MUNICIPALIDAD DE **LA PLATA**

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

FOLIO Nº 01350

EXPEDIENTE 4061-2126629/2026

Municipalidad de La Plata

Dirección General de Compras

LICITACIÓN PÚBLICA Nº 08/2026

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

Lugar de Apertura: Dirección General de Compras

0555

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

SISTEMA ALIMENTARIO DE LAS UNIDADES DE DESARROLLO INFANTIL (UDI)

ARTÍCULO 1°.- Llámase a **Licitación Pública N° 08/2026** para la contratación del *"Servicio de entrega y distribución de Raciones de Alimentos en crudo de víveres secos y frescos con destino a las Unidades de Desarrollo Infantil (UDI) de la Municipalidad de la Plata por CIENTO SESENTA Y OCHO (168) días hábiles escolares por un total de QUINIENTOS OCHO MIL TRESCIENTOS SESENTA Y OCHO (508.368) cupos de desayuno, merienda y almuerzos distribuidos en CUATRO (4) Zonas Alimentarias"*, conforme a la descripción y especificaciones técnicas que surgen en el presente Pliego y Anexos I, II, III y IV que forman parte integrante del mismo.

ARTÍCULO 2°.- El presente Pliego de Bases y Condiciones y sus Anexos podrán ser consultados de manera gratuita desde el sitio web de la Municipalidad https://laplata.gob.ar/, o bien retirados 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.

Sin perjuicio de lo expuesto, sólo se tendrán en cuenta las propuestas presentadas por las firmas proveedoras que hayan abonado, hasta CINCO (5) días hábiles antes de la fecha fijada para el Acto de Apertura, el arancel correspondiente al valor del presente Pliego, el cual asciende a la suma de PESOS UN MILLÓN CON 00/100 ($1.000.000,00). En dicho caso, el presente Pliego y sus Anexos serán entregados por la Dirección General de Compras en la oficina citada ut supra.

ARTÍCULO 3°.- Las propuestas serán abiertas en la Dirección General de Compras, con la presencia de autoridades de la Municipalidad e interesados concurrentes, labrándose el acta correspondiente que será firmada por los funcionarios asistentes y los oferentes que así lo deseen.

Si el día fijado para la apertura fuera declarado feriado o asueto administrativo, ésta tendrá lugar el primer día hábil siguiente, a la misma hora.

Una vez iniciado el acto, éste no podrá ser interrumpido por motivo alguno.

Todos los oferentes tendrán derecho a hacer constar en el acta las observaciones que resulten procedentes, pura y exclusivamente con respecto al acto de apertura. Si se tratare de observaciones o impugnaciones referidas a otras ofertas, las mismas deberán efectuarse en la oportunidad prevista a tal efecto por el presente pliego.

ARTICULO 4°.- Sólo se tomarán en consideración las propuestas que hubieran sido entregadas en la Dirección General de Compras hasta TREINTA (30) minutos antes de la hora fijada para el acto de apertura. Transcurrido dicho horario, no se aceptará propuesta alguna.

ARTÍCULO 5º.- Toda aclaración, revisión, agregado o supresión de los contenidos o documentos integrantes de la licitación deberán ser efectuados mediante circular debidamente emitida por la Municipalidad y notificada a cada oferente.

Las circulares podrán ser emitidas hasta DOS (2) días antes de la fecha fijada para el acto de apertura, a fin de aclarar, modificar o suprimir documentos integrantes de la licitación.

Todo oferente que tenga dudas sobre cualquier parte de los documentos o contenidos del presente Pliego podrá solicitar aclaraciones ante la autoridad licitante, siempre que sean efectuadas hasta TRES (3) días antes de la fecha fijada para el acto de apertura.

PRESENTACIÓN DE OFERTAS

ARTÍCULO 6º.- La presentación de ofertas a la presente licitación implica el conocimiento de la Ley Orgánica de las Municipalidades (Decreto-Ley Nº 6.769/1958), el Reglamento de Contabilidad y Disposiciones de Administración para las Municipalidades de la Provincia de Buenos Aires, aprobado por el Honorable Tribunal de Cuentas, y el Reglamento de Contrataciones de la Municipalidad de La Plata, aprobado por el Decreto Municipal Nº 1.340/1994, así como la aceptación y sometimiento a todas las disposiciones del Pliego de Bases y Condiciones y sus Anexos.

ARTÍCULO 7º.- 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. En igual oportunidad, deberán acompañar constancia de inscripción vigente del Impuesto a los Ingresos Brutos de la Provincia de Buenos Aires o, en su defecto, del Convenio Multilateral.

ARTÍCULO 8º.- Las propuestas se presentarán en original y por duplicado mediante sistema computarizado, en UN (1) único sobre debidamente cerrado. Cada foja será firmada por el proponente o su representante legal, el que deberá acreditar representación suficiente. En caso de discrepancia entre ellos, prevalecerá el original.

Las ofertas contendrán un índice de su contenido y, de estar conformadas por más de un cuerpo, éstos se identificarán numéricamente y el primero de ellos tendrá un índice general, mientras que los restantes lo tendrán de sus respectivos contenidos. Los precios deberán ser consignados en letras y números, si existieran diferencias entre ambos se tomarán como válidos los primeros.

ARTÍCULO 9º.- El Sobre que contendrá la propuesta deberá indicar en forma destacada el nombre y domicilio del organismo licitante, número de expediente, tipo y número de licitación, fecha y hora de apertura.

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

DOMICILIO

ARTÍCULO 10°.- Los proponentes deberán denunciar su domicilio real, y fijar su domicilio legal dentro del Partido de La Plata como así también denunciar casilla de e-mail donde serán válidas todas las notificaciones que se le cursen. Debiendo, asimismo, 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.

COTIZACIÓN

ARTÍCULO 11°.- El servicio se prestará en las instituciones detalladas en el Anexo III, las cuales se dividen en CUATRO (4) Zonas Alimentarias. Los proponentes deberán cotizar la totalidad de los renglones de la zona en la que deseen participar, no se admitirán ofertas parciales por zona. Cada renglón debe expresar su precio unitario y total; en caso de discrepancia, prevalecerá el precio unitario para el cálculo de la propuesta. El monto total deberá consignarse obligatoriamente en letras y números.

ARTÍCULO 12°.- El monto cotizado por cada valor unitario no podrá superar el justiprecio determinado por esta Comuna, el cual asciende a la suma de PESOS CUATROCIENTOS SETENTA Y OCHO CON 00/100 ($478,00) para el servicio de Desayuno/Merienda y PESOS NOVECIENTOS OCHENTA Y OCHO CON 00/100 ($988,00) para el servicio de Almuerzo, siendo que el de la presente licitación se estima en la suma de PESOS TRESCIENTOS TREINTA Y OCHO MILLONES OCHOCIENTOS SETENTA Y CINCO MIL OCHOCIENTOS VEINTICUATRO CON 00/100 ($338.875.824,00).

ARTÍCULO 13°.- La presente contratación abarca un total de QUINIENTOS OCHO MIL TRESCIENTOS SESENTA Y OCHO (508.368) raciones, distribuidas conforme Anexo III, de la siguiente manera:

CUPOS POR DIA POR ZONA			POR 168 DÍAS
ZONA 1	Desayuno/merienda	450	**75.600,00**
	Almuerzo	290	**48.720,00**
	TOTAL	**740**	**124.320,00**
ZONA 2	Desayuno/merienda	410	**68.880,00**
	Almuerzo	185	**31.080,00**
	TOTAL	**595**	**99.960,00**
ZONA 3	Desayuno/merienda	500	**84.000,00**
	Almuerzo	280	47.040,00
	TOTAL	**780**	**131.040,00**
ZONA 4	Desayuno/merienda	547	**91.896,00**
	Almuerzo	364	**61.152,00**

	TOTAL	911	153.048,00
			508.368,00

ARTÍCULO 14°.- Las bonificaciones en precio por pago a fechas determinadas no se tendrán en cuenta para valorar las ofertas originales. Sin perjuicio de ello, los oferentes podrán cotizar alternativas, las que no serán consideradas en el supuesto de no existir la oferta principal de acuerdo con el presente Pliego, Anexos y/o Pedido de Cotización.

DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR

ARTÍCULO 15°.- El Sobre al que hacen alusión los artículos 8° y 9° del presente Pliego deberá contener:

A) **Los ejemplares del Pliego de Bases y Condiciones y sus Anexos y normas aclaratorias si las hubiere, firmados y aclarada su firma en todas sus fojas por el oferente y/o sus representantes legales;**
B) **La oferta económica formulada en Planilla de Pedido de Cotización (formulario RAFAM) o, en caso de cotizar en formulario aparte, deberá adjuntar el formulario mencionado firmado sellado y con la leyenda "se cotiza en formulario adjunto", la que deberá confeccionarse por duplicado y compaginada por separado, deberá hallarse completa en todos sus campos, firmada y sellada con aclaración de firma por el oferente en todas sus fojas;**
C) **Constancia de adquisición del presente Pliego;**
D) 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);
E) Si se trata de una persona jurídica: Copia del contrato social, estatutos y demás documentos societarios habilitantes, toda vez que hubieren omitido presentarlos al momento de la solicitud de inscripción, y documentación que acredite que el o los signatarios de la oferta se encuentran legalmente habilitados para formular la misma, representar y obligar a la sociedad. A tal efecto deberá adjuntar documentación que acredite la legitimación de autoridades (Acta de Directorio y/o Asamblea de Accionistas y/o poder para el caso de actuar mediante apoderado);
F) La constancia de inscripción -provisoria o definitiva- ante el Registro de Proveedores y/o Licitadores Municipal;
G) La declaración del domicilio real, legal y electrónico y el sometimiento a la jurisdicción de los Tribunales competentes del Departamento Judicial de La Plata, conforme lo estipulado en el artículo 10° del presente pliego;
H) Copia de la Constancia de Inscripción en la Agencia de Recaudación y Control Aduanero (ARCA) vigente al momento de la apertura y del Impuesto a los Ingresos Brutos de la Provincia de Buenos Aires o en su defecto del Convenio Multilateral.
I) Copia del Certificado expedido por el Registro de Deudores Alimentarios Morosos de la Provincia de Buenos Aires (Ley N° 13.074) de cada uno de los responsables y/o representantes legales o apoderados de la firma oferente, vigente al momento de realizar la cotización;

J) El comprobante que acredita haber cumplimentado la garantía de propuesta en original y duplicado debiendo encontrarse certificada ante escribano público, 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;

K) Declaración Jurada de antecedentes de los últimos TRES (3) años de prestaciones similares. 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 de cada antecedente copia de Contrato de Prestación de Servicio, Acto Administrativo u Orden de Compra recepcionada, según corresponda;

L) Acreditar capacidad económica financiera, lo que deberá incluir al menos los siguientes indicadores: índice de solvencia mayor a 1, índice de liquidez mayor a 1 e índice de endeudamiento menor a 0,5. Para ello el oferente deberá presentar los Estados Contables de los últimos TRES (3) ejercicios cerrados y aprobados con anterioridad a la fecha de apertura de la presente Licitación, con firma del informe de Auditoría certificado por ante el Consejo de Ciencias Económicas de la jurisdicción del contador interviniente. De tratarse de una persona física, se deberá presentar una certificación de ingresos correspondiente a los últimos TREINTA Y SEIS (36) meses de actividad, certificado por ante el Consejo de Ciencias Económicas de la jurisdicción del contador interviniente;

M) Habilitación Planta/Instalaciones: Presentar copia de la habilitación de la planta/depósito de alimentos, propia o alquilada, otorgada por los organismos técnicos municipales, provinciales, nacionales, competentes en las respectivas jurisdicciones donde esté ubicado el depósito de la empresa, con capacidad suficiente para el cumplimiento adecuado de los servicios que se licitan, desde donde parta la realización de la logística.

En caso de que las instalaciones sean alquiladas o cedidas, el oferente deberá adjuntar copia íntegra del contrato de locación o comodato, debidamente sellado o con firmas certificadas, cuya vigencia cubra la totalidad del período de prestación del servicio previsto en este pliego.

En todos los casos, la Sede Principal de Operaciones deberá ubicarse dentro de un radio de CIEN (100) kms. de los límites del partido de La Plata.

N) Contar con mínimo TRES (3) vehículos propios y/o contratados: El oferente deberá contar con vehículos propios o contratados, equipados con cámara frigorífica, para el transporte de alimentos y/o sustancias alimenticias frescas y secas, habilitados por todos los organismos técnicos pertinentes, en su área de competencia (Municipalidad, SENASA). En caso de tratarse de vehículos contratados, respecto de los mismos debe existir un convenio de exclusividad a favor del oferente, por un período no menor a la duración de la prestación de los servicios adjudicados. A tal fin, deberá adjuntar copia de los títulos de propiedad de los vehículos a su nombre y en caso de ser contratados, copia de los títulos de los vehículos a contratar adjuntando nota de la empresa que proveerá en la que se compromete a facilitarlos al oferente por un período no menor a la duración de la prestación. Asimismo, deberá adjuntar copia de la habilitación de los vehículos por organismos técnicos competentes SENASA, RUTA, Revisación

Técnica, póliza de seguro vigente, cédula verde, licencia con categoría habilitante conforme el porte del vehículo;

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

P) Plan de Trabajo que acredite la forma en que el oferente realizará la prestación del servicio, conforme a las disposiciones contenidas en el presente Pliego y sus Anexos. Sin perjuicio de lo expuesto, dicho Plan deberá constar de:

a. Logística de distribución para las entregas.

b. Desarrollo del Programa de Distribución, consignando los horarios de salida previstos para cada recorrido.

c. Propuesta de diseño de aplicación de los víveres conforme las raciones fijadas por establecimiento y modalidades prestacionales.

d. Todo otro dato que oportunamente se considere de relevancia.

Q) Designación de Representante Técnico. Se entenderá como representante técnico al profesional licenciado en nutrición o afines con título habilitante.

GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE LA OFERTA

ARTÍCULO 16º.- 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 o conforme lo estipulado en el artículo 15 inciso J).

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

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

ARTÍCULO 17º.- Si un oferente formulara dos o más cotizaciones por un mismo renglón vinculadas con las características del elemento licitado, el monto de la garantía se calculará teniendo en cuenta la cotización de mayor importe.

MANTENIMIENTO DE OFERTAS

ARTÍCULO 18º.- Los oferentes deberán mantener y garantizar los términos de su oferta por el término de TREINTA (30) días, a contar de la fecha de la apertura. Si el oferente no manifestara en forma fehaciente su voluntad de no renovar la garantía de mantenimiento de oferta con una antelación mínima de DIEZ (10) días anteriores al vencimiento del plazo, aquélla se considerará prorrogada automáticamente por un lapso igual al inicial.

ACTO DE APERTURA

ARTÍCULO 19º.- 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.

Durante el acto de apertura se procederá, únicamente, a la supervisión de las causales de rechazo automático conforme lo estipula el artículo 20 del presente Pliego. Asimismo, no se permitirá la toma de fotografías ni las grabaciones de videos por personas ajenas al Municipio de La Plata.

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

ARTÍCULO 20°.- La no presentación de la documentación requerida en el ***artículo 15 incisos A), B), C) y J)*** del Presente Pliego, así como los vicios que presenten motivarán el rechazo de la oferta en el acto de apertura.

Asimismo, motivará el rechazo *in limine* de la propuesta:

a) La falta parcial de la garantía de oferta en los términos del artículo 16 del presente Pliego.
b) Toda enmienda o raspadura que no esté debidamente salvada por el oferente.
c) Las presentadas por las firmas excluidas o suspendidas de los registros de proveedores.
d) Cuando se hallen condicionadas o se aparten de las cláusulas generales o particulares del presente Pliego y/o Especificaciones Técnicas.

Las causales de rechazo que pasaran inadvertidas en el Acta de Apertura podrán surtir efecto durante su posterior estudio.
La omisión de la restante documentación solicitada, así como los vicios que presenten, podrán ser subsanados por el oferente -luego de la apertura de los sobres- una vez evaluada la documentación presentada, dentro de las CUARENTA Y OCHO (48) horas de ser notificado por la Dirección General de Compras en la casilla de correo electrónico constituido en la oferta. Vencido dicho plazo, la propuesta será desestimada.

VISTA DE OFERTAS E IMPUGNACIONES

ARTÍCULO 21°.- A los efectos de tomar vista de la documentación presentada por los concursantes, se deberá solicitar la misma dentro de las CUARENTA Y OCHO (48) horas hábiles desde el Acto de Apertura por nota presentada en la Dirección General de Compras (sito en calle 12 entre 51 y 53) o enviada al correo electrónico: licitacionespublicas@laplata.gob.ar.

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

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

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

ARTÍCULO 22º.- Se establece como condición de admisibilidad de las impugnaciones, el depósito del CERO COMA TRES POR CIENTO (0,3%) del monto de la oferta a impugnar.

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

Las impugnaciones deberán ser presentadas en la Dirección General de Compras sito en el Palacio Municipal calle 12 e/51 y 53, dentro del plazo fijado en el apartado anterior, adjuntando a la misma, el original de la boleta de depósito antes mencionada; caso contrario, no será considerada como impugnación.

ADJUDICACIÓN

ARTÍCULO 23.- Las ofertas serán analizadas técnicamente por una Comisión de Evaluación Técnica designada por la Secretaría Administrativa, bajo los criterios de evaluación que se especifican en el cuadro que se acompaña a continuación.

En efecto, la adjudicación recaerá en la propuesta más conveniente para el Municipio, siempre que se cumplan con las exigencias del presente Pliego y sus Anexos. Se podrá adjudicar sobre aquellas ofertas que hubieren alcanzado el puntaje mínimo de SESENTA (60) puntos sobre CIEN (100).

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
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.	5
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.	2.5

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		Productos de panificación elaborados con ingredientes no industrializados. 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		Presentación de Carnet de Manipuladores de Alimentos del personal afectado al servicio a cargo de la logística y cocina	10
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.	10
	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 desayuno/merienda.	5
	2	Presentar una mejora de al menos un DIEZ POR CIENTO (10%) en los valores nutricionales previstos para desayuno/merienda.	10
11		Acreditación de solvencia económico-financiera mayor a 1.	15
12		Designación de Representante Técnico licenciado/a en nutrición.	5
			100

*Experiencia en contrataciones de elaboración y provisión de viandas en otras instituciones educativas, ya sean públicas o privadas. Deberá ser acreditada con una certificación emanada por la institución por donde se adquirió la experiencia de la que pretende valerse y deberá estar firmada por la autoridad competente de quien la emite o en su caso presentación de

copia del contrato u Orden de Compra, y en la misma deberá constar el organismo contratante, cantidad de raciones diarias servidas (que deben ser completas, lo cual incluye desayuno, almuerzo, merienda y cena), concepto que merece la prestación, fecha en que comenzó y culminó la misma, en el caso que corresponda.

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

Una vez evaluadas las ofertas en su totalidad y habiéndoles asignado una puntuación, las ofertas serán ordenadas de acuerdo con un orden de puntuación descendente. La oferta que tenga mayor puntuación final será la primera opción a ser recomendada por la Comisión de Evaluación Técnica, hasta completar el total de los ítems a adjudicar (de acuerdo a las Zonas Alimentarias establecidas por el Municipio).

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

La adjudicación será notificada a los oferentes por medio fehaciente, quienes tendrán el plazo de CUARENTA Y OCHO (48) horas para efectuar impugnaciones, las cuales serán resueltas mediante acto administrativo debidamente fundado. La Autoridad de Aplicación se reserva el derecho de realizar adjudicaciones parciales si lo considera conveniente.

ARTÍCULO 24°.- La adjudicación recaerá sobre la propuesta que tenga mayor puntuación final, para la/s zona/s con más cupos a cubrir (de acuerdo a las Zonas Alimentarias establecidas por el Municipio), hasta completar el total de las zonas a adjudicar en forma descendente. Sin perjuicio de ello, un mismo proveedor no podrá ser adjudicatario de más de DOS (2) Zonas.

ARTÍCULO 25°.- En el caso de igualdad de valoración entre dos o más ofertas de acuerdo al cuadro de puntaje previsto en el artículo 23, se resolverá la igualdad a través de sorteo público el cual se llevará a cabo en fecha que notifique la autoridad competente.

ARTÍCULO 26°.- Resuelta la adjudicación y aceptada la orden de compra por la adjudicataria, 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.

ARTÍCULO 27°.- Las autoridades municipales facultadas para contratar podrán rechazar todas las propuestas, sin que ello genere derecho alguno a favor de los oferentes.

ARTÍCULO 28°.- La Municipalidad podrá, sin que se superen los montos máximos de contratación dispuestos por la Ley Orgánica de las Municipalidades:

e) Ampliar para el servicio adjudicado hasta un CIEN POR CIENTO (100%). La decisión de ampliación deberá notificarse al cocontratante con una antelación no menor a CINCO (5) días corridos antes de la finalización del plazo de ejecución

contractual (incluida su eventual prórroga) y deberá perfeccionarse, mediante la notificación de la respectiva orden de compra o suscripción del contrato, hasta TREINTA (30) días corridos posteriores a la terminación del plazo aludido, previa renovación de la garantía de cumplimiento de contrato. Los efectos del perfeccionamiento no podrán retrotraerse más allá del dictado del acto administrativo que apruebe el aumento o disminución. Dicha ampliación tendrá lugar en proporción a los cupos que pudiera incrementar el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la provincia de Buenos Aires.

f) Prorrogar el contrato por hasta por única vez hasta TREINTA (30) días, para lo cual, notificará al prestatario la opción de prórroga, con una antelación no menor a TREINTA (30) días previos al vencimiento del contrato.

CONTRATO

ARTÍCULO 29°.- Resuelta la adjudicación por la autoridad competente, el contrato queda perfeccionado mediante la constancia de recepción de la Orden de Compra.

ARTÍCULO 30°.- 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 CINCO (5%) por ciento del monto total adjudicado, en la forma prevista por el artículo 16°.

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

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

ARTÍCULO 31°.- Los precios cotizados se entenderán en moneda de curso legal y de pago contado.

PLAZO Y LUGAR DE PRESTACIÓN

ARTÍCULO 32°: El plazo de prestación del servicio es de CIENTO SESENTA Y OCHO (168) días hábiles, comprendidos entre el 1° de abril y el 31 de diciembre de 2025. El lugar de prestación será de acuerdo al Anexo III. Las entregas se realizarán según Anexo I y de acuerdo al Plan de Trabajo presentado oportunamente, debiendo coordinar el horario con el/la responsable de cada Institución. No obstante, la Municipalidad podrá en forma transitoria o permanente, fundada en razones de interés público o previsiones del contrato alterar, disminuir o adecuar los horarios y días de prestación del servicio, para lo cual será suficiente la notificación previa a la contratista con una antelación de CUARENTA Y OCHO (48) horas.

PAGO

ARTÍCULO 33°.- Los pagos por las contrataciones de bienes y servicios se efectuarán dentro de los TREINTA (30) días de la presentación de la factura y documentación requerida.

Para iniciar la gestión de pago, el adjudicatario deberá presentar las correspondientes facturas conformadas por el titular de la dependencia solicitante y de la autoridad que recepcionó la prestación de los servicios, adjuntando copia de la Orden de Compra y constancia de inscripción en ARCA y en Arba y/o Convenio Multilateral, actualizada a la fecha de facturación y Formulario 35.

Para el caso de que la Municipalidad hubiera hecho uso de la reserva de ampliación de los servicios licitados, al momento de presentar la factura, además de adjuntar los requisitos establecidos en el párrafo precedente, deberá acompañar copia de la notificación de la ampliación efectuada por el Municipio.

Dicha presentación la efectuará en la Dirección General de Compras, juntamente con las constancias de la certificación de servicio, atendiendo, si correspondiere, las entregas parciales que pudieren haberse convenido.

ACTUALIZACIÓN DE PRECIOS

ARTÍCULO 34°.- Los valores de referencia de las raciones a contratar son los 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) y PESOS NOVECIENTOS OCHENTA Y OCHO ($988,00) diarios por cupo para la prestación Comedor (COM).

En consecuencia, tales valores serán actualizados de acuerdo a las aprobaciones que realice de los mismos el citado Ministerio. 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".

ARTÍCULO 35°.- En el caso de que el adjudicatario hubiere contratado por un valor inferior al establecido originalmente en la presente licitación y el pedido de cotización, se aplicará de forma proporcional la misma disminución a los valores unitarios actualizados.

PENALIDADES

ARTÍCULO 36°.- El incumplimiento de las obligaciones contraídas por los proponentes o adjudicatarios, conforme se detalla en el Anexo I, dará lugar a la aplicación de las penalidades que a continuación se indican para cada caso:

1. ***A los proponentes:***

Por desistimiento parcial o total de la oferta dentro del plazo de mantenimiento, pérdida proporcional o total de la garantía, siendo además a su cargo la diferencia de precios entre su propuesta y la que se adjudique posteriormente.

2. ***A los adjudicatarios:***

a) Por entrega de los elementos fuera del término contractual, multa por mora que será del 0,25% diario del valor total de adjudicación.
b) Por falta de constitución de la garantía de contrato, incumplimiento parcial o total del contrato: rescisión del contrato, pérdida proporcional o total de la garantía y diferencia de precios a su cargo por la ejecución del contrato por un tercero.
c) Cuando el contrato consiste en la provisión periódica de elementos: multa del cinco (5%) por ciento sobre lo que dejare de proveer, rescisión del contrato y pérdida de la garantía de contrato y diferencia del precio a su cargo por la provisión por un tercero.
d) Por transferencia del contrato sin consentimiento y autorización de la Municipalidad: pérdida de la garantía sin perjuicio de las demás acciones a que hubiere lugar.

ARTÍCULO 37°.- En todos los casos el adjudicatario será responsable por la ejecución parcial o total del contrato por un tercero y será a su cargo la diferencia de precios que pudiera resultar. Si el nuevo precio fuera menor, la diferencia quedará a favor de la Comuna.

ARTÍCULO 38°.- Las penalidades antes establecidas no serán de aplicación cuando el incumplimiento de la obligación obedezca a causas de fuerza mayor o caso fortuito debidamente comprobados y aceptados por la Comuna.

Las razones de fuerza mayor fortuitas deberán ser puestas en conocimiento del organismo contratante dentro del término de OCHO (8) días de producirse, acompañándose documentación probatoria de los hechos que se aleguen. Si el vencimiento fijado para el cumplimento de la obligación fuere inferior a dicho plazo, la comunicación referida deberá efectuarse antes de las veinticuatro (24) horas de dicho vencimiento.

Transcurridos esos términos, quedará extinguido todo derecho al respecto.

ARTÍCILO 39°.- 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 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 estipuladas en el artículo 36° del presente Pliego.

ANEXO I

CLÁUSULAS PARTICULARES

1. TAREAS A CUMPLIR

La presente Licitación Pública tiene por objeto la contratación de la provisión de raciones de *desayuno* y *merienda* correspondientes para las *Unidades de Desarrollo Infantil (UDI)* de La Municipalidad de La Plata, por un periodo de consumo comprendido entre los meses de *Abril a Diciembre 2025 inclusive*, resultando CIENTO SESENTA Y OCHO (168) días hábiles de servicio.

El servicio se prestará en las dependencias enumeradas en el Anexo III, conforme la zonificación de las instituciones educativas que abarca el servicio y de acuerdo a los cupos correspondientes a cada una de ellas.

> Entrega de la mercadería.

Se realizará la entrega de mercadería a granel en los horarios, días y lugar de entrega pactados con los proveedores de acuerdo al Plan de Trabajo presentado por los mismos en la presente Licitación, los cuales deberán ser respetados, de acuerdo a los menúes adjudicados que surgen del Anexo IV, a suministrar el servicio cumplimentando lo establecido en este Pliego, en el Código Alimentario Argentino (Ley N° 18.284) y las normas legales dictadas o a dictarse concordantes con el mismo, normas de transporte y conservación de sustancias alimentarias de rango nacional, provincial y local, especialmente:

- Mercadería de primera calidad.
- Caracteres organolépticos satisfactorios.
- Óptimas condiciones de higiene, preparación y presentación.
- Perfecto estado de conservación.
- Temperatura adecuada.
- Aptas para el consumo.
- Los artículos envasados por el adjudicatario deberán ser entregados a los establecimientos educativos rotulados indicando mercadería, peso, fecha de envasado y fecha de vencimiento.
- 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.

> Rechazo de la mercadería.

Las entregas deberán efectuarse ajustándose a las formas, fechas, plazos, lugares y demás especificaciones particulares establecidas en la documentación pertinente. Las autoridades directivas de los establecimientos educativos de donde se preste el servicio podrán rechazar todo o parte del pedido solicitado si no se ajustare a la calidad y cantidad o condiciones preestablecidas requeridas, una vez que conozca el incumplimiento por parte del proveedor. Ante dicha circunstancia, las autoridades mencionadas deberán volcar de manera detallada las razones por las cuales se rechazó la mercadería mediante un acta, lo que traerá aparejado la

aplicación de las disposiciones contenidas en el Capítulo de Penalidades del presente Pliego (arts. 36 a 38).

> Remitos.

El adjudicatario contra la entrega de la mercadería (de acuerdo al cronograma de entrega que haya establecido) hará firmar al personal Directivo a cargo de cada Establecimiento Educativo así como también con el sello del Establecimiento Educativo, un remito, que indicará claramente la cantidad, marca y tipo de mercadería entregada; en efecto, dichos remitos de entrega deberán especificar la información de la misma de acuerdo a lo establecido en el presente Pliego.

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.

El adjudicatario deberá enviar de manera digitalizada los remitos semanales de la semana a la cual corresponden las entregas realizadas durante esa semana a la casilla de mail que a tales efectos comunicará la Secretaría Administrativa de la Municipalidad de La Plata, todos en un mismo correo y por Establecimiento Educativo los días *lunes*.

En caso de rechazo parcial de la mercadería, se deberá anotar la observación de la misma en el remito, con la conformidad de las partes involucradas.

La fiscalización y control de los remitos de entrega presentados por las adjudicatarias estará a cargo de la Unidad Ejecutora del Proyecto Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) "La Plata, Ciudad Inteligente" ARG 24/004.

> Prestación del servicio.

La prestación del servicio se realizará de manera inmediata. Se entiende por entrega inmediata la orden que debe cumplirse por los adjudicatarios dentro de los tres días de la fecha de recepción de la orden de provisión.

> Menús.

Los menúes a proveer se ajustarán estrictamente a las especificaciones técnicas establecidas en el Anexo IV, que forman parte integrante del presente Pliego, en los que se detallan, las características, cantidades de gramaje para cada una de las preparaciones y las especificaciones de los víveres a utilizar en la preparación de éstos, conforme el área, nivel o modalidad educativa.

El proponente podrá mejorar el menú conforme al marco nutricional mediante la adición de alimentos al menú ofertado. Lo mismo deberá, estar aclarado especialmente en la oferta presentada.

Será potestad del Municipio aceptar o no la incorporación de los mismos, de acuerdo a la opinión técnica de los responsables de nutrición.

Sin perjuicio de lo expuesto, cabe aclarar que los menús podrán ser modificados por la Unidad Ejecutora del Proyecto precitado, previa aprobación de la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad.

> Facturación.

La facturación se realizará de acuerdo al servicio efectivamente prestado y no podrá superar el importe que resulte del cálculo arrojado de los cupos consignados en los remitos de entrega, de la totalidad de los alumnos que concurrieron a tomar servicio por el importe adjudicado y sus actualizaciones de acuerdo a lo establecido en el artículo 1. La cantidad de alumnos que concurrieron a tomar el servicio, surge, conforme al pedido basado en la asistencia media, que entregará diariamente a la Municipalidad de La Plata el directivo del Establecimiento Educativo, para la respectiva modalidad de prestación: desayuno y merienda.

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 mencionada ut supra.

Las correspondientes facturas deberán presentarse por *Zona* en forma *mensual* por el adjudicatario, *discriminado por diferentes modalidades del servicio.*

La factura se deberá presentar en la Municipalidad de La Plata, en la mesa general 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 presente Pliego de Bases y Condiciones Generales y Particulares, y sus Anexos.

Menú alternativo por contingencias imprevistas: los oferentes deberán proponer en su oferta ya sea por inconvenientes técnicos, edilicios en el sector cocina y/o cualquier otro acontecimiento debidamente justificado, que imposibiliten la elaboración de las comidas, la entrega de viandas al mismo costo de la ración de un día habitual.

Menú especial: El oferente deberá establecer un menú, para los casos de niños con enfermedad celíaca, alergias, intolerancias alimentarias, diabetes u otra patología que requiera adecuaciones específicas de alimentos y comidas, también al mismo costo de la ración de un día habitual.

2. DE LAS JORNADAS DE LABOR, DE LOS TURNOS, DE LOS HORARIOS DEL PERSONAL A AFECTAR:

A. Días de prestación

El servicio deberá prestarse todos los días hábiles comprendiendo el periodo desde el 1° de Abril hasta el 31 de Diciembre de 2026 , excluyéndose, por ende, los días sábados, domingos, feriados nacionales y municipales, no laborables, asuetos, duelos nacionales, y los que se determinen oportunamente para realizar los servicios de desinfección, desinsectación y desratización de los establecimientos educativos.

Los días en que se declaren paros nacionales (y/o de transporte) o se realicen jornadas de reflexión y capacitación se podrá brindar a elección del Municipio el servicio habitual.

En estos casos el servicio de comedor deberá ser reemplazado por vianda al mismo costo de la ración de un día habitual.

En el caso que la Secretaría de Educación fehacientemente conozca la situación de jornadas docentes, paros, etc. notificará a la adjudicataria con veinticuatro (24) horas de anticipación el tipo de servicio y la cantidad de raciones solicitadas.

B. Horarios para la entrega de los servicios

La entrega del servicio deberá comenzar a realizarse en los horarios de 8.00 a 09.30 hs. Es conveniente que los alimentos se reciban temprano para realizar un adecuado control y tener el tiempo suficiente para elaborar la comida.

C. Entrega de los productos licitados

A partir de la recepción de la Orden de Compra por parte del Adjudicatario, la entrega se realizará de acuerdo al cronograma que los oferentes hayan presentado en su Plan de Trabajo.

Los elementos adjudicados serán entregados, libres de todo gasto, en el lugar que se indique. El incumplimiento de este artículo será motivo suficiente para proceder a la rescisión de pleno derecho de la presente adjudicación, sin aviso previo ni indemnización alguna para el adjudicatario con pérdida de la garantía.

D. Empleados del Adjudicatario

Corresponde señalar que el Municipio de La Plata no tendrá responsabilidad sobre accidentes de trabajo del personal del adjudicatario afectado al cumplimiento del servicio aquí licitado. Deberá mantener el mismo con la cobertura que establece la ley.

Se deja expresamente establecido que el personal encargado del servicio y entrega de los alimentos o productos requeridos está a cargo exclusivo del adjudicatario, no teniendo relación laboral alguna con la Municipalidad, por lo que el adjudicatario será el único responsable de los mismos tanto civil como laboralmente debiendo acompañar las constancias de seguros de accidentes de trabajo y cobertura médica pertinente en la dirección de compras con la propuesta y cada vez que este lo solicite.

REQUISITOS DEL PERSONAL:

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

1. Mayor de dieciocho (18) años de edad.
2. Contar con libreta sanitaria habilitante y actualizada.
3. Ser competente en su cometido. A tales fines la empresa deberá garantizar la capacitación del personal.

> REPRESENTANTE TÉCNICO: se entenderá como representante técnico al profesional licenciado en nutrición o a fines con título habilitante (conforme artículo 15 inciso q). A los

representantes les será requerida su presencia cada vez que la autoridad de aplicación lo requiera o cualquier otro ente idóneo contralor de la prestación lo entienda conveniente.

> VESTIMENTA Y ACCESORIOS. Deberá proveer a su personal de todas las prendas de vestir y accesorios que sean necesarios para la función que desempeñen. En los Establecimientos Educativos, los Directivos, supervisaran que el personal dependiente del proveedor, se presente a prestar el servicio con su vestimenta completa y en perfectas condiciones de presentación e higiene.

> COMPORTAMIENTO: El comportamiento del personal deberá ser en todo momento correcto y eficiente, pudiendo las autoridades del Municipio de oficio y/o a solicitud del Consejo Escolar, emplazar a la empresa para la separación perentoria de aquél que así no lo hiciere.

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

> HIGIENE Y LIMPIEZA: El adjudicatario deberá mantener en perfectas condiciones de higiene:

1. Las plantas elaboradoras y depósitos que utilice, con sus instalaciones y equipos.
2. Los vehículos con los que transporte las mercaderías.
3. Los contenedores térmicos que se utilicen para prestar los servicios.

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.

SANCIONES:

Las sanciones serán las previstas en el apartado "PENALIDADES" del presente Pliego, debiendo llevarse a cabo el procedimiento de acuerdo a lo establecido en dichas disposiciones.

3. PLAN DE TRABAJO

Atento los servicios a contratar, la firma oferente deberá presentar su Plan de Trabajo, con desarrollo ordenado de las tareas a cumplir tal cómo se propone en el Pliego de Bases y Condiciones y sus Anexos, indicando, además, la distribución del personal para cumplir eficientemente con el servicio.

ANEXO II

CÓMPUTO Y PRESUPUESTO

El presupuesto oficial total es de PESOS TRESCIENTOS TREINTA Y OCHO MILLONES OCHOCIENTOS SETENTA Y CINCO MIL OCHOCIENTOS VEINTICUATRO con 00/100 ($338.875.824,00).

El valor prestacional para:

- **DESAYUNO/MERIENDA**: es de PESOS CUATROCIENTOS SETENTA Y OCHO CON 00/100 ($478,00).
- **ALMUERZO**: es de PESOS NOVECIENTOS OCHENTA Y OCHO CON 00/100 ($988,00).

La correspondiente zonificación con los cupos de cada una de las instituciones se encontrará en el Anexo III que forma parte integrante del presente Pliego.

	CUPOS POR DÍA		TOTAL de CIENTO SESENTA Y OCHO (168) DÍAS HÁBILES
	C	$	
DESAYUNO/ MERIENDA	1.907	$478,00	$911.546,00
ALMUERZO	1.119	$988,00	$1.105.572,00
TOTAL			$2.017.118,00

TOTAL LICITACIÓN	
168 D./DES-MER+ ALM	$338.875.824,00

La presente contratación abarca un total de raciones diarias de:

- DES/MER (desayuno y merienda completos): MIL NOVECIENTAS SIETE (1.907) raciones diarias.
- ALM (almuerzo completo): MIL CIENTO DIECINUEVE (1.119) raciones diarias.

Todo ello conforme a los menús y raciones que se describen en el Anexo IV.

ANEXO III

El servicio de entrega y distribución de Raciones de Alimentos en crudo de víveres secos y frescos con destino a las *Unidades de Desarrollo Infantil* (UDI) de la Municipalidad de la Plata por los CIENTO SESENTA Y OCHO (168) días hábiles escolares por un total de QUINIENTOS OCHO MIL TRESCIENTOS SESENTA Y OCHO (508.368) cupos, serán distribuidos de acuerdo a la zonificación que a continuación se acompaña:

ESTABLECIMIENTO	DIRECCIÓN	LOCALIDAD	SERVICIO ALIMENTARIO DESAYUNO	SERVICIO ALIMENTARIO ALMUERZO
		ZONA 1		
A.M.A.D	calle e/505 y 506	Villa Castells	61	65
Paulo VI	17 e/ 530 y 531	Tolosa	65	66
Ricardo Rojas	508 e/ 20 y 21	Gonnet	68	60
Municipal Nº4	17 e/530 y 531	Tolosa	60	0
Municipal N° 14 Diego	421 y5	Villa Elisa	86	0
Municipal Islas Malvinas	472 N°1335 e/ 19 y20	City Bell	70	65
Municipal Luis Tomasello	462 N°1300-1350e/19 y 19 bis	City Bell	40	34
		TOTAL POR DÍA	450	290
		TOTAL POR 168 DÍAS HÁBILES	75600	48720
		ZONA 2		
Municipal Nº 2 Villa Elvira	82 e/ 7 y 8	Villa Elvira	114	109
Municipal N°8 Villa Elvira	85 bis N°32 e/ 118 y 120	Villa Elvira	85	0
Municipal N°11 Villa Montoro	96 e/119 y 120	Villa Montoro	125	0
Municipal Itati	121 entre 603 y 604	Villa Elvira	31	31
Municipal Villa Elvira	7 N° 2245 e/ 81 y 82	Villa Elvira	55	45
		TOTAL POR DÍA	410	185
		TOTAL POR 168 DÍAS HÁBILES	68880	31080
		ZONA 3		
Barrio Hipodromo	Diag. 115 Nº 505 e/ 42y 42 bis	La PLata	78	67
General Belgrano	2 Nº 1609 e/65 y 66	La Plata	76	65
Municipal Nº6 Hugo Stunz	2Bis e/ 516 y 517	Ringuelet	68	0
Municipal Nº7 Juan Pestazi	12 N-1590 e/64 y 65	Casco	90	0
Municipal N° 12	57 N° 570 e/6 y 7	Casco	100	105
Municipal I.D.E.A-S	27 y 70 (Hop. San Juan de Dios)	Altos de San Lorenzo	40	0
Municipal Juan Pestalozzi	42 N°580 e/ 6 y 7	Casco	48	43
		TOTAL POR DÍA	500	280
		TOTAL POR 168 DÍAS HÁBILES	84000	47040
		ZONA 4		
Doctor Marlezcurrena	209 e/522 y 523	Abasto	104	94
Lisandro Olmos	202 Nº 5342 y 44	Lisandro Olmos	107	90
Melchor Romero	169 Nº 1061 y 521	Melchor Romero	186	122
Municipal Emmanuel	474 y 186(ex 11 de city bell)	Melchor Romero	75	0
Municipal Federico Maspoli	141 y 489	Gorina	40	29
Municipal Jose Hernandez	510 /134 y 135	Hernandez	35	29
		TOTAL POR DÍA	547	364
		TOTAL POR 168 DÍAS HÁBILES	91896	61152

ANEXO IV

El servicio de entrega y distribución de Raciones de Alimentos en crudo de víveres secos y frescos con destino a las *Unidades de Desarrollo Infantil* (UDI) de la Municipalidad de la Plata por los CIENTO SESENTA Y OCHO (168) días hábiles escolares se realizará de acuerdo al Menú y correspondientes gramajes que se acompañan a continuación:

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

PROVINCIA DE BUENOS AIRES

MUNICIPIO **LA PLATA** **PROPUESTA PRESTACIÓN DESAYUNOS / MERIENDAS (DM)**

	DM 1 LUNES	DM 2 MARTES	DM 3 MIERCOLES	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 PESCI
Lic. En Nutrición
MP 3070 - MN 8538
Unidad Ejecutora - SAE
Dir. Gral. de Compras y Sum.

Lic. PAULA LAMBERTINI
Secretaria de Educación
Municipalidad de La Plata

0555

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA

REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2026

FOLIO Nº 01361

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

DM 1 LUNES			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
LECHE	LECHE DE FORMULA (*)	CC	32
PAN CON HUEVO Y MANZANA	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	LECHE DE FORMULA (*)	CC	32
COMPOTA DE PERA	AGUA SEGURA	ML	210
	PERA	GR	75
	AGUA SEGURA	GR	100
	Total		417
DM 3 MIERCOLES			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
LECHE	LECHE DE FORMULA (*)	CC	32
PAN CON HUEVO Y BANANA	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	LECHE DE FORMULA (*)	CC	32
COMPOTA DE MANZANA	AGUA SEGURA	ML	210
	MANZANA	GR	75
	AGUA	GR	100

Lic. PAULA LAMBERTINI
Secretaria de Educación
Municipalidad de La Plata

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA
REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2026
FOLIO Nº 01362

	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

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

			Deambulantes y 2 años
DM 1 LUNES			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
LECHE FORTIFICADA	LECHE ENTERA FORTIFICADA CO	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 CO	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

Lic. PAULA LAMBERTINI
Secretaria de Educación
Municipalidad de La Plata

0555

LECHE FORTIFICADA	LECHE ENTERA FORTIFICADA CO	CC	120
PAN CON DULCE DE LECHE	PAN BLANCO	GR	30
BANANA	DULCE DE LECHE	GR	10
	BANANA EN TROZOS	GR	100
	Total		260
DIA 4 JUEVES			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
LECHE FORTIFICADA	LECHE ENTERA FORTIFICADA CO	CC	120
FIGACITA CON QUESO	FIGACITA	GR	30
	QUESO FRESCO	GR	20
	Total		170
DIA VIERNES			
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
LECHE FORTIFICADA	LECHE ENTERA FORTIFICADA CO	CC	120
PAN CON MERMELADA DE DURAZNO	PAN BLANCO	GR	30
MANZANA	MERMELADA DE DURAZNO	GR	10
	MANZANA EN TROZOS	GR	100
	Total		260

Lic. PAULA LAMBERTINI
Secretaria de Educación
Municipalidad de La Plata

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

PROVINCIA DE BUENOS AIRES

MUNICIPIO **LA PLATA**

PROPUESTA PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DM)

	DM 1 LUNES	DM 2 MARTES	DM 3 MIERCOLES	DM 4 JUEVES	DM 5 VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	LECHE CON INFUSION	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
Dir. Gral. de Compras y Sum.

Lic. PAULA LAMBERTINI
Secretaria de Educación
Municipalidad de La Plata

0555

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA

REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2026
FOLIO Nº 01363

*EL DM OPCIONAL A. SE SERVIRA SOLO PARA EVENTOS DE INDOLE FESTIVO "PATRIO", DENTRO DEL CALENDARIO ESCOLAR.

*EL DM OPCIONAL B. SE SERVIRA SOLO EN CASO DE CONTINGENCIA.

* EL DM OPCIONAL C. SE SERVIRA SOLO PARA EVENTO FESTIVO "DIA DE LAS INFANCIAS","DIA DE LA PRIMAVERA Y ESTUDIANTE", "FIN DE EGRESO".

Lic. PAULA LAMBERTINI
Secretaria de Educación
Municipalidad de La Plata

PLANILLA DE PREPARACION - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM)

GALLETITAS DULCES SIMPLES DE VAINILLA - FRUTA DE ESTA		INICIAL	NIVEL PRIMARIO	NIVEL MEDIO
INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
		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	90
MANZANA	GR	150	150	200
Total		308.5	355.5	440.5

FUSION 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

Lic. PAULA LAMBERTINI
Secretaria de Educación
Municipalidad de La Plata

0555

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA

REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2026

FOLIO Nº 01364

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**

5- 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**

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

Lic. PAULA LAMBERTINI
Secretaria de Educación
Municipalidad de La Plata

PAN FRANCES	GR	30	50	80
MERMELADA DE FRUTA	GR	10	15	20
Total		**168.5**	**225.5**	**260.5**

3- 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

4- 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

Lic. PAULA LAMBERTINI
Secretaria de Educación
Municipalidad de La Plata

0555

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA

REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2026

FOLIO Nº 01365

Dulce compacto de membrillo	GR	25	25	25
Total		**155**	**190**	**190**

N CACAO/ YOGUR BEBIBLE - BAY BISCUIT - FRUTA DE ESTACI		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

NAL 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

Lic. PAULA LAMBERTINI
Secretaria de Educación
Municipalidad de La Plata

Azucar blanca molida	GR	12	18	23
Harina	GR	12	18	23
Total		**152.5**	**196.5**	**246.5**

0555

Lic. PAULA LAMBERTINI
Secretaria de Educación
Municipalidad de La Plata

MUNICIPALIDAD DE **LA PLATA**
REGISTRO DE **DECRETOS**
PERIODO **2026**
FOLIO Nº 01366

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

PROVINCIA DE BUENOS AIRES

MUNICIPIO: LA PLATA

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

PROVINCIA DE BUENOS AIRES

MUNICIPIO: LA PLATA

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

Lic. PAULA LAMBERTINI
Secretaria de Educación
Municipalidad de La Plata

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 índole festivo " PATRIO", dentro del calendario escolar.

El ALMUERZO VERANO opcional B, se servira solo en situaciones de contingencia.

Lic. PAULA LAMBERTINI
Secretaria de Educación
Municipalidad de La Plata

0555

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA

REGISTRO DE DECRETOS
PERÍODO 2026
FOLIO Nº 01367

cu

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

ALM VER 01

Lactantes de 7 meses- 11 meses de edad

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

Lic. PAULA LAMBERTINI
Secretaria de Educación
Municipalidad de La Plata

ALIM VER 02			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PS
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
ALIM VER 03			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PS
TIRITAS DE POLLO CON SALTEADO DE VERDURAS Y FIDEOS CORTOS	POLLO SIN PIEL(pechuga/ suprema)	GR	60

0555

Lic. PAULA LAMBERTINI
Secretaria de Educación
Municipalidad de La Plata

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA

REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2026

FOLIO Nº 01368

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	UM	CANT. PS
BUDIN DE LENTEJAS CON ZANAHORIA, HUEVO Y TOMATE	LENTEJAS (PROCESADAS)	GR	20
NARANJA EN TROZOS	ARROZ (PROCESADAS)		20
	ZANAHORIA		40
	TOMATE		40
	HUEVO		20

Lic. PAULA LAMBERTINI
Secretaria de Educación
Municipalidad de La Plata

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA
REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2026
FOLIO Nº 01369

	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

0555

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

			Deambulantes y 2 años
ALM VER 01			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB

Lic. PAULA LAMBERTINI
Secretaria de Educación
Municipalidad de La Plata

ALM. VER 02			
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

Lic. PAULA LAMBERTINI
Secretaria de Educación
Municipalidad de La Plata

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 60			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PP
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

Lic. PAULA LAMBERTINI
Secretaria de Educación
Municipalidad de La Plata

0555

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA

REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2026

FOLIO Nº 01370

	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			

Lic. PAULA LAMBERTINI
Secretaria de Educación
Municipalidad de La Plata

NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PR.
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/ supremal)	GR	80
	MANZANA EN TROZOS	GR	100
	AGUA SEGURA	CC	100
ALM VER 08			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PR.
ARROZ PRIMAVERA CON POLLO	ARROZ 00000	GR	50
BANANA	ACEITE GIRASOL	CC	5

Lic. PAULA LAMBERTINI
Secretaria de Educación
Municipalidad de La Plata

0555

	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 (PIS	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**

Lic. PAULA LAMBERTINI
Secretaria de Educación
Municipalidad de La Plata

MIX DE VERDURAS CON FIDEOS CORTOS Y CARNE CUBETEADA			
BANANA	FIDEOS CORTOS	GR	50
	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	120

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			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB

Lic. PAULA LAMBERTINI
Secretaria de Educación
Municipalidad de La Plata

0555

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**

Lic. PAULA LAMPERTINI
Secretaria de Educación
Municipalidad de La Plata

MUNICIPALIDAD DE **LA PLATA**

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

FOLIO Nº 01373

ARROZ JARDINERA CON ARVEJAS Y HUEVO DURO			
MANZANA	ARROZ 00000	GR	50
	ACEITE GIRASOL	CC	8
	ZANAHORIA	GR	100
	ARVEJAS REMOJADAS (pisa	GR	20
	HUEVO (pisado)	GR	25
	PAN	GR	30
	MANZANA	GR	100

Lic. PAULA LAMBERTINI
Secretaria de Educación
Municipalidad de La Plata

0555

FECHA	
VIGENCIA	MARZO A ABRIL 2026 / OCTUBRE A DICIEMBRE 2026
NIVEL	INICIAL-PRIMARIA-SECUNDARIA

MUNICIPIO LA PLATA

PROPUESTA PRESTACION COMEDOR

	1	2	3	4	5
	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	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	7	8	9	10
	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	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

Lic. PAULA LAMBERTINI
Secretaria de Educación
Municipalidad de La Plata

El ALMUERZO VERANO opcional A, se servira solo para eventos de indole festivo (PATRIO", " FIN DE EGRESO" dentro del calendario escolar.

El ALMUERZO VERANO opcional B, se servira solo en situaciones de contingencia,PREVIA AUTORIZACION

DE LA GESTION MUNICIPIO DISTRITO DEL PROGRAMA SAE

Lic. PAULA LAMBERTINI
Secretaria de Educación
Municipalidad de La Plata

0555

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA

REGISTRO DE DECRETOS
PERÍODO 2026

FOLIO Nº 01374

PLANILLA DE PREPARACION - COMEDOR

			INICIAL	IVEL PRIMARI	NIVEL MEDIO
ALIM VER 01 LUNES			GRUPO Jardin In	RUPO Primari	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
ALIM VER 02 MARTES			GRUPO Jardin In	RUPO Primari	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB

Lic. PAULA LAMBERTINI
Secretaria de Educación
Municipalidad de La Plata

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA
REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2026
FOLIO Nº 01375

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/ PROVENZA	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 In	GRUPO Primari	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

0555

Lic. PAULA LAMBERTINI
Secretaria de Educación
Municipalidad de La Plata

Dirección de Despacho

	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 In	GRUPO Primari	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
WOK DE PASTA, VEGETALES Y HUEVO	FIDEOS SECOS MOSTA	GR	60	70	90
	HUEVO	GR	40	50	50
BANANA	ACEITE GIRASOL	CC	7	10	10
	CONDIMENTOS VARIO	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 In	GRUPO Primari	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB

Lic. PAULA LAMBERTINI
Secretaria de Educación
Municipalidad de La Plata

TIRITAS DE POLLO CON ENSALADA RUSA	PECHUGA DESHUESADA DE POLLO	GR	80	90	100
	CONDIMENTO (AJO-PEREJIL)	GR	0.1	0.13	0.2
	ACEITE DE GIRASOL	CC	7	10	10
PERA	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 05 LUNES			GRUPO Jardín	GRUPO Primar	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UM	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

0555

Lic. PAULA LAMBERTINI
Secretaria de Educación
Municipalidad de La Plata

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA

REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2026

FOLIO Nº 01376

	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 OREGA	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
ALMUERZO 07 MARTES			GRUPO Jardín	GRUPO Primario	GRUPO Secundario
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

Lic. PAULA LAMBERTINI
Secretaria de Educación
Municipalidad de La Plata

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA
REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2026
FOLIO Nº 01377

	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 In	RUPO Primari	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
MIX DE VERDURAS SALTEADAS CON FIDEOS TIRABUZON Y CARNE CUBETEADA	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 In	RUPO Primari	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB

0555

Lic. PAULA LAMBERTINI
Secretaria de Educación
Municipalidad de La Plata

MESA DE ENTRADAS
Fs. 68

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

ALMUERZO VIERNES		GRUPO Jardín	GRUPO Primario	GRUPO Secundario
MENÚ/ PREPARACION	INGREDIENTES	UM	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

Lic. PAULA LAMBERTINI
Secretaria de Educación
Municipalidad de La Plata

MUNICIPALIDAD DE LA PLATA
REGISTRO DE DECRETOS
PERIODO 2026
FOLIO Nº 01378

	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 In	GRUPO Primari	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 In	GRUPO Primari	GRUPO Secundaria	
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB

Lic. PAULA LAMBERTINI
Secretaria de Educación
Municipalidad de La Plata

MESA DE ENTRADA
361

0555

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

Lic. PAULA LAMBERTINI
Secretaria de Educación
Municipalidad de La Plata