

LA PLATA, 14 FEB. 2017

VISTO el expediente N° 2900-35053/16, por el cual se gestiona la autorización del llamado a Licitación Pública, tendiente a contratar el servicio de elaboración y distribución de comidas, destinado al paciente internado, guarderías y personal autorizado de los Hospitales y Unidades de Pronta Atención (UPA) del Ministerio de Salud de la provincia de Buenos Aires, y

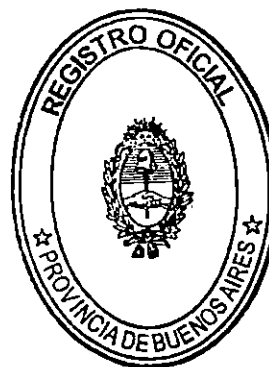
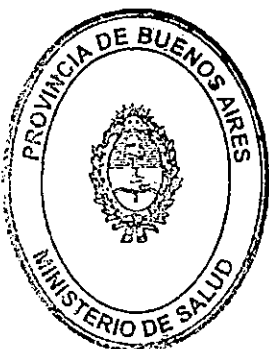
CONSIDERANDO:

Que por Resolución N° 711/16 la Contaduría General de la Provincia, en su carácter de Autoridad de Aplicación, aprobó el Pliego de Bases y Condiciones Generales para la Contratación de Bienes y Servicios;

Que por su parte, la Dirección de Compras, Contrataciones y Servicios Auxiliares del Ministerio de Salud adjunta a fojas 39/123 el Pliego de Condiciones Particulares, Análisis de Costos, Menú Orientativo según perfil del Hospital, Normas de Prestación del Servicio, Constancia de Visita y Estructura de Costos;

Que el presupuesto oficial para la presente contratación asciende a la suma de pesos dos mil siete millones setecientos setenta y dos mil ochocientos ochenta y cuatro (\$ 2.007.772.884);

Que atento a lo actuado, al monto estimado de la contratación y a lo indicado por la referida Dirección a fojas 210, procede aprobar el Pliego de Bases y Condiciones Particulares y anexos que regirán la presente y autorizar el llamado a Licitación Pública, bajo la tipología de Etapa Unica y la modalidad con Precios



Máximos, con encuadre en los términos establecidos en la Ley N° 13981 y el artículo 17, apartados 1, 2 a) y 3 d) del Anexo I del Decreto N° 1300/16;

Que a tenor de lo reglado por el artículo 20, apartado 2, del Anexo I del Decreto N° 1300/16, cabe designar en esta instancia la Comisión de Preadjudicación que debe dictaminar en el marco del presente llamado;

Que han tomado intervención Asesoría General de Gobierno, Contaduría General de la Provincia y Fiscalía de Estado;

Que el presente se dicta de conformidad por lo establecido en el Anexo II del Decreto N° 1300/16, Niveles de Decisión y Cuadro de Competencias para los Procedimientos de Selección de Contratación de Bienes y Servicios;

Por ello,

LA GOBERNADORA DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES
DECRETA

ARTÍCULO 1º. Aprobar el Pliego de Condiciones Particulares, Menú Orientativo según Perfil del Hospital, Normas de Prestación del Servicio, Constancia de Visita y Estructura de Costos, los cuales pasan a formar parte integrante del presente como Anexos 1 y A, B, C, y D, en ochenta y dos (82) fojas.

ARTÍCULO 2º. Autorizar el llamado a Licitación Pública tendiente a contratar el servicio de elaboración y distribución de comidas, destinados al paciente internado, guarderías y personal autorizado de los Hospitales y Unidades de Pronta Atención (UPA) del Ministerio de Salud de la provincia de Buenos Aires, por el término de veinticuatro (24) meses, con opción por parte de ese Ministerio a una (1) prorroga de



FS

Poder Ejecutivo
Provincia de Buenos Aires

doce (12) meses, por la suma total de pesos dos mil siete millones setecientos setenta y dos mil ochocientos ochenta y cuatro (\$ 2.007.772.884), bajo la tipología de Etapa Unica y la modalidad con precios máximos, con encuadre en lo establecido en la Ley N° 13981 y el artículo 17, apartados 1, 2 a) y 3 d) del Anexo I del Decreto N° 1300/16.

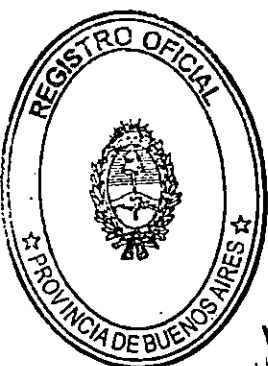
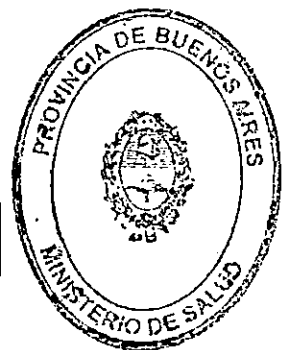
ARTÍCULO 3°. Designar a Diego Nehuén MARTIGANI CRESPILO, DNI N° 33.998.820; Alejandra SCARINI, DNI N° 24.288.244; Silvia EZQUERRO, DNI N° 12.883.744; Florencia MALVASO, DNI N° 27.826.297 y Ariel Rodolfo GAGGERO PUIG, DNI N° 29.963.640; quienes forman la Comisión de Preadjudicación en los términos del artículo 20, apartado 2, del Anexo I del Decreto N° 1300/16.

ARTÍCULO 4°. El gasto autorizado por el artículo segundo se atenderá con cargo a las partidas presupuestarias correspondientes a los Ejercicios 2017, 2018 y 2019.

ARTÍCULO 5°. El valor del pliego se fija en la suma de pesos seis mil (\$ 6.000).

ARTÍCULO 6°. Delegar en el funcionario titular de la autoridad administrativa del organismo licitante, la fijación del lugar, día y hora de apertura.

ARTÍCULO 7°. Autorizar a la Dirección de Compras, Contrataciones y Servicios Auxiliares del Ministerio de Salud a gestionar la publicación en el Boletín Oficial y simultáneamente en el sitio Web de la Provincia de Buenos Aires, de conformidad



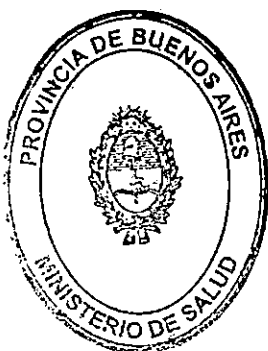
FS

Poder Ejecutivo
Provincia de Buenos Aires

con lo estipulado en el Artículo 15 del Decreto N° 1300/16, reglamentario de la Ley N° 13981.

ARTÍCULO 8°. El presente Decreto será refrendado por los Ministros Secretarios en los Departamentos de Salud y de Jefatura de Gabinete de Ministros.

ARTÍCULO 9° Registrar, notificar al Fiscal de Estado, comunicar, publicar, dar al Boletín Oficial. Cumplido, archivar.



DECRETO N°

121

Dr. FEDERICO SALVAI
Jefe de Gabinete
de Ministros
Provincia de Buenos Aires

[Signature]
Dra. ZULMA ORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires



[Signature]
MARIA EUGENIA VIDAL
Gobernadora
de la Provincia de Buenos Aires

ANEXO 1
CLÁUSULAS PARTICULARES

121



ARTÍCULO 1º.- OBJETO DE LA CONTRATACIÓN:

La presente contratación se propicia en el marco de la Ley 13.891 y su Decreto Reglamentario N° 1300/2016 como así también de las normas contenidas en el Pliego de Bases y Condiciones Generales, aprobado por Resolución de la Contaduría General de la Provincia N° 711/2016, que se perfeccionan, aclaran y completan mediante el presente y sus Anexos.

La presente Licitación Pública tiene por objeto la Contratación de **SERVICIOS DE ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS**, destinados al paciente internado, guarderías y personal autorizado de los Hospitales y Unidades de Pronta Atención dependientes del Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires.

A continuación, se detallan los Establecimientos:

REGLON	ESTABLECIMIENTO	TIPO (*)	DIRECCION	PARTIDO	CANTIDAD DE RACIONES
1	Hospital Interzonal General de Agudos "Dr. José Penna"	1	Lainez N° 2401 Villa Amaducci	Bahía Blanca	298
	Comunidad Terapeutica Punta Alta (Penna)		Echeverría 987	Punta Alta	28
2	Hospital Zonal General de Agudos "Julio de Vedia" (9 de Julio)	1	Tomás Cosentino N° 1223	9 de Julio	78
3	Hospital Interzonal General de Agudos "Abraham Piñeyro"	1	Lavalle N° 1084	Junín	176
4	Hospital Local General "Nuestra Señora del Carmen"	1	Dr. Carlos M. Espil N° 409	Carmen de Areco	100
5	Hospital Interzonal General de Agudos "San Felipe"	1	Av. Moreno N° 31	San Nicolás	160
6	Hospital Interzonal General de Agudos "San José"	1	Liniers N° 950	Pergamino	180
7	Hospital Zonal General de Agudos "General Manuel Belgrano"	1	Av. Constituyentes N° 3120 - Villa Zagala	General San Martín	233
8	Hospital Interzonal General de Agudos "Eva Perón"	1	Ricardo Balbín N° 3200	General San Martín	440
	CRAI Norte		Av. Ricardo Balbín 3200	General San Martín	16
9	Hospital Zonal del Tórax "Dr. Antonio Cetrángolo"	2	Italia N° 1750	Vicente López	150
10	Hospital Zonal General de Agudos "Petrona V. de Cordero"	1	Belgrano N° 1955	San Fernando	250
11	Hospital Zonal General de Agudos "Dr. Enrique Erill"	1	Eugenia Tapia de Cruz s/nro. - Belén de Escobar	Escobar	186
12	Hospital Zonal General de Agudos "Magdalena Villegas de Martínez"	1	Ruta 9 - Constituyentes N° 395 - General Pacheco	Tigre	236



Dra. ZULMA ORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

Lic. Silvia M. Prieri
Directora Polít. Legal Adm. y Contable
Ministerio de Salud

ALFREDO V. BADOZZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto. 1222



13	Hospital Zonal General de Agudos Descentralizado "Virgen del Carmen"	1	Dr. Félix Pagola N° 1502 - Villa Mazzoni	Zárate	144
14	UPA - 24-15 Jose C. Paz	1	Calle Ayacucho entre Lima y Naciones Unidas	José C. Paz	25
15	Hospital Materno Infantil "Ana Goitia"	3	L.V. López N° 1737	Avellaneda	112
16	Hospital Interzonal General de Agudos "Dr. Pedro Fiorito"	1	Av. Belgrano N° 851	Avellaneda	260
17	Hospital Interzonal General de Agudos "Presidente Perón"	1	Anatole France N° 773 - Sarandí	Avellaneda	322
18	UPA 24 - 2 Presidente Perón	1	Caxaraville entre Boulevard de los Italianos y De la Peña - Wilde	Avellaneda	20
18	Hospital Subzonal General de Agudos "Dr. E. Wilde"	1	Baradero N° 5808 - Wilde	Avellaneda	80
19	Hospital Zonal General de Agudos "Dr. Alberto Eurnekian"	1	Alem N° 349 - La Unión	Ezeiza	228
20	Hospital Interzonal General de Agudos "Evita"	1	Río de Janeiro N° 1910	Lanús	450
20	UPA 24- 3 Evita	1	Osorio y Pasaje Aguirre - Lanús Oeste	Lanús	20
20	Hospital Zonal Especializado en Oncología de Lanús	1	Pringles N° 1257	Lanús	20
21	Hospital Local General de Agudos "Dr. Arturo Melo"	1	Av. Villa de Luján N° 3050 - Remedios de Escalada	Lanús	74
22	Hospital Zonal General de Agudos Descentralizado "Evita Pueblo"	1	Calle 136 e/27 y 28	Berazategui	242
22	UPA 24- 10 Berazategui	1	Av. Otto Bemberg y Calle 147	Berazategui	25
23	Hospital Interzonal General de Agudos "Luisa C. Gandulfo"	1	Balcarce N° 351	Lomas de Zamora	330
23	UPA 24- 1 Gandulfo	1	Av. Presidente Juan Domingo Perón (Camino Negro) y Recoondo	Lomas de Zamora	20
24	Centro Modelo Pueblo de la Paz	2	Juan XXIII 1551	Lomas de Zamora	72
25	Hospital Zonal General de Agudos "Dr. Isidoro Iriarte"	1	Allison Bell N° 770	Quilmes	316
25	UPA 24-17 - Quilmes	1	Calle Cabo Sessa entre 185 y 186	Quilmes	25
26	Hospital Subzonal Especializado en Rehabilitación "Dr. José María Jorge" (Bursaco)	1	Pte. Perón N° 870 (ex Gorriti N° 300) - Bursaco	Almirante Brown	64
26	Hospital Zonal General de Agudos "Dr. Lucio Meléndez"	1	Pte. Perón (ex Gorriti) N° 859 - Adrogué	Almirante Brown	200
26	UPA 24 - 5 Meléndez	1	Av. Aviación e/Boulogne Sur Mer y Francia - Barrio Los Álamos - Longchamps	Almirante Brown	21



Dra. ZULMA ORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

Lic. Silvia M. Prieri
Directora Ppal. Legal, Adm. y Contable
Ministerio de Salud

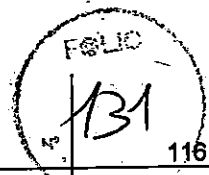
ALFREDO CABADOZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto 1222

27	Hospital Zonal General de Agudos "Dr. Arturo Oñativia"	1	Ramón Carrillo N° 1339 - Rafael Calzada	Almirante Brown	240
28	Hospital Zonal General de Agudos "Mi Pueblo"	1	Mainini N° 240 (Ex Progreso) - Villa Vatteone	Florencio Varela	300
			Padre Osvaldo Jorge Novak e/Los Charrúas y Oberó, fondo de Calle 405	Florencio Varela	25
	UPA 24 - 11 VARELA				
29	Hospital Zonal General de Agudos "Dr. C.A. Bocalandro"	1	Ruta 8 - Km. 20,5 N° 9100 - Loma Hermosa	Tres de Febrero	177
	UPA - 24-16		Calle Pte. Juan Domingo Perón y Aliviador Matienzo - Martín Coronado	Tres de Febrero	25
30	Hospital Zonal General de Agudos "Dr. R. Carrillo"	1	H. Yrigoyen N° 1051 - Ciudadela	Tres de Febrero	300
31	Hospital Interzonal General de Agudos "Profesor Dr. Luis Güemes"	1	Av. Rivadavia N° 15000 - Haedo	Morón	288
			Veragua e/Gabriel de Aristizabal y Juan de Langara - Santos- Villa Tesey	Hurlingham	25
	UPA 24 - 9 HURLINGHAM				
33	Hospital Zonal General de Agudos "Héroes de Malvinas"	1	Ricardo Balbín N° 1910	Merlo	220
	Hospital Descentralizado Zonal General "Mariano y Luciano de la Vega"	1	Av. del Libertador N° 710	Moreno	356
	UPA 24 - 12 MORENO		Ruta Provincial N° 12- N° 7800- Cuartel 5°	Moreno	25
34	Maternidad Provincial de Moreno "Estela de Carlotto"	3	Calle Maza y Albatros	Moreno	70
35	Hospital Interzonal General de Agudos "Vicente López y Planes"	1	Alem y 25 de Mayo	General Rodríguez	260
	Comunidad Terapéutica Gral. Rodríguez		Alem y 25 de Mayo	General Rodríguez	28
36	Hospital Interzonal General de Agudos "Dr. O. Alende"	1	Av. J. B. Justo y 164 - Mar del Plata	General Pueyrredón	344
	UPA 24 - 8 PUNTA MOGOTES		Balneario 13 - Punta Mogotes - Mar del Plata	General Pueyrredón	45
			Calle Rodríguez Peña entre Ortega y Nasser - Mar del Plata	General Pueyrredón	25
	UPA 24 - 13 MAR DEL PLATA		Buenos Aires 2855	General Pueyrredón	44
	Centro Provincial de Atención		Ruta 11 Km. 18 - Chapadmalal	General Pueyrredón	34
	Comunidad Terapéutica Chapadmalal (Alende)				
38	Hospital Local "Casa del Niño"	3	Av. Martínez de Hoz N° 4070 - Punta Mogotes - Mar del Plata	General Pueyrredón	196
	Hospital Interzonal Especializado Materno Infantil "Don Victorio Tetamanti"	3	Castelli N° 2450 - Mar del Plata	General Pueyrredón	480

Dra. ZULMA ORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

Lic. Silvia M. Prieri
Directora Pcial. Legal Adm. y Contable
Ministerio de Salud

ALFREDO J. BADOZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dfo. 1222



39	Hospital Subzonal Especializado Neurológico "Dr. Domingo J. Taraborelli"	4	Calle 49 N° 1868	Necochea	116
40	Hospital Zonal General de Las Flores	1	Int. Abel Guaresti s/n	Las Flores	130
41	Hospital Zonal General de Agudos "Blas Dubarry"	1	Calle 12 N° 825	Mercedes	125
42	Hospital Zonal General de Agudos de Lobos	1	Mastropietro s/nro.	Lobos	67
43	Hospital Subzonal Especializado "Dr. Dardo Rocha"	3	María Auxiliadora s/nro. - Uribelarrea	Cañuelas	140
44	Hospital Zonal General de Agudos "Dra. Cecilia Grierson"	1	Juan Bautista Alberdi N° 38 - Guernica	Presidente Perón	130
45	Centro Único Coordinador de Ablación e Implante de la Provincia de Bs. As. (CUCAIBA)	2	Calle 129 entre 51 y 53 s/nro. - El Dique	Ensenada	30
	Hospital Zonal Especializado en Crónicos "El Dique"		Calle 129 entre 51 y 53 s/nro. - El Dique	Ensenada	95
46	Hospital Zonal General de Agudos "Dr. Mario V. Larraín"	1	Calle 5 N° 4435	Berisso	124
	Hospital Interzonal Especializado de Agudos y Crónicos "San Juan de Dios"	1	Calle 27 y 70	La Plata	160
	UPA 24 - 6 Los Hornos		Av. 66 entre 151 y 153 - Los Hornos	La Plata	28
48	Hospital Interzonal General de Agudos "San Roque"	1	Calle 508 entre 18 y 19 s/nro. - Gonnet	La Plata	280
49	Hospital Interzonal de Agudos "General San Martín"	1	Calle 1 esquina 70	La Plata	350
50	Hospital Zonal Especializado "Dr. Noel H. Sbarra"	3	Calle 8 N° 1689 entre 66 y 67	La Plata	120
51	Hospital Interzonal de Agudos Especializado en Pediatría "Sor María Ludovica"	3	Call 14 N° 1631	La Plata	400
52	Hospital "Zenon Videla Dorna"	1	Z. Videla Dorna N° 851	San Miguel del Monte	70
53	Hospital Zonal General de Agudos "Dr. Alberto Edgardo Balestrini"	1	Camino de Cintura y Ruta N° 21 - Ciudad Evita	La Matanza	215
54	Hospital Interzonal General de Agudos Dr. Paroissien	1	Brig. Juan Manuel de Rosas N° 5975 - Isidro Casanova	La Matanza	390
	Hospital Zonal General de Agudos Gonzalez Catán Km 32 "Simplemente Evita"	1	Dr. Equiza N° 6310 - González Catán	La Matanza	212
	UPA 24 - 4 Simplemente Evita		Ruta 3 Km. 29500 - Gonzalez Catán	La Matanza	20
	UPA 24 - 18 La Matanza		Ruta 3 Km. 38	La Matanza	25

(*) Tipo 1: Agudos

Tipo 2: Crónicos (Rehabilitación, oncológicos, adicciones, etc.)

Tipo 3: Pediátricos - Materno infantiles

Tipo 4: Neuropsiquiátricos

Dra. ZULMA ORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

LIC. Silvia M. Priori
Directora Pcial. Leg. Adm. y Contad.
Ministerio de Salud

ALFREDO V. BADQZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto. 1222

ARTÍCULO 2°.- CARACTERÍSTICAS DE LA PRESTACIÓN:**I) Lugar de preparación de las comidas:**

- a) Las preparaciones se realizarán en los ambientes "Cocina" del establecimiento.
 b) Queda debidamente establecido que para el caso de aquellos hospitales en que la planta física no esté en condiciones de uso o si durante o al comienzo de la ejecución contractual la planta física se encontrare en proceso de remodelación/repación, o si acontecimientos de fuerza mayor, a juicio exclusivo de la Administración - así lo obligaren, la firma prestataria deberá proceder a su cargo y bajo su responsabilidad a realizar el servicio en todas sus modalidades y etapas en planta propia o contratada (debidamente habilitada para tal cometido). Deberá transportarla en contenedores térmicos y vehículos debidamente habilitados para el transporte de sustancias alimenticias, mediante la utilización de recipientes descartables o en su defecto la empresa prestataria se hará responsable de la provisión y correcto lavado de la vajilla que utilice. El traslado se hará en recipientes ubicados en contenedores térmicos para su distribución posterior en carros y/o contenedores térmicos. De producirse esta eventualidad, a los fines del control, el establecimiento prestatario estará sometido a la inspección de los organismos técnicos correspondientes. Todo ello, sin perjuicio del cumplimiento de las normas que en la materia le exijan las jurisdicciones municipales provinciales o nacionales donde se encontrare instalada la respectiva planta, a fin de fiscalizar el control de calidad de alimentos y el proceso de elaboración de comidas.-

II) Conformación de las raciones:

Las raciones diarias estarán conformadas por: desayuno, almuerzo, merienda, cena, refuerzos de sobrealimentación, colaciones, regímenes individuales, dietas líquidas y alimentación por vía de excepción (ej. enteral), como así también algunos preparados fuera de horario, destinados a pacientes con regímenes fraccionados (ulcerosos, quemados, diabéticos, sobrealimentación, lactantes, prematuros, etc.). Dicha raciones estarán ajustadas en un todo con las características y pautas establecidas en el presente pliego y en sus ANEXOS.

ARTÍCULO 3°.- CANTIDADES ESTIMADAS DE RACIONES COMPLETAS DIARIAS:

Las raciones consignadas en el cuadro del Artículo 1°, son estimativas y al solo efecto del cálculo de costos por parte de los oferentes, ya que la facturación se realizará conforme al real servicio prestado. Se deja establecido que las raciones estimadas podrán aumentar o disminuir, ello en razón de la constante dinámica hospitalaria, sin que la adjudicataria tenga derecho a reclamo alguno.

ARTÍCULO 4°.- DURACIÓN DEL SERVICIO

El servicio deberá iniciarse dentro de los cinco (5) días de haber sido recepcionada por el adjudicatario la correspondiente Orden de Compra y tendrá una duración de VEINTICUATRO (24) MESES ininterrumpidos.

Dra. ZULMA ORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

Lic. Silvia M. Riberi
Directora Pcia. Legal Adm. y Contable
Ministerio de Salud

ALFREDO V. BADOZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
D° 1222

Tratándose de un servicio público esencial, el adjudicatario deberá continuar la prestación hasta que el Ministerio efectivice el reemplazo del servicio o continúe la prestación por otra modalidad de Administración.

133

ARTÍCULO 5º.- PRORROGA DEL CONTRATO

El Ministerio de Salud se reserva el derecho de prorrogar el contrato por única vez y por el término de hasta DOCE (12) MESES consecutivos.

ARTÍCULO 6º.- LUGARES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El servicio deberá prestarse en los Hospitales y en las Unidades de Pronta Atención, determinados en el Artículo 1º de las presentes cláusulas.

ARTÍCULO 7º.- DIAS Y HORARIOS DE LA PRESTACION

El servicio deberá llevarse a cabo conforme al siguiente cronograma:

- a) Para pacientes internados y personal autorizado a comer (raciones completas v/o incompletas): todos los días sin excepción, incluyendo sábados, domingos, feriados nacionales, días no laborables, asuetos, duelos nacionales, etc.
- b) Para pacientes de "Hospital de Día" (raciones incompletas): de lunes a viernes hábiles.
- c) Para la guardería: de lunes a viernes hábiles.

El adjudicatario deberá cumplimentar la prestación de Servicio al Comensal en los siguientes horarios:

INTERNADOS	
Desayuno	de 7,30 a 9,00 hs.
Almuerzo	de 11,30 a 12,30 hs.
Merienda	de 16,30 a 17,30 hs.
Cena	de 19,00 a 20,00 hs.

PERSONAL AUTORIZADO	
Desayuno	de 8,00 a 10,00hs.
Almuerzo	de 12,00 a 14,00 hs.
Merienda	de 16,30 a 18,00hs.
Cena	de 19,30 a 21,00 hs.

Dra. ZULMA ORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

Lic. Sylvia M. Prieri
Directora Polít. Legal Asist. y Contable
Ministerio de Salud

ALFREDO V. BADOZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto. 1222

GUARDERIA	
Desayuno	de 8,00 a 8,30 hs.
Almuerzo	de 11,00 a 12,00 hs
Merienda	de 16,00 a 16,30 hs.
Cena	de 19,00 a 19,30 hs.

COLACIONES AL PERSONAL/PACIENTES	
Turno mañana	10 hs.
Turno tarde	17hs.
Turno noche	22hs.

Dentro de los horarios señalados, se admitirán tolerancias que no deberán superar los QUINCE (15) minutos, vencidos los cuales se aplicarán las sanciones previstas, con excepción de aquellos casos de fuerza mayor debidamente comprobados y aceptados como tales por la Dirección del Hospital.

El horario podrá ser ajustado a las necesidades del establecimiento hospitalario.

En el período estival (15 de noviembre al 15 de abril), el horario del servicio de cena a los autorizados será de 20,30 a 21,30 hs. adaptado a cada establecimiento.

ARTÍCULO 8°.- CONOCIMIENTO Y ACEPTACION

La presentación de la oferta significa, de parte del oferente, el pleno conocimiento y aceptación de las cláusulas que rigen el llamado de la normativa que la regula y de las Circulares con consulta y sin consulta que se hubieren emitido.

ARTÍCULO 9°.- CONSULTAS

Las consultas relacionadas con este procedimiento se realizarán ante el Departamento Contrataciones, Compras y Suministros del Ministerio de Salud, hasta tres (3) días previos a la fecha establecida para la apertura de las ofertas.

ARTÍCULO 10°.- PRESUPUESTO OFICIAL

El valor estimado de la presente contratación asciende a la suma de pesos dos mil siete millones setecientos setenta y dos ochocientos ochenta y cuatro (\$ 2.007.772.884,00)

ARTÍCULO 11°.- VALOR DEL PLIEGO

Los Pliegos de Bases y Condiciones se encuentran a disposición de los interesados para su consulta en <http://www.gba.gob.ar/contrataciones>.

Los interesados en presentar oferta deberán adquirir los Pliegos de Bases en el Departamento Contrataciones, Compras y Suministros del Ministerio de Salud, sito en la Calle 51 N° 1120 PB – La Plata, en el horario de 9,00 a 13,00 hs.

Dra. ZULMA ORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

Lic. Silvia M. Briere
Directora Pol. Legal Adm y Contable
Ministerio de Salud

ALFREDO V. BADOZZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto. 1222

Se establece el valor del presente Pliego en la suma de pesos seis mil (\$ 6.000), importe que será depositado en la cuenta N° 229/7 del Banco de la Provincia de Buenos Aires.

ARTÍCULO 12°.- OBLIGACIONES DEL MINISTERIO

El Ministerio cederá en uso, por el término de duración del contrato, sin cargo, bajo inventario y en las condiciones en que se encuentren al inicio de la prestación, los bienes de su propiedad que a continuación se consignan en aquellos Establecimientos Hospitalarios que los posean.

El inventario deberá ser ratificado por la Dirección del Establecimiento.

I.- BIENES INMUEBLES:

a) Planta edilicia de todos los sectores que hacen al habitual servicio integral de la prestación y todos los elementos que formen parte de la construcción de dichos sectores, cerramientos, locales para depósito de víveres, comedor para el personal hospitalario autorizado a comer y todo elemento que forme parte de la construcción de los sectores del edificio.

b) Las instalaciones existentes en la cocina y cualquier otro sector de uso. Se considerarán instalaciones propias del sector a las redes de gas, de agua, de electricidad, de desagües y cualquiera otra que llegue a abastecer a los sectores afectados al servicio.

II.- BIENES MUEBLES:

a) Equipamiento que haga al normal funcionamiento del servicio: unidades de recepción, conservación, refrigeración, cocción, elaboración, distribución, equipos de iluminación, ventilación, extracción de aire, humo y olores.

b) Bandejas, platos, tazas, vasos, cubiertos y demás vajilla que haga al servicio.

c) Mesas, bancos y sillas del sector comedor, cuando las hubiere.

La contratista podrá aceptar total o parcialmente los bienes ofrecidos en uso, quedando a su cargo la incorporación del equipamiento que resulte necesario para atender adecuadamente el servicio en todas sus etapas.

La maquinaria, equipamiento y enseres que la contratista incorpore al servicio, deberá reunir condiciones de buena calidad de material y construcción, conservación térmica, seguridad e higiene indispensable para el manejo de alimentos, pudiendo el Servicio de Alimentación del establecimiento rechazar lo que a su juicio no cumpla con las mismas.

Las instalaciones y los elementos enunciados precedentemente deberán ser observados por el prestatario en el momento de realizar la visita al establecimiento hospitalario, conforme lo previsto en el Artículo 55°.

El adjudicatario aceptará los sectores, instalaciones y elementos enunciados precedentemente en la cantidad y estado en que se encuentran, debiendo restituirlos al término del contrato, bajo inventario con las modalidades establecidas precedentemente, en las mismas condiciones en que los recibió, aceptándose únicamente el desgaste por su utilización normal.

ARTÍCULO 13°.- VINCULACION DE LA CONTRATISTA CON EL ESTABLECIMIENTO

La vinculación de la Contratista con el Establecimiento será canalizada a través del Servicio de Alimentación del establecimiento hospitalario. El Ministerio podrá disponer la realización de cualquier tipo de control sobre el cumplimiento del contrato en cualquiera de sus aspectos técnicos o administrativos, estando obligada la prestataria a presentar toda la documentación que se le requiera, bajo pena de aplicación de las sanciones previstas en el pliego.

Dra. ZULMA GORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

Lic. Silvia M. Bieri
Directora Pcial. Legal Adm. y Contable
Ministerio de Salud

ALFREDO V. BADOZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
N° 1222

ARTÍCULO 14°.- FISCALIZACION

El Servicio de Alimentación del establecimiento fiscalizará la recepción, preparación y distribución de las comidas, fórmulas especiales (preparaciones líquidas, biberones, etc.) como así también la higiene de los locales, maquinarias y uniformes del personal del prestatario, pudiendo labrar Actas o asentarlo en el "Libro de Observaciones" exigido en el Artículo 41°, apartado 2, por incumplimientos en cualquiera de los casos.

Todos los servicios de la prestación, higiene, conservación y calidad de los productos, como así también la limpieza, esterilización y el estado de funcionamiento y conservación de todos los locales, instalaciones y demás elementos que se empleen en la explotación del servicio, serán objeto de fiscalización por parte del Establecimiento Hospitalario.

Sin perjuicio de ello, el Ministerio de Salud se reserva el derecho de, a través de los organismos, dependencias y personas humanas o jurídicas oportunamente designadas que determine, efectuar el control de las instalaciones, de la prestación, de la facturación y todo lo relativo a este llamado de licitación, en cuanto a lograr que el prestatario cumplimente las acciones y/o calidades de que se trata, mediante personal idóneo que concurrirá a los centros hospitalarios, plantas elaboradoras, oficinas, en su caso para efectuar inspecciones de rutina y/o las especiales que se requieran, durante toda la ejecución del contrato.

A fin el prestatario deberá permitir todas las inspecciones que se juzguen necesarias.

El Ministerio podrá consignar el/los veedores que estime necesario designar.

Además deberá permitir que durante los trabajos de carga, descarga, ingreso, egreso de mercaderías y elementos, así como la entrada y salida del personal del prestatario, el Establecimiento Asistencial pueda practicar las inspecciones que juzgue procedentes.

Toda vez que el establecimiento lo considere conveniente retirará muestras sin cargo de los víveres provistos para su control de calidad o análisis bromatológico, sin perjuicio de otra comprobación o verificación que estime oportuno realizar.

Asimismo, podrá retirar sin cargo para su análisis, de acuerdo al Código Alimentario Argentino, una ración de cada tipo, cuando deseen efectuar un control selectivo o en aquellos casos que se aprecie necesario por considerarse dudoso su ajuste a los términos del contrato.

ARTICULO 15°.- En los casos previstos en el artículo anterior y en el presente, cuando se trate de confeccionar Actas de Constatación, verificar inspecciones, extraer muestras a los fines del análisis correspondiente, se exigirá la presencia del representante autorizado, bajo apercibimiento de considerarse válidas las comprobaciones que se practiquen en su ausencia, dejándose constancia de ello por parte de los funcionarios actuantes, en el Acta que se labre o en el "Libro de Observaciones" exigido en el Artículo 41°, apartado 2, teniendo el prestatario que presentar descargo para su evaluación en el ámbito de los hechos.

ARTICULO 16°.- HABILITACION DE VESTUARIOS PARA EL PERSONAL

El Establecimiento Hospitalario concederá dentro de su área, vestuarios para el personal del prestatario, pudiendo las autoridades del establecimiento efectuar las inspecciones que estimen convenientes.

ARTICULO 17°.- OBLIGACIONES DEL PRESTATARIO

a) Tipos de menús a proveer:

Dra. ZULMA GRIFFIN
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

Lic. Silvia M. Prieri
Directora Pcdal. Legal Adm. y Contable
Ministerio de Salud

ALFREDO V. BADOZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto. 1222



a) Deberá elaborar los menús a proveer a partir de una lista de alimentos promedio/día calculada en peso neto crudo.

Teniendo en cuenta la variación estacional, escasez notoria o aumento de costos desproporcionados, se podrán reemplazar, de común acuerdo entre el Adjudicatario y el Servicio de Alimentación del establecimiento, la composición estipulada por persona/día de los alimentos que integran los grupos detallados en el Anexo A (Lácteos. Carnes. Vegetales. Frutas. etc.) por ejemplo podrán reemplazarse las leches enteras y/o descremadas, los yogures o los quesos por los de distinto tipo entre sí. Los Vegetales, Frutas y Carnes cuantificados podrán reemplazarse por otros integrantes del mismo grupo que no lo estuvieran.

b) Deberá entregar los menús completos de los distintos regímenes solicitados encada renglón. Dichos menús responderán a las listas promedio/día, serán confeccionados por el prestatario y consensuados con los Jefes de Alimentación.

Proveerá lo estipulado en el Anexo "A", en el que se detallan: las listas promedio/día de cada uno de los regímenes que incluyen desayunos, meriendas, almuerzos, cenas. En dichos menús se establecerán los ingredientes y gramaje neto crudo mínimo para cada una de las preparaciones de los distintos regímenes.

Deberán contemplar en los menús los períodos estacionales (invierno y verano).

c) Mantendrán la composición diaria fija de las colaciones. Las cantidades de alimentos que forman parte de un refuerzo de sobrealimentación e individuales podrán ser utilizados en su totalidad o parcialmente, de acuerdo a las necesidades del organismo usuario. Los menús de los regímenes individuales serán elaborados por el Servicio de Alimentación del establecimiento hospitalario.

d) Los alimentos correspondientes a los menús a proveer responderán a las especificaciones técnicas contenidas en el Anexo "B" que forma parte integrante del presente Pliego. Los menús consensuados así como sus sucesivas modificaciones (en su total desarrollo cantidad en peso neto por persona/día) debidamente conformados por el Adjudicatario y el Servicio de Alimentación del Hospital deberán adjuntarse al Libro de Observaciones o a una carpeta debidamente identificada en dicho libro.

Los alimentos correspondientes a dichos menús responderán a las especificaciones técnicas contenidas en el Anexo "B" que forma parte integrante del presente Pliego.

ARTICULO 18°.- MODIFICACION DE LOS MENÚS

Los menús podrán modificarse cuando el Servicio de Alimentación del establecimiento lo considere operativo en relación al perfil del Hospital o en caso de fuerza mayor, sin modificar los importes adjudicados, ni los valores nutricionales de las preparaciones.

Las cantidades consignadas en el Anexo "A" (listas promedio) están expresadas en peso neto crudo y corresponden a una ración. Todas las opciones que figuran en el Anexo "A" son a elección del Servicio de Alimentación del establecimiento.-

Las preparaciones serán indicadas en cada caso por el Servicio de Alimentación del Establecimiento Hospitalario encargada de controlarlos.-

En todos los regímenes los alimentos podrán solicitarse picados o licuados, con o sin sal, hipograso e hipocolesterínico (con selección de alimentos en su contenido y tipo de grasa y en las formas de preparación).

Las opciones que figuren en los menús consensuados serán a elección del Servicio de Alimentación del establecimiento.

Todos los regímenes tipificados de Pacientes y Personal Autorizado responderán a lo establecido en el presente artículo.-

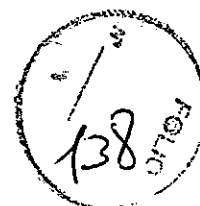
Todos los regímenes tipificados podrán ser solicitados con las siguientes variantes:

a) Hiposódico

Dra. ZULMA ORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

Lic. Silvia M. Prieri
Directora Polít. Legal Adm. y Contable
Ministerio de Salud

ALFREDO V. BADOZZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto. 1222



- b) Con alimentos modificados en su composición glucídica
- c) De fácil deglución.
- d) Hipoproteico, hiposódico, hipokalémico.
- e) Astringente, hipofermentativo
- f) Hipercelulósico
- g) Para pacientes celíacos.
- h) Hipograso e hipocolesterínico
- i) Adecuado a los grupos etéreos y biológicos según patología y perfil hospitalario.
- j) Individuales.

Según lo indique el Servicio de Alimentación del establecimiento las modificaciones serán realizadas sobre el régimen base, mediante la selección de alimentos y/o modificación de la consistencia.-

Cuando razones de fuerza mayor así lo exijan, la Contratista podrá solicitar autorización para el cambio transitorio de la preparación a servir, circunstancia ésta que se registrará en el Libro de Órdenes, con información del tipo y causa de la sustitución, así como de la autorización concedida o no por el Servicio de Alimentación.

ARTÍCULO 19°.- CALIDAD DE LAS PREPARACIONES

Los alimentos a suministrar serán de primera calidad, elaboración diaria, caracteres organolépticos satisfactorios, en óptimas condiciones de higiene, preparación y presentación; en perfecto estado de conservación, temperatura adecuada y aptos para el consumo.

Las comidas preparadas podrán permanecer como máximo 60 (sesenta) minutos en contacto con el ambiente. Aquellas que deban refrigerarse se harán a menos de 5 ° C.

El recalentamiento de comidas se hará a temperaturas superiores a 74 ° C. Los alimentos fríos deberán tener una temperatura no superior a los 5° C.

Todas las preparaciones deberán ser mantenidas en recipientes adecuados provistos de cubierta o protegidos por papel apto para usos alimentarios autorizados por el Código Alimentario Argentino, de acuerdo a las especificaciones de víveres que se detallan en el Anexo "B" que forma parte integrante del presente pliego.

Todas las preparaciones diarias sobrantes deberán desecharse.

Queda a criterio del Servicio de Alimentación aceptar algunas de las preparaciones que el adjudicatario adquiera en el comercio (tapas de empanadas, fideos frescos, etc.).

Todas las preparaciones deberán elaborarse en el día del consumo y en cada turno, a excepción de postres y entradas que requieran un enfriamiento previo, en cuyo caso el tiempo de preparación no será mayor de dieciocho (18) horas. Todo lo no previsto en el presente pliego en relación directa con las características para este tipo de prestación se regirá por lo prescripto en el Código Alimentario Argentino en vigencia.

Los procesos de subdivisión mecánica de carne (picado) deben realizarse en los establecimientos hospitalarios con los cortes establecidos en el Pliego de Bases y Condiciones (carne de pulpa libre de grasa visible).

ARTÍCULO 20°.- FORMA DE ENTREGA

La entrega de las comidas a la cama del paciente se efectuará con bandejas térmicas, con las siguientes características:

Dra. ZULMA ORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

Lic. Silvia M. Hineri
Directora Polít. Legal Adm. y Contable
Ministerio de Salud

ALFREDO V. BADOZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto. 1222

- Bandejas fabricadas de plástico de alta resistencia, fabricadas en una sola pieza totalmente aislada alrededor de cada cavidad donde se dispondrá la comida, que permita mantener la temperatura propia de cada preparación (fría y/o caliente).

- Inyectada con poliuretano expandido con dos compartimentos de 300 350 cc., uno para postre de 150 a 180 cc. y otro para sopa de 250 a 300 cc.; con alas laterales para cubiertos, bebidas, jugos, condimentos y pan.

- Las bandejas y las tapas deben tener espuma aislante para retención térmica y alimentos fríos y/o calientes, con platinas de losa o melamina y además platinas desechables.

- Carros de distribución de bandejas apilables de estante abierto, bordes de 1½ mm., en tres lados de cada estante para mantener las bandejas firmemente en su lugar, además del correspondiente "zuncho" o cinta sujetadora, que evitará el deslizamiento de las bandejas; ruedas de goma de 6 pulgadas -fijas o móviles- para facilitar su desplazamiento.

- Racks para guardar y secar bandejas y tapas térmicas.

- Las bandejas térmicas serán individualizadas, en cocina central, según las normativas del Servicio de Alimentación y completadas con todos los accesorios de vajilla necesarios, incluyendo platinas, bols para sopa, cubiertos de acero inoxidable o descartables de mesa: cuchillo, tenedor, cuchara, así como juego de postre; cubiertos para colaciones, vasos descartables y servilletas de papel tisú.

El desayuno y la merienda se distribuirán en recipientes térmicos adecuados para leche e infusiones (identificables por su color, diferente para cada caso); los termos contarán con dispensers. Se servirá en tazas con platos de losa piedra o tipo Durax o plástico de buena calidad acompañado de los cubiertos necesarios (no se permitirá agitador): cuchillo, cucharita, servilleta de papel tisú, platos de plástico o descartable para los envases de mermelada, manteca y azúcar, para pan y/o galletitas. Todo el servicio de desayuno y merienda se dispondrá en una bandeja lisa o moldeada, una para cada paciente y hasta la cama del paciente.

En los casos especiales que se indiquen, las raciones serán preparadas en forma de papilla, y servidas en viandas individuales, de acuerdo a las patologías de cada paciente, y con los cubiertos adecuados a los mismos.

En los casos de terapia intensiva y patologías específicas (infectocontagiosas, etc.), se utilizará vajilla descartable para desayuno, almuerzo, merienda, cena y colaciones; la misma será destruida luego de su único uso, y la distribución al paciente será hecha por las enfermeras.

Para la guardería la Empresa proveerá la vajilla necesaria, platos de plástico resistentes, platos y de postre, bols para sopa, vasos, tazas de desayuno con plato, cubiertos: cuchillos de punta roma, cuchara, tenedor (de mesa y de postre), cucharitas, jarras de plástico con tapas y servilletas de papel tisú. El transporte de la comida a granel se realizará en contenedores térmicos con bandeja tipo estante a fin de no mezclar las preparaciones. La sopa se transportará en termos de boca ancha con capacidad de 3 a 5 lts. La Contratista proveerá a la guardería de un horno microondas. El Servicio de Alimentación de cada Hospital indicará otras especificaciones o normas de acuerdo a lo preestablecido con las autoridades de la guardería.

Para personal autorizado, vajilla individual del tipo losa piedra, cubiertos de acero inoxidable, servilletas de papel, vasos y jarras de vidrio o acero inoxidable, en bandejas o no, de acuerdo al tipo de servicio preestablecido.

En todos los casos, la calidad de la vajilla deberá ser aprobada previamente por el Servicio de Alimentación y su cantidad deberá ser adecuada y suficiente para el cumplimiento del servicio en el tiempo establecido.

ARTICULO 21°.- RETIRO DE MATERIAL SUCIO

Dra. ZULMA ORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

Lic. Silvia M. Priori
Directora Pol. Legal Adm. y Contable
Ministerio de Salud

ALFREDO V. BADOZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dir. 1222



El prestatario procederá a retirar el material ya utilizado para su higiene. En los sectores de enfermedades infecciosas, utilizará hipoclorito de sodio o se procederá de acuerdo a las normas que fije el establecimiento asistencial.

ARTICULO 22°.- PROVISION

El prestatario se obliga a suministrar el servicio de acuerdo a lo indicado por el Servicio de Alimentación del Hospital, en óptimas condiciones de higiene, preparación y presentación, a la temperatura adecuada y de acuerdo a las especificaciones de víveres y productos dietéticos que se detallan en el Anexo "B" que forma parte integrante del presente pliego.-

ARTICULO 23°.- INTEGRACION DE ACOPIO DE VÍVERES

El abastecimiento de víveres que intervendrán en la composición de las comidas previstas en los listados del Anexo "A", deberán ajustarse a normativas y reglamentaciones nacionales e internacionales (Código Alimentario Argentino, Normativas del Mercosur y Legislación Provincial) y a las especificaciones que forman parte del presente Pliego.

Los alimentos serán frescos, crudos, a fin de ser elaboradas las comidas en el Establecimiento se aceptarán alimentos que garanticen seguridad, inocuidad y salubridad y de procesos y tratamientos admitidos por el Código Alimentario Argentino.

El almacenamiento ordenado e higiénico de dichos víveres, deberá efectuarse en los depósitos y cámaras frigoríficas que el Establecimiento cederá en uso, o la empresa deberá incorporar.

El mencionado acopio debe hacerse en cantidades suficientes para el suministro de comidas para 5 (cinco) días corridos en el caso de víveres secos y de 3 (tres) días en el caso de víveres frescos, que mantendrá durante toda la ejecución del contrato, debiendo proceder a su reposición por consumo, excepto en los días anteriores a la fecha de finalización del servicio.

El adjudicatario se obliga a renovar los víveres que mantenga en acopio en depósito en razón de haberse operado la fecha de vencimiento o que su estado de conservación obligue a su renovación.

Asimismo, se obliga a disponer permanentemente de una lista completa y actualizada de sus proveedores, con los domicilios respectivos.

Toda vez que el Establecimiento lo considere conveniente retirará muestras sin cargo de los víveres provistos para su control de calidad o análisis bromatológicos, sin perjuicio de otra comprobación o verificación que estime oportuno realizar.

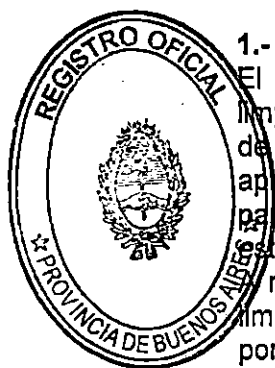
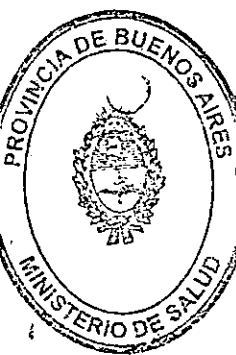
ARTÍCULO 24°.- HIGIENIZACION DE LOCALES Y BIENES DE USO

1.- TAREAS DE LIMPIEZA

El prestatario deberá realizar diariamente y en cada oportunidad que sea necesaria la limpieza de todos los locales y bienes de uso necesarios para el adecuado 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. Deberá realizar la dilución de los productos de limpieza conforme se establece en sus envases.

El requerimiento del Servicio de Alimentación Hospitalaria presentará un cronograma de limpieza los productos de limpieza utilizados por el adjudicatario deberán ser habilitados por ANMAT. (En sus rótulos deberá figurar RNE y RNPUD).

El personal que el prestatario afecte para la realización de estos trabajos deberá cumplir con lo prescripto en el Código Alimentario Argentino.- (Art 138-Punto: VI "In fine" "..... el



Dra. ZULMA BORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

Lic. Silvia M. Orien
Directora Pcial. Legal Adm. y Control
Ministerio de Salud

ALFREDO V. BADOJA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto. 1222

personal que sirve al público o manipula alimentos no podrá ser utilizado para la higienización del local, inodoros, retretes, pisos, muebles, etc. tarea que deberá encomendarse exclusivamente a los peones de limpieza").

2. CONTROL DE PLAGAS

Deberá efectuarse el control de plagas en todos los sectores que se le ceden en uso para la efectiva realización de la prestación: locales de cocina, depósitos de víveres, vestuarios y comedores. A tal efecto, será presentado por la contratista un programa de erradicación de plagas y roedores, donde conste la frecuencia, productos aprobados por la Dirección de Higiene Ambiental y dosificación a utilizar, avaladas por un profesional técnico. En cada oportunidad presentará en el Servicio de Alimentación del establecimiento los certificados correspondientes con detalle de los productos utilizados.

3. RESIDUOS

Los residuos deberán ser depositados transitoriamente en recipientes con tapa, de capacidad adecuada a las necesidades, impermeables, fácilmente lavables y provistos de bolsas de material biodegradable.

Estas bolsas deberán proveerse en cantidad suficiente para todos los sectores que comprenden las etapas de preparación, elaboración y distribución/recolección. Los recipientes deberán ser de color blanco, según Norma de Colores de Seguridad, al igual que las áreas que ocupa cada uno de ellos. Las bolsas deberán ser de color negro, y de un espesor que soporte el contenido. Los restos alimenticios de enfermos infectocontagiosos (residuos patogénicos tipo A) recibirán tratamiento de acuerdo a su clasificación. Restos corrientes, como vidrios, loza y hojalata, deberán ser envueltos en papel de diario y desechados en forma separada de los demás, de acuerdo con lo establecido en la Ley de Disposición de Residuos Peligrosos. Normativa Provincial Decreto 450-94 y 403-97.

La ubicación de los recipientes en las distintas áreas, la frecuencia de la recolección, la forma de traslado y destino final de los residuos, serán normatizados por el Servicio de Alimentación de la Dependencia.

ARTÍCULO 25°.- VEHICULOS

Los camiones con provisiones que ingresen al ámbito del Hospital, deberán presentar, cuando correspondiere, las boletas de pago del Abastecimiento Municipal, póliza de seguro que cubra responsabilidad civil hacia terceros, así como demostrar el cumplimiento de las disposiciones legales acerca del Transporte de Sustancias Alimenticias.

ARTICULO 26°.- RESPONSABILIDAD DE ENTREGA, CONSERVACION/REPARACION DE LOS BIENES CEDIDOS EN USO.

1) Responsabilidad de entrega;

Al momento del inicio del servicio por parte del adjudicatario se labrará un Acta en donde se establecerán las condiciones edilicias de las áreas afectadas al servicio la que estará suscripta por la Dirección del Hospital y el Concesionario.

2) Conservación y Reparación de los Bienes Cedidos en Uso

a) De los Bienes Muebles

En todos los hospitales el Servicio de Mantenimiento de la cocina estará a exclusivo cargo del prestatario como así también el resguardo, conservación y reparación de todos los bienes cedidos, quién deberá velar por la correcta utilización funcionamiento y reposición permanente incluyendo todas las reparaciones necesarias para el normal funcionamiento del servicio.

Se dará por hecho al presentar la oferta que tiene conocimiento del estado en que se encuentran los bienes cedidos.

Dra. ZULMA V. ORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

Lic. Silvia M. Priori
Directora Pcia., Legal Adm. y Contable
Ministerio de Salud

ALFREDO V. BADOZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
D.º 1222

142

b) De los inmuebles

Será responsabilidad del adjudicatario, el mantenimiento de los espacios utilizados para la prestación del servicio. Esta obligación excluye expresamente:

- Mantenimiento y reparación de instalaciones eléctricas y sanitarias que se encuentren dentro de las paredes, pisos y techos del inmueble.
- Todas las instalaciones de gas.
- Toda obra civil que no resulte consecuencia del desgaste por el uso normal de las instalaciones.

ARTÍCULO 27°.- REINTEGRO DE BIENES.

Al término del contrato reintegrará los citados bienes bajo inventario en buenas condiciones de uso.

De existir faltantes, éstos deberán ser repuestos por otros nuevos que reúnan las mismas características constructivas y nivel de calidad, para lo cual el organismo usuario lo intimará en forma fehaciente, acordándole el plazo para proceder al reintegro. Caso contrario, el establecimiento hospitalario sin más trámite, dispondrá su realización en forma directa con cargo al prestatario y por el monto que resulte.

En los casos de rescisión del contrato, el equipamiento de propiedad de la Contratista, quedará en poder del Establecimiento durante un lapso de hasta NOVENTA (90) días corridos, a los efectos de asegurar la continuidad del servicio a los pacientes.

ARTÍCULO 28°.- MEJORAS O MODIFICACIONES EN LOS BIENES CEDIDOS

a) Mejoras edilicias:

Cualquier tipo de mejora y/o modificación que el prestatario introduzca en los bienes de patrimonio del organismo usuario, para una mejor prestación del servicio, estará a su exclusivo cargo, debiendo sin embargo contar, previamente a su realización, con la aprobación del Ministerio de Salud.

El cambio que se opere en el bien no modificará de modo alguno su condición de propiedad del Ministerio de Salud, quedando las mejoras incorporadas en forma definitiva, no dando lugar a reclamo alguno en concepto de indemnización o compensación.

b) Mejoras bienes muebles:

El Prestatario deberá proveer todos los elementos que considere necesario para la adecuada prestación del servicio.

ARTÍCULO 29°.- USO DE LOCALES

El prestatario no podrá disponer del local ni de su personal para otro uso o actividad que el estrictamente estipulado en el presente Pliego.

ARTÍCULO 30°.- DEL PERSONAL -GENERALIDADES

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

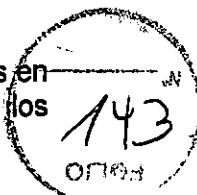
- a) Ser mayor de dieciocho (18) años de edad.
- b) Contar con Libreta Sanitaria habilitante y actualizada.
- c) Ser competente en su cometido. A tales fines la empresa deberá garantizar la capacitación del personal en todos los aspectos vinculados al servicio y en el uso adecuado de equipamiento con nuevas tecnologías.

Dra. ZULMA ORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

Lic. Silvia M. Priori
Directora Publ. Legal Adm. y Contable
Ministerio de Salud

ALFREDO V. RABOZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto. 1222

- d) Entidades Ley nº 20.337 y modificatorias. En el caso de entidades encuadradas en la Ley nº 20.337 y modificatorias, el personal afectado a la prestación de los servicios objeto del presente llamado, deberá revestir el carácter de asociados



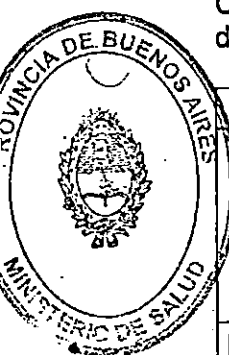
ARTICULO 31º.- CANTIDAD DE PERSONAL

El prestatario deberá destacar la cantidad de personas que estime necesarias para cumplimentar el servicio con eficacia en todas las etapas de los procesos y en todas las Áreas de Elaboración y Distribución, incluyendo la limpieza de todos los locales que se ceden en uso.

La cantidad de personal ofrecida no podrá ser inferior a la cantidad mínima que se detalla a continuación, caso contrario se desestimará la oferta. Todo el personal deberá contar con capacitación en Manipuleo e Higiene de los Alimentos.

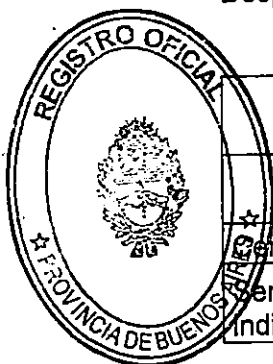
El prestatario deberá contar con personal suplente que cubra la prestación ante posibles inasistencias de las personas designadas como titulares.

Como referencia, la cantidad de personal mínima para efectuar el servicio según el número de raciones por turno y por cocina será la que se detalla a continuación:



NUMERO DE RACIONES ALMUERZO O CENA	AREA COCINA			
	CANTIDAD DE REFERENCIA			
	TOTAL	COCINEROS	AYUDANTES CON CONOCIMIENTO DEL MANEJO DEL CORTE DE CARNE	PEONES
Hasta 50	2	1	0	1
Hasta 150	3	1	1	1
Hasta 300	4	1	1	2
Hasta 400	6	1	2	3
Hasta 600	7	2	2	3
Hasta 700	8	2	2	4
Hasta 800	9	2	3	4
Más de 800	10	2	4	4

Dispensero: 1 a partir de las 250 raciones



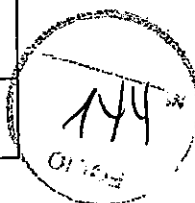
CAMAREROS - PACIENTES	
DISTRIBUCION	CANTIDAD DE REFERENCIA
Centralizada, en cocina con bandeja individual	1 cada 50 pacientes
Semicentralizada a granel, en cocina y con bandeja individual en Office	1 cada 60 pacientes

Dra. ZULMA ORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

Lic. Silvia M. Priati
Directora Fiscal, Legal Adm. y Control
Ministerio de Salud

ALFREDO V. BADOZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto. 1222

Lactario	1 cada 300 biberones
Semicentralizada a granel, en cocina y con bandeja individual en Comedor	1 cada 80 pacientes



Camareros – Mozos – Área Comedores Personal Autorizado: 1 cada 80 comensales sentados.

ARTICULO 32°.- NUTRICIONISTA/S O LICENCIADAS/OS EN NUTRICION

La contratista designará un Director/ra Técnico/a de Planta, con título Universitario de Licenciado/a en Nutrición o Nutricionista-Dietista, con matrícula provincial, Certificado de Ética, expedido por la Asociación o Colegio Bonaerense de Dietistas y Nutricionistas, con título, en fotocopia legalizada por Escribano Público.

El Personal Profesional y/o el Representante de la Empresa deberá ser reemplazado si es requerido por la Dirección del Hospital, cuando al solo juicio de ésta, no reúna las condiciones de idoneidad requeridas para el cumplimiento de sus funciones. En caso de desvinculación laboral del citado profesional, la contratista deberá asegurar la continuidad de tal función, reemplazando por otro que asegure el cumplimiento de las mismas exigencias. Este profesional deberá coordinar el control de todos los pasos del servicio de alimentos y de los elementos que se requieren para asegurar el cumplimiento de la prestación y deberá presentarse cada vez que sea requerido por el Servicio de Alimentación en un plazo no mayor de 2 (dos) horas.

La cantidad de Licenciados/as en Nutrición o Nutricionistas-Dietistas asistentes, será variable de acuerdo al número de raciones y a los procedimientos estandarizados de control de calidad implementados en el Establecimiento por la Contratista.

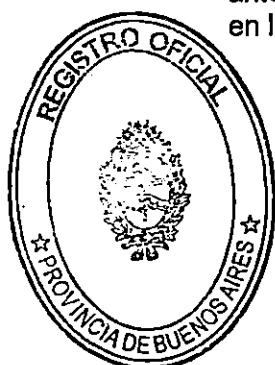
Deberán planificar, controlar, coordinar, monitorear y supervisar de acuerdo a la solicitud del pliego y de las normas de procedimiento. Ordenarán y controlarán el cumplimiento de los sistemas de higiene. Realizarán la capacitación permanente del personal dependiente de la Empresa.

Los Licenciados/as en Nutrición o Nutricionistas-Dietistas pertenecerán a la Empresa Adjudicataria en relación de dependencia, dentro de las modalidades que estén de acuerdo con las leyes laborales vigentes.

ARTICULO 33°.- NOMINA DE PERSONAL

La contratista entregará a las Autoridades del Hospital, con cuarenta y ocho (48) horas de antelación al comienzo efectivo de la prestación, una nómina del personal que empleará, en la cual constarán los siguientes datos actualizados de cada uno de ellos:

- Apellido.
- Nombre.
- Edad.
- Sexo.
- Nacionalidad.
- Tipo y número de documento de identidad, expedido por autoridad argentina.
- Número de libreta sanitaria y fecha de vencimiento de la misma.
- Domicilio real.
- Función que desempeña y área de trabajo asignada (cocina general, dietética, depósito, limpieza, etc.).



Dra. ZULMA ORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

Lic. Silvia M. Priori
Directora Polai, Legal Adm. y Contable
Ministerio de Salud

ALFREDO V. BADOZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto. 1222

- N° de C.U.I.T. o C.U.I.L.

Cualquier modificación a dicha nómina (por altas o bajas) deberá ser comunicada al Hospital, dentro de las veinticuatro (24) horas de producida.

Dicha nómina deberá contener obligatoriamente los datos de los Nutricionistas o Licenciados en Nutrición (acompañando fotocopia del título habilitante y matrícula profesional) y deberá ser actualizada mensualmente en caso que se produzca alguna variante en su dotación y/o función las que deberán ser asentadas diariamente en el libro de servicio.

Queda expresamente prohibida la contratación de empleados del Estado Provincial.

No podrán cumplir sus funciones los trabajadores gastronómicos afectados de: cortes, llagas, granos, rasguños etc., en cualquier punto del cuerpo tocado por dedos que luego tocan alimentos o utensilios, pues hay transmisión indirecta de gérmenes, como así tampoco en caso de encontrarse afectado por enfermedad infecto contagiosa.

ARTICULO 34°.- LIBRETA SANITARIA

Todo el personal, incluyendo choferes, deberá contar con la correspondiente Libreta Sanitaria habilitante actualizada.-

El prestatario deberá presentar todas las Libretas del personal que destaque para la realización del servicio, junto con una fotocopia de las mismas, en el momento en que entregue la nómina exigida en el Artículo 33°. Una vez que el establecimiento hospitalario verifique la autenticidad de los documentos, devolverá al prestatario los originales.

De producirse alguna variante en la nómina, dentro de las 48 horas subsiguientes, el prestatario deberá acompañar la documentación correspondiente al personal reemplazante.

Esta Libreta deberá ser exhibida cada vez que la requieran los responsables de la supervisión y auditoría de la prestación

El personal será sometido a una evaluación anual de su estado general de salud, así como de su vacunación (hepatitis B, tétanos, sarampión y otros, a criterio de la Dirección del Hospital, las que serán de aplicación obligatoria).

ARTICULO 35°.- IDENTIFICACION PERSONAL

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

- Nombre de la empresa.
- Apellido/s y nombre/s de la persona.

ARTICULO 36°.- VESTIMENTA Y ACCESORIOS

La contratista deberá dotar a su personal con ropa adecuada a la tarea que realiza (de acuerdo al Convenio Colectivo que agrupa la actividad) uniformes completos en buenas condiciones de higiene y presentación; así como tarjetas plásticas de identificación (nombre, apellido y nombre de la Empresa) que deberán ser exhibidas permanentemente sobre el lado izquierdo del pecho. El uniforme incluirá pantalón o pollera, camisa o chaqueta, gorro o cofia, delantal impermeable, calzado adecuado (no se permitirán zapatillas de lona, sandalias o alpargatas), camperas de abrigo para personal afectado a cámaras frigoríficas, barbijo, guantes descartables o de látex, según la tarea; el uniforme deberá evitar confusión con el del Personal de la Dependencia o de otros Servicios contratados.

Dra. ZULMA ORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

Lic. Silvia M. Prieri
Directora Policlínica, Legal, Adm. y Contable
Ministerio de Salud

ALFREDO V. BADOZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
D- 1222

ARTICULO 37°.- DESIGNACION DE REPRESENTANTES

En caso de no dirigir la prestación el titular personalmente, la Empresa designará un Representante con amplias facultades, que le permitan decidir en nombre de la contratista, acerca de situaciones que se susciten respecto a la relación contractual con el Establecimiento Usuario en todos sus aspectos. La delegación de facultades deberá ser expresa, detallada y notificada por escrito a las Autoridades del Establecimiento bajo firma autenticada por Escribano Público. La Contratista queda obligada a la modificación y/o ampliación de la referida delegación de facultades cuando, a juicio de las Autoridades del Establecimiento Usuario, las mismas resultaren inadecuadas y/o insuficientes, exigiéndose el mismo requisito de legalización por Escribano Público.

Dicho Representante designado por EL PRESTADOR deberá presentarse en el Establecimiento cada vez que sea requerido por la Autoridad competente en un plazo no mayor de dos (2) horas desde el momento de solicitado y/o comunicado por cualquier medio fehaciente (teléfono, mail, etc.) a partir del acuse de recibo.

ARTICULO 38°.- COMPORTAMIENTO

El comportamiento del personal deberá ser en todo momento correcto y eficiente, reservándose las autoridades del establecimiento hospitalario el derecho de admisión del personal que la Contratista afecte al Servicio, quedando ésta obligada a la separación inmediata de las personas observadas por la Dirección del Hospital cuando, a su solo juicio, tuvieren razones para ello; las faltas serán debidamente ponderadas, sin perjuicio de las acciones que correspondan iniciar como consecuencia de la inconducta.

ARTICULO 39°.- LUGARES DE CIRCULACION

El personal deberá permanecer en sus respectivos lugares de trabajo, prohibiéndose su circulación por las restantes dependencias del edificio y su vinculación con el personal del Hospital o con la población asistida, salvo en los casos que así lo exijan razones de servicio.-

ARTICULO 40°.- DEPENDENCIA LABORAL

a) Todo el personal afectado a este servicio estará bajo exclusivo cargo y responsabilidad del adjudicatario, corriendo por su exclusiva cuenta los salarios, seguros, cumplimiento de las leyes sociales y previsionales y cualquier otro gasto sin excepción, vinculado con la prestación del servicio.

Se deja expresa constancia que cualquier vinculación existente entre el adjudicatario y terceras personas que le presten asistencia, sean empleadas o no será ajena al Ministerio de Salud y de exclusiva incumbencia del adjudicatario y solo generará derechos y obligaciones entre éste y los terceros contratados.

Por lo tanto, queda debidamente entendido que este Ministerio no asumirá responsabilidad alguna y estará desligado de todo conflicto o litigio que eventualmente se genere por cuestiones de índole laboral entre la adjudicataria y el personal que éste ocupare para ejercer la actividad que se le ha contratado y que, en consecuencia, pudiere implicar la intervención del gremio que los nuclea y/o de aquellos organismos estatales vinculados con el control de transgresiones a normas establecidas para el orden laboral y/o previsional o del cumplimiento de convenios colectivos de trabajo vigentes.

Dra. ZULMA ORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

Lic. Silvia M. Priori
Directora Pol. Legal Adm. y Contable
Ministerio de Salud

ALFREDO V. BADOZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto. 1222
ALFREDO V. BADOZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto. 1222

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

b) La empresa que resulte adjudicataria de la presente licitación, como condición esencial, deberá tomar a su cargo un porcentaje no inferior al 65 % del personal debidamente capacitado que se encuentre prestando tareas en el establecimiento del que resulte adjudicatario y que cumpla con la normativa vigentes. Conforme con esta obligación que asume la empresa adjudicataria, respetará con relación al personal transferido la antigüedad, categoría y retribución, conjuntamente con las restantes modalidades del contrato de trabajo que resulten aplicables.

ARTÍCULO 41º.- LIBROS ÓRDENES DE SERVICIO Y DE OBSERVACIONES

El Establecimiento exigirá a la Contratista, al comienzo de la prestación la provisión de LIBROS DE ÓRDENES Y DE OBSERVACIONES, ambos de hojas duplicadas y foliadas, en los que se dejará constancia de las novedades, según lo siguiente:

1.- LIBRO DE ÓRDENES:

En el Libro de Órdenes se consignará la descripción de los menús y cantidades que deberán ser suministrados al día siguiente, detallados por regímenes y demás conceptos. Estos datos se consignarán hasta las catorce (14) horas del día anterior a la prestación, o del día hábil anterior a éste, si se tratara de domingos, feriados o no laborables.

Para pacientes agudos o casos imprevistos, las preparaciones podrán ser requeridas en cualquier momento.

Además, se consignarán los eventuales cambios de horarios en el suministro de las comidas y los cambios de menús solicitados por la Contratista, debidamente fundamentados y autorizados, o convenidos de mutuo acuerdo, según el Artículo 18º.

2.- LIBRO DE OBSERVACIONES:

En él deberá registrarse:

Toda observación que el establecimiento formule a la Contratista.

Las infracciones cometidas, dejando constancia de artículo e inciso correspondiente a la penalidad aplicada, y el porcentaje a descontar.

Toda otra novedad que el Establecimiento considere necesario poner en conocimiento de la Contratista.

Toda consideración que la Contratista quiera hacer conocer al Establecimiento, incluso los descargos a observaciones o sanciones.

Será obligación del titular de la Contratista o su representante, notificarse diariamente en el Libro de Órdenes y en el de Observaciones, hayan ocurrido o no novedades, dándose por notificado en el mismo día aun cuando se negare a firmar; además, firmará el Jefe de Servicio de Alimentación del establecimiento. El duplicado de cada folio será entregado bajo firma a la Contratista, para su conocimiento y cumplimiento.

ARTÍCULO 42º.- ELEMENTOS Y MERCADERÍA DE PROPIEDAD DEL PRESTATARIO

En caso que el Establecimiento Hospitalario no contara, en la Cocina y Sector de preparaciones líquidas y/o especiales, con las máquinas y enseres necesarios (vajilla y utensilios) y los elementos requeridos para la mejor realización de la prestación, el adjudicatario deberá proveerlos, previa autorización del Establecimiento Hospitalario.

La maquinaria, equipamiento y enseres que la Contratista incorpore al servicio, deberá reunir condiciones de buena calidad de material y construcción, conservación térmica, seguridad e higiene indispensable para el manejo de alimentos, pudiendo el Servicio de Alimentación del establecimiento rechazar lo que a su juicio no cumpla con las mismas.

Dra. ZULMA ORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

Lic. Silvia M. Prieri
Directora Fcial. Legal Adm. y Contable
Ministerio de Salud

ALFREDO V. BADOZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto. 1222

Toda incorporación de bienes nuevos, deberán ser registrados en Patrimonio por la Contratista, y el registro refrendado por la Dirección del Hospital.

Al finalizar la contratación, los retirará en un plazo no mayor de cinco (5) días corridos.

De no cumplir con este plazo establecido se lo intimará, por única vez, a realizarlo dentro de un plazo perentorio de tres (3) días corridos, cumplido el cual se lo considerará como elemento abandonado, pasando en consecuencia a ser propiedad del Ministerio de Salud.

El Establecimiento Asistencial no adquiere responsabilidad alguna por la pérdida o deterioro parcial o total de las máquinas y demás enseres de propiedad del prestatario que este afecte a la prestación del servicio, como así tampoco por la falta, pérdida o deterioro de las mercaderías, cualquiera sea el origen de ello.

ARTÍCULO 43°.- ELEMENTOS CONTRA INCENDIOS

El prestatario deberá, en todos los locales cedidos en uso, contar y/o proveer todos los elementos que sean necesarios a efectos de prevenir incendios (matafuegos, etc.). Todos los elementos deberán encontrarse permanentemente en perfectas condiciones de uso.

La cantidad y tipo de elementos deberán ajustarse a las normas vigentes y a las que puedan dictarse en el futuro.

ARTÍCULO 44°.- CONTINUIDAD DE LOS SERVICIOS

Al suscribir el contrato, el prestatario reconoce que el objeto de la presente licitación es la prestación de un servicio público esencial, que su interrupción o suspensión puede ocasionar serios perjuicios al interés general, afectando la salud de los internados, aceptando por ello la aplicación de las leyes de orden público existentes, que no permiten al prestatario por ninguna causa interrumpir o suspender el servicio.

Si se debiera rescindir el contrato como consecuencia de alguna o algunas de las causales establecidas en el Artículo 66° o en caso de producirse una interrupción parcial o total del servicio, el Ministerio de Salud arbitrará los mecanismos que le permitan garantizar la continuidad de la prestación, a costo y cargo del adjudicatario e incluso deberá ejecutar la Garantía de cumplimiento del contrato.

ARTICULO 45°.- SEGUROS

I.- ACCIDENTES DE TRABAJO:

La firma prestataria será responsable de su personal por accidentes de trabajo, para lo cual deberá contratar un seguro que cubra la totalidad de las obligaciones fijadas por la Ley sobre Riesgos del Trabajo. N° 24.557 y sus decretos reglamentarios.-

El seguro deberá cubrir los riesgos y accidentes de trabajo y/o enfermedades profesionales inculpables amarándolo las indemnizaciones por incapacidad permanente, parcial y absoluta, incapacidad temporaria y/o muerte, accidente "in itinere" y prestación médico-farmacéutica, por el monto máximo que fije la legislación vigente.

Además, la firma prestataria deberá presentar una "declaración jurada", donde conste que todo el personal afectado a la prestación se encuentra cubierto por este seguro, indicando el número de la póliza correspondiente y el nombre de la Compañía Aseguradora.

Por lo tanto, en cada oportunidad que se produzca alguna modificación en la dotación destacada, deberá comunicarlo dentro de las setenta y dos (72) horas de producida la misma.

II.- RESPONSABILIDAD CIVIL COMPRENSIVA

Dra. ZULMA CORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

Lic. Silvia M. Prieri
Directora Pol. Legal Adm. y Contable
Ministerio de Salud

ALFREDO V. RAMA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto. 1222

El prestatario deberá contratar un seguro de Responsabilidad Civil comprensiva por la suma mínima de pesos un millón quinientos mil (\$1.500.000.-) para cada establecimiento hospitalario por hecho que cubra los riesgos de responsabilidad civil, por los daños que como consecuencia de la prestación del servicio que se contrata se ocasionen a personas, cosas y/o bienes de terceros y/o del Ministerio de Salud.

III.- CONTRA INCENDIO

Contratará también un seguro contra riesgos de incendio por la suma mínima que para cada Establecimiento Hospitalario a continuación se detalla, que ampare todos los bienes muebles e inmuebles de propiedad de este Ministerio, cedidos en uso durante la vigencia del contrato a celebrarse.

RACIONES	MONTO MINIMO (en pesos)
De 0 a 100	\$500.000.-
De 101 a 250	\$1.000.000.-
De 251 a 500	\$2.000.000.-
De más de 500	\$4.000.000.-

En las pólizas correspondientes al seguro mencionado, deberá hacerse constar que en caso de siniestro, se transferirán a favor del Ministerio de Salud todos los derechos y acciones emergentes del seguro.-

ARTÍCULO 46°.- ALCANCES DE COBERTURA

Para los seguros de Responsabilidad Civil Comprensiva y Contra Incendio, en caso que el monto de los mismos no alcancare a cubrir los daños provocados, las diferencias resultantes correrán por parte del prestatario.-

ARTÍCULO 47°.- RENOVACIÓN DE POLIZAS

Si durante la prestación del servicio se produjera el vencimiento de las pólizas a que se refiere el Artículo 45°, el prestatario estará obligado a constituir nuevos seguros hasta la finalización efectiva de los trabajos encomendados con una antelación no menor a cuarenta y ocho (48) horas a la fecha de vencimiento de las mismas.

La no actualización de dichas pólizas dará lugar a la interrupción de la prestación, pudiendo dicha situación provocar la rescisión contractual.

ARTÍCULO 48°.- CONTRATACION DE LOS SEGUROS

Los seguros deberán contratarse en compañías o entidades aseguradoras autorizadas por la Superintendencia de Seguros de la Nación, con domicilio en la Provincia de Buenos Aires e incluirá a la misma como beneficiaria.

ARTÍCULO 49°.- EXIGENCIA DE LAS POLIZAS

En caso que las primas sean abonadas en cuotas, las respectivas pólizas no deberán contener cláusula restrictiva alguna de existir incumplimiento en el pago de las mismas.

Dra. ZULMA ORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

LIC. SILVIA M. PRIERI
Directora Pol. Legal Adm. y Contable
Ministerio de Salud

ALFREDO V. BADQZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto. 1222

ARTICULO 50°.- TÉRMINO PARA CONSTITUIR LOS SEGUROS

Los requisitos exigidos para la constitución de los seguros deberán ser cumplimentados por el prestatario con una antelación no menor de cuarenta y ocho (48) horas de la fecha fijada para la prestación del servicio.

El incumplimiento dentro del plazo fijado para la presentación de las pólizas motivará en todos los casos la postergación del comienzo de la prestación del servicio y la consiguiente aplicación de las correspondientes sanciones.

ARTICULO 51°.- PRESENTACION DE LAS POLIZAS

Las pólizas exigidas en el Artículo 45° y sus actualizaciones deberán ser presentadas en la Dirección General de Administración del Ministerio de Salud, teniendo en cuenta a su vez el plazo establecido en el Artículo 50°.

El Ministerio de Salud se reserva la facultad de verificar la constitución de los seguros o formular las observaciones que éstos le merezcan y verificar la solvencia económica de las aseguradoras, pudiendo en su caso requerir su reemplazo.

ARTICULO 52°.- GARANTIA DE OFERTA

Cada oferta será acompañada mediante la constitución de una garantía a favor del Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires igual al cinco por ciento (5%) del total de la oferta.

La constitución de esta garantía podrá realizarse en cualquiera de las formas previstas en el Artículo 19°, apartado 2 del Decreto N° 1300/16, Reglamentario de la Ley 13.981.

ARTICULO 53°.- GARANTIA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Será del diez por ciento (10%) del valor total de la adjudicación. Dicha garantía deberá constituirse bajo una de las modalidades previstas a tal fin en el Artículo 19°, apartado 2 del Decreto N° 1300/16, Reglamentario de la Ley 13.981.

La Garantía de Cumplimiento de Contrato deberá ser presentada ante la Dirección General de Administración del Ministerio de Salud.

El prestatario no podrá dar comienzo a la ejecución del contrato si no acredita la constitución de dicha garantía.

La misma será devuelta al adjudicatario dentro de los diez (10) días de finalizado el contrato a entera satisfacción del Ministerio de Salud, en caso de fiel cumplimiento en tiempo y forma de cada una de las obligaciones resultantes de esta Licitación y del contrato correspondiente.

ARTICULO 54°.- TRANSFERENCIA DEL CONTRATO

Queda taxativamente prohibida la transferencia total o parcial del contrato suscrito con el Ministerio de Salud a terceras personas por cualquier título. La violación de la prohibición de transferencia del contrato por parte del adjudicatario, otorgará derecho al Ministerio de Salud para rescindirlo unilateralmente y ejecutar la garantía correspondiente.

ARTICULO 55°.- CERTIFICADO/S DE VISITA

Los oferentes deberán visitar indefectiblemente las instalaciones de los edificios de todos los establecimientos hospitalarios (incluyendo Unidades de Pronta Atención) por los que

Dra. ZULMA CORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

Lic. Silvia M. Prieri
Directora Polít. Legít. Adm. y Contable
Ministerio de Salud

ALFREDO V. BADOZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto. 1222

presenten sus propuestas, a fin de imponerse de todas las características que hacen a la prestación del servicio.

Los oferentes que se encuentren prestando servicio en los Hospitales por los que presenten propuestas podrán dar por cumplimentado este requisito a través de la presentación, junto con la oferta, de una Declaración Jurada en la que manifiesten conocer las instalaciones del establecimiento asistencial, la cual deberá ser firmada por el representante legal de la empresa.

Las visitas deberán realizarse hasta cinco (5) días hábiles antes de la fecha de apertura, concurriendo dentro del horario de 09,00 a 12,00 horas. Para ello, la máxima autoridad del hospital designará a un funcionario del Servicio de Alimentación para que acompañe y asesore a los interesados en la realización de la visita al nosocomio y sus Unidades de Pronta Atención, si contare con éstas. Dicho certificado deberá estar firmado por el Director del Establecimiento.

Posteriormente, se le extenderá un único Certificado por Renglón (Hospital y todas sus Unidades de Pronta Atención, cuando correspondiere), conforme el modelo que obra como Anexo "C", como constancia de haber cumplido la exigencia, certificado que deberá acompañarse a la oferta, de no acompañarlo la oferta será descartada.

Por lo tanto, la presentación de la oferta lleva implícito el total conocimiento de las condiciones ambientales en la que se desarrollarán las tareas que se contraten.

ARTÍCULO 56°.- FORMA DE PRESENTAR LA OFERTA

Las ofertas serán admitidas hasta el día y hora fijados para la apertura.

Deberán presentarse en sobre o paquete cerrado, indicando en su cubierta:

Organismo Contratante: Ministerio de Salud

Unidad de Gestión de las Contrataciones: Departamento Contrataciones, Compras y Suministros.

Dirección: Calle 51 N° 1120 – Planta Baja – La Plata.

Expediente N° 2900-

Licitación Pública N°

Fecha de Apertura:

Hora de Apertura:

Se confeccionarán dos (2) ejemplares, en carpetas separadas, una caratulada como "ORIGINAL" y otra identificada como "COPIA". Las dos (2) carpetas deberán presentarse completamente foliadas y firmadas en todas y cada una de sus hojas por el representante legal de la empresa. La carpeta "Copia" deberá incluir en fotocopias comunes aquella documentación que haya sido legalizada o certificada en la carpeta "Original".

En caso de discordancia entre los originales y copias, prevalecerá el original de la propuesta.

Las dos (2) carpetas contendrán toda la documentación mínima que a continuación se detalla y deberán presentarse en el mismo orden establecido, contando con un índice con solapas para facilitar su revisión en el acto apertura de las propuestas.

La documentación a confeccionar por el oferente (propuesta económica y declaraciones juradas) será confeccionada en papel con membrete de la empresa y/o computarizado.

Se deberá presentar junto con la oferta impresa, el archivo digital que contenga como mínimo la oferta económica y la totalidad de los Anexos requeridos por el presente pliego.

Las fotocopias requeridas serán debidamente legalizadas por Escribano Público.

La Comisión de Preadjudicaciones podrá requerir la información o documentación complementaria que resulte necesaria para la evaluación de las ofertas, sin alterar la presentación de la propuesta económica realizada.

ARTÍCULO 57°.- DOCUMENTACION A PRESENTAR CON LA OFERTA

Dra. ZULMA ORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

Lic. Silvia M. Prieri
Directora Polít. Legal Adm. y Contable
Ministerio de Salud

ALFREDO V. BADOZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto. 1222

Además de la documentación exigida por el Artículo 4° del Pliego de Bases y Condiciones Generales para la Contratación de Bienes y Servicios, deberán presentar:

- 1) Constancia de adquisición del Pliego de Bases y Condiciones, adjuntando el talón de pago.
 - 2) Garantía de Oferta, será integrada conforme se exige en el Artículo 52°.
 - 3) Certificado de Visita, deberá agregar los originales de los Certificados de Visita extendidos por los Directores de todos los Establecimientos Hospitalarios de los que el oferente presente propuestas, conforme lo requerido en el Artículo 55° o Declaración Jurada prevista en el mismo.
 - 4) Documentación certificada de los pagos de obligaciones patronales, Certificado de libre deuda y libre conflicto emitido por U.T.H.G.R.A. o Acta Acuerdo de Intención de Regularización de Pagos entre la Empresa oferente y la citada entidad gremial.
 - 5) Fotocopia certificada por Escribano Público de la Habilitación a nombre del oferente de la planta elaboradora de comidas propia o contratada, en el rubro específico que se contrata, otorgada por los organismos técnicos municipales competentes de la ciudad donde esté ubicado el local para la elaboración de comidas de consumo con capacidad de elaboración similar o mayor a la cantidad de raciones de la posible adjudicación. La planta elaboradora debe encontrarse instalada en un radio que no supere los 100 Km. de distancia del Hospital por el que se presente oferta.
- Este requisito resultará exigible cuando se trate de hospitales cuyas necesidades diarias superen por pliego las doscientas cincuenta (250) raciones.
- 6) Fotocopia certificada por Escribano Público del Contrato de Locación por el término de la prestación.
 - 7) Detalle de: instalaciones, superficie cubierta, equipos gastronómicos, cámaras frigoríficas en buen estado de funcionamiento y con detalle de sus características técnicas.
 - 8) Declaración Jurada que la planta propia o contratada no será compartida con otra empresa oferente del contrato.
 - 9) Declaración Jurada en la que deberá constar que el oferente dispondrá de planta elaboradora de comidas, propia o contratada disponible al momento de producirse la eventualidad contemplada en Artículo 2°, apartado I), punto b).
 - 10) Declaración Jurada en la que deberá acreditar que el personal que a continuación se detalla cuenta con una experiencia mínima de un año en su función en áreas de producción, en Establecimientos que elaboren no menos de 100 raciones completas diarias (Ración Completa= desayuno + almuerzo + merienda + cena).- y con acreditación fehaciente.

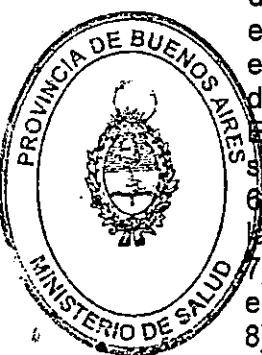
- Nutricionista o Lic. en Nutrición: 1 (fotocopia del título y matrícula)
- Representante o Encargado: 1 (No es exigencia de presentación en caso de designar al Nutricionista en esta función para establecimientos que elaboren hasta 100 raciones).
- Cocinero: 1
- Camareros de Distribución de Unidades de Internación: el 50 (cincuenta) por ciento del total de camareros requeridos.

Personal que elabora fórmulas líquidas (enterales, biberones): 1

Con respecto a la cantidad del personal deberá ajustarse en un todo a los términos del Artículo 30° del presente pliego de cláusulas particulares.-

- 11) Declaración Jurada en la que deberá constar que el oferente dispondrá de: Vehículos propios y/o contratados, habilitado/s por los organismos técnicos competentes para el transporte de comidas elaboradas y/o sustancias alimenticias, víveres frescos y secos.

- 12) Declaración Jurada en la que el oferente indicará la cantidad de raciones completas diarias que estará en condiciones de abastecer.



Dra. ZULMA CORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

Lic. Silvia N. Priori
Directora Fiscal, Legal Adm. y Contable
Ministerio de Salud

ALFREDO V. BADOZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto. 1222

13) Certificado/s de antecedentes de prestaciones similares. Estos certificados deberán ser de prestaciones similares en calidad a la exigida en el presente pliego de raciones completas diarias (Ración Completa=Desayuno + almuerzo + merienda + cena), acreditando una prestación de actividades no inferior a dos años ininterrumpidos en un mismo establecimiento en los últimos cuatro años.

Las certificaciones deberán ser expedidas en papel membretado "original" de la institución respectiva y en ellas deberá constar:

- Período que abarcó el servicio.
- Tipo de servicio realizado y cantidad simultánea de raciones suministradas.
- Concepto que mereció la prestación por parte de la institución donde se realizó, categorizándolo.
- Tipo de establecimiento donde se efectuó el servicio (Hospitales, Instituciones Geriátricas, Psiquiátricas, etc.).

Los certificados presentados podrán ser verificados en el/los lugar/es de prestación, siendo motivo de descarte la falsedad de los datos.

14) Estados Contables de los tres (3) últimos ejercicios. Aquellas empresas cuya formación sea menor a tres (3) años deberán presentar los correspondientes a sus años de conformación. Si a la fecha de apertura, los Estados Contables correspondientes al cierre del último ejercicio tuviesen una antigüedad superior a los seis (6) meses, deberán asimismo presentar estados contables parciales con fecha de cierre tres meses antes de la citada fecha de apertura.

Todas las presentaciones deberán contar con dictamen de razonabilidad (no certificación literal) de Contador Público cuya firma debe estar legalizada por el Consejo Profesional respectivo.-

Junto a los referidos estados contables deberá presentar un cuadro con el siguiente detalle de ítems patrimoniales, contables y financieros:

- Patrimonio Neto de la sociedad no inferior a \$ 2.000.000.- (pesos dos millones).
- Promedio de ventas mensuales del último ejercicio económico presentado referidas a servicios gastronómicos, mayor a \$ 600.000.- (pesos seiscientos mil).
- Índice de Solvencia (Patrimonio Neto sobre Activo Total) no menor a 0,30
- Índice de Liquidez (Activo corriente sobre Pasivo corriente) mayor a 1,00
- Índice de Endeudamiento (Deuda Bancaria y financiera sobre Patrimonio Neto) no mayor a 1,00
- Dos de los tres últimos balances anuales deben haber arrojado ganancia (resultados positivos).
- En caso de tener deuda en el sistema financiero, la misma deberá estar calificada en situación 1 en la "Central de deudores del sistema financiero" del Banco Central de la República Argentina.

IMPORTANTE: los valores de los ítems aquí considerados son requisitos indispensables para presentar la oferta económica. Aquellas empresas que **NO** cumplan con la totalidad de los valores de los ítems mencionados **NO** serán consideradas a efectos de la adjudicación.

15) Declaración Jurada donde el oferente declara conocer todas y cada una de las condiciones establecidas en el presente Pliego de Bases y Condiciones, todos sus Anexos, regulares y la aceptación de las mismas.

16) Constancia de inscripción en el Registro de Proveedores y Licitadores de la Provincia de Buenos Aires o constancia de inicio de trámite de inscripción (Artículo 4° del Pliego de Bases y Condiciones Generales para la contratación de Bienes y Servicios).

Es condición para la preadjudicación que el oferente se encuentre inscripto en el Registro de Proveedores y Licitadores. La documentación e información contenida en el Registro de

Dra. ZULMA PORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

Lic. Silvia M. Prien
Directora Pcial. Legal Adm. y Contable
Ministerio de Salud

ALFREDO V. BADOZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto. 1222

Proveedores y Licitadores de la provincia de Buenos Aires, deberá estar actualizada a la fecha en que se oferta.

17) Para el supuesto de oferentes con trámite de solicitud de inscripción en el Registro de Proveedores y Licitadores, deberán presentar además:

- Copia Certificada por Escribano Público del Contrato Social o Estatutos Sociales y Acta de Asamblea y/o Directorio de la cual surja la actual distribución de cargos directivos o autoridades de la sociedad.

18) Declaración Jurada de no tener demanda, arbitraje u otro tipo de litigio pendiente que involucre o pueda tener impacto sobre más del cincuenta por ciento (50%) del activo total de la empresa y Declaración Jurada de Aptitud para Contratar en la que el oferente manifieste la inexistencia de las causales de inhabilidad previstas en el Artículo 16°, apartado III del Decreto N° 1.300/16, en un todo de acuerdo a lo previsto en el Artículo 9° del Pliego de Condiciones Generales; 8.7. Preferencias: Cuando se pretenda la aplicación de las preferencias previstas por el artículo 22 de la Ley 13981, deberá incorporarse la documentación que acredite los extremos legales establecidos en dicho artículo.

19) Contendrá la Propuesta Económica conforme se exige en el Artículo 58° "Propuesta Económica".

20) Declaración Jurada de que para cualquier situación judicial que se suscite el oferente acepta la competencia de los Juzgados en lo Contencioso Administrativo de la Provincia de Buenos Aires, renunciando a cualquier otra jurisdicción o competencia.

NO SE ACEPTARÁN OFERTAS POR PARTES DE RENGLON.

Los oferentes podrán presentarse en forma individual, en una sola Unión Transitoria o por empresa, no pudiendo hacerlo en más de una de las formas simultáneamente. No podrán presentarse Mutuales.

UNIONES TRANSITORIAS:

Las UT interesadas en formular Oferta, deberán:

- Satisfacer, en lo pertinente, los requisitos establecidos en los Artículos 1463 a 1469 del Código Civil y Comercial de la Nación
- Acompañar el documento público, cuyo contenido establecerá:
 - a) El compromiso expreso de formalizar la UT en caso de resultar adjudicatarios.
 - b) La asunción de la responsabilidad principal, solidaria e ilimitada de todas y cada una de las empresas consorciadas frente al comitente y a terceros por todas las obligaciones emergentes de la presentación de la oferta, de la adjudicación y de la ejecución del contrato, sin beneficio de división y excusión.
 - c) La UT deberá tener o establecer un plazo de duración hasta que se hayan cumplido la totalidad de las obligaciones emergentes del contrato.
 - d) Porcentaje de participación comprometido por cada una de ellas y el compromiso de mantener la composición durante el plazo mencionado en c), así como a no introducir modificaciones en los estatutos de las empresas integrantes que importen una alteración de la responsabilidad sin la aprobación del Ministerio de Salud.
 - e) Designar a uno o más representantes legales que acrediten mediante poder, otorgado por escritura pública, facultades suficientes para obligar a su mandante. Acompañar la documentación societaria pertinente de la que surja la voluntad expresa de cada una de las empresas de participar en el presente llamado, asociada con las otras integrantes de la UT.
- En el caso de presentarse en U.T., la documentación requerida en los ítems precedentes deberá ser cumplimentada del siguiente modo:
 - a) Por cada uno de los partícipes de la U.T. los puntos 4), 14), 17), 18) y 20).
 - b) Por al menos uno de los partícipes los puntos 5), 6), 7), 8), 9), 10) y 11).
 - c) Por la U.T los puntos 1), 2), 3), 12), 13), 15), 16) y 19)

Dra. ZULMA ORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

Lic. Silvia M. Priori
Directora Pcia. Legal Adm. y Contable
Ministerio de Salud

ALEJANDRO V. BADOZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto. 1222

ARTICULO 58°.- PROPUESTA ECONOMICA Y FORMA DE COTIZAR**a) PROPUESTA ECONOMICA**

Deberá estar firmada en todas sus fojas y ajustada estrictamente a las siguientes condiciones:

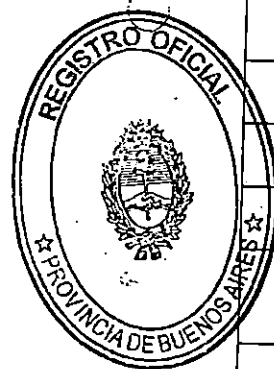
- Se deberán cotizar únicamente los renglones cuyas raciones (o la suma de ellas, en caso de contener más de un renglón) establecidas en el Artículo 1° sean inferiores a las raciones declaradas en el Artículo 57°, punto 12).
- El valor de la ración deberá ser cotizada con un máximo de dos (2) decimales.-
- Se efectuará por la totalidad del período de duración del servicio, fijado en el Artículo 4° de las presentes cláusulas, ajustada a las condiciones establecidas en el presente pliego y sus anexos y por la totalidad del renglón.-
- Deberá realizarse obligatoriamente indicando el precio correspondiente a la Ración Completa del Régimen N° 1.-

b) FORMA DE COTIZAR

Los oferentes deberán presentar sus propuestas ajustadas estrictamente a las siguientes condiciones:

1. Deberán cotizar solamente la **RACION COMPLETA DEL REGIMEN N° 1**, teniendo en cuenta el precio máximo para cada renglón conforme lo estipulado en el siguiente cuadro.
2. **PRECIOS MAXIMOS.** No se admitirán ofertas cuyos precios superen los siguientes valores máximos:

REGLON	ESTABLECIMIENTO	TIPO	CANTIDAD DE RACIONES	PRECIO MAXIMO
1	Hospital Interzonal General de Agudos "Dr. José Penna"	1	298	\$ 234,00
	Comunidad Terapeutica Punta Alta (Penna)		28	
2	Hospital Zonal General de Agudos "Julio de Vedia" (9 de Julio)	1	78	\$ 238,00
3	Hospital Interzonal General de Agudos "Abraham Piñeyro"	1	176	\$ 236,00
4	Hospital Local General "Nuestra Señora del Carmen"	1	100	\$ 238,00
5	Hospital Interzonal General de Agudos "San Felipe"	1	160	\$ 236,00
6	Hospital Interzonal General de Agudos "San José"	1	180	\$ 236,00
7	Hospital Zonal General de Agudos "General Manuel Belgrano"	1	233	\$ 234,00
8	Hospital Interzonal General de Agudos "Eva Perón"	1	440	\$ 234,00
	CRAI Norte		16	

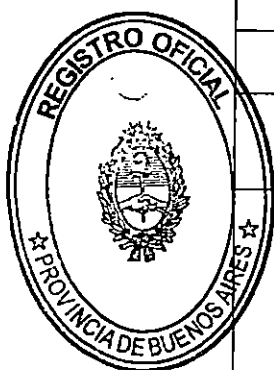


Dra. ZULMA CRUZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

Lic. Silvia M. Priori
Directora Pcial. Legal Adm. y Contable
Ministerio de Salud

ALFREDO V. BADOZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto. 1222

9	Hospital Zonal del Tórax "Dr. Antonio Cetrángolo"	2	150	\$ 232,00
10	Hospital Zonal General de Agudos "Petrona V. de Cordero"	1	250	\$ 234,00
11	Hospital Zonal General de Agudos "Dr. Enrique Erill"	1	186	\$ 236,00
12	Hospital Zonal General de Agudos "Magdalena Villegas de Martínez"	1	236	\$ 234,00
13	Hospital Zonal General de Agudos Descentralizado "Virgen del Carmen"	1	144	\$ 236,00
14	UPA - 24-15 Jose C. Paz	1	25	\$ 238,00
15	Hospital Materno Infantil "Ana Goitia"	3	112	\$ 247,00
16	Hospital Interzonal General de Agudos "Dr. Pedro Fiorito"	1	260	\$ 234,00
17	Hospital Interzonal General de Agudos "Presidente Perón"	1	322	\$ 234,00
	UPA 24 - 2 Presidente Perón		20	
18	Hospital Subzonal General de Agudos "Dr. E. Wilde"	1	80	\$ 238,00
19	Hospital Zonal General de Agudos "Dr. Alberto Eurnekian"	1	228	\$ 234,00
20	Hospital Interzonal General de Agudos "Evita"	1	450	\$ 234,00
	UPA 24- 3 Evita		20	
	Hospital Zonal Especializado en Oncología de Lanús		20	
21	Hospital Local General de Agudos "Dr. Arturo Melo"	1	74	\$ 238,00
22	Hospital Zonal General de Agudos Descentralizado "Evita Pueblo"	1	242	\$ 234,00
	UPA 24- 10 Berazategui		25	
23	Hospital Interzonal General de Agudos "Luisa C. Gandulfo"	1	330	\$ 234,00
	UPA 24- 1 Gandulfo		20	
24	Centro Modelo Pueblo de la Paz	2	72	\$ 234,00
25	Hospital Zonal General de Agudos "Dr. Isidoro Iriarte"	1	316	\$ 234,00
	UPA 24-17 - Quilmes		25	
26	Hospital Subzonal Especializado en Rehabilitación "Dr. José María Jorge" (Burzaco)	1	64	\$ 234,00
	Hospital Zonal General de Agudos "Dr. Lucio Meléndez"		200	
	UPA 24 - 5 Meléndez		21	
27	Hospital Zonal General de Agudos "Dr. Arturo Oñativía"	1	240	\$ 234,00
28	Hospital Zonal General de Agudos "Mi Pueblo"	1	300	\$ 234,00

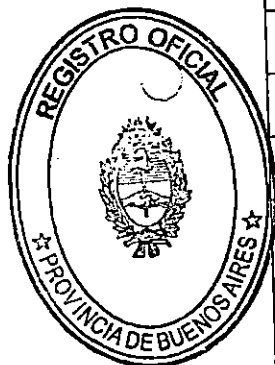


Dra. ZULMA ORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

Lic. Silvia M. Pileri
Directora Pcia. Legal Adm. y Contable
Ministerio de Salud

ALFREDO V. BADOZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto. 1222

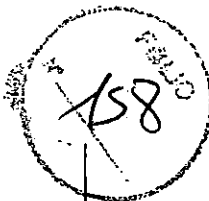
	UPA 24 - 11 VARELA		25	
29	Hospital Zonal General de Agudos "Dr. C.A. Bocalandro"	1	177	\$ 234,00
	UPA - 24-16		25	
30	Hospital Zonal General de Agudos "Dr. R. Carrillo"	1	300	\$ 234,00
31	Hospital Interzonal General de Agudos "Profesor Dr. Luis Güemes"	1	288	\$ 234,00
	UPA 24 - 9 HURLINGHAM		25	
32	Hospital Zonal General de Agudos "Héroes de Malvinas"	1	220	\$ 234,00
33	Hospital Descentralizado Zonal General "Mariano y Luciano de la Vega"	1	356	\$ 234,00
	UPA 24 - 12 MORENO		25	
34	Maternidad Provincial de Moreno "Estela de Carlotto"	3	70	\$ 249,00
35	Hospital Interzonal General de Agudos "Vicente López y Planes"	1	260	\$ 234,00
	Comunidad Terapeutica Gral. Rodríguez		28	
36	Hospital Interzonal General de Agudos "Dr. O. Alende"	1	344	\$ 234,00
	UPA 24 - 8 PUNTA MOGOTES		45	
	UPA 24 - 13 MAR DEL PLATA		25	
	Centro Provincial de Atención		44	
	Comunidad Terapeutica Chapadmalal (Alende)		34	
37	Hospital Local "Casa del Niño"	3	196	\$ 247,00
38	Hospital Interzonal Especializado Materno Infantil "Don Victorio Tetamanti"	3	480	\$ 245,00
39	Hospital Subzonal Especializado Neurológico "Dr. Domingo J. Taraborelli"	4	116	\$ 170,00
40	Hospital Zonal General de Las Flores	1	130	\$ 236,00
41	Hospital Zonal General de Agudos "Blas Dubarry"	1	125	\$ 236,00
42	Hospital Zonal General de Agudos de Lobos	1	67	\$ 238,00
43	Hospital Subzonal Especializado "Dr. Dardo Rocha"	3	140	\$ 247,00
44	Hospital Zonal General de Agudos "Dra. Cecilia Grierson"	1	130	\$ 236,00
45	Centro Único Coordinador de Ablación e Implante de la Provincia de Bs. As. (CUCAIBA)	2	30	\$ 232,00



Dra. ZULMA VORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

Lic. Silvia M. Priori
Directora Fiscal, Legal Adm. y Contable
Ministerio de Salud

ALFREDO V. BADOZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dir. 1222



	Hospital Zonal Especializado en Crónicos "El Dique"		95	
46	Hospital Zonal General de Agudos "Dr. Mario V. Larraín"	1	124	\$ 236,00
47	Hospital Interzonal Especializado de Agudos y Crónicos "San Juan de Dios"	1	160	\$ 236,00
	UPA 24 - 6 Los Hornos		28	
48	Hospital Interzonal General de Agudos "San Roque"	1	280	\$ 234,00
49	Hospital Interzonal de Agudos "General San Martín"	1	350	\$ 234,00
50	Hospital Zonal Especializado "Dr. Noel H. Sbarra"	3	120	\$ 247,00
51	Hospital Interzonal de Agudos Especializado en Pediatría "Sor María Ludovica"	3	400	\$ 245,00
52	Hospital "Zenon Videla Dorna"	1	70	\$ 238,00
53	Hospital Zonal General de Agudos "Dr. Alberto Edgardo Balestrini"	1	215	\$ 234,00
54	Hospital Interzonal General de Agudos Dr. Paroissien	1	390	\$ 234,00
55	Hospital Zonal General de Agudos Gonzalez Catán Km 32 "Simplemente Evita"	1	212	\$ 234,00
	UPA 24 - 4 Simplemente Evita		20	
	UPA 24 - 18 La Matanza		25	

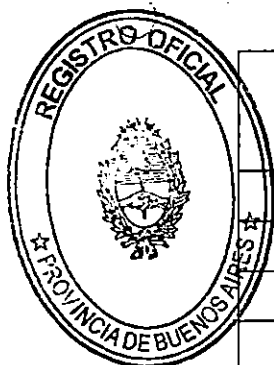
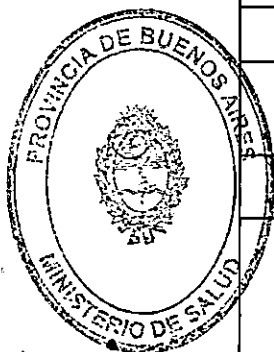
- Los precios máximos se encuentran expresados a valores del mes de noviembre de 2016, en consecuencia la oferta económica se la considera efectuada a valores de dicho mes.
- Se procederá a descartar aquellas ofertas cuyos precios cotizados se encuentren por debajo de los precios máximos estipulados, en más de 5% (cinco por ciento).
- Para valorizar la Ración Completa de los restantes regímenes se tomarán los coeficientes que se consignan a continuación, considerando la **RACION COMPLETA DEL RÉGIMEN N° 1** como coeficiente 1.

RÉGIMEN	COEFICIENTE RACIÓN COMPLETA
NORMAL 1 (INTERNADOS)	1,00
NORMAL 1 (AUTORIZADOS)	1,00
DIETOTERÁPICOS	1,20
INDIVIDUAL	1,40
LIQUIDOS	0,10
COLACIONES	0,20

Dra. ZULMA MORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

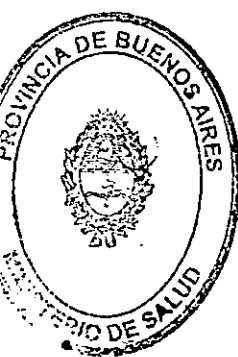
Lic. Silvia Priori
Directora Prej. Legal Adm. y Contable
Ministerio de Salud

ALFREDO V. BADUZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto. 1222



COLACIONES PERSONAL	0,15
GUARDERÍA	0,92
BIBERONES	PRECIO DE PLAZA

DESCARTABLES	COEFICIENTE RACIÓN COMPLETA
DESAYUNO- MERIENDA	0,05
ALMUERZO-CENA	0,10



LAS OFERTAS QUE NO SE AJUSTEN EstrictAMENTE AL PRINCIPIO DE COTIZACIÓN ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS PRECEDENTES NO SERÁN CONSIDERADAS.

ARTÍCULO 59°.- EVALUACION DE LAS OFERTAS

Efectuada la apertura del Sobre la Comisión de Preadjudicaciones designada a tal fin analizará y evaluará toda la documentación exigida y presentada por los oferentes.

Sin perjuicio de ello el Ministerio se reserva el derecho de solicitar un informe complementario de concepto a cualquier ente público o privado en el que el licitante hubiese prestado un servicio similar. De considerarse que los antecedentes no son convenientes la Comisión podrá descartarla oferta.

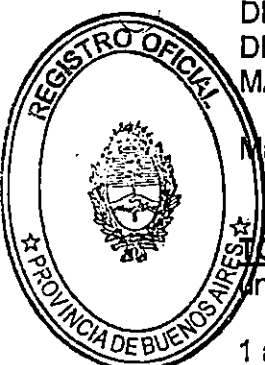
A) ASIGNACION DE PUNTAJES

Se procederá a asignar los siguientes puntajes a cada una de las ofertas:

PLANTA ELABORABORA (Los metros se considerarán cubiertos).

Hasta 300 m2	4 PUNTOS
DE 301 A 600 m2	6 PUNTOS
DE 601 A 900 m2	8 PUNTOS
MAS DE 900 m2	10 PUNTOS

Máximos puntos a obtener: 10 puntos.



TOTAL VEHÍCULOS CON CADENA DE FRIO (puntaje para unidades propias; las unidades contratadas suman la mitad del puntaje).

1 a 2 VEHÍCULOS	4 PUNTOS
3 VEHÍCULOS	6 PUNTOS
4 VEHÍCULOS	8 PUNTOS
MÁS DE 4	10 PUNTOS

Dra. ZULMA MORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

Lic. Silvia M. Priori
Directora (Pcia.) Legal Adm. y Contable
Ministerio de Salud

ALFREDO V. BADOZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto. 1222



Máximos puntos a obtener: 10 puntos.

ESTADOS CONTABLES - PATRIMONIO NETO (Promedio de los últimos dos (2) ejercicios).

DE \$2.000.001 a \$4.000.000.-	5 PUNTOS
DE \$4.000.001 a \$6.000.000.-	10 PUNTOS
DE \$6.000.001 a \$8.000.000.-	15 PUNTOS
DE \$8.000.001 a \$11.000.000.-	20 PUNTOS
MÁS DE \$11.000.000.-	25 PUNTOS

Máximos puntos a obtener: 25 puntos.

VENTAS NETAS MENSUALES (Promedio del último ejercicio anual. Deben considerarse las ventas que surgen de los estados contables).

DE \$600.001 a \$2.500.000.-	10 PUNTOS
DE \$2.500.001 a \$5.000.000.-	15 PUNTOS
DE \$5.000.001 a \$10.000.000.-	20 PUNTOS
MÁS DE \$10.000.000.-	25 PUNTOS

Máximos puntos a obtener: 25 puntos.

ANTECEDENTES - AÑOS DE PRESTACION

HASTA 3 AÑOS	5 PUNTOS
DE 3 a 5 AÑOS	8 PUNTOS
DE 5 a 10 AÑOS	10 PUNTOS
MÁS DE 10 AÑOS	15 PUNTOS

Máximos puntos a obtener: 15 puntos.

ANTECEDENTES - CANTIDAD SIMULTÁNEA DE RACIONES DIARIAS ATENDIDAS

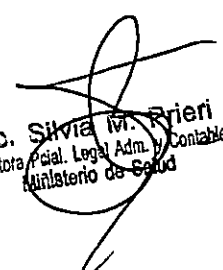
HASTA 2.000	5 PUNTOS
DE 2.001 a 4.000	8 PUNTOS
DE 4.001 a 6.000	10 PUNTOS
MÁS DE 6.000	15 PUNTOS

Máximos puntos a obtener: 15 puntos.

En los casos de la evaluación de una UNION TRANSITORIA (U.T.) para la consideración del patrimonio, ventas y la superficie de planta, se tomará el valor individual más alto de las empresas integrantes. Luego se aplicará el puntaje que le corresponda como si fuese una sola empresa.

B) CUPO DE RACIONES


Dra. ZULMA VORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires


Lic. Silvia M. Rieri
Directora Pcial. Legal Adm. y Contable
Ministerio de Salud


ALFREDO V. BADOZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto. 1222

La Comisión de Preadjudicaciones que designe el Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires procederá a determinar la capacidad de contratación de cada firma o U.T., de acuerdo a las siguientes consideraciones:

Podrán prestar la cantidad máxima de tres mil (3.000) raciones por día de acuerdo al siguiente puntaje:

PUNTOS	RACIONES
0 a 29	0
30 a 40	100
41 a 50	250
51 a 60	500
61 a 80	800
81 a 90	2.000
91 a 100	3.000

LOS PUNTOS OBTENIDOS NO CALIFICAN A LOS OFERENTES COMO TALES, SINO QUE SÓLO DETERMINAN LA CANTIDAD DE RACIONES MAXIMAS POR DIA DE LAS QUE PUEDAN RESULTAR ADJUDICATARIAS.

ARTÍCULO 60°.- FORMA DE PREADJUDICAR

a) Preadjudicación

La preadjudicación recaerá en el oferente cuya cotización, ajustada a las Bases y Condiciones establecidas en el presente Pliego resulte la propuesta más conveniente, teniendo en cuenta los antecedentes, la calidad, el precio, la idoneidad del oferente y demás condiciones de la oferta, dentro de los límites por empresa que establece el Artículo 58°, punto A) y hasta la cantidad máxima de renglones estipulada en el Artículo 58°, punto B), siempre que no supere la cantidad declarada por el oferente conforme el Artículo 57° punto 12).

IMPORTANTE: No se considerarán las ofertas cuyos precios por renglón superen o sean inferiores a los valores máximos establecidos en el artículo 58 ° inciso b).2. de estas Condiciones Particulares o en el caso de lo previsto en el artículo 58° inciso b).4, respectivamente

En caso de que un oferente resultare con la mejor oferta económica en una cantidad de Renglones o de raciones superior a lo establecido en el Artículo 59°, punto B. será facultad de la Comisión de Preadjudicaciones asignarle aquellos renglones (dentro de los límites del Artículo 59°) que resulten más conveniente para los intereses del Ministerio de Salud. Los renglones que no les sean preadjudicados al oferente en cuestión se denominarán renglones a "preadjudicar" y se procederá a su preadjudicación de acuerdo al procedimiento que se fija en el siguiente apartado.

b) Renglones "Empatados"

En el caso que algún renglón quedara empatado, la Comisión podrá, previo análisis integral de las ofertas involucradas:

- En caso de empate, proceder de acuerdo al Artículo 20, apartado 3 del Decreto N° 1300/16, Reglamentario de la Ley 13.981 y sus modificatorias.

Dra. ZULMA ORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

Lic. Silvia M. Priori
Directora Pcial. Legal Adm. y Contable
Ministerio de Salud

ALFREDO V. BADOZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto. 1222

En el caso de que un renglón no sea preadjudicado a la empresa que haya presentado la oferta más conveniente por haber sido excluida por algunas de las siguientes causas: a) haber superado la cantidad de Raciones o renglones permitidos, según el Artículo 59, punto B) haber superado la cantidad de raciones que puede suministrar de acuerdo al Artículo 57°, punto 12), el organismo licitante procederá a convocar mediante notificación fehaciente, a las empresas que se encuentren en condiciones de efectuar nuevas propuestas para el/los renglón/es "Empatados" con la salvedad que para ese/esos renglones se tendrán como precios máximos el que haya/n ofertado la/s empresa/s con la siguiente mejor oferta a la de la empresa excluida en el/los renglón/es respectivo/s.

En el supuesto de que por algún motivo, en esta segunda etapa de la licitación, el/los renglón/es quedara/n empatado/s, se procederá de acuerdo a los incisos i) e ii) del presente. Finalmente, en el supuesto de que alguno de los renglones no fuera preadjudicado por ofertas inadmisibles, el Ministerio procederá a convocar mediante notificación fehaciente, a las empresas que se encuentren en condiciones de efectuar nuevas propuestas.

c) Cantidad máxima de raciones a preadjudicar

No se podrá adjudicar a ningún oferente una cantidad de raciones que supere la establecida para el puntaje máximo previsto en el Artículo 59°, punto B) y Artículo 57°, punto 12), salvo en caso de presentarse la situación establecida en el Artículo 60°, punto b), inciso ii).

ARTÍCULO 61°.- MANTENIMIENTO DE OFERTA

Los oferentes deberán mantener y garantizar los términos de su oferta por un período de veinte (20) días desde el acto de apertura, prorrogables automáticamente por igual plazo hasta la fecha de perfeccionamiento del contrato, salvo que el oferente manifieste en forma fehaciente su voluntad en contrario con una antelación mínima de diez (10) días al vencimiento del plazo.

ARTÍCULO 62°.- IMPUGNACIÓN A LA PREADJUDICACION

De conformidad con lo previsto en el Artículo 20°, apartado 5 del Decreto N° 1300/2016 Reglamentario de la Ley 13.981, los oferentes tendrán un plazo de tres (3) días hábiles para formular impugnaciones, contados desde la notificación del dictamen de preadjudicación.

De conformidad con lo dispuesto en el Artículo 19°, apartado 1 inciso f) del Decreto N° 1300/2016 Reglamentario de la Ley 13.981, será condición de admisibilidad de las impugnaciones, la constitución de una garantía equivalente al 1% del monto del renglón o renglones impugnados, la que será efectuada mediante alguna de las formas previstas en el Artículo 19, apartado 2 del Decreto N° 1300/2016, Reglamentario de la Ley 13.981.

Dicha garantía será reintegrada solo en caso de que la impugnación prospere totalmente. La garantía deberá ser presentada en la sede de la Dirección General de Administración del Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires, dentro del plazo fijado a tal efecto, acompañando fotocopia y original de la constancia de constitución, caso contrario no será considerada la impugnación.

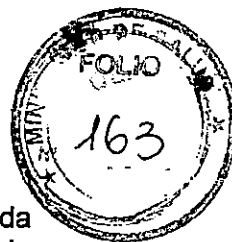
ARTÍCULO 63°.- IMPUGNACIÓN AL PLIEGO

Será condición para impugnar el pliego, la constitución de una garantía equivalente al 1% del monto del presupuesto oficial de la contratación, de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 19°, apartado 1, inciso d) del Decreto N° 1300/2016 Reglamentario de la Ley 13.981.

Dra. ZULMA ORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

Lic. Silvia M. Prieto
Directora Provincial de Legal Asesoría y Contratación
Ministerio de Salud

ALEJANDRO V. BARROSA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto. 1222



ARTÍCULO 64°.- ADJUDICACION

Vencido el plazo establecido en el Artículo 62° del presente, se resolverá en forma fundada la adjudicación, previa intervención de los organismos de asesoramiento y control, Artículo 13, apartado 5 del Decreto N° 1300/2016, Reglamentario de la Ley N° 13.981.

Si se hubieren formulado impugnaciones contra la preadjudicación, éstas serán resueltas en el mismo acto que disponga la adjudicación, notificando dicho acto a todos los oferentes.

ARTÍCULO 65°.- PENALIDADES

El incumplimiento en término de las obligaciones del contrato coloca al adjudicatario en estado de mora automática y, por lo tanto, sujeto a la aplicación de las sanciones establecidas en los artículos siguientes:

Sin perjuicio de las penalidades previstas por la legislación vigente en materia de contrataciones, se establecen las siguientes sanciones por incumplimiento:

1.- Por utilización de alimentos que incumplen con las normativas y reglamentaciones vigentes según lo establecido por el Artículo 23°; el CINCUENTA POR CIENTO (50%) del valor total del concepto servido.

2.- Por no cumplimentar con el abastecimiento de víveres como garantía de servicio, según lo establecido en el Artículo 23°, el TREINTA POR CIENTO (30%) de la facturación del día hasta que se cumplimente con lo solicitado.

3.- Por atraso en el horario de entrega (se entiende por horario de entrega la hora en que el comensal recibe el servicio) de cualquiera de los conceptos que componen la ración diaria, los siguientes porcentajes sobre el valor total del concepto servido:

3.1. DIEZ POR CIENTO (10%), por atraso de hasta treinta minutos.

3.2. VEINTE POR CIENTO (20%), por atraso mayor a treinta minutos.

3.3. CINCUENTA POR CIENTO (50%), por atraso mayor a sesenta minutos, reservándose el Establecimiento el derecho de no recibir el servicio, en cuyo caso se descontará de la facturación de acuerdo a estas Condiciones Particulares.

Tales sanciones se aplicarán a partir de la tolerancia admitida, de quince minutos sobre la hora fijada.

Por la no entrega total de un concepto de ración (desayuno, almuerzo, merienda, cena o colación), el cien por ciento (100 %) del valor del concepto de ración en su totalidad, además debe ajustar el pago de los insumos que el Establecimiento debió adquirir para solucionar dicho abastecimiento.

4.- Por sustitución parcial o total, sin autorización, de los elementos constitutivos de las comidas o preparaciones, el TREINTA POR CIENTO (30%), del valor total del concepto servido.

En los casos de omisión o disminución, sin autorización, de los elementos constitutivos de las comidas o preparaciones, se tendrá en cuenta el componente faltante, de acuerdo a su valor alimentario que redunde en la disminución del valor calórico otorgado aplicándose las siguientes penalizaciones sobre el total del concepto servido:

5.1. Carnes rojas, blancas o pescado, SETENTA POR CIENTO (70%).

5.2. Lácteos de cualquier tipo, SESENTA POR CIENTO (60%).

5.3. Productos de panadería y pastas, CUARENTA POR CIENTO (40%).

5.4. Frutas y verduras, VEINTICINCO POR CIENTO (25%).

5.5. Otros elementos, VEINTE POR CIENTO (20%).

5.- Elaboración de comidas: cuando las preparaciones no se elaboren de acuerdo a las reglas del arte culinario, por ejemplo, pastas y cereales recocidos o crudos, milanesas quemadas, secas y sin correcto dorado, sopas aguadas, verduras mal higienizadas,

Dra. ZULMA ORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

SILVIA M. PRIERI
Directora Pcia. Legal Adm. y Contable
Ministerio de Salud

ALFREDO V. BADOZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto. 1222

alimentos quemados, exceso o falta de condimentos, temperatura inadecuada al tipo de preparaciones (calientes o frías), el DIEZ POR CIENTO (10 %) del concepto servido.

6.- **Por la utilización de alimentos alterados** según el Código Alimentario Argentino en su artículo 6° inciso 5 modificado por R 205/88, el CIEN POR CIENTO (100 %) del valor total del concepto servido, sin perjuicio de otras penalidades que correspondan, y que la contratista está obligada a reponer con productos "aptos para el consumo".

7.- **Por utilización de alimentos contaminados** según el Código Alimentario Argentino en su artículo 6° inciso 6, el CIEN POR CIENTO (100 %) de la facturación del día, sin perjuicio de otras penalidades que correspondan, y que la contratista está obligada a reponer con productos "aptos para el consumo".

8.- **Por utilización de alimentos adulterados** según el Código Alimentario Argentino en su artículo 6° inciso 7, el CIEN POR CIENTO (100 %) del valor del concepto servido, sin perjuicio de otras penalidades que correspondan, y que la contratista está obligada a reponer con productos "aptos para el consumo".

9.- **Por utilización de alimentos falsificados** según el Código Alimentario Argentino en su artículo 6° inciso 8, el CINCUENTA POR CIENTO (50 %) del valor del concepto servido, sin perjuicio de otras penalidades que correspondan, y que la contratista está obligada a reponer con productos "aptos para el consumo".

10.- **Por utilización de alimentos con falta de rotulación**, el CIEN POR CIENTO (100 %) del valor del concepto servido, sin perjuicio de otras penalidades que correspondan, y que la contratista está obligada a reponer con productos "aptos para el consumo".

11.- **Por mantener en cámaras, heladeras, despensas, depósitos y/o lugares de preparación o distribución, alimentos preparados en días anteriores**, el CUARENTA POR CIENTO (40%) de la facturación del día, por cada día de antigüedad de tales alimentos, aun cuando no estuvieran descompuestos.

12.- **Por no mantener en los depósitos y cámaras frigoríficas un almacenamiento ordenado e higiénico**, o por no mantener en áreas bien diferenciadas alimentos de material descartable y material de limpieza, o por mantener en cámaras frigoríficas preparaciones alimenticias elaboradas junto a víveres frescos sucios, o por mantener en cámaras y antecámaras alimentos en cajones de origen (madera, cartón) sin haberlos trasvasados a cajones plásticos, limpios y sanos, o por no contar con suficiente estantería en depósitos y mantener los alimentos en el suelo, o por mantener bolsas o envases destapados, mal cerrados y/o sin rótulos identificatorios y toda otra consideración sobre el área, el VEINTE POR CIENTO (20 %) de la facturación del día. Al incurrir el proveedor en uno o más de los incumplimientos detallados en este inciso dará lugar a la aplicación de la sanción en el porcentaje establecido.

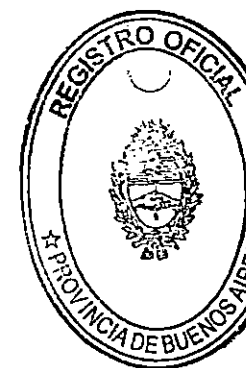
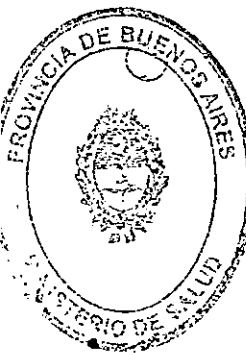
13.- **Por no solicitar autorización de reemplazos de almuerzos y/o cenas que no sean equivalentes en calorías, nutrimentos, gramaje y calidad de alimentos**, el VEINTE POR CIENTO (20 %) del valor total del concepto no servido.

14.- **Por entregar en salas los pedidos de ingresos y colaciones en los turnos de mañana y tarde**, con una demora mayor de treinta (30) minutos de solicitada, el UNO POR CIENTO (1 %) del valor de la facturación del turno en que se verifique la irregularidad.

15.- **Por trasgresión a las B.P.M.** (Buenas Prácticas de Manufactura; MERCOSUR 1996) el CIEN POR CIENTO (100%) del valor total de las raciones servidas en el día en que se verificara la infracción, considerando cada situación en forma individual.

16.- **Por no cumplimiento del programa de control de plagas preestablecido en el punto 2 del Artículo 24**, el CINCUENTA POR CIENTO (50 %) de la facturación del día en que se verifica la infracción.

17.- **Por no incorporar el equipo necesario pactado** (maquinarias, vajilla, carros, etc.) como complemento del existente, para satisfacer una correcta prestación, el VEINTE POR



Dra. ZULMA ORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

Lic. Silvia M. Priori
Directora Pol. Legal Adm. y Contable
Ministerio de Salud

ALFREDO V. BADOZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto. 1222

CIENTO (20 %) de la facturación del día en que se verifica la infracción hasta que se sustancie dicho incumplimiento.

18.- Por insuficiente mantenimiento de la cantidad de personal correspondiente al servicio de cada turno cubriendo todas las categorías, por no proceder al relevo del personal que comete faltas y/o del personal profesional falto de idoneidad o por no cumplir la provisión de ropa, el CUARENTA POR CIENTO (40%) de la facturación diaria, por cada día de mora en cumplimentar las obligaciones señaladas, tomadas individualmente; esta mora se producirá a partir del día siguiente a la notificación de la observación, y por todo el término en que subsista el incumplimiento.

19.- Por no mantener actualizada la nómina del personal, en caso de producirse reemplazo, por cada día y por cada persona, el DIEZ POR CIENTO (10 %) del valor correspondiente al día en que se verificara la infracción

20.- Por la modificación de la planta física y/o equipamiento sin autorización previa, el CINCO POR CIENTO (5%) de la facturación del mes en que se verificó el hecho, sin perjuicio de retrotraer las modificaciones al estado anterior, a criterio de las Autoridades del Establecimiento.

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

22.- Por la utilización de sectores, instalaciones y equipamientos cedidos en uso, con fines ajenos a la prestación, el VEINTE POR CIENTO (20%) de la facturación diaria, por cada día en que se verifique tal irregularidad

23.- Por no constituirse el representante de la Contratista en el Establecimiento, dentro de las dos (2) horas de haber sido convocado, o por no estar presente la nutricionista en los horarios establecidos, el CUARENTA POR CIENTO (40%) de la facturación diaria, por cada oportunidad en que ello ocurra.

24.- Por no presentar la documentación a que está obligada, dentro del plazo de cuarenta y ocho (48) horas, el VEINTE POR CIENTO (20%) de la facturación diaria, por cada día de mora.

25.- Por no notificarse diariamente en el Libro de Órdenes y/o de Observaciones, el UNO POR CIENTO (1%) de la facturación mensual por cada día de incumplimiento.

25.1. Notificada la Contratista de la o las observaciones señaladas, podrá ejercer el derecho de formular descargo por escrito, ante la autoridad del Establecimiento, dentro de las veinticuatro (24) horas; pasado este lapso, la sanción se tendrá por firme y sin derecho a reclamo.

26.- Por no respetar lo establecido en el Artículo 19° y en el Artículo 24°, el CIENTO POR CIENTO (100%) del valor total del concepto servido en el que se verifica la falta.

27.- Por no cumplir con las disposiciones legales acerca del Transporte de Sustancias Alimenticias, según lo establecido en el Artículo 25°, el CINCUENTA POR CIENTO (50%) del valor total del concepto servido.

28.- Las sanciones serán registradas en el Libro de Observaciones, sin embargo LAS SANCIONES PECUNIARIAS no se aplicarán sin la aprobación expresa del Director del Hospital, a cuyo objeto deberá verificar por sí o por el Administrador, la ocurrencia de la falta de cumplimiento o del hecho que provoque la sanción. Tal pena será notificada por nota adjunta al expediente de remisión de la factura, teniendo en cuenta lo mencionado en el Artículo 41° de las presentes Condiciones Particulares.

ARTICULO 66°.- RESCISIÓN

Independientemente de las sanciones pecuniarias por incumplimiento serán causales de rescisión del contrato:

Dra. ZULMA CORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

Lic. Silvia M. Prieri
Directora Polal, Legal, Adm. y Contable
Ministerio de Salud

ALFREDO V. BADOZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
D. 1222



Con la sola comprobación de hecho, y aún sin que medie intimación previa con todas las consecuencias y responsabilidades que prevé la reglamentación vigente, cuando:

1.- No iniciare el servicio en la fecha y/o forma establecida en el presente Pliego de Bases y Condiciones.

En ese sentido, se aplicara pérdida total o parcial de la garantía, y diferencia de precio a su cargo por la ejecución del contrato a través de un tercero en una nueva contratación efectuada en lo inmediato. Asimismo, y de comprobarse la incursión en la presente falta como un hecho doloso, el proveedor podrá resultar eliminado del Registro de Proveedores (Artículo 24 del Anexo I del Decreto N° 1300/16 reglamentario de la Ley 13.981).

2.- Los descuentos a aplicar por observaciones en un mes superen el 50% del precio mensual del contrato.

3.- Los descuentos acumulados por observaciones superen el 100% de la facturación de un mes durante el período del contrato.

ARTÍCULO 67°.- SUSPENSIÓN PREVENTIVA.

En caso de producirse durante la prestación del servicio algún hecho que por su complejidad o gravedad deba ser investigado en forma exhaustiva, mientras dure ese procedimiento se suspenderá preventivamente al adjudicatario.

Mientras dure la suspensión, se ofrecerá el servicio por orden de mérito a las empresas cotizantes del/los renglones, según surja del Cuadro Comparativo de Ofertas. Para ello, se realizará el mismo procedimiento que se establece en el Artículo 44°.

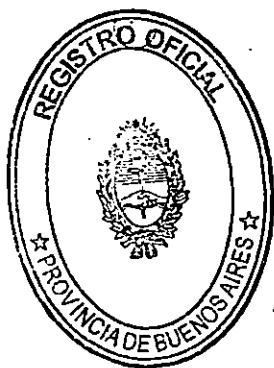
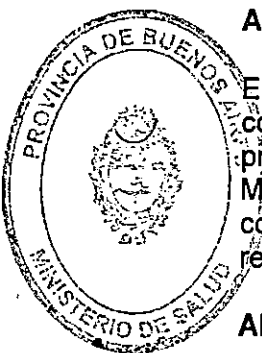
ARTÍCULO 68°.- REDETERMINACION DE PRECIOS DEL CONTRATO

A continuación se establece el régimen de redeterminación de precios aplicable a los precios de los contratos objeto de la presente licitación.

El precio no admite el reconocimiento de mayores costos salvo que la variación operada en la Estructura de Costos Estimada, cuya incidencia y parámetros de variación se detallan a continuación, supere, en conjunto, el CINCO POR CIENTO (5%).

ESTRUCTURA DE COSTOS ESTIMADA

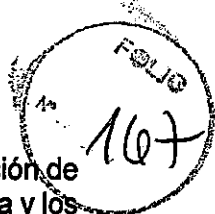
Item	Incidencia	Parámetros
Mano de Obra	40%	CCT N° 401/05-Público - Categoría 3 – Camarero
Materia Prima	43%	Índice de precios internos mayoristas (IPIM) - Alimentos y bebidas (15)
Gastos de Distribución	7%	Índice de precios internos mayoristas (IPIM) – Productos refinados del petróleo (23)
Gastos Grales. Directos e Indirectos	10%	Índice de precios internos mayoristas (IPIM) - Nivel general
Total	100%	



Dra. ZULMA ORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

Lic. Silvia M. Prieri
Directora Polít. Econ. Adm. y Contable
Ministerio de Salud

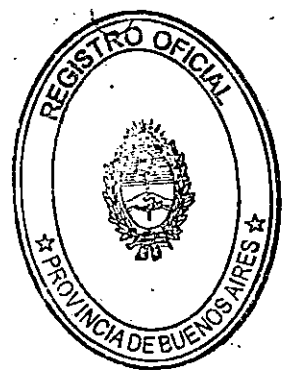
ALFREDO V. BADOZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Df° 1222



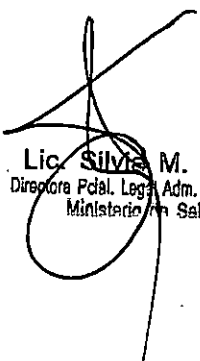
Al sólo efecto de verificar si se encuentra habilitado el procedimiento de redeterminación de precios, se aplicará a los ítems expuestos la variación operada, conforme la incidencia y los parámetros fijados precedentemente, tomando como base los Índices correspondientes al mes de octubre de 2016 (mes anterior al establecido para los precios máximos) o el mes de la última redeterminación aprobada, según corresponda.

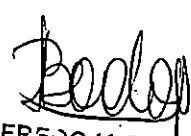
Una vez habilitado el procedimiento, la redeterminación de precios se efectuará redeterminando las Estructuras de Costos que se agregan como Anexo "D" con los parámetros de variación allí establecidos, desde el mes de octubre de 2016 (mes anterior al establecido para los precios máximos) o el mes de la última redeterminación aprobada, según corresponda.

s Auxiliares




Dra. ZULMA CORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires


Lic. Silvia M. Prieri
Directora Pcia. Leg. Adm. y Contable
Ministerio de Salud


ALFREDO V. BADOZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto. 1222

[illegible]

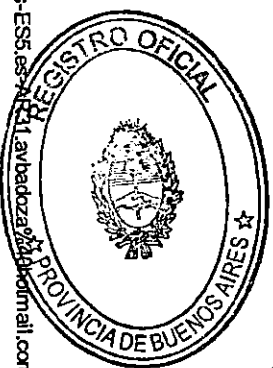
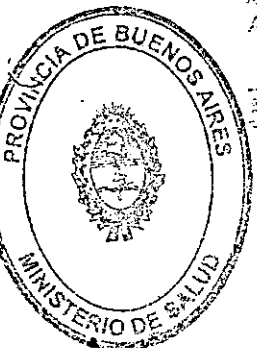
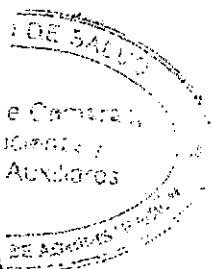
MENU ORIENTATIVO PARA HOSPITALES CRONICOS, ONCOLOGICOS, REHABILITACION, INFECCIOCONTAGIOSOS Y ADICCIONES

VERANO

MENU ORIENTATIVO PARA HOSPITALES CRONICOS, ONCOLOGICOS, REHABILITACION

	LISTA 1		LISTA 2		LISTA 3		LISTA 4		LISTA 5		LISTA 6	
	ALMUERZO	CENA	ALMUERZO	CENA	ALMUERZO	CENA	ALMUERZO	CENA	ALMUERZO	CENA	ALMUERZO	CENA
GENERAL	sopa de fideos hamburguesas de pollo con papas papas peripilas	sopa de semola fideos con estofado duraznos en almibar	sopa de verduras carne al horno con Arroz primavera, Flan con caramelo	sopa de arroz Pastel de papas + ensaladas Gelatina	sopa de verduras Trabajadores con estofado fruta	sopa de semola milanesa de carne con ensalada Budin de naranaja	sopa de fideos Fide a la milanesa con pure Flan	sopa de arroz carne a la creola con papas fruta	sopa de fideos hamburguesas con ensal Manzana con canela	sopa de fideos hamburguesas con ensalada Manzana asada	sopa de semola Carne a la pimenton papas nueces fruta	sopa de fideos hamburguesas con salsa rosa Manzanas
REG 1	fruta	ensalada fideos con estofado duraznos en almibar	ensalada carne al horno Arroz primavera, Flan con caramelo	ensaladas Gelatina	fruta	ensalada milanesa de carne con ensalada Budin de naranaja	ensalada Fide a la milanesa do con pure Flan	ensalada carne mechada con papas duraznos en almibar	ensalada papas con salsa con queso Manzana asada	ensalada papas con salsa con queso Manzana asada	ensalada Carne a la pimenton papas nueces fruta	ensalada Carne a la pimenton papas nueces fruta
P. Adultos REG 1 A	ensalada perchuga de pollo a la napolitana con papas fruta	ensalada fideos con estofado duraznos en almibar	ensalada carne al horno Arroz primavera, Flan con caramelo	ensaladas Gelatina	fruta	ensalada milanesa de carne con ensalada Budin de naranaja	ensalada Fide a la milanesa do con pure Flan	ensalada carne mechada con papas duraznos en almibar	ensalada papas con salsa con queso Manzana asada	ensalada papas con salsa con queso Manzana asada	ensalada Carne a la pimenton papas nueces fruta	ensalada Carne a la pimenton papas nueces fruta
HERNANDEZ/ BLANCO REG 3 Y 4	sopa de fideos hamburguesas de pollo c/papas peripilas fruta	sopa de semola fideos con estofado duraznos en almibar	sopa de verduras Budin de vegetales, Arroz blanco Flan	sopa de arroz Pastel de papas + ensaladas Gelatina	sopa de verduras Pudim con queso fresco fruta	sopa de semola milanesa de carne con ensalada Gelatina diet	sopa de fideos Fide a la milanesa con papas al natural Flan diet	sopa de arroz hamburguesas con ensalada duraznos en almibar	sopa de verduras Budin de vegetales Arroz blanco Flan	sopa de fideos hamburguesas c/fens Gelatina diet	sopa de semola Guiso de carnes y verduras fruta	sopa de fideos hamburguesas c/fens Gelatina diet
HIPOCAL REG 5	sopa de fideos hamburguesas de pollo/ ens fruta fresca	sopa de semola carne al horno con ensalada Gelatina diet	sopa de verduras Budin de vegetales Arroz primavera Flan diet	sopa de arroz pastel de papas + ensalada Gelatina	sopa de verduras Trabajadores con S. Aurora fruta fresca	sopa de semola milanesa de carne con ensalada Gelatina diet	sopa de fideos Fide a la milanesa con papas al natural Flan diet	sopa de arroz carne al horno con ensalada duraznos en almibar	sopa de verduras Budin de vegetales Arroz blanco Flan	sopa de fideos hamburguesas c/fens Gelatina diet	sopa de semola Guiso de carnes y verduras fruta	sopa de fideos hamburguesas c/fens Gelatina diet
PO 1 REG 2 A	Caldo Puré amarillo compota	Caldo Puré amarillo Gelatina	Caldo Puré amarillo pure de manzana o pera	Caldo Puré amarillo Gelatina	Caldo Puré amarillo compota	Caldo Puré amarillo Gelatina	Caldo Puré amarillo pure de manzana	Caldo Puré amarillo Gelatina	Caldo Puré amarillo compota	Caldo Puré amarillo Gelatina	Caldo Puré amarillo pure de manzana	Caldo Puré amarillo Gelatina
PO 2 REG 2 B	sopa de fideos Pollo Puré amarillo Gelatina	sopa de semola Pollo Puré amarillo duraznos en almibar	sopa de verduras Pollo Puré amarillo m. asada	sopa de arroz Pollo Puré amarillo Gelatina	sopa de verduras Pollo Puré amarillo compota	sopa de semola Pollo Puré amarillo Gelatina	sopa de fideos Pollo Puré amarillo m. asada	sopa de arroz Pollo Puré amarillo Gelatina	sopa de verduras Pollo Puré amarillo m. asada	sopa de fideos Pollo Puré amarillo Gelatina	sopa de semola Pollo Puré amarillo compota	sopa de fideos Pollo Puré amarillo Gelatina

121



Dra. ZULMA ORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

ALFONSO V. BADOZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto. 1222

LIC. Silvia M. Prieri
Directora Fiscal, Legal Adm y Contable
Ministerio de Salud

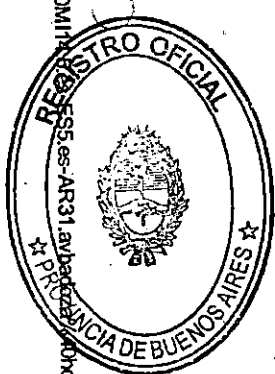
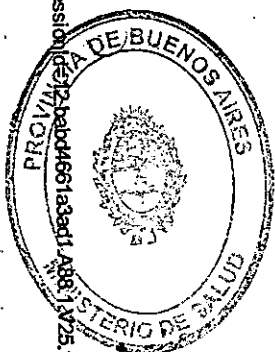
121

Lic. Silvia M. Prieri
Directora Pol. Legal Adm. y Contable
Ministerio de Salud

121

[illegible]

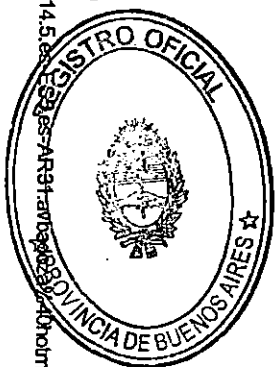
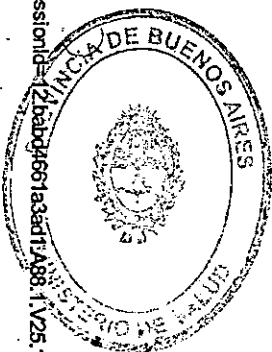
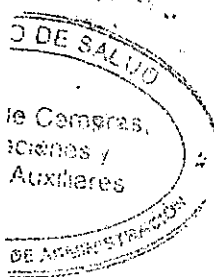
121



Dra. ZULMA ORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

ALFREDO V. BADOZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dte. 1222

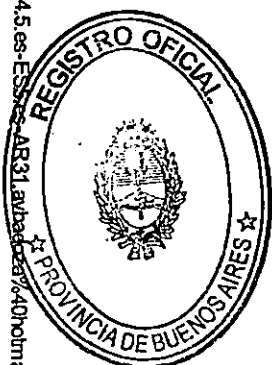
ic. Silvia M. Prieri
Directora Pol. Legal Adm. y Contable
Ministerio de Salud

[illegible]

Dra. ZULMA ORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

Lic. Sylvia M. Prieri
Directora Pcia. Legal Adm. y Contable
Ministerio de Salud

ALFREDO V. BADOZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
C. 1222

121

ALFREDO V. BADOZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto. 1222

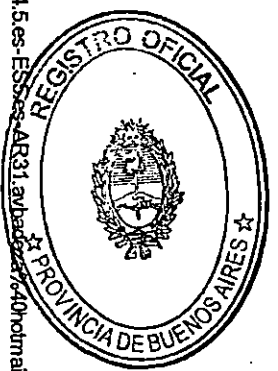
Dra. ZULMA ORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

[illegible]

Dra. ZULEMA ORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

ALFREDO V. BADOZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto. 1222

Lic. Silvia M. Prieri
Directora Pcia. Legal Adm. y Contable
Ministerio del Salud

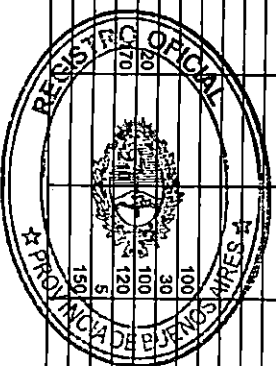
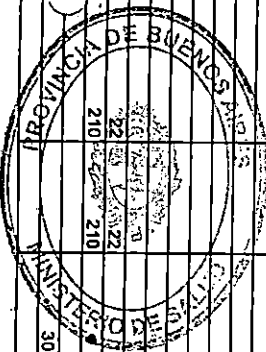


LISTAS	Reg 1	Reg 1	Reg 2	Reg 2A	Reg 2B	Reg 3	Reg 4	Reg 5	Reg	Refuerzo	Refuerzo	Colaciones
ALIMENTOS	Internados	Autorizados	Prom Dia	Prom Dia	Prom Dia	Prom Dia	Prom Dia	Prom Dia	Individual	Sobrealim	Sobrealim	Prom Dia
LACTEOS-Y-HUEVO												
Huevo		20	20									
Leche Deslactosada o semideslactosa en polvo												
Leche en polvo descremada												
Leche en polvo entera o descremada												
Queso blanco/sin sal		25	25	25	25	25	25	25	15	15		20
Queso de mesa		5	5	5	5	5	5	5	10	10		
Queso fresco		5	5	5	5	5	5	5	20	20		
Yogurt entero o descremado												
CARNES												
Boia de lomo o cuadrada		50	50									
Fiambres (Mortadela, paleta, salchichón)		5	5						50	50		
Paleta		40	40						5	5	20	
Pescado entelado (desmenuzado)		8	8						40	40	80	
Pescado fresco o congelado (Filet Merluza)		18	18									
Pollo sin Hueso (fresco o congelado)		40	40						18	18	40	
Roast Beef/Tortugueta/Camaza		40	40						314	40	150	
Vegetales A		160	160	26	26	26	26	150	100	40		
Acelga									66	280	180	
All												
Ajo												
Berenjena												
Lechuga												
Pepino												
Peruillo												
Repollo												
Tomate												
Zapallo												
Vegetales B		220	220	80	350	300	300	260	220	290		
Cebolla												
Chanchas o anejas												
Puerro												
Fremolacha												
Zanahoria												
Zapallo/calabaza												
Vegetales C		230	230	40	100	190	160	120	200			
Batata												
Choclo												
Papa												
Frutas												
Banana									100	30		
Cinuela Deshidratada									100	100		
Fruta en almibar		22	22	22	22	20	20	231	170	120	5	
Fruta promedio de estación		210	210	300	140	150						
Limón												
Manzana												

Lic. Silvia Priori
Directora Pol. Log. y Contr. Contab.

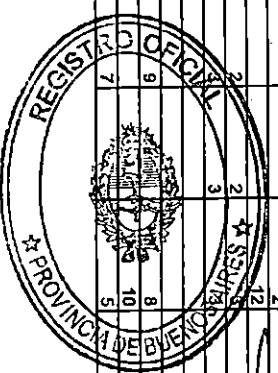
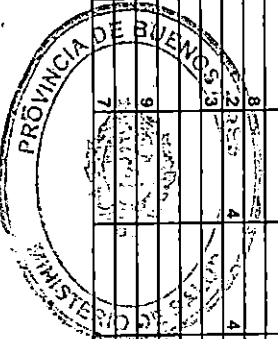
ALFREDO V. BADOZZA
Director de Compras
Contrucciones y Servicios Auxiliares
Dec. 1272

DR. ZULMA ORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires



177

LISTAS	Reg 1	Reg 2	Reg 2A	Reg 2B	Reg 3	Reg 4	Reg 5	Reg	Refuerzo	Refuerzo	Colaciones
ALIMENTOS	Intermedios	Autóridades	Prom Dia	Prom Dia	Prom Dia	Prom Dia	Prom Dia	Prom Dia	Individual	Sobrealim	Prom Dia
Cereales/harinas											
Arroz	30	30							10	10	
Fecula de maíz									10	10	
Fideos de Arroz									10	10	
Fideos plátano	8	8							4	5	
Fideos pasta	30	30							30	50	
Harina de maíz	8	8							10	5	
Harina de trigo	20	20							4	5	
Premezcla universal (Celiacos)									15	15	
Sémola	6	6							8	5	
Alimentos Enlatados											
Chodo en granos									10	10	
Tomato triturado	40	40							40	20	
Legumbres											
Avejas Secas	4	4							4	5	
Garbanzos	2	2									
Lentijas	6	6									
Porotos	2	2									
Condimentos											
Aji Molido	0.02	0.02							0.02	0.04	
Curcuma	0.04	0.04							0.04	0.04	
Laurel	0.04	0.04							0.04	0.04	
Orégano	0.04	0.04							0.04	0.04	
Pimentón dulce	4	4							4	2	
Sal fina	6	6							6	2	
Sal gruesa	2	2							2	2	
Vinagre											
Panificación											
Galletas de Arroz (Celiacos)	25	25							30	25	
Galletas agua-integrales-salvado de sal	25	25							25	25	
Galletas dulces	2	2							1	1	
Levadura de cerveza	130	130							130	120	
Pan de Salvado	25	25							15	10	
Pan frances											
Pan rallado	10	10							6	6	
Pionono											
Salvado de Avena											
Tapas empanadas/pascualina(280 GRS)											
Vainillas											
Varios	1	1							1	1	
Acetunas	30	30							30	50	
Edulcorante en sobres											
Esencia de Vainilla											
Hielo pedro de agua	2	2							2	2	
Te en saquitos	3	3							3	3	
Yerba en saquitos											
Dulces											
Dulce Compacto(Batata/Membrito)	9	9							9	8	
Dulce de leche	7	7							7	10	
Fian en polvo											



L.C. Silvia M. Priori
Directora Polít. Leg. Adm. y Control
Ministerio de Salud

Dra. ZORINA ORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

Dra. ZORINA ORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

Dra. ZORINA ORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

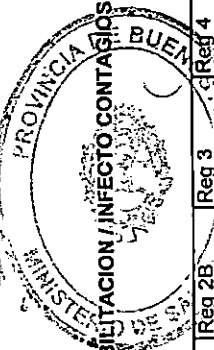


LISTAS	Reg 1	Reg 2	Reg 2A	Reg 2B	Reg 4	Reg 5	Reg Individual	Refuerzo	Refuerzo	Colaciones
	Autorizados	Prom Dia	Prom Dia	Prom Dia	Prom Dia	Prom Dia	Prom Dia	Sobrealim	Sobrealim	Prom Dia
ALIMENTOS										
Plan en polvo dietetico										
Jalea individual										
Jalea o Mermelada dietetica										
Mermelada individual	40									
Miel										
Pollo para gelatina	10	10	40	25	10					
Pollo para gelatina dietetico										
Grasas										
Aceite Mezcla	40	40								
Caldo concentrado	2	2	4	4	4					
Crema de Leche										
Mantequilla	5	5								
Margarina	2	2								
Mayonesa										

Dra. ZULMA ORTIZ
Ministra de Salud de la Provincia de Buenos Aires

ALFREDO V. BADOZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto. 1222

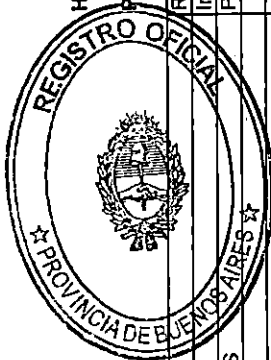
Lic. Silvia M. Prien
Directora Pol. Legal Adm. y Contable
Ministerio de Salud



148

ALFREDO V. BADOZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Pdo. 1222

Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires



HOSPITALES CRONICOS / ONCOLOGICOS / REHABILITACION / INFECTO CONTAGIOSOS / ADICCIONES

121

PESO NETO CF '0

LISTAS	Reg 1	Reg 1	Reg 2	Reg 2A	Reg 2B	Reg 3	Reg 4	Reg 5	Reg	Refuerzo	Refuerzo	Colaciones
ALIMENTOS	Internados	Autorizados	Prom Dia	Prom Dia	Prom Dia	Prom Dia	Prom Dia	Prom Dia	Individual	Sobrealim	Sobrealim	Prom Dia
Choclo												
Papa												
Frutas												
Banana												
Cirueta Deshidratada												
Fruta en almibar	22	22			22							
Fruta promedio de estacion	210	210			230							
Limon												
Manzana/Pera			300	140	150							
Cereales/harinas												
Aroz	35	35		10	30		30	40	10		10	
Fideos de arroz												
Fideos p/soya	8	8		15	15		8	8	4		5	
Fideos pasta	30	30		10	30		30	40	20		50	
Harina de maiz	10	8		10	10		10	10			5	
Harina de trigo	25	20						4	4		5	
Pastas frescas (fideos, noquis, ravioles)	22	22									22	
Premezcla universal (Celiacos)											15	
Sémola	6	6		10	10		10	8	8		5	
Alimentos Enlatados												
Choclo en granos											10	
Tomate Triturado	40	40					20		40		20	
Legumbres												
Agujas Secas	4	4					4		4		5	
Garbanzos	2	2										
Centejas	8	6										
Porotos	3	2										
Pendimientos												
Al Molido												
Curcuma	0,02	0,02					0,02	0,02	0,02			
Laurel	0,04	0,04					0,04	0,04	0,04		0,04	
Orégano	0,04	0,04					0,04		0,04			
Ingrediente dulce	0,04	0,04										
Sal fina	4	4		2	2		4	4	4		2	
Sal gruesa	6	6		6	6		6	6	6		2	
Maiz	2	2					2		2		2	
Maiz												
MA ORTIZ												
Ministra de Salud de la												
Provincia de Buenos Aires												
Panificacion												
Galletas de Aroz (Celiacos)											60	
Galletas agua-Integrales-salvado c/s sal	25	25		100	100		50	50	100		25	

Lic. Silvia M. Prieri
Directora Pol. Legal Adm. y Contable
Ministerio de Salud

ALFRED V. BABOYA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto. 1222

Provincia de Buenos Aires

180

LISTAS	Reg 1	Reg 1	Reg 1	Reg 2	Reg 2A	Reg 2B	Reg 3	Reg 4	Reg 5	Reg Individual	Refuerzo	Refuerzo	Colaciones
ALIMENTOS	Internados	Prom Dia	Autorizados	Prom Dia	Prom Dia	Prom Dia	Prom Dia	Prom Dia	Prom Dia	Prom Dia	Sobrealim	Sobrealim	Prom Dia
Levadura de cerveza	130	25	2										
Pan de Salvado	130	25	2										
Pan frances	130	25	2										
Pan rallado	130	25	2										
Pionono	130	25	2										
Salvado de Avena	130	25	2										
Tapas empanadas/pascualina	10	10											
Vainillas													
fideos de arroz													
Varios													
Aceitunas	1	1											
Azucar sobres o azucar a granel	30	30		20	40	40	40	30	0	50			
Edulcorante en sobres													
Esencia de Vainilla													
Helado palito de agua	8	8											
Te en saquitos	2	2		4	4	4	4	2	2	2			
Yerba mate en saquitos	3	3						3	3	3			
Dulces													
Cacao													
Dulce Compacto(Batata/Membrillo)	9	9					9	9	5	5			
Dulce de leche													
Fian en polvo	7	7											
Fian en polvo dietetico													
Jalea individual													
Jalea o Mermelada dietetica individual					20	20			1	1			
Mermelada individual	40	40							20	10			
Miel													
Pollo para gelatina	10	10		40	25	25	20	10		10			
Pollo para gelatina dietetico													
Postre chocolate/vainilla									3	7			
Grasas													
Aceite Mezcla	40	40											
Caldo concentrado	2	2		4	4	4	30	30	40	30			
Crema de Leche							4	4	4	4			
Manteca													
Mayonesa	2	2								5			
Margarina	5	5								5			

Lic. Silvia M. Prieri
Directora Pcial. Legal Adm. y Contable
Ministerio de Salud

ALFREDO V. BADOZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
222

Dra. ZULMA ORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

CANTIDAD DE ALIMENTOS PROMEDIO /DIA

REGIMENES - PSIQUIATRICOS

ANEXO A	GRAL	AUTORIZADO	HIPOGRASO	HIPOHIDRO	BLANDO GASTRICO	POST I	POST II	GUARDERIA	LIQUIDO
ALIMENTOS									
LACTEOS Y HUEVO									
Clara de Huevo									
Huevo	20	22	20	25	20				
Leche deslactosada o semideslactosada									
Leche en polvo descremada									
Leche entera o descremada en polvo	58	65	65	63	60			60	
Leche entera/fluida larga vida									
Queso blancos/sin sal	2	2	2	25	2				
Queso cuartitrollo									
Queso de mesa									
Queso fresco		6,25							
queso rallado	2	2	2	2	2				1
Yogurt entero o descremado bebible x litro	2								
CARNES									
milanesa elaborada x unidad	0,125	0,125		0,125					
cuadrada; bola de lomo			12,5	12,5	12,5			10	
pollo picado sin hueso fresco o congelado	40	43	63	63	63				
Fiambres (Mortadela, paleta, salame, salchichón)	8	8							
Medallón de pezcadito por unidad	0,25	0,25		0,25				0,125	
Medallón de pollo x unidad	0,25	0,25		0,25				0,125	
carne picada	50	40		50					
milanesa de pollo elaborada x unidad	0,125	0,125		0,125					
Pollo entero	50	100	92	112	92		350	60	
suprema	10	20	50	20	30			20	
carnaza/paleta	30	35							
Vegetales "A"									
Acelga	42	42	5	42	5		5	12	
Aji	2	2	3	3	3			2	
Apio	6	6	6	6	6		6	4	
Berinjana		5		5					
Lechuga	10	10		10					
Pepino									
Peperón	10	10		10					
Repollo	22	25		40				10	
Tomate	35	35	60	60	50			15	
Zapallito									
Vegetales "B"									
Cebolla	30	30		30					
Chaucho o arvejas									
Puerro	4	4	4	4	4		4	4	
Ramolacha	15	15	30	20	20			4	
Zanahoria	85	85	85	85	85	100	100		
zapallo/Calabaza	120	120	120	120	70	500	500	10	
Vegetales "C"									
Batata	18,75	20	15		15				
Choclo		10							
Papa	180	190	150	60	130			50	

CANTIDAD DE ALIMENTOS PROMEDIO /DIA

REGIMENES - PSIQUIATRICOS

ANEXO A	GRAL	AUTORIZADO	HIPOGRASO	HIPOHIDRO	BLANDO GASTRICO	POST I	POST II	GUARDERIA	LIQUIDO
FRUTAS									
Fruta fresca									
Fruta deshidratada									
Fruta en almíbar		22							
Fruta en almíbar diet									
Fruta promedio de estación	180	157,5	125	350	125			60	
Fruta congelada									
Manzana deshidratada									50
Mazorra de papa									
Pasa de uva	0,005	0,005							
CEREALES/HARINAS									
Arroz	25	30	25	13,25	13,5		10	8	
Avena	5,6	5,6	5,6	5,6	5,6		5,6	3	
Copos de cereal azucarados									
Fécula de maíz	0,02	0,02							
Fideos de arroz									
Fideos p/sopa	3,75	3,75	3,75	3,75	3,75		3,75	1,25	
Fideos secos tirabuzón tallarines	30	30	30	10	32,5		10	12	
Harina de arvejas									
Harina de trigo	6	20	15	3	5				
Pastas frescas (fideos, flocos, capelletti, etc.)	20	20	18,75		18,75				

Lic. Silvia M. Prieri
Directora Pol. Legal Adm. y Contable
Ministerio de Salud

ALFREDO V. BADDEA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto. 1222

Dra. ZULMA ORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

Premexcia universal (Celiacos)									
masa de tarta grs	7,5	5	7,5	4	7,5				4
Sémola	5,6	5,6	5,6	5,6	15,6		5,6		3
harina de maíz	5						10		
ALIMENTOS ENLATADOS									
Arvejas al Natural		5							1
Choclo en granos		5							
Puré de Tomate	17,5	19	16	14	16				8
Tomate al Natural									
LEGUMBRES									
Arvejas Secas	5	5		4					1
Garbanzos									
Lentejas	6,25	7		7					3,5
Porotos									
CONDIMENTOS									
Aji Molido	c/n	c/n	c/n	c/n					
Ajo	c/n	c/n	c/n	c/n					
Curcuma	c/n	c/n	c/n	c/n	c/n			c/n	
Hierbas secas	c/n	c/n	c/n	c/n	c/n			c/n	
Laurel	c/n	c/n	c/n	c/n	c/n			c/n	
Mostaza									
Nuez Moscada	c/n	c/n	c/n	c/n	c/n			c/n	
Orégano	c/n	c/n	c/n	c/n	c/n			c/n	
Pimentón dulce	c/n	c/n	c/n	c/n	c/n			c/n	
Sal fina	c/n	c/n	c/n	c/n	c/n	c/n	c/n	c/n	c/n
Sal gruesa	c/n	c/n	c/n	c/n	c/n	c/n	c/n	c/n	c/n
Vinagre	1	1							

121

CANTIDAD DE ALIMENTOS PROMEDIO /DIA

REGIMENES - PSIQUIATRICOS

ANEXO A	GRAL	AUTORIZADO	HIPOGRASO	HIPOHIDRO	BLANDO GASTRICO	POST I	POST II	GUARDERIA	LIQUIDO
PANIFICACION									
Galletas de Arroz (Celiacos)									
Galletitas de agua integrales-salvado c/s sal			100	50	100	100	100		
Galletitas dulces	3,12	25	3		3			25	
Levadura de cerveza									
Pan de salvado				120					
Pan de Viena									
Pan frances	240	180						40	
Pan lactal									
Pan rallado	10	10	16	16	16			5	
Pionono									
Salvado de Avena									
Tapas de empanadas/pascualina		3,75							
Vainillas	3		3		3				
Medialunas de manteca									
VARIOS									
Aceitunas	0,5	0,5							
Azucar a granel	35	35	25		25	30	30	30	10
Caselnato de Calcio									
Edulcorante cc			2	2	2				2
Esencia de Vainilla	0,001	0,001							
Helado crema o agua									
Malta									
Te en saquito (unidad)		1							
Te en hebras	2		2	2	2	2	2	2	2
yerba mate	3		3	3	3	3	3	3	3
Yerba en saquitos (unidad)		1							
Yerba mate		0,25							
DULCES									
Café	1								
Dulce compacto (Batata/Membrillo)	5	5			5				
Dulce leche	5	3	5					5	
Flan en polvo	9,3	3	4		10			1,5	
Flan en polvo dietetico				0,5					
Jalea									
Jalea o mermelada dietetica				25					
Mermelada	50	25	50		50		50		
Polvos para postre diet				0,5					
Polvos para gelatina	9,38	9,38	9,38		9,38	50	50	1,5	50
Polvos para gelatina dietetico				2					
Postre chocolate/Vainilla	5	5	7,5		7,5			1	
GRASAS									
Acetite de Girasol	20	20	20	20	20	10	10	10	
Caldo concentrado	4	4	4	4	4	4	4	2	4
Crema de Leche	1,8	5							
Manteca	2	2							
Mayonesa		2							

Silvia M. Prieri
Directora Pol. Legal Adm. y Contable
Ministerio de Salud

ALFREDO V. BADDEA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto. 1222

Dra. ZULMA ORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires



ANEXO B

Normas para la prestación del servicioNormas generales y condiciones generales para la recepción de alimentos

Las presentes normas se basan en normativas y reglamentaciones internacionales y nacionales (Codex Alimentarius, Código Alimentario Argentino (CAA) Reglamentación del Auxilio MERCOSUR, Legislación Provincial)

2. Todos los alimentos frescos deberán estar certificados por SENASA u Organismo Oficial que corresponda.

En toda licitación debe imponerse la condición de que los alimentos envasados deben estar previstos de un sistema de cierre que brinde evidencia de no haber sido abierto con anterioridad, rotulado de la siguiente manera:

Denominación del producto.

Razón Social y Domicilio (fabricante, productor o fraccionador)

Marca

Contenido Neto

RNPA, RNE, o RPPA, RPE

Identificación del N de lote

República Argentina

Rotulado Nutricional de los Alimentos

Fecha de duración mínima

Otras leyendas reglamentarias que requieran algún producto en particular.

No se admitirán bajo ningún aspecto alimentos envasados a granel

Se fiscalizarán:

- Transporte y documentación:
- Temperaturas de recepción:
- Temperaturas de almacenamiento:

LECHES

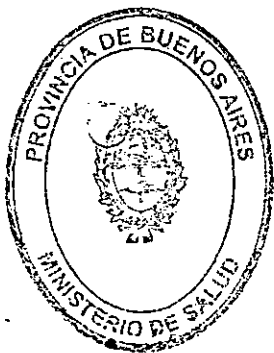
Producto	Características	Causa de rechazo
Leche fluida Pasteurizada Seleccionada Homogeneizada CAA Art.558-559	Vencimiento visible (día, mes) Densidad a 15 °C = 1028,1035 Materia grasa 3% Máximo 5 días después de envasada Temperatura (T°) de recepción y mantenimiento < a 4°C Envases por litro, limpios, sanos, inviolables Transporte refrigerado en buenas condiciones higiénicas, habilitado con número de SENASA	Densidad y materia grasa no acorde a lo solicitado No pasteurizado Trasporte inadecuado Fecha de vencimiento no correcta T° > a 4 °C Envases alterados Incorrectamente refrigerada
Leche Entera Ultra Pasteurizada (UHT).Fluida 559 tris	Vencimiento visible. Día-mes Temperatura: conservar a 8°C Envases por 1 litro, limpios, sanos, inviolables. Transporte refrigerado En condiciones de higiene, habilitado con N° de SENASA.	Idem. Temperatura de conservación mayor a 8°C
Leche descremada fluida Seleccionada Pasteurizada o UHT. CAA 562-563	Vencimiento visible día-mes Materia grasa no superior a 0,30gr/100cc	Idem Temperatura superior a 4°C o UHT mayor a 8°C

Lic. Silvia M. Prieri
Directora Pcia. Dept. Adm. y Contable
Ministerio de Salud

ALFREDO V. BADOJA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dra. ZULMA ORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires
Dto. 1222

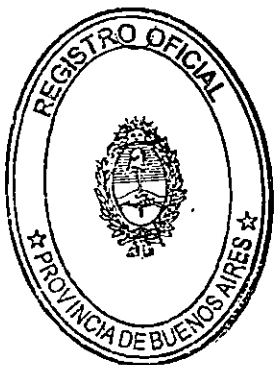


	Envases impermeable a la luz Temperatura menor a 4°C o UHT < a 8 °C	
Leche entera en polvo CAA Art.567 Leche descremada en polvo CAA Art. 569	Fecha de vencimiento Rótulo correcto Polvo uniforme sin grumos Color blanco amarillento, olor agradable (no rancio) No tenga sustancias extrañas. Inspección visual en el envase sistema tecnológico Empleado para deshidratación. Composición química porcentual. Forma de reconstitución agua potable hervida Envases inviolables, limpios, sanos Indicación de mantenimiento del envase. Precaución y manejo una vez abierto el envase De acuerdo al número de raciones y condiciones de conservación adecuadas. Se autorizará envases de acuerdo al Art.565 CAA Transporte en condiciones de higiene sanitarias adecuadas al CAA. Leche en envase tetra-brik no se exigirá refrigeración.	



YOGHURT O YOGUR

Producto	Características	Causa de rechazo
Yogurt CAA Art.576 Con crema: contenido graso 6gr/ 100cc Entero: contenido graso 3gr/ 100cc Parcialmente descremado: contenido graso máximo 2,9/100cc Descremado contenido graso menor a 2,9/ 100cc Yogurt bebible	Rótulo con fecha de expendio y vencimiento. Consistencia firme, pastosa o semisólida o líquida. Olor y sabor agradable Envases individuales, sanos limpios, inviolables. Conservación a 4°C Transporte refrigerado en condiciones de higiene establecidas por CAA Leyenda "Mantener al frío"	No provenga en un transporte adecuadamente refrigerado. Temperatura superior a 4°C Envases alterados Fecha de vencimiento no correcta Color, olor y sabor desagradable.



Lic. Silvia M. Prieri
 Directora Pcia. Legal Adm. y Contable
 Ministerio de Salud

Dra. ZULMA ORTIZ
 ALFREDO V. BADE
 Director de Compras y Contrataciones y Servicios Auxiliares
 Provincia de Buenos Aires
 Dto. 1222

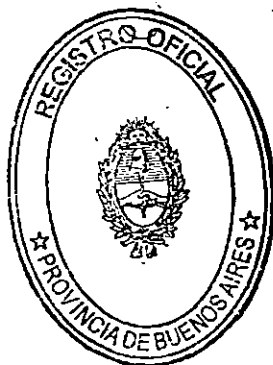
CREMA DE LECHE

Producto	Características	Causa de rechazo
Crema de leche pasteurizada y/o homogeneizada CAA 585. Crema liviana: contenido graso 18 a 34% grs. / 100cc. Crema: contenido graso 34 a 50% grs. / 100cc. Crema doble: contenido graso mayor a 50% grs. / 100cc.	Temperatura no mayor a 8 °C. Vencimiento de manera clara y visible, día y mes de elaboración y vencimiento. Envases sanos, limpios, inviolables. Transporte refrigerado y en óptimas condiciones de higiene Habilitado por SENASA Envasado de acuerdo al consumo diario aproximado.	Temperatura superior a 8°C Fecha de vencimiento incorrecta Envases alterados Transporte inadecuado



DULCE DE LECHE

Producto	Características	Causa de rechazo
Dulce de leche. CAA Art. 592; Art. 593 Dulce de leche para repostería	Consistencia: Textura lisa, suave y uniforme, sin cristales visibles. Leyenda bien visible "Con aromatizante y/o conservantes permitidos" Composición química aproximada" Envases bromato lógicamente apto; envasado de acuerdo a las necesidades de consumo diario aproximado. Vencimiento: mes-año Transporte en condiciones de higiene sanitarias de acuerdo al CAA	Transporte en condiciones de higiene (CAA) Envase alterado Leyenda no visible Vencimiento no correcto Consistencia inadecuada.



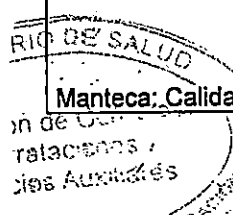
MANTECA

Producto	Características	Causa de rechazo
Manteca Primera calidad CAA Art. 596	Consistencia: sólida plástica a 20 °C; textura lisa; uniforme untuosa. Sabor característico, sin olores, ni sabores extraños. Color amarillento. Materia grasa 82% Envoltura Autorizada Fecha vencimiento mes y año. Envases de acuerdo al consumo diario Temperatura inferior a 4 °C	No cumpla con algunas de las características solicitadas.

Lra. Silvia M. Prieri
Directora Ejec. Legal Adm. y Contable
Ministerio de Salud

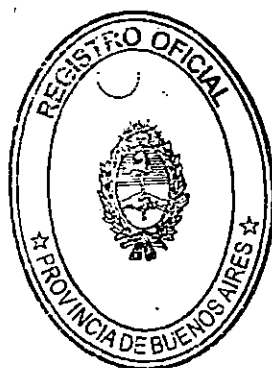
Dra. ZULMA GARCIA
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires
Director de Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto. 1222



	Abastecedores aprobados por el SENASA. Deberá ser autorizada por el Servicio de alimentación	
Manteca: Calidad Segunda		

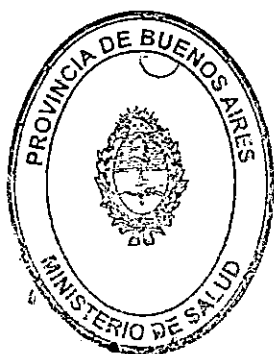
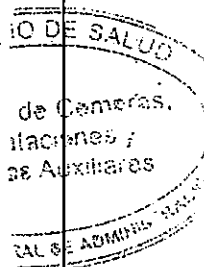
QUESOS

Producto	Características	Causa de rechazo
Quesos CAA Art. 605 Primera calidad Art. 610 Q. Blanco Argentino Q. Blanco Semi magro Q. Blanco Descremado con o sin sal. a) Queso cuartirolo Argentino. b) Queso cremoso Argentino c) Queso Port Salut Argentino. d) Queso Pasta semi dura (Pategrás, Edam, Fymbo) e) Queso de Rallar (Sardo, Reggianito, Sbrinz, Parmesano) CAA Art.635 contenido graso 32% grs. /100cc.	Pasta banda untuosa aroma agradable, sabor dulce o ligeramente ácido, color amarillento uniforme. Rotulado N° Establecimiento elaborador Envases aprobados. Abastecedores aprobados por el SENASA: En corteza En etiqueta del envase En Envase. Elaboración: Día mes y año Temperatura menor a 10 °C Leyenda "Manténgase en heladera". Transporte refrigerado y habilitado por el SENASA a) Pasta tierna, blanquecina o blanco amarillento, sabor suave, sin cáscara o corteza escasa. b) Pasta cerrada, algo elástica, blanda. Sabor ligeramente ácido, aroma suave color blanco amarillento corteza escasa o sin cáscara. Maduración mínima 45 días. Temperatura 10 C c) Pasta blanda consistente, elástica, sabor dulce, aroma acentuado. Maduración mínima 1 a 2 meses. Temperatura a 10C. d) Pasta firme elástica algo consistente y ligeramente brillante. Sabor poco desarrollado, color blanco amarillento. Sin o con pocos ojos. Maduración mínima 45 días a 3 meses. Temperatura menor 10°C.	



Lic. Silvia M. Priori
Directora Prol. Legal Adm. y Contable
Ministerio de Salud

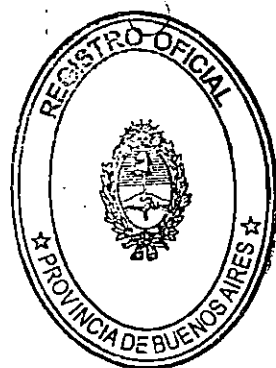
Dra. ZULMA MARTÍNEZ
Ministra de Salud de la Provincia de Buenos Aires
ALFPEDO V. B. Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto. 1222



	e) Pasta dura, homogénea, sin manchas extrañas al color, fractura quebradiza, grana fina, levemente picante salado, aroma suave color blanco amarillento uniforme, corteza lisa maduración mínima 6 meses. Temperatura menor a 20°C. Se admitirán rallado cuando sean elaborados y envasados en establecimiento. Habilitado con rótulo correspondiente mes y año de envasado. Envase rotulado. Fecha de elaboración y vencimiento, mes y año de manera clara y visible. Transporte habilitado por SENASA en perfecto estado de higiene (CAA) y refrigerado.	
--	---	--

RICOTA

Producto	Característica	Causa de rechazo
Ricota CAA Art. 614 Leche entera Leche semi descremada Leche descremada.	Masa compacta, finamente granulada desmenuzable, sabor y aroma poco perceptible, color blanco amarillento uniforme. Envase: material plástico con tapa. Temperatura inferior 10C Día y mes de elaboración y vencimiento. Leyenda "manténgase en heladera". Transporte refrigerado, habilitado, N° SENASA	Cuando no cumpla con las características solicitadas. Envase deteriorado o roto.



ARROZ

Producto	Característica	Causa de rechazo
Arroz CAA Art.650 Calidad "00000" Pulido tipo grano largo fino.	Grano sano, limpio, entero Libre de impureza o parásitos, parbolizado o parboil Envases en perfecto estado	Producto envasado a granel Presencia de gorgojos o impurezas Envases deteriorado

Lic. Silvia M. Priori
Directora Polít. Legal Adm. y Contable
Ministerio de Salud

ALFREDO V. BADOZZA
Director de Compras
Controlaciones y Servicios Auxiliares
Dte 1222

Dra. ZULMA MORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires



Parboil. a) Arroz tipo "0000" perlado, grano largo fino (para postres o sopa) b) Arroz integral, para regímenes dietéticos Art.647.	de conservación y de acuerdo a consumo diario Mes y año de envasado y vencimiento	Producto vencido Calidad inferior No cumpla con las características solicitadas
--	--	--

AVENA ARROLLADA

Producto	Características	Causa de rechazo
Avena arrollada CAA Art. 655	Libre de gorgojos y/o otros parásitos Envases en perfecto estado de conservación y de acuerdo al consumo del establecimiento Mes y año de envasado y vencimiento.	No cumpla con alguna de estas características. Envases deteriorados Producto vencido Ingreso a granel

SALVADO DE AVENA

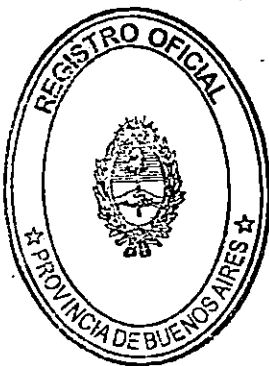
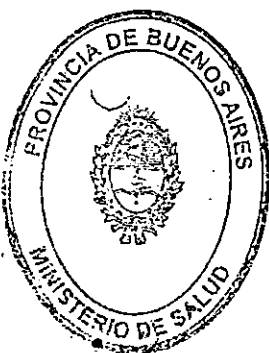
Producto	Características	Causa de rechazo
Salvado de avena CAA Art. 655 bis Para uso en regímenes	Libre de gorgojos y/o otros parásitos. Envases en perfecto estado de conservación y de acuerdo al consumo del establecimiento. Mes y año de envasado y vencimiento.	Idem.

HARINA DE TRIGO

Producto	Características	Causa de rechazo
Harina de trigo "000" Enriquecida Ley 25630 Harina integral o de Graham Harina leudante. Harina sin TACC (de acuerdo a ley 10499 Art.3)	Libre de impurezas, productos extraños o parásitos, fermentados Envase: en perfecto estado de conservación no fermentado ni averiado. Envasado de acuerdo al consumo diario. Rótulo: denominación información nutricional. Fecha de envasado y vencimiento.	No cumple con las características solicitadas. Envase deteriorado. Producto vencido Ingreso a granel Calidad inferior.

Lic. Silvia M. Priori
Directora de Legal Adm. y Contable
Ministerio de Salud

Dra. ZULMA ORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires
Director de Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dpto. 1222



SEMOLA DE TRIGO

Producto	Característica	Causa de rechazo
Sémola de trigo CAA Art. 668 Tipo fina Cocimiento rápido	Libre de impurezas, parásitos productos extraños, no fermentado. Envase: en perfecto estado, no averiado, ni fermentado y envasado de acuerdo al consumo diario. Rótulo: Denominación, información nutricional Fecha de envasado y vencimiento.	No se admitirán tipos gruesa y/o mezcla Este vencido Envase alterado Calidad inferior Ingreso a granel

PASTAS ALIMENTICIAS O FIDEOS SECOS

Producto	Característica	Causa de rechazo
Pastas alimenticias o fideos secos. CAA Art. 706, Art. 707 Calidad primera. Fideos con huevo Fideos al huevo Fideos con espinaca o acelga Fideos al tomate Fideos para sopa (moñitos, dedalitos, ave maría)	Libre de cuerpos extraños, gorgojos y/o parásitos. Información nutricional Fecha de elaboración y vencimiento. Envases en perfecto estado de conservación, envasado según consumo diario. Fideos con espinaca y/o acelga; y fideos al tomate no deben tener colorantes.	No cumplan con las características solicitadas No se admitirán sueltos o a granel. Transporte inadecuado.

PASTAS FRESCAS

Producto	Características	Causa de rechazo
Pastas frescas CAA Art. 720 PASTA fresca, fideos con huevo, al huevo, ñoquis	Rótulo con identificación del colorante Envasados a granel o en planchas Refrigerados Fecha de elaboración y vencimiento; día, mes y año. Denominación correcta Lista de ingredientes Envasadas Refrigeradas adecuadamente Fecha de elaboración y vencimiento; día, mes y año.	Refrigeración inadecuada Producto vencido No se admitirá el ingreso de "Pastas rellenas artesanales" Transporte sin refrigeración Envases deteriorados.
Pasta fresca rellena CAA Art. 720 bis. (ravioles, capelletis, panzottis, tortelettis, agnolottis)		

Dra. ZULMA ORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

Lic. Silvia M. Priori
Directora Pol. Leg. Adm. y Contable
Ministerio de Salud

ALFREDO V. BADOZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto. 1222



MASA PARA EMPANADAS; PASTELES Y/O PASCUALINAS

Producto	Característica	Causa de rechazo
Masa/Tapa para empanadas, pasteles, pascualinas. CAA Art. 722	Envases cerrado Rótulo: denominación del producto Fecha de elaboración y vencimiento; día, mes y año Leyenda "Manténgase en la heladera" Temperatura inferior a 10°C	No cumpla con las características solicitadas Transporte inadecuado.
Masa para pizza CAA Art. 723		

PAN

Producto	Características	Causa de rechazo
Pan francés o tipo francés CAA Art. 726	Pan Francés: miga porosa, elástica, homogénea, corteza de color amarillo dorado Transportado en vehículo cerrado y en canastos limpios con envoltorio Pieza de tamaño adecuados a necesidades del establecimiento Nota: se solicitará documentación del establecimiento elaborador al inicio del contrato.	No cumpla con las características solicitadas. Presencia de moho o manchas verdosas; crudo Condiciones antihigiénicas de manipuleo y transporte. (CAA)
Pan sin sal		

PAN RALLADO

Producto	Características	Causa de rechazo
Pan rallado CAA Art. 752	Envases cerrados. Rótulo: establecimiento elaborador y fecha de envasado y vencimiento.	No se admitirá a granel Rótulo no visible Olor extraño. Presencia de moho y/o sustancias o cuerpos extraños. Esté vencido.

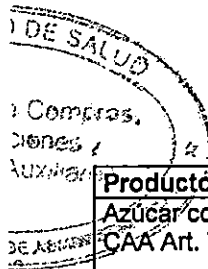
GALLETITAS

Producto	Características	Causa de rechazo
Galletitas Tipo de agua CAA Art. 760 Galletas sin sal	Envases cerrados Fraccionados individuales de acuerdo a las necesidades del establecimiento. Rótulo: marca conocida, peso neto, contenido graso, mes y año de elaboración y vencimiento.	No se admitirán envases "al peso". Con sustancias extrañas, húmedas, enmohecidas; olor y/o aroma impropio del producto. Se encuentren expuestos a contaminación. Envases inapropiados.
Galletitas dulces CAA Art. 762		

Dra. ZULMA ORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

Lic. Silvia M. Prieri
Directora Pcial. Leg. Adm. y Contable
Ministerio de Salud

ALFREDO V. BADOZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto. 1222

**AZUCAR**

Producto	Características	Causa de rechazo
Azúcar común tipo "A" CAA Art. 768 bis	Nombre ingenio, fabricante o fraccionador. Provincia de origen Envases por 1kg y sobres por 6 grs. Fecha de envasado y vencimiento.	Esté húmeda Vencida Rótulo sin especificación.

FRUTA AL NATURAL

Producto	Características	Causa de rechazo
Fruta al natural en jarabe diluido. CAA Art. 809 Selección elegida a) Duraznos b) Peras c) Fruta al natural BC Cóctel de fruta 1ra calidad Lista de ingredientes	a) En mitades color dorado o semi dorado b) En mitades color blanco, blanco cremoso o blanco amarillo. c) Para regímenes dietéticos. Aspecto homogéneo en cuanto a color y tamaño de las piezas. Envasados en latas o frascos de vidrio de 850grs a 3kg. Fase líquida limpia, leve turbiedad. Fecha de cosecha, envasado y vencimiento. Leyenda "Consumir preferentemente antes..." Selección común	Envases no herméticos hinchados, abollados, oxidados Color, olor y sabor anormales Textura anormal Falta de integridad Calidad segunda Peras color pardo o rosado Estén vencidos

MERMELADAS

Producto	Características	Causa de rechazo
Mermeladas CAA Art. 810 a) Dulce CAA Art. 811 b) Jaleas CAA Art. 813 c) Mermeladas dietéticas (con aspartame y/o acelsulfame k) d) Miel de abeja (pasteurizada)	Consistencia untable a) Consistencia homogénea, textura firme y brillante a temperatura ambiente 20°C. b) Consistencia siruposa color blanco a amarillento o amarillo. Sabor dulce característico; aspecto homogéneo. Sabor y aroma propio Rótulo visible: Mermelada de....	No se admitirá fraccionamiento (mermeladas, jaleas) Envases rotos, no herméticos. a) Envases hinchados, abollados, oxidados. Estén vencidos Rótulo no visible Consistencia, sabor y aroma impropios. Cristalizadas, caramelizadas.

Dra. ZULMA GENTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

Lic. Silvia M. Prien
Directora Pol. Leg. Adm. y Contable
Ministerio de Salud

ALFREDO V. BADOZZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto. 1222



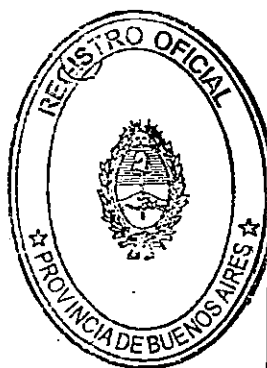
RIO DE SALUD de Compras, Relaciones y de Auxiliares REAL DE ADMINISTRACIÓN	Jalea de.... Dulce de.... En envases individuales por 25grs o 30grs Fecha de elaboración y vencimiento Frascos o envases plásticos para la elaboración de postres. Leyenda "Conservar en heladera"	
---	---	--

POLVO O MEZCLA PARA PREPARAR POSTRES



Producto	Características	Causa de rechazo
Polvo o mezcla para preparar postres (tortas, flanes etc.) CAA Art. 818. a) Polvo o mezcla para preparar postre diet (para uso dietoterápico)	Polvo homogéneo con aroma natural o artificial Envasados en recipientes bromatológicamente aptos. Herméticos al vacío en buen estado de conservación. Rótulo visible "polvo o mezcla para preparar" Año de elaboración y vencimiento Aromatizado con... Fórmula nutricional Envasado de acuerdo a consumo diario.	Rótulo no visible Estén vencidos Envase alterado mal conservado y/o modificado Húmedos.

POLVO PARA PREPARAR GELATINA

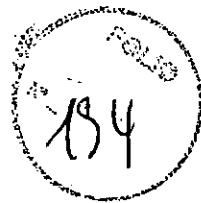
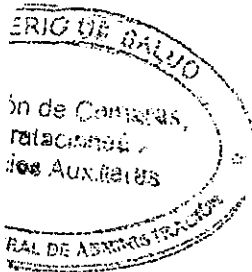


Producto	Características	Causa de rechazo
Polvo para preparar gelatina. CAA Art. 815 Polvo para preparar gelatina con sabor a fruta bajo contenido glúcido Polvo para preparar gelatina sin sabor	Polvo fino homogéneo, reconstituido debe proporcionar un gel que mantenga su forma a T° ambiente, 20- 26 °C Fórmula nutricional Año de elaboración y vencimiento Rótulo visible Polvo para preparar Envases de acuerdo a consumo diario, Envases de acuerdo a consumo diario, envasado en recipiente bromatológicamente apto.	Rótulo no visible Esté vencido Húmedo Envases alterados y/o modificados Polvo cristalizado.

Dra. ZULMA ORTIZ
 Ministra de Salud de la
 Provincia de Buenos Aires

Lic. Silvia M. Prieri
 Directora Pcia. de Adm. y Contable
 Ministerio de Salud

ALFREDO V. GADDA
 Director de Compras
 Contrataciones y Servicios Auxiliares
 Dto. 1222



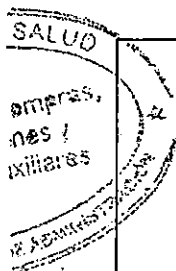
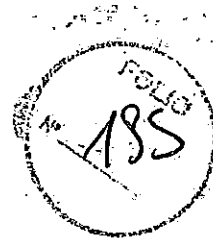
CONSERVAS VEGETALES

Producto	Característica	Causa de rechazo
a) Arvejas verdes CAA Art.927 Primera calidad	Última cosecha Fecha de envasado y vencimiento. Envases sanos, limpios, herméticamente cerrados y esterilizado industrial. Zona de producción.	Estén vencidos Latas hinchadas, abolladas, oxidadas. Envases averiados. Estado de maduración inadecuado
b) Choclo en granos "Grano entero" CAA Art. 929	Rótulo visible "Conserva de..."	Sin especificación de fecha de envasado y vencimiento en forma clara y visible
c) Choclo cremoso CAA Art.929 bis	a) Tamaños pequeños, medianos y grandes. Sanos, limpios, libre de impurezas, tamaño uniforme enteros última cosecha.	Con mohos o insectos Alterados, sabor, color y olor no característico.
d) Acelga, espinaca CAA Art.931, 932	b) Color blanco amarillo o dorados consistencia tierna. Exento de olores y sabores extraños.	Calidad y grado de selección no solicitados Unidades aplastadas o deshechas.
e) Zanahoria, Remolacha CAA Art. 937,941 bis. Primera calidad	C) Color blanco amarillo partido. Se admitirán para preparación como canelones, tartas y empanadas.	d) Presencia de troncos duros y hojas amarillas.
f) Pimientos, morrones CAA Art. 938 enteros o en trozos. Grado de selección comunes.	d) Hojas color verde opaco, consistencia tierna sin tendencia a deshacerse, sin hojas deshechas. Líquido de color verde.	e) Verdes, duros
g) Tomate pelado "entero en trozos"CAA Art. 943. Primera calidad. Peritas o redondos. Calidad elegida o común.	e) Raíces sanas, limpias peladas, consistencia firme, textura blanda, olor y sabor propio, líquido claro límpido.	i) No a granel, presencia de colorantes.
h) Porotos CAA Art. 934 garbanzos CAA Art. 936.Lentejas. Primera calidad.	Zanahoria color amarillo intenso, remolacha de color rojo intenso, líquido color rojo.	
i) Aceitunas verdes o negras en sal muera CAA Art. 950, 951. Calidad 2da. Grupo C. D	f) Frutos maduros carentes de tallo, corazón y cápsula de semillas color rojo, rojo anaranjado o amarillento, lisas de tamaño mediano, estructura consistente, misma variedad botánica.	
j) Pepinos agrios CAA Art. 981	g) Frutos frescos, maduros, de estructura consistente, pelados de sabor y color uniforme. Envasados en su propio jugo sin diluir; misma variedad botánica.	
k) Chauchas CAA Art. 941. Grado de selección finas/medianas.	h) Semillas frescas, sanas, limpias de la misma variedad botánica, sabor suave, color, textura y consistencia, tamaño razonablemente uniforme Sin unidades aplastadas deshechas ni germinadas.	
l) Jardinera de hortalizas y legumbres CAA Art. 941 tris.		

Dra. ZULMA MORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

Lic. Silvia M. Priori
Directora Pdta. Legal Adm. y Contable
Ministerio de Salud

ALFREDO V. BADOZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto. 1222



	Líquido de cobertura límpido l) Misma variedad consistencia normal. Tamaño y color uniforme; color verde amarillento; color pardo o negro uniforme. Sabor característico. Líquido levemente turbio amarillento o amarillo parduzco. j) Color verde opaco sanos, limpios, con un grado de maduración adecuada. k) Fruto entero o fraccionado de variedades cilíndricas color y diámetro uniforme tiernas, firmes y carnosas. l) De arvejas, papas y zanahorias frescas. Líquido límpido. Rótulo lista de ingredientes	
--	---	--

AGUA MINERAL

Producto	Características	Causa de rechazo
Agua mineral Natural CAA Art. 985	Análisis de laboratorio Envasado en lugar de origen, envases Bromatológicamente apto aprobados por Autoridad Sanitaria Competente; Cierre hermético inviolable Denominación del producto Marca registrada Domicilio de la Planta Fecha de envasado y vencimiento Volumen no mayor a 2 lts.	No cumpla con las características solicitadas

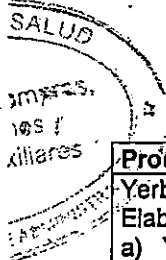
TE

Producto	Características	Causa de rechazo
Té En hebras CAA Art. 1181 a) Té en saquitos CAA Art. Rs 1542/85 MSAS Art.1	Envases bromatológico apto Año de elaboración Envasado y vencimiento a) Saquito de material inocuo de sabor neutro con hilo - Leyenda: "En bolsitas o saquitos" - Peso neto por unidad, mes y año de elaboración - Envasado y cierre mecánico.	Té suelto a granel Sustancias extrañas Sin hilo, rotos, humedecidos, sueltos.

Dra. ZULIA A. ORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

Lic. Silvia M. Priori
Directora Fiscal, Legal, Adm. y Contable
Ministerio de Salud

ALFREDO V. BADOZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto. 1222

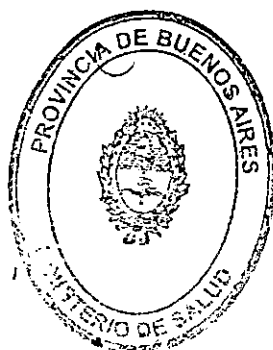


YERBA

Producto	Características	Causa de rechazo
Yerba CAA Art. 1193 Elaborada con palo a) Yerba mate en saquitos CAA Art. 1197.	Envase hermético de 1er Uso. Cierre de garantía. Fecha de envasado y Vencimiento.	Yerba suelta o a granel Sustancias o cuerpos Extraños. Húmeda Sin hilos rotos Humedecidos, sueltos.

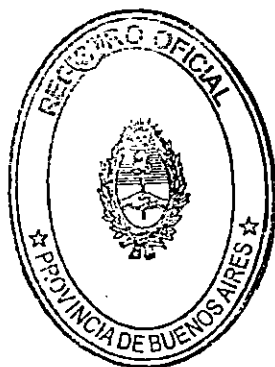
ESPECIES

Producto	Características	Causa de rechazo
Especies CAA Art. 1199, Art. 1200 (irradiadas). Primera calidad Albahaca, canela, cúrcuma, Clavo de olor, comino, esencia de vainilla, pimentón, pimienta, romero. a) perejil, laurel, menta b) Nuez moscada.	Rótulo visible: origen, lote N°, fecha de elaboración y vencimiento. Genuinas, sanas, respondan a sus características normales. Envases bromatológicos aptos, con cierre hermético a) Hojas sanas, limpias, de color verde. b) Peso por unidad 5grs, colocada en un vaso de agua no debe irse al fondo.	Sueltas o a granel Mal estado de conservación, insectos, enmohecidas, sustancias extrañas. Envases deteriorados o inadecuados. a) Color verde amarillento.



LEVADURA

Producto	Características	Causa de rechazo
Levadura de cerveza CAA Art. 1255	Masa uniforme, consistente, firme, pastosa. Año de elaboración y vencimiento Conservado adecuadamente. Envasada de acuerdo a las necesidades del establecimiento. Envase bromatológicamente apto.	Esté vencida Mal estado de conservación Envases deteriorados o rotos.



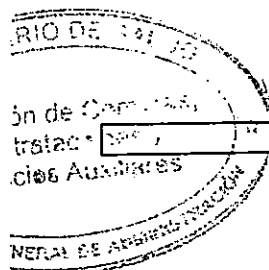
POLVO PARA HORNEAR

Producto	Características	Causa de rechazo
Polvo para hornear CAA Art. 1259	Polvo fino, blanco, homogéneo, uniforme. Libre de sustancias no autorizadas. Año de elaboración y vencimiento Rótulo visible: "polvo para hornear" Envase bromatológico apto.	Suelto Sin rótulo Esté vencido Envase deteriorado o roto.

Dra. ZULMA ORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

Lic. Silvia M. Priori
Directora Pol. y Adm. y Contable
Ministerio de Salud

ALFREDO V. BADOZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto 1222



cierre hermético.

SAL

Producto	Características	Causa de rechazo
Sal común de mesa para consumo humano- yodada CAA Art.1264	Sabor salino franco, cristales blancos, incoloros solubles en agua. Rótulo: "Sal enriquecida para uso alimentario humano" Ley Nacional N° 17259.	Esté vencido Envase averiado Sal no yodada Suelta Sus características estén alteradas
Sal gruesa, fina entrefina	Fecha de elaboración y vencimiento.	Húmeda
a) Sal individual (en sobres)	Envase nuevos de primer uso. a) Peso neto en grs. Envases sano, limpio e inviolable; en sobres de papel. Fecha de elaboración y vencimiento.	a) Vencida, húmeda, envase averiado.

MAYONESA

Producto	Características	Causa de rechazo
Mayonesa CAA Art. 1280	Consistencia semisólida, textura lisa y uniforme, color amarillo. PH a 20 °C no mayor de 4,5 Rótulo visible: mes y año de elaboración y vencimiento Envase herméticamente cerrado, en sachet o frasco de vidrio Contenido de acuerdo a necesidades de consumo diario.	Sus características estén modificadas Envase averiado o deteriorado Esté vencida PH superior.

VINAGRE

Producto	Características	Causa de rechazo
Vinagre de manzana CAA Art. 1335.	Color, olor y sabor correspondientes Fecha de elaboración y vencimiento. Grado de acidez Envase adecuado Con cierre hermético Rótulo visible " Vinagre de"	Sucedáneos de vinagre Color, olor y sabor inadecuado Recipientes metálicos Esté vencido Envase inadecuado, roto, deteriorado. Con "madre", sedimentos, insectos.

LEGUMBRES

Lic. Silvia M. Prieri
Dirección Ejec. Legal Adm. y Contable
Ministerio de Salud

ALFREDO V. BADOZZA
Jefe de Compras
Servicios Auxiliares

Dra. ZULMA ORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

RIO DE SALUD

1 de Compras

Atac

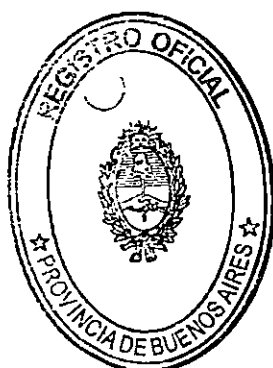
de ALA

Producto	Características	Causa de rechazo
Legumbres Secas a) Garbanzos CAA Art. 859 b) Porotos alubia CAA Art. 862 c) Lentejas CAA Art. 861	Limpios, enteros, libres de cuerpos extraños, parásitos, gorgojos. Tamaño uniforme, grande o mediano. Última cosecha Rótulo visible: Año de envasado y vencimiento Envases limpios, sanos y bromatológicamente apto con cierre inviolable. Envasado de acuerdo a las necesidades del establecimiento.	Esté vencido Envases deteriorados, rotos o inadecuados. A granel No cumpla con las características solicitadas.



ACEITE

Producto	Características	Causa de rechazo
Aceite comestible CAA Art. 520, Art. 521 a) Aceite comestible mezcla b) Aceite Girasol CAA Art. 528. Aceite de Maíz CAA Art. 530. c) Aceite de Oliva CAA Art. 535.	Presentarán aspecto límpido a 25 ° C, sabor y olor agradable. Envase bromatológicamente apto a) Rótulo visible: "Aceite comestible Mezcla", Lista de aceites componentes para preparaciones b) Para adicionar en crudo. c) Aceite de oliva puro virgen. Envasa de de acuerdo a las necesidades del establecimiento. Fecha de envasado y vencimiento.	No cumpla con las características solicitadas Esté vencido.



MARGARINA

Producto	Características	Causa de rechazo
Margarinas CAA Art. 551	La fase presentará un punto de fusión a 48°C y sólida a 20°C Textura lisa y homogénea, color amarillento uniforme y no evidenciará sabores y olores extraños Se admitirá para repostería. Envases autorizados por la autoridad sanitaria competente Rótulo bien legible. Mes y año de elaboración	Cualquier alteración en sus características Esté vencido Mal conservada Envase roto o deteriorado Rótulo no visible por la autoridad.

Lic. Silvia M. Prieri
Directora Pcia. Legal Adm. y Contable
Ministerio de Salud

ALFREDO V. BADUZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto. 1222

Dra. ZULMA V. ORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires



ERIO DE SALUD	Leyenda "Conservar en heladera" o similar.	
---------------	--	--

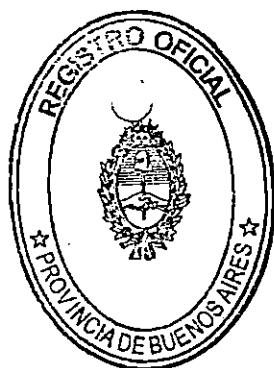
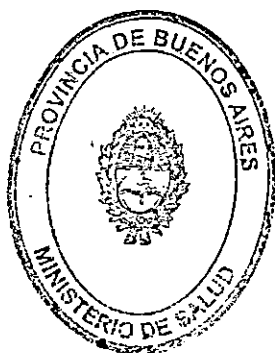
ón de Compras,
trataciones y
os Auxiliares

HUEVOS

Producto	Características	Causa de rechazo
Huevos frescos de gallina CAA Art. 492	Huevos frescos; categoría A o B Cáscara limpia, sana, fuerte, de forma normal.	No cumpla con las características solicitadas

VEGETALES

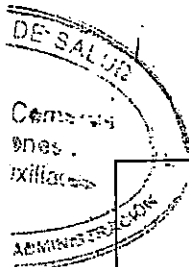
Producto	Características	Causa de rechazo
Vegetales frescos . Tubérculos . Hojas . Frutos . Inflorescencias Vegetales secos, desecados o deshidratados. a) Acelga o espinaca b) Ajos c) Albahaca d) Apio e) Batata, papa f) Berenjenas g) Cebolla h) Coliflor i) Chauchas j) Escarola, lechuga k) Perejil l) Pimiento m) Puerro n) Radichetas ñ) Remolacha, zanahoria o) Repollo p) Tomate q) Zapallitos r) Zapallo	Cosecha reciente, sanos y limpios Maduración adecuada Estado de conservación bueno, sin brotes De acuerdo a las características de los establecimientos se podrá solicitar frescos, pelados, enteros o trozados previamente lavados. Envasados al vacío. (fecha de vencimiento) Se admitirán irradiados Ingreso: en bolsas, cajas y contenedores plásticos, limpios. Almacenamiento: lugares frescos, aireados y protegidos de la luz solar. a) Hojas o planta sin raíz, limpias, verdes. En atados. b) Bulbos blancos o colorados, tamaño grande y uniforme. c) Hojas, tallos frescos d) Verde o blanco, en plantas sin raíz con hojas frescas e) Tubérculos exentos de gérmenes, parásitos y brotes. Turgente f) Morada o blanca, tamaño uniforme, turgente. g) Variedad: valenciana o blanca, cabeza sana sin brote h) Pella blanca, con sólo las hojas internas que las resguardan i) Vaina verde, tierna j) En plantas sin raíz, con hojas sanas, tiernas.	Mal conservados, brotados, con tierra adherida. Ingreso inadecuado No cumpla con las características solicitadas



Lic. Silvia M. Prieri
Directora Pcia. Legal Adm. y Contable
Ministerio de Salud

ALFREDO V. BABOJA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto. 1222

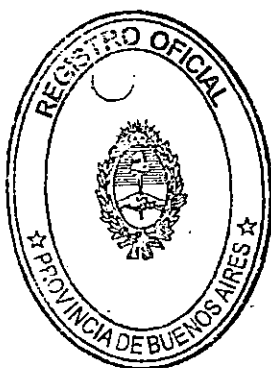
Dra. ZULMA DE VIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires



k) Provistos en atados. Tallo y hojas frescas, color verde.
 l) Variedad: Dulces, rojos o verdes, frescos, pericarpio grueso y liso. Tamaño uniforme.
 m) Bulbo con hojas cortadas a 15 cm. Aproximadamente de su apertura, sin raíz.
 n) Provistos en atados color verde
 ñ) Libre de hojas, tamaño uniforme, raíz sana
 o) Cabeza libre de hojas, fresco y tierno
 p) Tamaño uniforme, liso en óptimo estado de madurez, entero, libre de olor o sabor extraño, libre de toda traza de productos químicos, humedad externa anormal.
 q) Variedad redondo o alargado, tierno, cáscara fina, color verde brillante, tamaño uniforme
 r) Variedad: Calabaza de Bengala o Anco.

FRUTAS

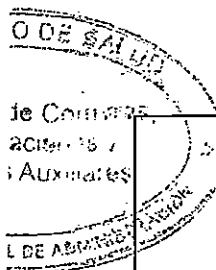
Producto	Características	Causa de rechazo
Frutas frescas CAA Art. 879 Grado de selección Elegido Etiqueta color verde	Frutas: Madurez adecuada. Grado de maduración fisiológica - Se admitirá grado de maduración comercial para bananas, peras, u otras frutas finas - Sanas, limpias y secas - Tamaño uniforme bien desarrolladas y formadas - Sin alteraciones internas, golpeadas, machucadas - Se admitirá especial, común o económico: para preparación de ensaladas de frutas o licuados o adornos - Otras frutas de estación serán acordadas en cada establecimiento en particulares. Ej. Sandía, ciruelas etc. Denominación del producto Categoría Variedad Origen	No cumpla con las características solicitadas Fruta de descarte Maduración y conservación inadecuadas a) Color opaco, apariencia seca b) Color amarillo verdoso, corteza reseca c) Golpeadas d) Corteza perforada, signos de pintura exterior. Enmohecidas. e) Corteza seca, textura esponjosa- moho- signo de pintura exterior. f) Golpeadas, manchadas g) Sueltas, color amarillo verdoso, grisáceo, opacas Sueltas, tallos secos.



Lic. Silvia M. Prieri
 Directora Pol. Legal Adm. y Contable
 Ministerio de Salud

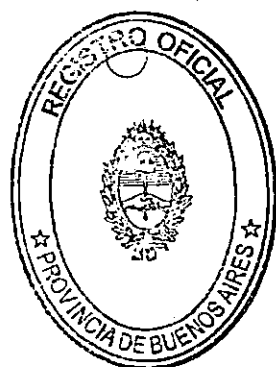
ALFREDO V. BADOZA
 Director de Compras
 Contrataciones y Servicios Auxiliares
 Dto. 1222

Dra. ZULMA TORTIZ
 Ministra de Salud de la
 Provincia de Buenos Aires



	Envasador/ Expendedor Exportador. N° SENASA Grado del producto, Calibre. a) Variedad blanca o amarillo, color brillante y uniforme. Peso por unidad 120 grs. b) Color amarillo, piel fina Peso por unidad no menor a 100 grs. c) Variedad: deliciosa, King Davis, Romme, Grand Smith. Firmes, frescos, color brillante, tamaño 125 grs. o menor. Se admitirá mayor tamaño para preparaciones (compotas, licuados) d) Color anaranjado brillante o amarillo oscuro. Peso por unidad 100 grs. Variedad: Nova, Criolla, Dancy. e) Variedad: Jujefia Color brillante, tamaño 140. Turgente. Peso aproximado por unidad 150 grs. Variedad: Willians Color amarillo brillante, peso aproximado por unidad 135 a 150 grs. g) Variedad: Ecuatorianas o Brasileira, firmes en racimos, color amarillo brillante, peso aproximado Por unidad 120 grs. h) Variedad: Blanca, negra, rosada. Color brillante, tamaño uniforme, en racimos.	
--	---	--

FRUTA DESECADA O DESHIDRATADA

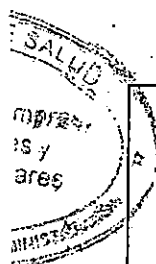


Producto	Características	Causa de rechazo
Fruta desecada o Fruta deshidratada CAA Art. 912 Selección elegida.	Limpias, sanas, enteras, con o sin epicarpio, carozo Tamaño uniforme a) Durazno en mitades, pulpa amarilla o blanca, tamaño uniforme b) Pelones: enteros, pulpa amarilla o blanca c) Ciruelas: Sin carozo, enteras, libre de pedúnculo o carozo; piel delgada, color brillante, tierna, sana, tamaño uniforme d) Peras en mitades e) Pasas de uva en granos sin	Fruta de descarte Libre de insectos, parásitos y cuerpos extraños, moño No cumpla con las características solicitadas Estén vencidas.

Lic. Silvia M. Prieri
Directora Pcia/ Legal Adm. y Contable
Ministerio de Salud

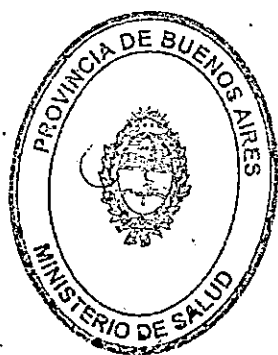
ALFREDO V. BADOZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto. 1222

Dra. ZULMA PEREZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

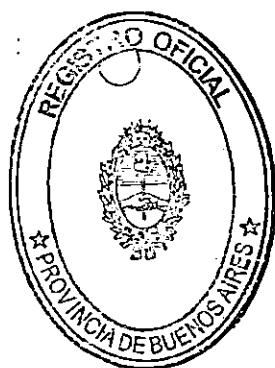


	semillas. f) Manzanas en rodajas o anillos, en mitades de color blanco o amarillo. Sin corazón, piel y semillas Nota: Ciruelas se admitirá selección común para carnes mechadas y pollos arrollados. En cajones o bolsas con fecha de envasado y vencimiento.	
--	---	--

CARNES



Producto	Características	Causa de rechazo
Carnes vacunas frescas CAA Art. 248 a) Cuadril. b) Cuadrada c) Bola de lomo d) Paleta e) Carnaza f) Mondongo g) Carne Picada	Limpia, sana, debidamente preparada, apta para el consumo Olor, color y consistencia característica Fresca Abastecedores aprobados por el SENASA Temperatura menor a 5°C, PH 4,3- 4,5 Inspección sanitaria Transporte refrigerado habilitado con N° SENASA Los cortes serán de novillos medianos clasificados J o U proveniente de res de 100 a 120 Kg. o vaquillonas A- B provenientes de media res de 80 a 95 Kg. Con clasificación de gordura de 0-1 En caso de poder despostar, se podrá solicitar cuarto trasero corto o macho de novillo, cuyo peso máximo será de 33 Kg. Y su caracú deberá estar comprendido entre 2,5 y 3 cm.	Carne abombada Contaminada con insectos o larvas Envuelta en papel PH superior a 4,3- 4,5 Mal conservada Pesos mayores a los estipulados Temperatura superior a 5 °C Congelada Abastecedores no aprobados por el SENASA Transporte no refrigerado y/o no habilitado por el SENASA Inspección sanitaria



Dra. ZULMA ORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

Lic. Silvia M. Prién
Directora Pcia. Legal, Adm. y Contable
Ministerio de Salud

ALFREDO V. BADOZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto. 1222

AVES

Producto	Características	Causa de rechazo
Aves frescas o congeladas Pollo en trozos sin hueso congelado.	Muertos, limpios y eviscerados Provenientes de establecimientos habilitados por el SENASA Temperatura de conservación -2 °C a 2°C Tamaño 1,6Kg. de 11 a 12 unidades en 20 Kg. Preparaciones: a) Pollo al horno, milanesas, hamburguesas 1/4 unidad de 1,6 Kg. b) Estofados, guisos 1/8 unidad de 1,6 Kg. c) Empanadas 1/10 unidad de 1,6 Kg. Transporte refrigerado y habilitado por SENASA	Aves vivas No evisceradas Congeladas No presenten características de pollo fresco Temperatura de conservación superior Malas condiciones de higiene Transporte no refrigerado y/ no habilitado por SENASA.

PESCADO

Producto	Características	Causa de rechazo
Pescado fresco o congelado en filet.	Consistencia firme, olor característico PH inferior a 7,5	Presencia de amoníaco PH superior a 7,5
Pescado fresco o congelado en trozos	Temperatura de primer uso entre 0 y 4 °C Inspección oficial autorizada por SENASA Transporte en cajones de madera o plástico con hielo, revestido interiormente con papel impermeable Transporte refrigerado en perfectas condiciones de higiene y seguridad habilitado por SENASA a) Se admitirá sólo para preparaciones como tartas, empanadas, soufflé.	Malas condiciones de conservación y/ o higiene Temperatura superior a 4°C Transporte no refrigerado y/ o no habilitado por SENASA.

FIAMBRES

Producto	Características	Causa de rechazo
Embutidos primera calidad a) Jamón cocido CAA Art. 294 b) Paleta cocida CAA Art. 297 c) Panceta salada CAA Art. 298 d) Salame Milán CAA Art. 331 e) Mortadela CAA Art. 341	Consistencia firme, compacta al tacto Forma cilíndrica, cónica total o parcial Coloración normal, olor y sabor característicos Lista de ingredientes	Esté vencido Consistencia que no permita el feteado Calidad inferior Fiambres fraccionados fuera del establecimiento Producto vencido

Lic. Silvia M. Priori
Directora Pol. Legal Adm. y Contable
Ministerio de Salud

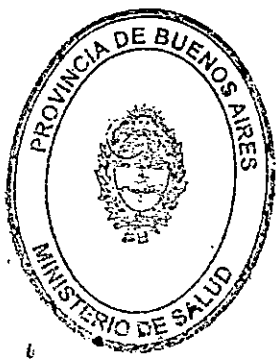
FREDO V. BADOLZA
Jefe de Compras
Conservación y Servicios Auxiliares

Dra. ZULMA ORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

204

Ministerio de Salud
Provincia de Buenos Aires

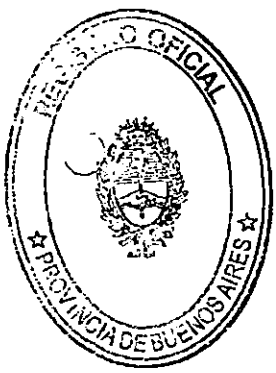
f) Salchichón primavera	Envasados al vacío Piezas enteras, etiquetadas con fecha de elaboración y vencimiento Transporte refrigerado habilitado por SENASA Temperatura inferior a 4°C	No refrigerado Malas condiciones de higiene Transporte inadecuado.
-------------------------	---	--



[Signature]
Dra. ZULMA ORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires

[Signature]
Lic. Silvia M. Prieri
Directora Pcial. Legal, Adm. y Contable
Ministerio de Salud

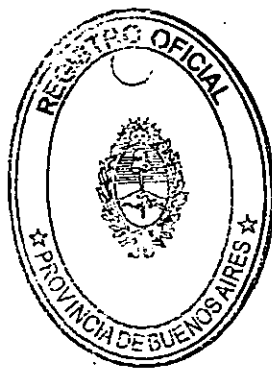
[Signature]
ALFREDO J. BABOZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto. 1222





TEMPERATURAS Y TIEMPOS DE COCCION

Alimento	Temperatura C	Tiempo
Leche	100	10"
Huevo duro	90	1'
Pollo	90	20'
Bife	Plancha 80	3'-5'
Hamburguesa	Plancha 80	3'-5'
Hamburguesa	Plancha 80	1'
	Horno 90	5'
Carne para picar	80 o más	20'
Pollo para picar	90 o más	20'
Milanesa carne frita / horno	90 / 80	5'
		10'
Milanesa pollo frita / horno	90 / 80	5'
		10'
Milanesa pescado frita / horno	90 / 80	5'
		10'
Milanesa carne picada	90 u 80	5'
		10'
Pan de carne	90	20'
Albóndigas sin salsa horno	80	20'
Albóndigas en salsa	1 cocción horno : 80	10'
	2 cocción salsa : 80	20'
Carne estofada	90	20'
Salsa bolognesa	90	20'
Pastel de papas	Carne : 80	20'
	Pastel : 90	5'
Tarta de pollo	Pollo : 80	20'
	90	1'
Tarta verduras	80	20'
Polenta	90	1'
Pizza (queso)	73	
Guiso pollo o carne	Horno : 90	15'
	Guiso : 90	10'
Pastel sémola/ harina de maíz	Horno : 80	20'
	Pastel : 90	10'
Empanadas choclo/ acelga	Horno : 90	5'
Empanadas carne/ pollo	Relleno : 80	20'
	Empanada : 90	5'
Canelones verdura / ricota	80	20'
Lasagnas	80	20'
Fideos/ ñoquis	80	1'
Ravioles	80	5'
Risotto	Hervido : 90	5'
Budín de pollo	90	20'
Acelga a la crema	80	20'
Milanesa napolitana	1 cocción : 90 80	5' 10'
	2 cocción : (jam.queso) 73	1'
Ensaladas cocidas que se sirven frías	Cocción : 90	10'a 20'
	Enfriamiento : 60 a 4	no más de 120'
Verduras y purés cocidos calientes	Cocción : 90	10'a 20'
	Calentamiento : 80	1'
Verduras al horno	90	5'



Lic. Silvia M. Prieri
Directora Adm. y Contable
Ministerio de Salud

Dra. ZULMA ORTIZ
Director de Contrataciones y Servicios Auxiliares
Provincia de Buenos Aires
Dto. 1222



Tortilla de papas/ verduras	Hervido : 90 Horno : 80	10'a 20' 20'
Calabaza/ berenjenas rehogadas	80	20'
Bocadillos de acelga	90	5'
Budín/ tortilla	80	20'

- La preparación de postres o comidas que sufren enfriamiento luego de su cocción.
- Todas las preparaciones que se realicen por sistemas de cocción-enfriado-recondicionado o cocción-congelado-recondicionado.

4. Ante la presencia de alimentos cuyas características macroscópicas permitan dudar de su estado microbiológico, físico o químico se deberá proceder de la siguiente manera:

- No se sirve y se separa de los alimentos para consumo.
- Se guardan tres (3) muestras de 250 g (como mínimo) identificadas, si es posible: tres (3) del alimento crudo y tres (3) del alimento cocido (si fue detectado en cocido). Se guardan en heladera por un día, en el caso de acopiarlos por un tiempo mayor a 24hs para su análisis, se guardarán en el freezer.

5. Todo alimento o preparación que no cumpla con algunas de las normas deberá ser **RECHAZADO O DECOMISADO O DEVUELTO**, de acuerdo a la situación, siendo autorizada la actitud por el Área de Alimentación. Los alimentos para su devolución deberán ser almacenados en un lugar para tal fin, rotulado el lugar y el alimento como **DEVOLUCION**.

6. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS PARA LOS ALIMENTOS Y COMIDAS LISTOS PARA CONSUMO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS QUE TRATA EL PRESENTE PLIEGO:

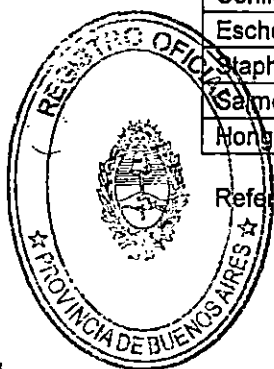
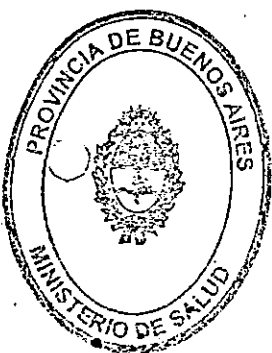
Criterio	Valores deseados	Valores máximos
Bacterias aerobias mesófilas	1000 UFC/g (*)	10000 UFC/g (*)
Coniformes totales A 37 °C	100 UFC/g (**)	1000 UFC/g (***)
Escherichia Coli	Ausente en 1g (*) (**)	Ausente en 1 g (*) (**)
Staphilococcus aureus	10/ g	100/ g
Salmonella	Ausente en 25g (*) (**) (***)	Ausente en 25 g (*) (**) (***)
Hongos y levaduras	100 UFC/g (*)	1000 UFC/G (***)

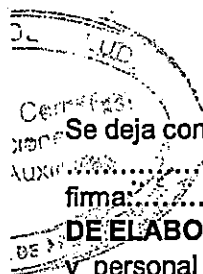
Referencias: (*) Batish et al, Food Protection, 45, 348, (1982)
 (*) Taylor et al, Applied environm. Microbiology, 37, 274, (1979)
 (**) CCA. Normas microbiológicas para productos dietéticos
 (Art.1339) Productos listos para consumo.
 (***) Normas microbiológicas para alimentos MCBA.

Lic. Silvia M. Prieri
 Directora Pcia. Leg. Adm. y Contable
 Ministerio de Salud

ALFREDO V. BADO
 Director de Compras
 Contrataciones y Servicios Auxiliares
 Dto. 1222

Dra. ZULMA PORTIZ
 Ministra de Salud de la
 Provincia de Buenos Aires



CONSTANCIA DE VISITA

Se deja constancia que en día de la fecha, se hizo presente el/la Señor/Señora:.....
D.N.I./L.E./L.C N°....., representante de la
 firma:....., con el fin de efectuar la visita correspondiente al **SERVICIO
 DE ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS** destinado a la población hospitalaria
 y personal autorizado, Licitación Pública N° ____/2016. En este acto, toma debido
 conocimiento de las instalaciones existentes y del estado de las mismas.

Conste que los abajo firmantes son responsables de las partes, con capacidad para
 obligarlas. Se extiende la presente en.....a los..... días
 del mes de..... de.....-



REPRESENTANTE EMPRESA

(Firma-Aclaración-Doc. N°)

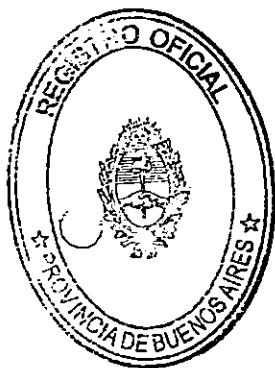
DIRECTOR DEL ESTABLECIMIENTO

(Firma y Sello)

ALFREDO
 Dir. de
 Contrataciones y servicios auxiliares
 Dto. 1222

Lic. Silvia M. Prien
 Directora Pcia. Leg. Adm. y Contable
 Ministerio de Salud

Dra. ZULMA ORTIZ
 Ministra de Salud de la
 Provincia de Buenos Aires

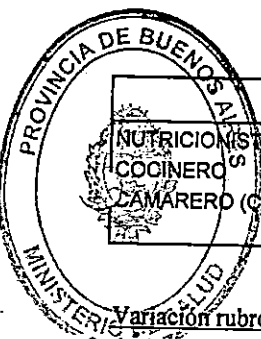




ESTRUCTURA DE COSTOS	PROPORCION
Mano de Obra	50%
Materia Prima	34%
Gastos de Distribución	6%
Gastos Gles. Directos e Indirectos	10%
Total	100%

CALCULO DEL INCREMENTO EN LA MANO DE OBRA

CONVENIO COLECTIVO DE TRABAJO N° 401/05 - UNION DE TRABAJADORES HOTELEROS Y GASTRONOMICOS DE LA REPUBLICA / RAMA CONCESIONARIOS DE ESTABLECIMIENTOS PUBLICOS



CATEGORIA	SUELDOS AL MES DE(Fecha de oferta)-				CARGAS SOCIALES
	SUELDO BASICO	ACUERDO SALARIAL SUMA REMUNERATIVA	ACUERDO SALARIAL SUMA NO REMUNERATIVA	TOTAL	SAC
					8,33%
NUTRICIONISTA				0,00	0,00
COCINERO				0,00	0,00
CAMARERO (Categ. 3)				0,00	0,00
				0,00	0,00

Variación rubro Mano de Obra: Se calculará el incremento producido en la escala salarial correspondiente al Sector Concesionario de Establecimientos Públicos, incluida en el Convenio Colectivo de Trabajo N° 401/05 suscripto por la Unión de Trabajadores Hoteleros y Gastronómicos de la República Argentina (UTHGRA), y se le adicionarán las cargas sociales según la legislación vigente. Dicho incremento se ponderará en función de la cantidad de personal detallada en el cuadro anterior.

CALCULO DEL INCREMENTO EN LA MATERIA PRIMA

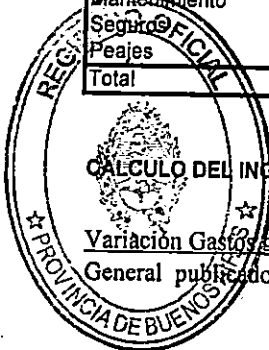
Insumo	% Incidencia	Parámetro de variación
Productos lácteos/carne/productos de granja/hortalizas, etc.	50,00%	(IPIM) Productos Agropecuarios (A)
Otros productos alimenticios	50,00%	(IPIM) Alimentos y bebidas (15)
Total	100,00%	

CALCULO DEL INCREMENTO GASTOS DE DISTRIBUCION

Insumo	% Incidencia	Parámetro de variación
Combustibles y lubricantes	70%	(IPIM) Productos refinados del petróleo (23)
Mantenimiento	14%	(IPIM) Vehículos automotores, carrocerías y repuestos (34)
Seguros	10%	(IPIM) Nivel general
Peajes	6%	(IPIM) Nivel general
Total	100%	

CALCULO DEL INCREMENTO GASTOS GENERALES DIRECTOS E INDIRECTOS

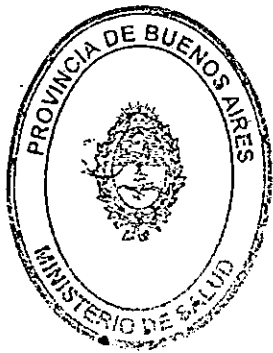
Variación Gastos generales directos e indirectos: Se actualizará utilizando el Índice de Precios Internos Mayoristas (IPIM) - Nivel General publicado por el INDEC



Lic. Silvia M. Priori
Directora Pcia. Legal Adm. y Contable
Ministerio de Salud

ALFREDO V. SADOZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto. 1222

Dra. ZULMA ORTIZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires



ANEXO XXX (Continuación)

CALCULO DEL INCREMENTO EN LA MANO DE OBRA

CONVENIO COLECTIVO DE TRABAJO N° 401/05 - UNION DE TRABAJADORES HOTELEROS Y GASTRONOMICOS DE LA REPUBLICA ARGENTINA (UTHGRA)
RAMA CONCESIONARIOS DE ESTABLECIMIENTOS PUBLICOS

CATEGORIA	CANTIDAD	SUELDOS AL MES DE(Fecha de oferta)				CARGAS SOCIALES			TOTAL MANO DE OBRA
		SUELDO BASICO	ACUERDO SALARIAL SUMA REMUNERATIVA	ACUERDO SALARIAL SUMA NO REMUNERATIVA	TOTAL	SAC	SIJP		
						8,33%	23,00%		
NUTRICIONISTA	0,125	8.292,00	2.902,00	0,00	1.399,25	116,56	321,83	1.837,64	
COCINERO	1	6.909,00	2.418,00	0,00	9.327,00	776,94	2.145,21	12.249,15	
CAMARERO	4	6.153,00	2.154,00	0,00	33.228,00	2.767,89	7.642,44	43.638,33	
	5,125				43.954,25	3.661,39	10.109,48	57.725,12	

Lic. Silvia M. Prién
Directora Pcia. Legal, Adm. y Contable
Ministerio de Salud

Dra. ZULMA MARTÍNEZ
Ministra de Salud de la
Provincia de Buenos Aires
ALEXANDRO V. GADOZA
Director de Compras
Contrataciones y Servicios Auxiliares
Dto. 1222