PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
PROCESO PBAC 614-1106-LPU26
MODALIDAD CONVENIO MARCO PARA LA ADQUISICION DE VIANDAS Y OTROS DESTINADAS A LAS JURISDICCIONES Y ENTIDADES DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

RENGLÓN	CÓDIGO CATÁLOGO PBAC	DESCRIPCIÓN CÓDIGO DE CATÁLOGO PBAC (*)	DESCRIPCIÓN DE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA (**)	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDADES MINIMAS DE RETIRO DE MERCADERIA	CANTIDADES TOTALES
1	50.190000.190000.2456.81	RACIONAMIENTO; DESCRIPCIÓN VIANDAS CM - LIBRE DE GLUTEN NO.	**VIANDA OPCIÓN 1:** Sandwich de milanesa completo (baguetin / fugazza + milanesa de pollo/vaca (80-120 grs.) + queso tybo (20-30 grs.) + tomate fresco (20-30 grs.) + lechuga (3-5 grs.) + 2 Frutas frescas de estación + Agua Mineral sin gas embotellada 500 ml	UNIDAD	100	61347
2	50.190000.190000.2456.81	RACIONAMIENTO; DESCRIPCIÓN VIANDAS CM - LIBRE DE GLUTEN NO.	**VIANDA OPCIÓN 2:** Baguetin / figaza (80 grs.) de queso tybo (40 grs.), jamón (60 gr) tomate (30 grs.), lechuga (5 grs.) + 2 Frutas frescas de estación + Agua Mineral sin gas embotellada 500 ml	UNIDAD	100	1500
3	50.190000.190000.2456.81	RACIONAMIENTO; DESCRIPCIÓN VIANDAS CM - LIBRE DE GLUTEN NO.	**VIANDA OPCIÓN 3:** Baguetin / figaza (80 grs.) de queso tybo (40 grs.), tomate (30 grs.), lechuga (5 grs.) y huevo duro (25 grs.) + 2 Frutas frescas de estación + Agua Mineral sin gas embotellada 500 ml	UNIDAD	50	417
4	50.190000.190000.2456.81	RACIONAMIENTO; DESCRIPCIÓN VIANDAS CM - LIBRE DE GLUTEN NO.	**VIANDA OPCIÓN 4:** Baguetin / figaza (80 grs.) de bife de pollo (60 grs.), tomate (20 grs) y lechuga (20 grs.) - + 1 Fruta Fresca de estación + Agua Mineral sin gas embotellada 500 ml	UNIDAD	100	19813
5	50.190000.190000.2456.81	RACIONAMIENTO; DESCRIPCIÓN VIANDAS CM - LIBRE DE GLUTEN NO.	**VIANDA OPCIÓN 5:** 3 empanadas surtidas (carne / pollo / verdura / jamón y queso) + 1 Frutas frescas de estación + Agua Mineral sin gas embotellada 500 ml	UNIDAD	100	2400
6	50.190000.190000.2456.81	RACIONAMIENTO; DESCRIPCIÓN VIANDAS CM - LIBRE DE GLUTEN NO.	**VIANDA OPCIÓN 6:** Tarta individual de jamón y queso (250 grs con tolerancia de +/- 10% del gramaje) + 1 Fruta Fresca de estación + Agua Mineral sin gas embotellada 500 ml	UNIDAD	100	1732
7	50.190000.190000.2456.77	RACIONAMIENTO; DESCRIPCIÓN ALMUERZO/ CENA CM - LIBRE DE GLUTEN NO	**MENÚ OPCIÓN 1:** Pata y muslo de pollo con ensalada de lechuga y tomate (En bandeja descartable N° 105, o similar con tapa bisagra) + 1 miñón de pan blanco o integral + 1 Fruta Fresca de estación + Agua Mineral sin gas embotellada de 500 ml.	UNIDAD	100	2152
8	50.190000.190000.2456.77	RACIONAMIENTO; DESCRIPCIÓN ALMUERZO/ CENA CM - LIBRE DE GLUTEN NO	**MENÚ OPCIÓN 2:** Pastel de papas (En bandeja descartable N° 105, o similar con tapa bisagra) + 1 Fruta Fresca de estación + 1 miñón de pan blanco o integral + Agua Mineral sin gas embotellada de 500 ml	UNIDAD	100	1865
9	50.190000.190000.2456.77	RACIONAMIENTO; DESCRIPCIÓN ALMUERZO/ CENA CM - LIBRE DE GLUTEN NO	**MENÚ OPCIÓN 3:** Milanesa de pollo con puré de papas (En bandeja descartable N° 105, o similar con tapa bisagra) + ensalada de hojas verdes (En bandeja descartable N° 101, o similar con tapa bisagra) + 1 miñón de pan blanco o integral + 1 Fruta Fresca de estación + Agua Mineral sin gas embotellada de 500 ml	UNIDAD	100	4560
10	50.190000.190000.2456.75	RACIONAMIENTO; DESCRIPCIÓN DESAYUNO/MERIENDA CM - LIBRE DE GLUTEN NO	**DESAYUNO/MERIENDA OPCIÓN 1:** 2 medialunas dulces + saquito de té, café o mate cocido + sobre leche en polvo + sobres de edulcorante y/o azúcar	UNIDAD	100	58508
11	50.190000.190000.2456.75	RACIONAMIENTO; DESCRIPCIÓN DESAYUNO/ MERIENDA CM- LIBRE DE GLUTEN NO	**DESAYUNO/ MERIENDA OPCIÓN 2:** 1 alfajor de tapa blanda con relleno de dulce de leche con baño de cobertura de chocolate o glaseado + saquito de té, café o mate cocido + sobre leche en polvo + sobre de edulcorante y/o azúcar	UNIDAD	100	2000

12	50.190000.190000.2456.75	RACIONAMIENTO; DESCRIPCIÓN DESAYUNO/MERIENDA CM - LIBRE DE GLUTEN NO	**DESAYUNO/MERIENDA OPCIÓN 3:** Bizcocho dulce tipo biscuit o vainilla por 2 unidades + saquito de té, café o mate cocido + sobre leche en polvo + sobres de edulcorante y/o azúcar	UNIDAD	100	9649
13	50.190000.190000.2456.79	RACIONAMIENTO; DESCRIPCIÓN COLACIÓN CM - LIBRE DE GLUTEN NO	**COLACIÓN OPCIÓN 1:** Mix de frutas x 60 grs. (mix frutos secos + mix de frutas desecadas en trozos)	UNIDAD	100	21882
14	50.190000.190000.2456.81	RACIONAMIENTO; DESCRIPCIÓN VIANDAS CM - LIBRE DE GLUTEN NO.	**VIANDA VEGETARIANA OPCIÓN 1:** Ensalada (bandeja descartable N° 105, o similar con tapa bisagra) de lentejas (40 grs.), arroz (50 grs.), tomate (40 grs.) y zanahoria (40 grs.) +Lechuga (10 grs.) + Huevo duro (25 grs.) + 1 Fruta Fresca de estación + Agua Mineral sin gas embotellada 500 ml	UNIDAD	20	77
15	50.190000.190000.2456.81	RACIONAMIENTO; DESCRIPCIÓN VIANDAS CM - LIBRE DE GLUTEN NO.	**VIANDA VEGETARIANA OPCIÓN 2:** Baguetin / figaza (80 grs.) de queso tybo (40 grs.) y berenjenas / zapallitos grillados / mix de vegetales grillados (60 grs. cocido) + 1 Fruta Fresca de estación + Agua Mineral sin gas embotellada 500 ml	UNIDAD	20	1223
16	50.190000.190000.2456.81	RACIONAMIENTO; DESCRIPCIÓN VIANDAS CM - LIBRE DE GLUTEN NO.	**VIANDA VEGETARIANA OPCIÓN 3: Tarta individual de mix de vegetales grillados de estación,** con queso (270 grs con tolerancia de +/- 10% del gramaje) + 1 Fruta Fresca de estación + Agua Mineral sin gas embotellada 500 ml	UNIDAD	20	1030
17	50.190000.190000.2456.77	RACIONAMIENTO; DESCRIPCIÓN ALMUERZO/ CENA CM - LIBRE DE GLUTEN NO	**MENÚ VEGETARIANO OPCIÓN 1:** Milanesa de Berenjenas con puré de calabazas (En bandeja descartable N° 105, o similar con tapa bisagra) + ensalada de repollo colorado y choclo y tomates cherrys (En bandeja descartable N° 101, o similar con tapa bisagra) + 1 miñón de pan blanco o integral + 1 Fruta Fresca de estación + Agua Mineral sin gas embotellada de 500 ml	UNIDAD	20	2225
18	50.190000.190000.2456.77	RACIONAMIENTO; DESCRIPCIÓN ALMUERZO/ CENA CM - LIBRE DE GLUTEN NO	**MENÚ VEGETARIANO OPCIÓN 2:** Pasta con salsa fileto (En bandeja descartable N° 105, o similar con tapa) + 1 miñón de pan blanco o integral + 1 Fruta Fresca de estación + Agua Mineral sin gas embotellada de 500 ml	UNIDAD	20	1235
19	50.190000.190000.2456.80	RACIONAMIENTO; DESCRIPCIÓN VIANDAS CM - **LIBRE DE GLUTEN SI**	**VIANDA LIBRE DE GLUTEN OPCIÓN 1:** Baguetin / figaza SIN TACC (80 grs.) de queso tybo SIN TACC (40 grs.), jamón (60 gr) tomate (30 grs.), lechuga (5 grs.)+ 2 Frutas frescas de estación + Agua Mineral sin gas embotellada 500 ml	UNIDAD	20	1000
20	50.190000.190000.2456.80	RACIONAMIENTO; DESCRIPCIÓN VIANDAS CM - **LIBRE DE GLUTEN SI**	**VIANDA LIBRE DE GLUTEN OPCIÓN 2:** Baguetin / figaza SIN TACC (80 grs.) de queso tybo SIN TACC (40 grs.), tomate (30 grs.), lechuga (5 grs.) y huevo duro (25 grs.) + 2 Frutas frescas de estación + Agua Mineral sin gas embotellada 500 ml	UNIDAD	20	511
21	50.190000.190000.2456.80	RACIONAMIENTO; DESCRIPCIÓN VIANDAS CM - **LIBRE DE GLUTEN SI**	**VIANDA LIBRE DE GLUTEN OPCIÓN 3:** Baguetin / figaza SIN TACC (80 grs.) de bife de pollo (60 grs.) y lechuga (20 grs.) + 1 Fruta Fresca de estación + Agua Mineral sin gas embotellada 500 ml	UNIDAD	20	1175
22	50.190000.190000.2456.80	RACIONAMIENTO; DESCRIPCIÓN VIANDAS CM - **LIBRE DE GLUTEN SI**	**VIANDA LIBRE DE GLUTEN OPCIÓN 4:** 3 empanadas surtidas SIN TACC (carne / pollo / verdura / jamón y queso) + 1 Frutas frescas de estación + Agua Mineral sin gas embotellada 500 ml	UNIDAD	20	1000
23	50.190000.190000.2456.76	RACIONAMIENTO; DESCRIPCIÓN ALMUERZO/ CENA CM - **LIBRE DE GLUTEN SI**	**MENÚ LIBRE DE GLUTEN OPCIÓN 1:** Risotto de Ave SIN TACC (En bandeja descartable N° 105, o similar con tapa bisagra) + 1 Fruta Fresca de estación + Agua Mineral sin gas embotellada de 500 ml	UNIDAD	20	3938

24	50.190000.190000.2456.76	RACIONAMIENTO; DESCRIPCIÓN ALMUERZO/ CENA CM - **LIBRE DE GLUTEN SI**	**MENÚ LIBRE DE GLUTEN OPCIÓN 2:** Pastel de papas SIN TACC (En bandeja descartable N° 105, o similar con tapa bisagra) + 1 Fruta Fresca de estación + Agua Mineral sin gas embotellada de 500 ml	UNIDAD	20	1800
25	50.190000.190000.2456.74	RACIONAMIENTO; DESCRIPCIÓN DESAYUNO/MERIENDA CM - **LIBRE DE GLUTEN SI**	**DESAYUNO/MERIENDA LIBRE DE GLUTEN OPCION 1:** 1 Oblea o barra de arroz + saquito de té, café o mate cocido + sobre leche en polvo + sobres de edulcorante y/o azúcar, todo ello SIN TACC	UNIDAD	20	1938
26	50.190000.190000.2456.78	RACIONAMIENTO; DESCRIPCIÓN COLACIÓN CM - **LIBRE DE GLUTEN SI**	**COLACIÓN LIBRE DE GLUTEN OPCIÓN 1:** 1 Fruta Fresca de estación + Mix de frutos secos x 30-40 grs. (frutos secos y/o frutos secos + pasas) SIN TACC + Agua Mineral sin gas embotellada 500 ml	UNIDAD	20	4530

(*) ENTRE LA DESCRIPCION DEL CODIGO DE CATALOGO PBAC Y LA DESCRIPCION DE LA ESPECIFICACION TECNICA DEL BIEN, PRIMARA ESTA ULTIMA.

(**) A LOS EFECTOS DEL PRESENTE CONVENIO MARCO, SE REALIZAN LAS SIGUIENTES ACLARACIONES:

GRAMAJE: El gramaje consignado para cada ingrediente, de cada renglón, será el mínimo sugerido.

FRUTAS FRESCAS: Se consideran Frutas frescas a integrar las viandas y menúes, a las siguientes: banana, manzana, naranja, mandarina, pera, durazno, ciruelas, uva, etc. En los casos en que las viandas se componen de 2 frutas frescas, deberán incluirse dos frutas de variedades distintas.

FRUTOS SECOS: Se considera "mix de frutos secos" que integren la colación, a la combinación de los siguientes: nueces, almendras, avellanas, castañas de cajú, pasas, maní, etc.

PACKAGING VIANDAS Y/O COLACIONES: Las viandas deberán presentarse en bandeja individual envueltas en film plástico de uso gastronómico, siendo el contenido individual de cada una: ALIMENTO SÓLIDO + FRUTA FRESCA LISTA CONSUMO (sanitizada) envuelta en servilleta de papel + SERVILLETA DE PAPEL + BOTELLA DE AGUA (de corresponder según el renglón y especificaciones del presente Pliego)

PACKAGING DESAYUNOS/MERIENDAS: Los desayunos/meriendas viandas deberán presentarse en bandeja individual envueltas en film plástico de uso gastronómico, siendo el contenido individual de cada una: ALIMENTO SÓLIDO + SOBRE CON INFUSIÓN + SOBRE DE LECHE EN POLVO + SOBRES CON AZÚCAR Y/O EDULCORANTE + SERVILLETA DE PAPEL + REVOLVEDOR

TRANSPORTE: El transporte del componente sólido alimentario deberá realizarse en conservadora térmica para garantizar la inocuidad alimentaria. Las conservadoras serán propiedad de la empresa contratada y de uso exclusivo, siendo devueltas a la misma finalizada la jornada, en el domicilio consignado como Lugar de entrega en la Orden de Compra.

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES
2026 - "Año de los Derechos Humanos por la Memoria, la Verdad y la Justicia. A 50 años de la última Dictadura cívico militar"

Hoja Adicional de Firmas
Pliego de Especificaciones Técnicas Particulares

Número: PLIEG-2026-34915725-GDEBA-DATOPCGP

LA PLATA, BUENOS AIRES
Martes 29 de Septiembre de 2026

Referencia: PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TECNICAS - CM VIANDAS

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 3 pagina/s.

Digitally signed by GDE BUENOS AIRES
DN: cn=GDE BUENOS AIRES, c=AR, o=MINISTERIO DE GOBIERNO BS.AS., ou=SUBSECRETARIA DE GOBIERNO DIGITAL, serialNumber=CUIT 30715124234
Date: 2026.09.29 16:08:18 -03'00'

Cecilia Zapiola
Directora
Dirección de Análisis Técnico
Organismo Provincial de Contrataciones

Digitally signed by GDE BUENOS AIRES
DN: cn=GDE BUENOS AIRES, c=AR, o=MINISTERIO DE GOBIERNO BS.AS., ou=SUBSECRETARIA DE GOBIERNO DIGITAL, serialNumber=CUIT 30715124234
Date: 2026.09.29 16:08:19 -03'00'