	100	150	165
	HUEVO	GR	25	35	40
	ZANAHORIA	GR	30	45	50
	RICOTA/ QUESO	GR	30	50	60
	CONDIMENTOS	GR	0.15	0.25	0.25
	SAL FINA	GR	0.15	0.3	0.3
	MANZANA	GR	120	150	150

VIGENCIA	MARZO A DICIEMBRE 2026 Y ESCUELA DE VERANO 2027
NIVEL	INICIAL/PRIMARIA/SECUNDARIA

MUNICIPIO: **LA PLATA**

SAE - PROPUESTA PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DM) LIBRE DE GLUTEN SIN TACC

	DM 1 SIN TACC LUNES	DM 2 SIN TACC MARTES	DM 3 SIN TACC MIERCOLES	DM 4 SIN TACC JUEVES	DM 5 SIN TACC VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	LECHE CON INFUSION	INFUSION CORTADA	LECHE CON CACAO	LECHE CON INFUSION	LECHE CON CACAO
COMP. SOLIDO	GALLETITAS DULCES SIMPLES LG SIN TACC FRUTA DE ESTACION	TOSTADA DE ARROZ LG SIN TACC CON QUESO	PAN LG SIN TACC CON DULCE DE LECHE FRUTA DE ESTACION	TOSTADA DE ARROZ LG SIN TACC CON MERMELADA	TOSTADA DE ARROZ LG SIN TACC CON DULCE DE LECHE FRUTA DE ESTACION

PLANILLA DE PREPARACION - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM) libre de gluten sin tacc

DM 1. LG SIN TACC - LECHE CON INFUSION- GALLETITAS DULCES SIMPLES LG SIN TACC-FRUTA DE ESTACION		INICIAL	NIVEL PRIMARIO	NIVEL MEDIO
INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB	GRUPO Primaria CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB
LECHE FLUIDA ENT DESC CON VIT A Y D SIN TACC	LTS	120	150	150
CACAO EN POLVO SIN TACC	GR	6	10	10
AZUCAR BLANCA MOLIDA SIN TACC	GR	9.5	9.5	9.5
FECULA DE MAIZ SIN TACC	GR	33	40	40
GALLETITAS DULCES SIMPLES LG SIN TACC	GR	150	190	250
FRUTA DE ESTACION	UNI	1	1	1
Total		308.5	399.5	442.5
DM 2. LG SIN TACC - INFUSION CORTADA - TOSTADA DE ARROZ 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 SIN TACC	LTS	40	50	50
MATE COCIDO EN SAQUITO SIN TACC	UNI	0.5	0.5	0.5
AZUCAR BLANCA MOLIDA SIN TACC	GR	9	13	13
TOSTADAS DE ARROZ SIN TACC	GR	33	50	50
QUESO TIPO POLVO SIN TACC	GR	30	40	50
Total		102.5	150.5	215.5
DM 3. LG SIN TACC - LECHE CON CACAO - PAN LIBRE DE GLUTEN SIN TACC 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 SIN TACC	LTS	120	150	150
CACAO EN POLVO SIN TACC	GR	10	15	15
PAN LIBRE DE GLUTEN SIN TACC	GR	33	40	50
DULCE DE LECHE SIN TACC	GR	10	15	15
MANTEQUILLA	GR	150	150	150
Total		320	390	465
DM 4. LG SIN TACC - LECHE CON INFUSION- TOSTADA DE ARROZ 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 SIN TACC	LTS	120	150	150
MATE COCIDO EN SAQUITO SIN TACC	UNI	0.5	0.5	0.5
AZUCAR BLANCA MOLIDA SIN TACC	GR	9	13	13
TOSTADAS DE ARROZ SIN TACC	GR	33	50	50
MERMELADA DE FRUTA	GR	23	30	30
Total		185.5	226.5	260.5
DM 5. LG SIN TACC - LECHE CON CACAO- TOSTADA DE ARROZ 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 SIN TACC	LTS	120	150	150
CACAO EN POLVO SIN TACC	GR	10	15	15
TOSTADAS DE ARROZ SIN TACC	GR	33	50	50
DULCE DE LECHE SIN TACC	GR	17	15	20
FRUTA	UNI	1	1	1
Total		320	380	435

Los alimentos industrializados deben indicar en la denominación de venta la leyenda "libre de gluten", presentar el logo oficial y encontrarse vigentes en el Listado Integrado de Alimentos Libres de Gluten del ANMAT

0501

MUNICIPALIDAD DE **LA PLATA**

REGISTRO DE **DECRETOS**
PERIODO **2026**
FOLIO Nº 01177



FECHA	
VIGENCIA	ABRIL 2026/ OCTUBRE A DICIEMBRE 2026 Y ESCUELA DE VERANO 2027
NIVEL	INICIAL-PRIMARIA-SECUNDARIA

BUENOS AIRES

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 MIÉRCOLES	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) CELIACUIA

LISTA 1 - LG SIN TACC LUNES			NIVEL INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL SECUNDARIA
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
EMPANADA DE POLLO Y QUESO FRUTA DE ESTACION	TAPA EMPANADA (2 UNI) SIN TACC	GR	60	60	90
	QUESO FRESCO SIN TACC	GR	60	60	60
	POLLO	GR	50	50	50
	ACEITE DE GIRASOL SIN TACC	CC	3	3	3
	MANZANA	GR	120	150	150

SE PUEDEN REEEMPLAZAR POR LOS SIGUIENTES GUSTOS: choclo en grano y queso/ zapallito y queso/ cebolla y queso

LISTA 2 - LG SIN TACC MARTES			NIVEL INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL SECUNDARIA
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
SÁNDWICH DE MILANESA DE POLLO Y VEGETAL FRUTA CITRICA	PAN * 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 Y TOMATE	GR	10	15	20
	SAL FINA SIN TACC	GR	0.15	0.3	0.3
	MANDARINA	GR	120	150	150

LISTA 3 - LG SIN TACC MIERCOLES			NIVEL INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL SECUNDARIA
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
TARTA DE ACELGA Y RICOTA/ ROL DE VERDURA 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

CAROLINA PESCE
M.N. 3570 MN 7536
Jefatura Ejecutiva SAE

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA

REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2026

FOLIO Nº 01178

0501

	SAL FINA SIN TACC	GR	0.15	0.3	0.3
	NARANJA	GR	120	150	150

LISTA 4 - LG SIN TACC JUEVES					
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	NIVEL INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL SECUNDARIA
			CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
SÁNDWICH DE MILANESA DE POLLO Y VEGETAL FRUTA DE ESTACION	PAN* SIN TACC	GR	50	75	100
	MILANESA DE POLLO PREPARADA (CON REBOZADOR SIN TACC)	GR	70	100	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	120	150	150

LISTA 5- LG SIN TACC VIERNES					
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	NIVEL INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL SECUNDARIA
			CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
TARTA CAPRESE FRUTA DE ESTACION	PREMEZCLA*	GR	40	60	80
	ACEITE SIN TACC	CC	8	12	15
	AGUA	GR	20	30	40
	TOMATE	GR	100	150	165
	HUEVO	GR	25	35	40
	ZANAHORIA	GR	30	45	50
	RICOTA/ QUESO SIN TACC	GR	30	50	60
	CONDIMENTOS SIN TACC	GR	0.15	0.25	0.25
	SAL FINA SIN TACC	GR	0.15	0.3	0.3
	MANZANA	GR	120	150	150

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

Los alimentos industrializados deben indicar en la denominación de venta la leyenda "libre de gluten", presentar el logo oficial y encontrarse vigentes en el Listado Integrado de Alimentos Libres de Gluten del ANMAT

FECHA	
VIGENCIA	MARZO A DICIEMBRE 2026 Y ESCUELA DE VERANO 2027
NIVEL	INICIAL-PRIMARIA-SECUNDARIA

PROVINCIA DE BUENOS AIRES

MUNICIPIO: LA PLATA

SAE - PROPUESTA PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DM) DIABETES

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

CAROLINA PESCE
Unidad Ejecutora SAE

PLANILLA DE PREPARACION - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM) DIABETES

		INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL MEDIO
DM 1. LECHE CON INFUSION PAN SALVADO CON MERMELADA DIETETICA FRUTA DE ESTACION		**GRUPO Jardin Inf.**	**GRUPO Primaria**	**GRUPO Secundaria**
INGREDIENTES	**UNI**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
LECHE FLUIDA ENT -DESC CON VIT A Y D	CC	120	150	150
TE EN SAQUITO (AMARGO)	UNI	0.5	0.5	0.5
PAN SALVADO	GR	30	50	80
MERMELADA DE FRUTA DIETETICA	GR	10	15	20
MANZANA/ PERA	GR	150	150	200
Total		**310.5**	**365.5**	**450.5**
DM 2. INFUSION CORTADA AMARGO- PAN SALVADO 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	40	50	80
MATE COCIDO EN SAQUITO (AMARGO)	UNI	0.5	0.5	0.5
PAN DE SALVADO	GR	30	50	80
QUESO FRESCO	GR	30	40	45
Total		**100.5**	**140.5**	**205.5**
3. LECHE CON CACAO AMARGO- PAN SALVADO CON DULCE DE LECHE SIN AZUCAR-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	120	150	150
CACAO EN POLVO AMARGO	GR	10	15	15
PAN SALVADO	GR	30	50	80
DULCE DE LECHE SIN AZUCAR	GR	10	15	20
MANZANA/PERA	GR	150	150	200
Total		**320**	**380**	**465**
DM 4. LECHE CON INFUSION AMARGO PAN SALVADO CON MERMELADA DIETETICA		**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	120	150	150
TE EN SAQUITO (AMARGO)	UNI	0.5	0.5	0.5
PAN DE SALVADO	GR	30	50	80
MERMELADA DE FRUTA DIETETICA	GR	10	15	20
Total		**160.5**	**215.5**	**250.5**
5. LECHE CON CACAO AMARGO- PAN SALVADO CON DULCE DE LECHE SIN AZUCAR-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	120	150	150
CACAO EN POLVO (AMARGO)	GR	10	15	15
PAN DE SALVADO	GR	30	50	80
DULCE DE LECHE SIN AZUCAR	GR	10	15	20
PERA	GR	150	150	200
Total		**320**	**380**	**465**

El componente liquido se brindara AMARGO.

0501

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA

REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2026

FOLIO Nº 01179

FECHA	
VIGENCIA	MARZO A ABRIL 2026 / OCTUBRE A DICIEMBRE 2026 Y ESCUELA DE VERANO 2027
NIVEL	INICIAL-PRIMARIA-SECUNDARIA

PROVINCIA DE BUENOS AIRES

MUNICIPIO: LA PLATA

SAE - PROPUESTA PRESTACION COMEDOR DIABETES

	1 DBT LUNES	2 DBT MARTES	3 DBT MIÉRCOLES	4 DBT JUEVES	5 DBT VIERNES
PLATO	ARROZ INTEGRAL PRIMAVERA CON POLLO	TORTILLA DE PAPA Y VEGETALES ENSALADA DE ZANAHORIA Y TOMATE	MILANESA REBOZADA DE AVENA CON PURE MIXTO	WOK DE PASTA INTEGRAL, VEGETALES Y HUEVO	TIRITAS DE POLLO CON ENSALADA RUSA
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 MIÉRCOLES	9 DBT JUEVES	10 DBT VIERNES
PLATO	PIZZA INTEGRAL A LA NAPOLITANA CON TOMATE FRESCO Y HUEVO	PASTEL MIXTO DE POLLO	MIX DE VERDURAS SALTEADAS CON FIDEOS INTEGRALES Y CARNE CUBETEADA	SALPICON DE POLLO VEGETALES Y ARVEJAS	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
Licenciada en Nutrición
MP 3570 - MN 8538
Unidad Ejecutora - SAE

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

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

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

PLANILLA DE PREPARACION - COMEDOR- DIABETES

			INICIAL	NIVEL PRIMARIO	NIVEL MEDIO
ALM VER 01 LUNES			**GRUPO Jardin Inf.**	**GRUPO Primaria**	**GRUPO Secundaria**
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
ARROZ INTEGRAL PRIMAVERA CON POLLO	ARROZ INTEGRAL 00000	GR	50	60	70
	ACEITE GIRASOL	CC	7	10	10
MANDARINA	SAL FINA	GR	0.1	0.15	0.22
	PECHUGA LIMPIA Y DESHUESADA	GR	50	75	100
	TOMATE FRESCO	GR	30	50	60
	ARVEJAS REMOJADAS	GR	15	15	15
	CONDIMENTOS	GR	0.1	0.2	0.2
	ZANAHORIA RALLADA	GR	50	70	90
	MANDARINA	GR	120	150	150
Total			322.2	430.35	495.42
ALM VER 02 MARTES			**GRUPO Jardin Inf.**	**GRUPO Primaria**	**GRUPO Secundaria**
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
TORTILLA DE PAPA Y VEGETALES - ENS. ZANAHORIA Y TOMATE	PAPA (FRIA)	GR	150	200	250
	ARVEJAS REMOJADAS	GR	15	20	25
MANZANA	CEBOLLA	GR	20	25	30
	HUEVO	GR	50	50	75
	SAL FINA	GR	0.1	0.15	0.22
	OREGANO/ PROVENZAL	GR	0.1	0.2	0.2
	ACEITE GIRASOL	CC	7	10	10
	ZANAHORIA RALLADA	GR	30	35	40
	TOMATE FRESCO	GR	50	75	100
	MANZANA	GR	120	150	150
Total			442.2	565.35	680.42
ALM VER 03 MIERCOLES			**GRUPO Jardin Inf.**	**GRUPO Primaria**	**GRUPO Secundaria**
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
MILANESA REBOZADA DE AVENA CON PURE MIXTO	NALGA- BOLA LOMO / SUPREMA DE POLLO	GR	80	120	160
	HUEVO	GR	7	10	15
NARANJA	AVENA	GR	20	30	40
	ACEITE GIRASOL	CC	7	10	15
	SAL FINA	GR	0.1	0.15	0.22
	PEREJIL, AJO	GR	0.1	0.13	0.2
	BATATA	GR	100	120	150
	ZAPALLO	GR	80	100	150
	CONDIMENTO	GR	0.1	0.13	0.15
	SAL FINA	GR	0.1	0.15	0.22
	NARANJA EN GAJOS	GR	120	150	150
Total			414.4	540.56	680.79
ALM VER 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 INTEGRALES SECOS MOSTACHOLES	GR	60	70	90
	HUEVO	GR	40	50	50
BANANA	ACEITE GIRASOL	CC	7	10	10
	CONDIMENTOS VARIOS	GR	0.1	0.2	0.2
	TOMATE FRESCO	GR	20	40	50
	ZAPALLITO	GR	30	50	60
	ZANAHORIA RALLADA	GR	30	50	60
	CEBOLLA	GR	10	30	40

0501

MUNICIPALIDAD DE **LA PLATA**

REGISTRO DE **DECRETOS**
PERIODO **2026**

FOLIO Nº 01180

	SAL FINA	GR	0.1	0.15	0.22
	BANANA	GR	120	150	150
Total			317.2	450.35	510.42
ALM VER 05 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
TIRITAS DE POLLO CON ENSALADA RUSA	PECHUGA DESHUESADA DE POLLO	GR	80	90	100
	CONDIMENTO (AJO-PEREJIL)	GR	0.1	0.13	0.2
PERA	ACEITE DE GIRASOL	CC	7	10	10
	PAPA (FRIA)	GR	100	120	150
	ARVEJAS REMOJADAS	GR	10	15	20
	ZANAHORIA EN CUBOS FRIA	GR	50	70	80
	SAL FINA	CC	0.1	0.15	0.22
	PERA	GR	120	150	150
Total			367.2	455.28	510.42
ALM VER 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 HUEVO	HARINA INTEGRAL	GR	60	90	120
	LEVADURA SECA	GR	1	1	1
	AGUA SEGURA	CC	C/N	C/N	C/N
	ACEITE GIRASOL	CC	5	10	15
	TOMATE TRITURADO CONSERVA	GR	12	24	30
NARANJA	TOMATE FRESCO	GR	20	30	40
	HUEVO	GR	10	15	20
	QUESO CREMOSO	GR	30	40	60
	CONDIMENTOS OREGANO/ PROVENZAL	GR	0.1	0.13	0.13
	SAL FINA	GR	0.1	0.15	0.22
	NARANJA EN GAJOS	GR	120	150	150
Total			258.2	360.28	436.35
ALM VER 07 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PASTEL MIXTO DE POLLO	PECHUGA DESHUESADA DE POLLO	GR	70	100	130
	CEBOLLA	GR	20	30	30
MANZANA	ACEITE GIRASOL	CC	3	3	3
	SAL FINA	GR	0.1	0.15	0.22
	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
	MANZANA	GR	120	150	150
Total			407.1	567.15	597.22
ALM VER 08 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
MIX DE VERDURAS SALTEADAS CON FIDEOS INTEGRALES TIRABUZON	FIDEOS INTEGRALES TIRABUZON	GR	50	60	80
	CARNE VACUNA PALETA	GR	30	40	60
BANANA	CEBOLLA	GR	20	25	35
	ZAPALLITO	GR	30	40	50
	ZANAHORIA RALLADA	GR	25	30	40
	AJO	GR	2	2	2
	CONDIMENTOS	GR	0.1	0.2	0.2
	ACEITE GIRASOL	CC	5	8	8
	SAL FINA	GR	0.1	0.15	0.22
	BANANA	GR	120	150	150

Total			282.2	355.35	425.42
ALM VER 09 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
SALPICON DE POLLO CON VEGETALES Y ARVEJAS	PECHUGA DESHUESADA DE POLLO	GR	70	100	140
	CALABAZA	GR	60	80	80
PERA	ZANAHORIA EN CUBOS FRIA	GR	40	50	60
	ARVEJAS REMOJADAS	GR	10	15	15
	PAPA (FRIA)	GR	80	100	150
	CONDIMENTOS	GR	0.1	0.15	0.2
	ACEITE GIRASOL	CC	7	10	10
	SAL FINA	GR	0.1	0.15	0.22
	PERA	GR	120	150	150
Total			387.2	505.3	605.42
ALM VER 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 RALLADA	GR	30	50	60
MANDARINA	ZAPALLITO	GR	25	30	40
	TOMATE TRITURADO CONSERVA	GR	20	40	50
	LENTEJAS	GR	30	50	60
	PAPA	GR	80	120	150
	ACEITE GIRASOL	CC	5	10	15
	CONDIMENTOS	GR	0.1	0.3	0.3
	SAL FINA	CC	0.1	0.15	0.22
	PAN SALVADO	GR	20	20	20
	MANDARINA	GR	120	150	150
Total			350.2	500.45	595.52
ALM VER OPCIONAL A			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
EMPANADAS INTEGRALES/ SALVADO DE POLLO Y VEGETALES	PECHUGA LIMPIA Y DESHUESADA	GR	60	60	90
	CEBOLLA	GR	35	35	45
FRUTA DE ESTACION	ACEITE GIRASOL	CC	5	5	10
	SAL FINA	GR	0.1	0.15	0.22
	HUEVO	GR	20	20	30
	TAPA DE EMPANADA INTEGRAL/SALVADO	GR	60	60	90
	FRUTA DE ESTACION	GR	120	150	150
Total			300.1	330.15	415.22
ALM VER OPCIONAL B			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	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	0.1	0.15	0.22
	ZANAHORIA EN CUBOS FRIA	GR	100	100	100
	ARVEJAS REMOJADAS	GR	20	25	30
	HUEVO	GR	25	50	50
	PAN SALVADO	GR	20	20	20
	MANZANA	GR	120	150	150
Total			343.1	415.15	430.22

0501

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA

REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2026
FOLIO Nº 01181



FECHA	
VIGENCIA	MARZO A DICIEMBRE 2026 Y DE VERANO 2027 ESCUELA
NIVEL	INICIAL-PRIMARIA-SECUNDARIA

MUNICIPIO: **LA PLATA**

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

	DM 1 LUNES	DM 2 MARTES	DM 3 MIÉRCOLES	DM 4 JUEVES	DM 5 VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO DESLACTOSADO	LECHE DESLACTOSADA CON INFUSION	INFUSION CORTADA	LECHE DESLACTOSADA CON CACAO	LECHE DESLACTOSADA CON INFUSION	LECHE DESLACTOSADA CON CACAO
COMP. SOLIDO	PAN FRANCES CON MERMELADA FRUTA DE ESTACION	PAN FRANCES CON QUESO SIN LACTOSA	PAN FRANCES CON MERMELADA FRUTA DE ESTACION	PAN FRANCES CON MERMELADA	PAN FRANCES CON MERMELADA FRUTA DE ESTACION

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

DM 1. LECHE DESLACTOSADA CON INFUSION PAN FRANCES CON MERMELADA-FRUTA DE ESTACION		INICIAL GRUPO Jardin Inf.	NIVEL PRIMARIA GRUPO Primaria	NIVEL MEDIO GRUPO Secundaria
INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE FLUIDA DESLACTOSADA	CC	120	150	150
AZUCAR BLANCA MOLIDA	GR	8	10	10
TE EN SAQUITO	UNI	0.5	0.5	0.5
PAN FRANCES	GR	30	50	80
MERMELADA DE FRUTA	GR	10	15	20
FRUTA DE ESTACION	GR	150	150	200
Total		318.5	375.5	460.5

DM 2. INFUSION CORTADA PAN FRANCES CON QUESO SIN LACTOSA		GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE FLUIDA DESLACTOSADA	CC	40	50	80
MATE COCIDO EN SAQUITO	UNI	0.5	0.5	0.5
AZUCAR BLANCA MOLIDA	GR	8	10	10
PAN FRANCES	GR	30	50	80
QUESO SIN LACTOSA	GR	30	40	45
Total		108.5	150.5	215.5

DM 3. LECHE DESLACTOSADA CON CACAO PAN FRANCES CON MERMELADA-FRUTA DE ESTACION		GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE FLUIDA DESLACTOSADA	CC	120	150	150
CACAO EN POLVO	GR	10	15	15
PAN FRANCES	GR	30	50	80
MERMELADA DE FRUTA	GR	10	15	20
MANZANA	GR	150	150	200
Total		320	380	465

DM 4. LECHE DESLACTOSADA CON INFUSION PAN FRANCES CON MERMELADA		GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE FLUIDA DESLACTOSADA	CC	120	150	150
TE EN SAQUITO	UNI	0.5	0.5	0.5
AZUCAR BLANCA MOLIDA	GR	8	10	10
PAN FRANCES	GR	30	50	80
MERMELADA DE FRUTA	GR	10	15	20
Total		168.5	225.5	260.5

DM 5. LECHE DESLACTOSADA CON CACAO PAN FRANCES CON MERMELADA-FRUTA DE ESTACION		GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE FLUIDA DESLACTOSADA	CC	120	150	150
CACAO EN POLVO	GR	10	15	15
PAN FRANCES	GR	30	50	80

0501

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA

REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2026

FOLIO Nº 01182

MERMELADA DE FRUTA				
PERA	GR	10	15	20
Total	GR	150	150	200
		320	**380**	**455**

FECHA	
VIGENCIA	MARZO A ABRIL 2026/ OCTUBRE A DICIEMBRE 2026 Y ESCUELA DE VERANO 2027
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	ARROZ PRIMAVERA CON POLLO	TORTILLA DE PAPA Y VEGETALES ENSALADA DE ZANAHORIA Y TOMATE	MILANESA CON PURE MIXTO	WOK DE PASTA, VEGETALES Y HUEVO	TIRITAS DE POLLO CON ENSALADA RUSA
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	PASTEL MIXTO DE POLLO	MIX DE VERDURAS SALTEADAS CON FIDEOS TIRABUZON Y CARNE CUBETEADA	SALPICON DE POLLO CON VEGETALES Y ARVEJAS	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

Cecilia A. PESCE
Lic. En Nutrición
Mat. 3570 - MN 3534
Unidad Ejecutora - SAE

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

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

0501

MUNICIPALIDAD DE **LA PLATA**

REGISTRO DE **DECRETOS**
PERIODO **2026**
FOLIO Nº 01183

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA
REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2026
FOLIO Nº 01184

0501

PLANILLA DE PREPARACION - COMEDOR- SIN LACTOSA

			INICIAL	NIVEL PRIMARIO	NIVEL MEDIO
ALM VER 01 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
ARROZ PRIMAVERA CON POLLO	ARROZ 00000	GR	50	60	70
	ACEITE GIRASOL	CC	7	10	10
MANDARINA	SAL FINA	GR	0.1	0.15	0.22
	PECHUGA LIMPIA Y DESHUESADA	GR	50	75	100
	TOMATE FRESCO	GR	30	50	60
	ARVEJAS REMOJADAS	GR	15	15	15
	CONDIMENTOS	GR	0.1	0.2	0.2
	ZANAHORIA	GR	50	70	90
	MANDARINA	GR	120	150	150
Total			322.2	430.35	495.42
ALM VER 02 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
TORTILLA DE PAPA Y VEGETALES - ENS. ZANAHORIA Y TOMATE	PAPA	GR	150	200	250
	ARVEJAS REMOJADAS	GR	15	20	25
MANZANA	CEBOLLA	GR	20	25	30
	HUEVO	GR	50	50	75
	SAL FINA	GR	0.1	0.15	0.22
	OREGANO/ PROVENZAL	GR	0.1	0.2	0.2
	ACEITE GIRASOL	CC	7	10	10
	ZANAHORIA	GR	30	35	40
	TOMATE FRESCO	GR	50	75	100
	MANZANA	GR	120	150	150
Total			442.2	565.35	680.42
ALM VER 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 / SUPREMA DE POLLO	GR	80	120	160
	HUEVO	GR	7	10	15
NARANJA	PAN RALLADO	GR	20	30	40
	ACEITE GIRASOL	CC	7	10	15
	SAL FINA	GR	0.1	0.15	0.22
	PEREJIL, AJO	GR	0.1	0.13	0.2
	BATATA	GR	100	120	150
	ZAPALLO	GR	80	100	150
	CONDIMENTO	GR	0.1	0.13	0.15
	SAL FINA	GR	0.1	0.15	0.22
	NARANJA	GR	120	150	150
Total			414.4	540.56	680.79
ALM VER 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	70	90
	HUEVO	GR	40	50	50
BANANA	ACEITE GIRASOL	CC	7	10	10
	CONDIMENTOS VARIOS	GR	0.1	0.2	0.2
	TOMATE FRESCO	GR	20	40	50
	ZAPALLITO	GR	30	50	60
	ZANAHORIA	GR	30	50	60

	CEBOLLA	GR	10	30	40
	SAL FINA	GR	0.1	0.15	0.22
	BANANA	GR	120	150	150
Total			317.2	450.35	510.42
ALM VER 05 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
TIRITAS DE POLLO CON ENSALADA RUSA	PECHUGA DESHUESADA DE POLLO	GR	80	90	100
	CONDIMENTO (AJO-PEREJIL)	GR	0.1	0.13	0.2
PERA	ACEITE DE GIRASOL	CC	7	10	10
	PAPA	GR	100	120	150
	ARVEJAS REMOJADAS	GR	10	15	20
	ZANAHORIA	GR	50	70	80
	SAL FINA	CC	0.1	0.15	0.22
	PERA	GR	120	150	150
Total			367.2	455.28	510.42
ALM VER 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	60	90	120
	LEVADURA SECA	GR	1	1	1
	AGUA SEGURA	CC	C/N	C/N	C/N
	ACEITE GIRASOL	CC	5	10	15
	TOMATE TRITURADO CONSERVA	GR	12	24	30
NARANJA	TOMATE FRESCO	GR	20	30	40
	HUEVO	GR	10	15	20
	QUESO SIN LACTOSA	GR	30	40	60
	CONDIMENTOS OREGANO/ PROVENZAL	GR	0.1	0.13	0.13
	SAL FINA	GR	0.1	0.15	0.22
	NARANJA	GR	120	150	150
Total			258.2	360.28	436.35
ALM VER 07 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PASTEL MIXTO DE POLLO	PECHUGA DESHUESADA DE POLLO	GR	70	100	130
	CEBOLLA	GR	20	30	30
MANZANA	ACEITE GIRASOL	CC	3	3	3
	SAL FINA	GR	0.1	0.15	0.22
	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
	MANZANA	GR	120	150	150
Total			407.1	567.15	597.22
ALM VER 08 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
MIX DE VERDURAS SALTEADAS CON FIDEOS TIRABUZON Y CARNE	FIDEOS TIRABUZON	GR	50	60	80
	CARNE VACUNA PALETA	GR	30	40	60
BANANA	CEBOLLA	GR	20	25	35
	ZAPALLITO	GR	30	40	50
	ZANAHORIA	GR	25	30	40
	AJO	GR	2	2	2
	CONDIMENTOS	GR	0.1	0.2	0.2
	ACEITE GIRASOL	CC	5	8	8
	SAL FINA	GR	0.1	0.15	0.22

	BANANA	GR	120	150	150
Total			282.2	355.35	425.42
ALM VER 09 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
SALPICON DE POLLO CON VEGETALES Y ARVEJAS	PECHUGA DESHUESADA DE POLLO	GR	70	100	140
	CALABAZA	GR	60	80	80
PERA	ZANAHORIA	GR	40	50	60
	ARVEJAS REMOJADAS	GR	10	15	15
	PAPA	GR	80	100	150
	CONDIMENTOS	GR	0.1	0.15	0.2
	ACEITE GIRASOL	CC	7	10	10
	SAL FINA	GR	0.1	0.15	0.22
	PERA	GR	120	150	150
Total			387.2	505.3	605.42
ALM VER 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	30	40
	TOMATE TRITURADO CONSERVA	GR	20	40	50
	LENTEJAS	GR	30	50	60
	PAPA	GR	80	120	150
	ACEITE GIRASOL	CC	5	10	15
	CONDIMENTOS	GR	0.1	0.3	0.3
	SAL FINA	CC	0.1	0.15	0.22
	PAN FRANCES	GR	20	20	20
	MANDARINA	GR	120	150	150
Total			350.2	500.45	595.52
ALM VER 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	90
	CEBOLLA	GR	35	35	45
FRUTA DE ESTACION	ACEITE GIRASOL	CC	5	5	10
	SAL FINA	GR	0.1	0.15	0.22
	HUEVO	GR	20	20	30
	TAPA DE EMPANADA	GR	60	60	90
	FRUTA DE ESTACION	GR	120	150	150
Total			300.1	330.15	415.22
ALM VER 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	0.1	0.15	0.22
	ZANAHORIA	GR	100	100	100
	ARVEJAS REMOJADAS	GR	20	25	30
	HUEVO	GR	25	50	50
	PAN FRANCES	GR	20	20	20
	MANZANA	GR	120	150	150
Total			343.1	415.15	430.22

0504

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA

REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2026
FOLIO Nº 01185

FECHA	
VIGENCIA	MARZO A DICIEMBRE 2026 Y DE VERANO 2027 — ESCUELA
NIVEL	INICIAL-PRIMARIA-SECUNDARIA

PROVINCIA DE BUENOS AIRES

MUNICIPIO: **LA PLATA**

SAE - PROPUESTA PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DM)-APLV

	DM 1 APLV LUNES	DM 2 APLV MARTES	DM 3 APLV MIERCOLES	DM 4 APLV JUEVES	DM 5 APLV VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	INFUSION CON BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZUCAR	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZUCAR CON CACAO	INFUSION CON BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZUCAR	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZUCAR CON CACAO	INFUSION CON BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZUCAR
COMP. SOLIDO	PAN FRANCES CON MERMELADA FRUTA DE ESTACION	PAN FRANCES CON MEMBRILLO/BATATA	PAN FRANCES CON MERMELADA FRUTA DE ESTACION	PAN FRANCES CON MEMBRILLO/BATATA	PAN FRANCES CON MERMELADA FRUTA DE ESTACION

IMPORTANTE: Verificar que ningun alimento contenga leche, queso, manteca, crema, lactosa, ni caseina.

CAROLINA PESCE
Lic. en Nutrición
MP 3570 - MN 8538
Unidad Ejecutora - SAE

0504

MUNICIPALIDAD DE **LA PLATA**

REGISTRO DE **DECRETOS**
PERIODO **2026**
FOLIO Nº 01186

PLANILLA DE PREPARACION - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM)-APLV

		INICIAL	NIVEL PRIMARIO	NIVEL MEDIO
DM 1. INFUSION CON BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZUCAR - PAN FRANCES CON MERMELADA - FRUTA DE ESTACION		**GRUPO Jardin Inf.**	**GRUPO Primaria**	**GRUPO Secundaria**
INGREDIENTES	**UNI**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZUCAR	CC	120	150	150
AZUCAR BLANCA MOLIDA	GR	5	10	10
TE EN SAQUITO	UNI	0.5	0.5	0.5
PAN FRANCES APTO	GR	30	50	80
MERMELADA	GR	10	15	20
MANZANA	GR	150	150	200
Total		**318.5**	**375.5**	**460.5**
DM 3. BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZUCAR CON CACAO - PAN FRANCES CON MEMBRILLO/BATATA		**GRUPO Jardin Inf.**	**GRUPO Primaria**	**GRUPO Secundaria**
INGREDIENTES	**UNI**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZUCAR	CC	120	150	150
CACAO EN POLVO	GR	10	15	15
PAN FRANCES APTO	GR	30	50	80
MEMBRILLO/BATATA	GR	20	30	40
Total		**180**	**245**	**285**
DM 2. INFUSION CON BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZUCAR - PAN FRANCES CON MERMELADA - FRUTA DE ESTACION		**GRUPO Jardin Inf.**	**GRUPO Primaria**	**GRUPO Secundaria**
INGREDIENTES	**UNI**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZUCAR	CC	120	150	150
MATE COCIDO EN SAQUITO	UNI	0.5	0.5	0.5
AZUCAR BLANCA MOLIDA	GR	5	10	10
PAN FRANCES APTO	GR	30	50	80
MERMELADA	GR	10	15	20
BANANA	GR	150	150	200
Total		**318.5**	**375.5**	**460.5**
DM 4. BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZUCAR CON CACAO - PAN FRANCES CON MEMBRILLO/BATATA		**GRUPO Jardin Inf.**	**GRUPO Primaria**	**GRUPO Secundaria**
INGREDIENTES	**UNI**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZUCAR	CC	120	150	150
CACAO EN POLVO	GR	10	15	15
PAN FRANCES APTO	GR	30	50	80
MEMBRILLO/BATATA	GR	20	30	40
Total		**180**	**245**	**285**

DM 5. INFUSION CON BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZUCAR - PAN FRANCES CON MERMELADA - FRUTA DE ESTACION		**GRUPO Jardin Inf.**	**GRUPO Primaria**	**GRUPO Secundaria**
INGREDIENTES	**UNI**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZUCAR	CC	120	150	150
TE EN SAQUITO	UNI	0.5	0.5	0.5
AZUCAR BLANCA MOLIDA	GR	5	10	10
PAN FRANCES APTO	GR	30	50	80
MERMELADA	GR	10	15	20
PERA	GR	150	150	200
Total		**318.5**	**375.5**	**460.5**

* BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZUCAR: MARCA SILK - Ingredientes: almendra, agua, sin azucar, sin sodio, sin grasas, sin conservante ni colorante, Calcio, Vit.A, B2, B12, B6, ZINC

FECHA	
VIGENCIA	MARZO A ABRIL 2026/ OCTUBRE A DICIEMBRE 2026 Y ESCUELA DE VERANO 2027
NIVEL	INICIAL-PRIMARIA-SECUNDARIA

MUNICIPIO: LA PLATA

SAE - PROPUESTA PRESTACION COMEDOR-APLV

	1 APLV LUNES	2 APLV MARTES	3 APLV MIÉRCOLES	4 APLV JUEVES	5 APLV VIERNES
PLATO	ARROZ PRIMAVERA CON POLLO	TORTILLA DE PAPA Y VEGETALES ENSALADA DE ZANAHORIA Y TOMATE	MILANESA CON PURE MIXTO	WOK DE PASTA, VEGETALES Y HUEVO	TIRITAS DE POLLO CON ENSALADA RUSA
POSTRE	MANDARINA	MANZANA	NARANJA	BANANA	PERA
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
	6 APLV LUNES	7 APLV MARTES	8 APLV MIÉRCOLES	9 APLV JUEVES	10 APLV VIERNES
PLATO	ARROZ JARDINERA CON ARVEJA Y HUEVO	PASTEL MIXTO DE POLLO	MIX DE VERDURAS SALTEADAS CON FIDEOS TIRABUZON Y CARNE CUBETEADA	SALPICON DE POLLO CON VEGETALES Y ARVEJAS	CAZUELA DE LEGUMBRES CON VEGETALES
POSTRE	NARANJA	MANZANA	BANANA	PERA	MANDARINA
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

	APLV OPCIONAL A *	APLV 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 1570 MN 8538
Unidad Ejecutora SAE

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

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

0501

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA
REGISTRO DE DECRETOS
PERÍODO 2026
FOLIO Nº 01187



MUNICIPALIDAD DE LA PLATA
REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2026
FOLIO Nº 01188

0501

PLANILLA DE PREPARACION - COMEDOR- APLV

			INICIAL	NIVEL PRIMARIO	NIVEL MEDIO
ALM VER 01 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
ARROZ PRIMAVERA CON POLLO	ARROZ 00000	GR	50	60	70
	ACEITE GIRASOL	CC	7	10	10
MANDARINA	SAL FINA	GR	0.1	0.15	0.22
	PECHUGA LIMPIA Y DESHUESADA	GR	50	75	100
	TOMATE FRESCO	GR	30	50	60
	ARVEJAS REMOJADAS	GR	15	15	15
	CONDIMENTOS	GR	0.1	0.2	0.2
	ZANAHORIA	GR	50	70	90
	MANDARINA	GR	120	150	150
Total			322.2	430.35	495.42
ALM VER 02 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
TORTILLA DE PAPA Y VEGETALES - ENS. ZANAHORIA Y TOMATE	PAPA	GR	150	200	250
	ARVEJAS REMOJADAS	GR	15	20	25
MANZANA	CEBOLLA	GR	20	25	30
	HUEVO	GR	50	50	75
	SAL FINA	GR	0.1	0.15	0.22
	OREGANO/ PROVENZAL	GR	0.1	0.2	0.2
	ACEITE GIRASOL	CC	7	10	10
	ZANAHORIA	GR	30	35	40
	TOMATE FRESCO	GR	50	75	100
	MANZANA	GR	120	150	150
Total			442.2	565.35	680.42
ALM VER 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 / SUPREMA DE POLLO	GR	80	120	160
	HUEVO	GR	7	10	15
NARANJA	PAN RALLADO	GR	20	30	40
	ACEITE GIRASOL	CC	7	10	15
	SAL FINA	GR	0.1	0.15	0.22
	PEREJIL, AJO	GR	0.1	0.13	0.2
	BATATA	GR	100	120	150
	ZAPALLO	GR	80	100	150
	CONDIMENTO	GR	0.1	0.13	0.15
	SAL FINA	GR	0.1	0.15	0.22
	NARANJA	GR	120	150	150
Total			414.4	540.56	680.79
ALM VER 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	70	90
	HUEVO	GR	40	50	50
BANANA	ACEITE GIRASOL	CC	7	10	10
	CONDIMENTOS VARIOS	GR	0.1	0.2	0.2
	TOMATE FRESCO	GR	20	40	50
	ZAPALLITO	GR	30	50	60
	ZANAHORIA	GR	30	50	60

	CEBOLLA	GR	10	30	40
	SAL FINA	GR	0.1	0.15	0.22
	BANANA	GR	120	150	150
Total			317.2	450.35	510.42
ALM VER 05 VIERNES					
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB	GRUPO Primaria CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB
TIRITAS DE POLLO CON ENSALADA RUSA	PECHUGA DESHUESADA DE POLLO	GR	80	90	100
	CONDIMENTO (AJO-PEREJIL)	GR	0.1	0.13	0.2
PERA	ACEITE DE GIRASOL	CC	7	10	10
	PAPA	GR	100	120	150
	ARVEJAS REMOJADAS	GR	10	15	20
	ZANAHORIA	GR	50	70	80
	SAL FINA	CC	0.1	0.15	0.22
	PERA	GR	120	150	150
Total			367.2	455.28	510.42
ALM VER 06 LUNES					
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB	GRUPO Primaria CANT. PB	GRUPO Secundaria 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	0.1	0.15	0.22
	ZANAHORIA	GR	100	100	100
	ARVEJAS REMOJADAS	GR	20	25	30
	HUEVO	GR	25	50	50
	PAN	GR	20	20	20
	MANZANA	GR	120	150	150
Total			343.1	415.15	430.22
ALM VER 07 MARTES					
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB	GRUPO Primaria CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB
PASTEL MIXTO DE POLLO	PECHUGA DESHUESADA DE POLLO	GR	70	100	130
	CEBOLLA	GR	20	30	30
MANZANA	ACEITE GIRASOL	CC	3	3	3
	SAL FINA	GR	0.1	0.15	0.22
	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
	MANZANA	GR	120	150	150
Total			407.1	567.15	597.22
ALM VER 08 MIERCOLES					
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB	GRUPO Primaria CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB
MIX DE VERDURAS SALTEADAS CON FIDEOS TIRABUZON Y CARNE	FIDEOS TIRABUZON	GR	50	60	80
	CARNE VACUNA PALETA	GR	30	40	60
BANANA	CEBOLLA	GR	20	25	35
	ZAPALLITO	GR	30	40	50
	ZANAHORIA	GR	25	30	40
	AJO	GR	2	2	2
	CONDIMENTOS	GR	0.1	0.2	0.2
	ACEITE GIRASOL	CC	5	8	8
	SAL FINA	GR	0.1	0.15	0.22
	BANANA	GR	120	150	150
Total			282.2	355.35	425.42
ALM VER 09 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria

NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
SALPICON DE POLLO CON VEGETALES Y ARVEJAS	PECHUGA DESHUESADA DE POLLO	GR	70	100	140
	CALABAZA	GR	60	80	80
PERA	ZANAHORIA	GR	40	50	60
	ARVEJAS REMOJADAS	GR	10	15	15
	PAPA	GR	80	100	150
	CONDIMENTOS	GR	0.1	0.15	0.2
	ACEITE GIRASOL	CC	7	10	10
	SAL FINA	GR	0.1	0.15	0.22
	PERA	GR	120	150	150
Total			387.2	505.3	605.42
ALM VER 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	30	40
	TOMATE TRITURADO CONSERVA	GR	20	40	50
	LENTEJAS	GR	30	50	60
	PAPA	GR	80	120	150
	ACEITE GIRASOL	CC	5	10	15
	CONDIMENTOS	GR	0.1	0.3	0.3
	SAL FINA	CC	0.1	0.15	0.22
	PAN FRANCES	GR	20	20	20
	MANDARINA	GR	120	150	150
Total			350.2	500.45	595.52
ALM VER 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	90
	CEBOLLA	GR	35	35	45
FRUTA DE ESTACION	ACEITE GIRASOL	CC	5	5	10
	SAL FINA	GR	0.1	0.15	0.22
	HUEVO	GR	20	20	30
	TAPA DE EMPANADA	GR	60	60	90
	FRUTA DE ESTACION	GR	120	150	150
Total			300.1	330.15	415.22
ALM VER 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	0.1	0.15	0.22
	ZANAHORIA	GR	100	100	100
	ARVEJAS REMOJADAS	GR	20	25	30
	HUEVO	GR	25	50	50
	PAN FRANCES	GR	20	20	20
	MANZANA	GR	120	150	150
Total			343.1	415.15	430.22

0501

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA

REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2026
FOLIO Nº 01189

ANEXO II

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL

SAE PROGRAMA MÓDULO EXTRAORDINARIO PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA (MESA)

ARTÍCULO 1.- OBJETO

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

La presente contratación abarca un total de raciones, distribuidas de acuerdo a lo que surge del citado Apéndice I, de: Módulo Alimentario de Emergencia "MESA" 710.793.

2.- VALOR DE LA PRESTACIÓN

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 QUINCE MIL SESENTA Y CINCO CON 00/100 ($15.065,00) mensual por cupo para la prestación Programa MESA Bonaerense. En consecuencia, no se aceptarán ofertas que superen los valores precedentemente indicados.

3.- PRESUPUESTO OFICIAL

El monto de la presente licitación se estima en la suma de PESOS DIEZ MIL SETECIENTOS OCHO MILLONES NOVENTA Y SEIS MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO CINCO CON 00/100 ($10.708.096.545,00).

4.- COTIZACIÓN

Cada Zona está integrada por la totalidad de los cupos correspondientes a la prestación del servicio. Por lo que, el oferente deberá formular la oferta por la totalidad de los cupos de la/s Zona/s que desee cotizar, no se aceptarán cotizaciones parciales.

5. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

De acuerdo a lo determinado por el artículo 22 primera parte del PCP, la primera etapa de evaluación de las ofertas se llevará a cabo mediante el estudio y análisis de los Sobres N° 1 (OFERTA TÉCNICA), conforme a los criterios de evaluación técnica descritos en el siguiente cuadro que se detalla a continuación. Los puntajes consignados representan el máximo que puede otorgarse por requisito por parte de la Comisión Técnica Evaluadora:

EVALUACIÓN OFERTA TÉCNICA			
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.	20
2		Certificado MyPYME/RENATEP.	5
4		Mejora en los valores nutricionales - entrega de al menos el DIEZ POR CIENTO (10%) de alimentos agroecológicos. Deberá presentarse DDJJ donde el proveedor se compromete a entregar dichas mejoras en la elaboración y prestación del servicio.	10
5		Entrega mínima de CINCUENTA POR CIENTO (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.	5
6		Certificación vigente de Norma ISO 45001 de Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo.	2,5
7		Certificación vigente de Norma ISO 14001 de Sistema de Gestión ambiental.	2,5

8		Presentación de Carnet de Manipuladores de Alimentos del personal afectado al servicio a cargo de la logística y cocina.	5
9	**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.	15
	2	Poseer sede dentro del partido de La Plata.	20
10	**1**	Presentar una mejora de al menos un CINCO POR CIENTO (5%) en los valores nutricionales previstos para el módulo alimentario, 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 el módulo alimentario, en relación a lo establecido en el artículo 12 del PBCG.	10
11		Acreditación de solvencia económico-financiera mayor a 1.	5
12		Designación de Representante Técnico: se entenderá como representante técnico al profesional licenciado en nutrición o carrera afín con título habilitante.	5
13		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

*La 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

0501

documentación respaldatoria de los declarado por el proveedor.

6.- PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

La obligación de prestación del servicio durante el lapso establecido en el artículo 30 del PCP, persiste durante el período de receso escolar. En tal sentido, la operatividad del servicio no se verá afectada por el calendario educativo, debiendo el adjudicatario garantizar la continuidad prestacional de forma ininterrumpida hasta el cumplimiento del plazo contractual.

Apéndice I

ZONA	CUE	ESTABLECIMIENTO	DIRECCION	MODULOS MESA
ZONA I CASCO I	606233	0-01-PP 10	16 E/47 Y 48	309
ZONA I CASCO I	608840	0-01-EE-518	14 E/44 Y 45	60
ZONA I CASCO I	608888	0-01-JI-905	DIAG 73 E/27 Y 28	280
ZONA I CASCO I	611362	0-01-JI-914	42 Y 22	190
ZONA I CASCO I	611398	0-01-JI-917	48 ESQ. 23	229
ZONA I CASCO I	612536	0-01-EE-538	25 Y 526	144
ZONA I CASCO I	607842	0-01-MM-0011 (EES 11) (SEDE)	526 Y 24	130
ZONA I CASCO I	602857	0-01-PP-120	17 E/35 Y 36	336
ZONA I CASCO I	602849	0-01-JI-922	25 E/526 Y 527	320
ZONA I CASCO I	600523	0-01-PP-126	49 Y 23	245
ZONA I CASCO I	608886	Escuela de Educacion Primaria Nº16 Vicente Lopez y Planes	28 Nº728 e/46 y 47	322
ZONA I CASCO I	611356	Escuela de Educacion Primaria Nº19 Gral Jose de San Martin	Diag 73 41 y 22	584
ZONA I CASCO I	EE045	EE-045 Santa Maria	26 Y 47	70
ZONA I CASCO I	618450	EES-70	16 E/47 Y 48	160
ZONA I CASCO I	617289	SB 1 (EES 65)	DIAG. 73 E/36 Y 28	222
ZONA I CASCO I	607842	SB 2 (Anexo 1 EES 11)	25 E/526 Y 527	220
ZONA I CASCO I	602852	0-01-PP-29	25 y 527	495
ZONA I CASCO I	617320	Escuela de Educacion Secundaria Nº64	41 Y 22	216
ZONA I CASCO I	611364	0-01-JI-939	47 E/27 Y 28	180
ZONA I CASCO I	607842	SB 30 (Anexo 2 EES 11)	15 E/521 Y 522	177
ZONA I CASCO I	602856	0-01-JI-950	36 E/16 Y 17	110
ZONA I CASCO I	608887	0-01-PP-56	DIAG. 73 E/27 Y 28	625
ZONA I CASCO I	608846	ESCUELA DE EDUCACION SEC º27 GRACIELA PERNAS MARTINO	35 E/16 Y 17	257
ZONA I CASCO I	612681	0-01-JI-971	15 Y 527	169
ZONA I CASCO I	602854	0-01-PP-76	527 Y 16	350
ZONA I CASCO I	617726	SB 54 (EES 79)	527 Y 16	86
ZONA I CASCO I	608909	SB 64 (Ext. 1 EES 13)	22 E/49 Y 48	282
27			**TOTAL CUPOS POR MES**	**6768**

0501

MUNICIPALIDAD DE **LA PLATA**

REGISTRO DE **DECRETOS**
PERIODO **2026**
FOLIO Nº 01192

			TOTAL CUPOS POR 9 MESES	60912
ZONA	CUE	ESTABLECIMIENTO	DIRECCION	MODULOS MESA
ZONA II CASCO II	608982	0-01-EE-514	33 Y 2	100
ZONA II CASCO II	611382	0-01-MT-001	7 Y 33	315
ZONA II CASCO II	608818	0-01-PP-02	9 E/47 Y 48	270
ZONA II CASCO II	602864	0-01-PP-05	PZA ALSINA Nº85 1 Y 38	437
ZONA II CASCO II	60889000	Escuela de Educacion Secundaria Nº14 Carlos Vergara	35 esq 4	207
ZONA II CASCO II	608853	EES 5	531 E/115 Y 115 BIS	300
ZONA II CASCO II	620459	SB 89 (ES92)	3 E/527 y 528	200
ZONA II CASCO II	612537	0-01-EE-517	45 E/11 Y 12	90
ZONA II CASCO II	609317	0-01-PP-07	36 E/120 Y 121	182
ZONA II CASCO II	608785	Escuela de Educacion Secundaria Nº1 Manuel Belgrano	38 esq 9 Nº696	336
ZONA II CASCO II	622673	0-01-JM-3	46 E/2 Y 3	90
ZONA II CASCO II	608975	0-01-MT-009	1 E/45 Y 46	264
ZONA II CASCO II	608977	Escuela de Educacion Secundaria Nº31 Jose de San Martin	46 Nº366 2 y 3	411
ZONA II CASCO II	602866	0-01-PP-102	7 Y 32	410
ZONA II CASCO II	60889001	ANEXO 1-MM 14 ANEXO 3141	117 E/40 Y 41	70
ZONA II CASCO II	609314	0-01-JI-915	36 E/120 Y 121	129
ZONA II CASCO II	609071	0-01-EE-534	37 E/120 Y 121 Nº70	84
ZONA II CASCO II	606429	0-01-JI-920	117 ESQ. 40	120
ZONA II CASCO II	608550	0-01-MT-006	1 Nº1220	554
ZONA II CASCO II	608794	0-01-MT-008	526 E/7 Y 8	308
ZONA II CASCO II	608978	0-01-JI-929	2 E/37 Y 38	160
ZONA II CASCO II	608884	ANEXO 1-MS 8 (EES 8)	9 E/47 Y 48	286
ZONA II CASCO II	602848	0-01-JI-932	3 E/527 y 528	120
ZONA II CASCO II	608983	0-01-JI-934	32 E/6 Y 7	168
ZONA II CASCO II	602853	0-01-PP-31	3 E/527 y 528	280
ZONA II CASCO II	602858	0-01-JI-938	9 E/38 Y 39	205
ZONA II CASCO II	602860	0-01-PP-33	8 E/38 Y 39	300

ZONA II CASCO II	608876	0-01-PP-37	2 E/44 Y 45	340
ZONA II CASCO II	602832	0-01-JI-944	48 Y 9	153
ZONA II CASCO II	606432	0-01-PP-66	117 E/40 Y 41	145
ZONA II CASCO II	608842	0-01-PP-78	13 Y 42	131
ZONA II CASCO II	608855	0-01-PP-79	115 BIS E/530 Y 531	220
ZONA II CASCO II	623519	0-01-JM-5	43 E/116 Y 117	40
34			**TOTAL CUPOS POR MES**	**7425**
			TOTAL CUPOS POR 9 MESES	**66825**

ZONA	CUE	ESTABLECIMIENTO	DIRECCION	MODULOS MESA
ZONA III CASCO III	604902	0-01-JI-903	51 E/24 Y 25	254
ZONA III CASCO III	602964	0-01-PP-08	DIAG 74 E/57 Y 16	278
ZONA III CASCO III	609002	0-01-JI-908	63 E/21 Y 22	280
ZONA III CASCO III	608903	0-01-EE-528	29 E/57 Y 58	102
ZONA III CASCO III	609007	0-01-JI-916	17 E/66 Y 67	200
ZONA III CASCO III	602916	0-01-JI-918	DIAG. 74 Y 57	135
ZONA III CASCO III	611401	0-01-PP-22	76 Y 23	320
ZONA III CASCO III	617322	SB 15 (EES 74)	54 E/19 Y 20	138
ZONA III CASCO III	603089	0-01-JI-936	62 E/27 Y 28	216
ZONA III CASCO III	609005	0-01-PP-42	63 Y 22	350
ZONA III CASCO III	602913	0-01-JI-954	54 E/19 Y 20	130
ZONA III CASCO III	608900	0-01-JI-956	30 Y 73	216
ZONA III CASCO III	609113	0-01-PP-55	62 E/27 Y 28	320
ZONA III CASCO III	609012	0-01-PP-58	71 Y 18	400
ZONA III CASCO III	617713	SB 41 (EES 44)	71 Y 18	215
ZONA III CASCO III	608904	0-01-PP-64	54 ESQ. 20	320
ZONA III CASCO III	602917	0-01-JI-967	51 E/14 Y 15	350
ZONA III CASCO III	606231	Escuela de Educacion SEcundaria Nº32 Mary O´Graham	51 Nº975 E/ 14 y 15	147
ZONA III CASCO III	606232	Escuela de Educacion Primaria Nº127 Mary O´Graham	51 Nº579 E/ 14 y 15	135
ZONA III CASCO III	618589	Escuela de Educacion Secundaria Nº62	Diag 74 esq 16 Planta Alta	96

0501

MUNICIPALIDAD DE **LA PLATA**

REGISTRO DE **DECRETOS**
PERIODO **2026**
FOLIO Nº 01193

ZONA III CASCO III	618980	Escuela de Educacion Secundaria Nº56	63 Nº1338 esq 22	196
ZONA III CASCO III	620404	Escuela de Educacion Secundaria Nº80	28 E/ 62 y 63	250
ZONA III CASCO III	614986	0-01-EL-02	58 Y 29	125
ZONA III CASCO III	618831	SB 7 (Ext. 1 EES 45)	23 BIS Y 85	300
24			**TOTAL CUPOS POR MES**	**5473**
			TOTAL CUPOS POR 9 MESES	**49257**

ZONA	CUE	ESTABLECIMIENTO	DIRECCION	MODULOS MESA
ZONA IV CASCO IV	608832	0-01-JI-901	7 E/62 Y 63	279
ZONA IV CASCO IV	612548	0-01-EE-503	9 E/58 Y 59 Nº1289	20
ZONA IV CASCO IV	608995	0-01-JI-902	5 Y 73	280
ZONA IV CASCO IV	608822	0-01-PP-01	8 E/57 Y 58	644
ZONA IV CASCO IV	614474	0-01-EE-526	62 E/7 Y 8 Nº641	50
ZONA IV CASCO IV	608837	0-01-EE-527	116 E/71 Y 72	120
ZONA IV CASCO IV	614475	0-01-EE-531	8 E/71 Y 72 Nº1911	49
ZONA IV CASCO IV	608984	0-01-PP-11	12 Y 68	404
ZONA IV CASCO IV	614988	0-01-JM-1	PZA. M PAZ E/13 Y 60	84
ZONA IV CASCO IV	614989	0-01-JM-2	12 E/60 Y 61	100
ZONA IV CASCO IV	608889	0-01-MT-0005	76 E/7 Y 8	509
ZONA IV CASCO IV	608892	Escuela de Educacion secundaria nº26	4 e/62 y 63	229
ZONA IV CASCO IV	608821	Escuela de Educacion secundaria nº34 Almafuerte	58 e/8 y 9	437
ZONA IV CASCO IV	608892	Escuela de Educacion secundaria nº26 extension	67 Nº635 e/7 y 8	27
ZONA IV CASCO IV	608882	Tecnica 7 Laura Rosende Mitre de Mendonca	42 Nº678 e/8 y 9	115
ZONA IV CASCO IV	609264	0-01-PP-121	6 E/72 Y 73	509
ZONA IV CASCO IV	608541	0-01-MM-0017 (EES 17)	116 Y 69	514
ZONA IV CASCO IV	617727	MM 29	13 Y 42	160
ZONA IV CASCO IV	608835	0-01-JI-925	116 E/68 Y 69	200
ZONA IV CASCO IV	608542	0-01-PP-128	DIAG. 78 E/4 Y 5	500
ZONA IV CASCO IV	608824	0-01-PP-129	8 Y 58	400
ZONA IV CASCO IV	602903	0-01-PP-15	4 E/62 Y 63	392

ZONA IV CASCO IV	617319	SB 11 (EES 46)	12 E/67 Y 68	327
ZONA IV CASCO IV	606415	Escuela de Educacion Secundaria Nº2 España	Pza Maximo Paz Nº199	160
ZONA IV CASCO IV	617295	SB 3 (EES 66)	68 E/115 Y 116	118
ZONA IV CASCO IV	611368	0-01-JI-943	PZA. M PAZ E/13 Y 60	125
ZONA IV CASCO IV	608543	Escuela de Educacion Secundaria Nº33 Dardo Rocha	Diag 78 4 y 5	234
ZONA IV CASCO IV	600725	0-01-PP-43	DIAG. 79 ESQ 115	270
ZONA IV CASCO IV	602840	0-01-PP-45	68 E/115 Y 116	517
ZONA IV CASCO IV	600759	0-01-JI-951	8 E/58 Y 59	110
ZONA IV CASCO IV	602839	0-01-JI-952	62 e/ 3 Y 4	95
ZONA IV CASCO IV	602962	0-01-PP-65	67 Y 8	402
ZONA IV CASCO IV	608833	0-01-JI-968	5 Y 58	180
ZONA IV CASCO IV	602834	0-01-JI-969	8 E/57 Y 58	130
ZONA IV CASCO IV	608901	0-01-PP-84	7 E/75 Y 76	640
35			**TOTAL CUPOS POR MES**	**9330**
			TOTAL CUPOS POR 9 MESES	**83970**

ZONA	CUE	ESTABLECIMIENTO	DIRECCION	MODULOS MESA
ZONA IX NORTE	606227	0-01-PP 92	DIAG 6 Y 485	250
ZONA IX NORTE	608894	0-01-JI-907	18 E/487 Y 488	259
ZONA IX NORTE	602979	0-01-JI-911	467 Y 14 A	200
ZONA IX NORTE	602980	0-01-JI-913	28 E/471 Y 472	105
ZONA IX NORTE	600745	0-01-EE-536	DIAG. 427 Nº350	214
ZONA IX NORTE	603068	0-01-PP-117	28 E/471 Y 472	167
ZONA IX NORTE	600513	0-01-JI-921	486 E/135 Y 136	165
ZONA IX NORTE	600714	0-01-PP-24	3 Y 421	359
ZONA IX NORTE	602919	0-01-PP-12	466 Y 14	555
ZONA IX NORTE	602918	0-01-MM-0015 (EES 15)	19 Y RIVADAVIA	565
ZONA IX NORTE	61203500	0-01-PP-130	CON. GRAL BELGRANO Y 9	79
ZONA IX NORTE	617708	ES 75	487 Y 18	85
ZONA IX NORTE	615655	0-01-ET-01 CEAT	19 E/471 Y 472	64

0501

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA

REGISTRO DE DECRETOS
PERÍODO 2026
FOLIO Nº 01194

ZONA IX NORTE	603055	0-01-JI-942	469 E/ 7 BIS Y 8	100
ZONA IX NORTE	604166	0-01-PP-34	461 B Y 15 A	147
ZONA IX NORTE	617697	ES 88	421 Y 3 (V.E.)	168
ZONA IX NORTE	611383	ES 12	495 E/CNO. CENTENARIO Y 15 BIS	187
ZONA IX NORTE	617705	SB 33 (EES 63)	461 BIS E/14 C Y 15	73
ZONA IX NORTE	602982	0-01-PP-38	18 E/487 Y 488	515
ZONA IX NORTE	615655	0-01-ET-01 CEAT ANEXO	415 Y DIAG.144	40
ZONA IX NORTE	612033	Extension Nº2 a MM 35	428 y 25	28
ZONA IX NORTE	603067	0-01-PP-44	471 E/19 Y 21	303
ZONA IX NORTE	610611	0-01-JI-957	461 B Y 15 A	155
ZONA IX NORTE	608910	0-01-MM-004	14 A y 467	135
ZONA IX NORTE	608910	ANEXO 1-MM 4	7 BIS E/474 Y 475	55
ZONA IX NORTE	612032	0-01-JI-966	465 Y CNO.GRAL BELGRANO	71
ZONA IX NORTE	608999	0-01-PP-80	7 BIS E/474 Y 475	120
ZONA IX NORTE	616180	SB 56 (EES 37)	DIAG 6 Y 485	205
ZONA IX NORTE	617732	SB 60 (EES47)	28 ESQ. 472	83
			TOTAL CUPOS POR MES	**5452**
			TOTAL CUPOS POR 9 MESES	**49068**

ZONA	CUE	ESTABLECIMIENTO	DIRECCION	MODULOS MESA
ZONA V OESTE I	603045	0-01-EE-524	132 e/39 y 40	70
ZONA V OESTE I	611390	0-01-JI-909	140 e/ 62 y 63	325
ZONA V OESTE I	603177	0-01-EE-533	43 e/ 139 y 140	90
ZONA V OESTE I	611384	0-01-PP-116	146 Y 58	480
ZONA V OESTE I	611388	0-01-EE-535	143 e/ 65 y 66	170
ZONA V OESTE I	611386	0-01-PP-21	62 e/ 139 y 140	1201
ZONA V OESTE I	623392	0-01-JM-4	65 e/ 152 y 153	70
ZONA V OESTE I	609230	0-01-PP-35	90 y 155	391
ZONA V OESTE I	617706	SB 34 (EES 51)	90 y 155	214
ZONA V OESTE I	608869	0-01-PP-50	142 e/70 y 71	498

ZONA V OESTE I	617711	SB 39 (EES 68)	138 e/ 33 y 34	232
ZONA V OESTE I	609261	0-01-JI-958	155 E/ 44 Y 45	238
ZONA V OESTE I	603221	0-01-JI-962	135 e/ 37 y 38	168
ZONA V OESTE I	608868	0-01-JI-963	70 e/ 142 y 143	205
ZONA V OESTE I	611391	0-01-JI-964	142 E/ 65 Y 66	217
ZONA V OESTE I	609235	0-01-JI-965	90 Y 155	188
ZONA V OESTE I	603176	0-01-PP-63	44 y 155	680
ZONA V OESTE I	617717	SB 45 (EES 77)	44 y 155	233
ZONA V OESTE I	603046	0-01-PP-71	140 e/ 49 y 50	400
ZONA V OESTE I	603222	0-01-PP-73	140 e/ 43 y 44	194
ZONA V OESTE I	617724	SB 52 (EES 89)	140 e/ 43 y 44	190
ZONA V OESTE I	611393	0-01-PP-83	66 y 153	420
ZONA V OESTE I	617731	SB 59 (EES 90)	146 y 58	300
ZONA V OESTE I	622456	0-01-JI-986	146 y 58	152
ZONA V OESTE I	623517	0-01-JI-989	65 Y 152	340
ZONA V OESTE I	608907	SB 03	140 Y 62	600
ZONA V OESTE I	611395	JI 1230 (JARDIN MUNICIPAL Nº1 LOS HORNOS)	144 E/ 57 Y 58	205
28			**TOTAL CUPOS POR MES**	**8471**
			TOTAL CUPOS POR 9 MESES	**76239**

ZONA	CUE	ESTABLECIMIENTO	DIRECCION	MODULOS MESA
ZONA VI OESTE II	612552	0-01-EE-516	161 e/ 514 y 515	94
ZONA VI OESTE II	602886	0-01-PP-13	158 y 524	393
ZONA VI OESTE II	603175	0-01-JI-928	139 y 518	340
ZONA VI OESTE II	602881	0-01-PP-39	173 e/ 517 y 518	650
ZONA VI OESTE II	603044	0-01-PP-41	520 y 139	950
ZONA VI OESTE II	609263	0-01-PP-52	139 e/ 33 y 34	499
ZONA VI OESTE II	620436	SB 78	173 y 517 (melchor romero)	341
ZONA VI OESTE II	609236	0-01-MT-0004	173 e/ 517 y 518	326
ZONA VI OESTE II	614987	0-01-EL-03	518 y 174	115

ZONA VI OESTE II	608986	SB 22	520 E/ 138 Y 139	833
ZONA VI OESTE II	606221	0-01-PP-75	508 e/ 157 y 158	308
ZONA VI OESTE II	617725	SB 53 (EES 84)	508 e/ 157 y 158	160
ZONA VI OESTE II	617173	0-01-JI-980	158 e/ 524 y 525	175
ZONA VI OESTE II	623296	0-01-JI-987	515 y 160	210
ZONA VI OESTE II	618590	SB 66	524 y 158	137
15			**TOTAL CUPOS POR MES**	**5531**
			TOTAL CUPOS POR 9 MESES	**49779**

ZONA	CUE	ESTABLECIMIENTO	DIRECCION	MODULOS MESA
ZONA VII OESTE III	609233	0-01-JI-904	185 y 78	222
ZONA VII OESTE III	608862	0-01-PP-03	52 y 208	420
ZONA VII OESTE III	606222	SB N° 9	199 E/46 Y 47	306
ZONA VII OESTE III	600731	0-01-PP-119	197 e/ 46 y 47	880
ZONA VII OESTE III	622341	0-01-MS-48	Ruta 36 Km 78	180
ZONA VII OESTE III	600511	0-01-JI-927	47 e/ 195 y 196	275
ZONA VII OESTE III	609226	0-01-PP-20	Ruta 36 Km 78	187
ZONA VII OESTE III	621307	JI 990 (EX JS JARDIN RURAL 1)	Ruta 6 y Ruta 53	27
ZONA VII OESTE III	622729	ANEXO 1-SB 44 (EES60	Ruta 6 y Ruta 53	95
ZONA VII OESTE III	606222	SB 17 (Anexo 1 EES 9)	195 y 45	303
ZONA VII OESTE III	609232	0-01-PP-28	78 y 185	581
ZONA VII OESTE III	617691	SB 19 (EES 91)	52 e/207 y 208	205
ZONA VII OESTE III	617701	SB 29 (EES 53)	185 y 78	307
ZONA VII OESTE III	602876	0-01-JI-947	52 e/ 207 y 208	160
ZONA VII OESTE III	602875	0-01-JI-949	52 e/235 y 238	200
ZONA VII OESTE III	613362	0-01-PP-48	43 y 170	457
ZONA VII OESTE III	624379	JI 991	189 A (ESQUINA 42)	145
ZONA VII OESTE III	617717	ESCUELA DE EDUCACIÓN SECUNDARIA Nº77 - ANEXO I	170 e/43 y 44	146
ZONA VII OESTE III	609241	0-01-JI-961	182 e/ 42 y 43	150
ZONA VII OESTE III	608863	0-01-PP-61	52 Y 235	681

ZONA VII OESTE III	617716	SB 44 (EES 61)	52 y 235 (Echeverry)	309
ZONA VII OESTE III	604898	0-01-PP-77	Ruta 6 y Ruta 53	100
ZONA VII OESTE III	617140	0-01-JI-988	Ruta 36 km. 78	114
23			**TOTAL CUPOS POR MES**	**6450**
			TOTAL CUPOS POR 9 MESES	**58050**

ZONA	CUE	ESTABLECIMIENTO	DIRECCION	MODULOS MESA
ZONA VIII OESTE IV	609240	0-01-PP-06	236 E/ 496 Y 497 (KM 52)	200
ZONA VIII OESTE IV	602883	0-01-EE-529	173 e/ 521 y 522	105
ZONA VIII OESTE IV	602874	0-01-PP-123	Ruta 2 Km 44,5	603
ZONA VIII OESTE IV	609238	0-01-MA-0001	Ruta 36 y 483 k	380
ZONA VIII OESTE IV	609239	0-01-JI-930	212 e/ 519 y 520	255
ZONA VIII OESTE IV	602878	0-01-PP-26	207 e/ 516 y 517	911
ZONA VIII OESTE IV	617692	SB 20 (EES 41)	236e/496 y 498 (KM 52)	165
ZONA VIII OESTE IV	602880	0-01-JI-940	186 y 492	175
ZONA VIII OESTE IV	617699	SB 27 (EES 73)	207 e/ 516 y 517	490
ZONA VIII OESTE IV	602894	0-01-JI-945	Ruta 36 Km 44,	170
ZONA VIII OESTE IV	602893	0-01-PP-49	Ruta 36 Km 44,	285
ZONA VIII OESTE IV	602885	0-01-PP-57	492 y 186	600
ZONA VIII OESTE IV	602877	0-01-JI-959	Ruta 2 Km 44,5	199
ZONA VIII OESTE IV	617712	SB 40 (EES 86)	492 y 186	279
ZONA VIII OESTE IV	617011	0-01-MM-0038	209 y 519	309
ZONA VIII OESTE IV	624458	JI 992	520 Y 217	154
ZONA VIII OESTE IV	603152	0-01-PP-70	Ruta 36 529	191
ZONA VIII OESTE IV	617721	SB 49 (EES 76)	Ruta 36 y 529	146
ZONA VIII OESTE IV	614789	0-01-JI-976	Ruta 2 - Km 52	80
ZONA VIII OESTE IV	616720	0-01-JI-977	169 y 521	141
ZONA VIII OESTE IV	614871	0-01-JI-978	517 y 174	267
ZONA VIII OESTE IV	617734	SB 62 (EES 72)	Ruta 2 Km 44,5 (el peligro)	281
21			**TOTAL CUPOS POR MES**	**6386**

0501

MUNICIPALIDAD DE **LA PLATA**

REGISTRO DE **DECRETOS**
PERÍODO **2026**
FOLIO Nº 01196

			TOTAL CUPOS POR 9 MESES	57474
ZONA	CUE	ESTABLECIMIENTO	DIRECCION	MODULOS MESA
ZONA X TOLOSA	602907	0-01-EE-515	495 e/ 14 y 14 bis	68
ZONA X TOLOSA	602844	0-01-JI-906	115 bis y 530	147
ZONA X TOLOSA	608897	0-01-PP-107	510 y 132 bis	295
ZONA X TOLOSA	602850	0-01-JI-910	521 e/ 14 y 15	240
ZONA X TOLOSA	608895	0-01-JI-919	16 e/ 500 y 501	228
ZONA X TOLOSA	608899	0-01-JI-923	12 e/ 511 y 512	170
ZONA X TOLOSA	608800	0-01-PP-124	120 523 y 524	179
ZONA X TOLOSA	602971	0-01-JI-926	495 e/25 y 26	126
ZONA X TOLOSA	622492	ANEXO 1-MM 12 (EES 59)	11 y 491 (villa castell)	120
ZONA X TOLOSA	602845	0-01-JI-931	520 e/ 5 y 5 bis	100
ZONA X TOLOSA	617698	SB 69	Centenario y 511	111
ZONA X TOLOSA	608989	0-01-PP-25	Centenario y 511	276
ZONA X TOLOSA	602851	0-01-PP-30	15 E/ 521 Y 522	380
ZONA X TOLOSA	602983	0-01-PP-36	495 y 25	282
ZONA X TOLOSA	617707	ESCUELA DE EDUCACIÓN SECUNDARIA Nº83 (ex sb 35)	495 Esq. 25	108
ZONA X TOLOSA	617724	ANEXO 1-SB 89	5 bis e/ 519 y 520	128
ZONA X TOLOSA	612033	POLIMODAL N35	9 Y CAMINO BELGRANO	14
ZONA X TOLOSA	617730	SB 58 (EES 93)	510 y 132 bis	132
ZONA X TOLOSA	608988	0-01-JI-953	133 y 510	181
ZONA X TOLOSA	608998	0-01-JI-955	11 E/490 Y 491	122
ZONA X TOLOSA	608798	0-01-PP-60	2 bis 515	165
ZONA X TOLOSA	617715	SB 43 (EES 85)	2 bis y 515	125
ZONA X TOLOSA	622436	0-01-JI-981	120 523 y 524	167
ZONA X TOLOSA	602976	0-01-PP-81	11 y 491	120
ZONA X TOLOSA	608854	0-01-PP-89	520 e/ 5 y 5 bis	320
ZONA X TOLOSA	617735	SB 63 (EES 50)	120 523 y 524	148
ZONA X TOLOSA	608797	JI-1313 (MEDALLA MILAGROSA)	118 e/ 523 y 524	226

ZONA X TOLOSA	608896	4-01-PPP-48	511 e/ 26 y 27	307
ZONA X TOLOSA	602909	PP-18 "julian aguirre"	16 e/ 500 y 501	243
29			**TOTAL CUPOS POR MES**	**5228**
			TOTAL CUPOS POR 9 MESES	**47052**

ZONA	CUE	ESTABLECIMIENTO	DIRECCION	MODULOS MESA
ZONA XI SUR	603149	0-01-PP-09	7 y 643	215
ZONA XI SUR	603150	0-01-PP-108	Ruta 30 y 697	114
ZONA XI SUR	603151	0-01-JI-912	77 e/ 131 y 132	129
ZONA XI SUR	603052	0-01-EE-532	81 y 19	123
ZONA XI SUR	608908	MT 3	139 Y 63	416
ZONA XI SUR	609313	0-01-PP-125	82 y 116	350
ZONA XI SUR	600728	0-01-PP-23	7 y 601	376
ZONA XI SUR	609227	0-01-PP-27	4 e/ 611 y 612	510
ZONA XI SUR	617693	SB 21 (EES 43)	7 y 643	130
ZONA XI SUR	617696	SB 24 (EES 81)	7 y 601	193
ZONA XI SUR	609229	0-01-PP-40	84 y 20	490
ZONA XI SUR	609228	0-01-JI-948	4 e/ 611 y 612	151
ZONA XI SUR	620459	SB 37 (EES 92) SEC 94	131 y 632 (arana)	253
ZONA XI SUR	609234	0-01-PP-46	131 y 642	328
ZONA XI SUR	606416	0-01-PP-59	122 e/ 603 y 604	430
ZONA XI SUR	617714	SB 42 (EES 54)	122 e/ 603 y 604	296
ZONA XI SUR	608987	0-01-PP-62	131 e/ 77 y 78	580
ZONA XI SUR	617321	SB 52	131 e/ 77 y 78	222
ZONA XI SUR	612811	0-01-JI-970	697 e/ Ruta 30 y calle 31	47
ZONA XI SUR	617733	ES 55	6 Y 72	290
ZONA XI SUR	612810	0-01-JI-972	137 Y 86	58
ZONA XI SUR	612946	0-01-JI-973	7 e/ 642 y 643	155
ZONA XI SUR	613782	0-01-JI-974	639 y 131 y 131 bis	103
ZONA XI SUR	614862	0-01-JI-975	116 Y 82	150

0501

MUNICIPALIDAD DE **LA PLATA**

REGISTRO DE **DECRETOS**
PERIODO **2026**
FOLIO Nº 01197

ZONA XI SUR	609231	0-01-PP-72	137 y 86	296
ZONA XI SUR	617723	SB 51 (EES 49)	137 Y 86	204
ZONA XI SUR	606261	SB 28 (EES 82)	4 e/ 611 y 612	143
ZONA XI SUR	616719	0-01-JI-979	620 e/ 150 y 151	20
ZONA XI SUR	617174	0-01-JI-982	79 y 26	100
ZONA XI SUR	620692	0-01-JI-983	607 y 11 bis	155
ZONA XI SUR	622074	0-01-JI-984	7 y 89	165
ZONA XI SUR	622171	0-01-JI-985	84 y 19	238
ZONA XI SUR	609224	JI 1232 (JARDIN MUNICIPAL Nº 5) ALTOS DE SAN LORENZO	23 E/ 85 Y 86	206
ZONA XI SUR	618981	SB 77 (EES 71)	82 y116	260
ZONA XI SUR	609225	JI 1234 (JARDIN MUNICIPAL Nº 3) MARIQUITA SANCHEZ	121BIS E/ 603 Y 604	193
35			**TOTAL CUPOS POR MES**	**8089**
			TOTAL CUPOS POR 9 MESES	**72801**

ZONA	CUE	ESTABLECIMIENTO	DIRECCION	MODULOS MESA
ZONA XII NORTE II	608874	0-01-JI-924	414 Y 146	209
ZONA XII NORTE II	608875	0-01-MM-007 (EES 7)	CON. BELGRANO Y 9 DE JULIO	322
ZONA XII NORTE II	600715	0-01-PP-14	423 BIS Y 7	195
ZONA XII NORTE II	622728	ANEXO 1-MM 15 (EES 57)	144 Y 454	90
ZONA XII NORTE II	606421	0-01-PP-17	6 E/50 Y 51 (V.E.)	315
ZONA XII NORTE II	603061	0-01-JI-933	26 E/452 Y 453	95
ZONA XII NORTE II	608873	0-01-JI-937	412 Y 30	160
ZONA XII NORTE II	606261	Extension Nº1 de Escuela de Educacion Secundaria Nº28	7 422 y 423 bis	117
ZONA XII NORTE II	606261	SB 22 (EES 28)	7 E/423 Y 423 BIS (V.E.)	190
ZONA XII NORTE II	606409	0-01-JI-941	421 BIS ESQ. 7 (V.E.)	199
ZONA XII NORTE II	608870	0-01-PP-32	DIAG. 144 E/414 BIS Y 415	401
ZONA XII NORTE II	606242	MT- 0002	6 E/50 Y 51 (V.E.)	304
ZONA XII NORTE II	604167	0-01-JI-946	144 E/11 Y 454	75
ZONA XII NORTE II	612033	Anexo Escuela Polimodal Nº35 Roberto Speroni	411 y 27 (V E)	18
ZONA XII NORTE II	600734	0-01-JI-960	443 E/CNO BELGRANO Y 24	160

ZONA XII NORTE II	604165	0-01-PP-67	144 Y 454	172
ZONA XII NORTE II	604164	0-01-PP-68	443 Y CNO.GRAL BELGRANO	380
ZONA XII NORTE II	617720	SB 48 (EES 42)	452 Y 26	282
ZONA XII NORTE II	603058	0-01-PP-69	452 E/24 BIS Y 25	153
ZONA XII NORTE II	612032	Extension Nº2 de Jardin de Infantes Nº966	428 y 25	25
ZONA XII NORTE II	617729	SB 57 (EES 67)	417 Y 131	157
ZONA XII NORTE II	608871	0-01-PP-93	408 Y CNO. BELGRANO	275
ZONA XII NORTE II	61203501	Extension a PP Nº130	411 y 25	46
ZONA XII NORTE II	61203502	Extension a PP Nº130 El Rincon	428 y 25	34
25			**TOTAL CUPOS POR MES**	**4374**
			TOTAL CUPOS POR 9 MESES	**39366**

TOTAL CUPOS CONTRATACIÓN	**710793**
MONTO TOTAL CONTRATACIÓN	**$10.708.096.545,00**

0501

MUNICIPALIDAD DE **LA PLATA**

REGISTRO DE **DECRETOS**
PERIODO **2026**
FOLIO Nº 01198

Apéndice II

ALIMENTO	DENOMINACION DE VENTA	MARCA	CANT. UNIDADES	GR/CC X UNIDAD	GR/CC TOTAL	PLAZO DE EJECUCIÓN
Indicar tipo de producto que compone el bolsón.	Indicar denominacion de venta del alimento	Indicar marca/s del producto que compone el bolsón.	Expresar en números naturales	Indicar la cantidad de producto integra cada unidad, expresada en números e indicando	Indicar la cantidad total de producto, expresada en números e indicando unidad de medida	Indicar el plazo por el cual se ejecutará esta composición
LECHE	LECHE DE VACA FLUIDA LARGA VIDA FORTIFICADA CON VIT A Y D	LA SUIPACHENSE, PLENTI O SIMILAR	2	1L	2 L	FEBRERO
ACEITE	ACEITE PURO DE GIRASOL	MAROLIO / IDEAL / CHEFF O SIMILAR	1	900	900	FEBRERO
HUEVO	HUEVO BLANCO ENTERO DE GALLINA	OVOMAC / DE GRANJA	12	50 GR	600 GR	FEBRERO
TIDEOS SECOS	TALLARIN/TIRABUZON/MOSTACHOL	MAROLIO / SANTA ISABEL / DON BERNABEU O SIMILAR	1	500 GR	500 GR	FEBRERO
HARINA TRIGO	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA 000	MORIXE / HARINISIMA / CAMPODONICO O SIMILAR	1	1000 GR	1000 GR	FEBRERO
ARVEJA EN REMOJO/ LENTEJAS EN REMOJO	ARVEJA EN REMOJO/LENTEJAS EN REMOJO	INCA/VALLE DE ORO O SIMILAR	1	340 GR	340 GR	FEBRERO
ARROZ 00000	ARROZ 00000	MAROLIO/ MOLINOS ALA O SIMILAR	1	500 GR	500 GR	FEBRERO

ALIMENTO LIBRE DE GLUTEN	DENOMINACIÓN DE VENTA	MARCA	CANT. UNIDADES	GR/CC X UNIDAD	GR/CC TOTAL	PLAZO DE EJECUCIÓN
Indicar tipo de producto que compone el bolsón	Indicar denominación de venta del alimento	Indicar marca/s del producto que compone el bolsón	Expresar en números naturales	Indicar la cantidad de producto integra cada unidad, expresada en números e indicando unidad de medida	Indicar la cantidad total de producto, expresada en números e indicando unidad de medida	Indicar el plazo por el cual se ejecutara esta composición
LECHE LG	LECHE DE VACA FLUIDA LARGA VIDA FORTIFICADA CON VIT A Y D LG	LA SUIPACHENSE/ PLENTY O SIMILAR	2	1L	2 L	FEBRERO
ACEITE LG	ACEITE PURO DE GIRASOL LG	MARCUO / DEAL O SIMILAR	1	900	900	FEBRERO
HUEVO	HUEVO BLANCO ENTERO DE GALLINA	OVOMAC / DE GRANJA	12	50 GR	600 GR	FEBRERO
ARROZ	ARROZ 00000	MARCILOI MOLINOS ALA O SIMILAR	1	500 GR	500 GR	FEBRERO
PREMEZCLA LG	PREMEZCLA LG	SANTA MARIA/ DELICEL O SIMILAR	1	500 GR	500 GR	FEBRERO
ARVEJA EN REMOJO / LENTEJA EN REMOJO LG	ARVEJA EN REMOJO / LENTEJA EN REMOJO LG	INCANCEL O SIMILAR	1	340 GR	340 GR	FEBRERO

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 y transporte de los productos.

ANEXO III

CUADERNILLO TÉCNICO NUTRICIONAL

PRESTACIONES ALIMENTARIAS

SAE y MESA 2025

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.

93

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.

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

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.

LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS PARA EL SAE 2025

CONFORMACIÓN DE GRUPOS BIOLOGICOS/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 MENU

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 MINIMOS 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).

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

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.

MINISTERIO DE DESARROLLO DE LA COMUNIDAD

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

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.

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.

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 Choclo***	-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) -Choclo **en grano** en remojo **Deberá entregarse una variedad mínima de 2** alimentos **diferentes**	Aporte de hidratos de carbono complejos, fibra, proteínas, vitaminas y minerales.
Tomate	Tomate triturado, cubeteado o perita en conserva.	Aporte de fibra alimentaria, vitaminas y minerales

<u>EVENTUALES REEMPLAZOS SUJETOS A APROBACIÓN:</u>

*** 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.

104

*** **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.

MINISTERIO DE DESARROLLO DE LA COMUNIDAD

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

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**