REPÚBLICA ARGENTINA

PROYECTO PNUD ARG/21/002

"TRANSFORMACIÓN DEL SERVICIO PENITENCIARIO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES"

SOLICITUD DE PROPUESTAS (SDP) N° 02/2021

"SISTEMA ALIMENTARIO DEL SERVICIO PENITENCIARIO BONAERENSE ORGANIZADO EN QUINCE (15) ZONAS O RENGLONES"

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

CIERRE RECEPCIÓN DE OFERTAS: 20/12/21 - 15:00 HS

APERTURA DE OFERTAS: 20/12/21 -15:30 HS

SOLICITUD DE PROPUESTA (SDP) Nº 02/21

Proyecto PNUD ARG/21/002:*"Transformación del Servicio Penitenciario de la Provincia de Buenos Aires"*	**Fecha: 18/11/21**
	Referencia:"Sistema alimentario del servicio penitenciario bonaerense"

1. Invitamos a la presentación de propuestas para brindar el servicio de racionamiento de alimentos (crudo asistido) para Establecimientos del Servicio Penitenciario Bonaerense y Alcaidías Departamentales, durante setecientos treinta días (730) días corridos.
2. El presente llamado contempla QUINCE (15) Zonas/Renglones, conforme la cantidad de raciones completas que se indican seguidamente; debiendo considerarse que la ración completa se encuentra constituida por desayuno, almuerzo, merienda y cena.
3. El número e identificación de las zonas es el siguiente:

Zona/ Renglón	Unidades			Internos	Personal	Cantidad de Raciones Completas	Alimento
Zona 1	San Nicolás	3	Avda. Gral. Savio N° 1072 (CP 2900) – San Nicolás	957	70	1.284	V. Crudo Asistido
	Baradero	11	Cuartel II (CP 2942) – Baradero	217	40		
Zona 2	Campana	21	Ruta 6 Km. 5.5 (CP 2804) – Campana	566	169	1.867	V. Crudo Asistido
		41	Ruta 6 Km. 6 (CP 2804) – Campana	427	110		
		57	Ruta 6 Km. 6 (CP 2804) – Campana	570	25		
Zona 3	Mercedes	5	Calle 27 N° 1174 e/ 48 y 50 (CP 6600) – Mercedes	1353	75	1.428	V. Crudo Asistido
Zona 4	San Martín	46	Camino del Buen Ayre t Camino De Benedetti (CP 1655)	1177	80	3.568	V. Crudo Asistido
		47	Camino del Buen Ayre y Camino De Benedetti (CP 1655)	915	95		
		48	Camino del Buen Ayre y Camino De Benedetti – (CP 1655)	1166	135		
Zona 5	La Matanza	43	Calle ScarlattiNº5100	1045	110	2.206	V. Crudo

			e/ Tupungato y Jachal (CP 7503)				Asistido
	Ituzaingó	39	Pringles e/ El Salvador y Acevedo – (CP 1714) – Ituzaingó	1001	50		
Zona 6	Lomas de Zamora	40	Av. Cap Giachino 1857-1949 - (CP 1827) – Ingeniero Budge	1034	135	1.819	V. Crudo Asistido
		58	Capitán de Fragata Giachino y Peñalosa, Paraje Santa Catalina, Lomas de Zamora	570	80		
Zona 7	Florencio Varela	31	Ruta Prov. 53 Km. 15,500 (CP 1888)	1006	130	8.000	V. Crudo Asistido
		32	Ruta Prov. 53 Km. 15,500 y calle Bs. As. -La Capilla- (CP 1888)	1245	90		
		42	Ruta Prov. 53 Km. y Av. Buenos Aires S/N Paraje "La Capilla" (CP 1888)	1225	120		
		23	Calle Buenos Aires y Ruta Prov. 53 Km 15,500 (CP 1888)	1606	110		
		24	Ruta Prov. 53 Km. 15,500 y calle Bs. As. -La Capilla- (CP 1888)	1683	125		
		54	Calle 1635 Nº 2751 – Bº La Capilla (CP 1888)	579	81		
Zona 8	La Plata 1	10	Calle 520 y 176 (CP 1903) - M. Romero	161	36	2.229	V. Crudo Asistido
		34	Calle 179 y 524 (CP 1903) - M. Romero	444	40		
		45	Calle 520 y 176 (CP 1903) – La Plata	511	60		
		18	Calle 501 y 143 (CP 1896) – Gorina	676	75		
		12	Calle 501 y Vías del FF.CC. (CP 1896) – Gorina	196	30		
Zona 9	La Plata 2	1	Avenida 197 y 52 (CP 1901) - Lisandro Olmos	2638	70	3.542	V. Crudo Asistido
		22	Calle 52 entre 193 y 194 (CP 1901) -	48	30		

			Lisandro Olmos				
		25	Calle 47 y 192 (CP 1901) - Lisandro Olmos	165	19		
		26	Calle 197 e/ 47 y 49 Nº 848 (CP 1901) - Lisandro Olmos	542	30		
Zona 10	La Plata 3	9	Calle 76 e/ 9 y 11 (CP 1900) - La Plata	1994	300	2.837	V. Crudo Asistido
		8	Calle 70 y 149 (CP 1900) - Los Hornos	219	40		
		33	Calle 149 y 71 (CP 1900) -Los Hornos	244	40		
Zona 11	Magdalena	28	Ruta 11 Km. 111 (CP 1913) – Magdalena	1231	67	4.111	V. Crudo Asistido
		36	Ruta 11 Km. 111 (CP 1913) – Magdalena	797	64		
		35	Ruta 11 Km. 111 (CP 1913) – Magdalena	1552	100		
		51	Ruta 11 Km. 111 ½ (CP 1913) – Magdalena	205	95		
Zona 12	Campana	Alcaidía	Ruta 6 Km. 5,5 (CP 2804) – Campana	293	75	876	V. Crudo Asistido
	San Martín	Alcaidía	Camino del Buen Ayre y Camino De Benedetti (CP 1655)	211	34		
	Malvinas	Alcaidía	Calle Perito Moreno Nº 3171 (CP 1846)	40	20		
	José C. Paz	Alcaidía	Avenida Potosí esq. Bolívar (CP 1665) – José C. Paz	54	21		
	Virrey del Pino	Alcaidía	Calle Cañuelas 8300 e/ Calle Octavio Mazzotti y Pavón (CP 1763)	88	40		
Zona 13	Avellaneda	Alcaidía	Nicaragua y colectora Aut. Bs.As-La Plata - Sarandí - Avellaneda (CP 1872)	149	30	710	V. Crudo Asistido
	Lomas de Zamora	Alcaidía	Capitán de Fragata Giachino y Peñalosa, Paraje Santa Catalina	201	30		
	Florencio Varela	Alcaidía	Ruta Prov. 53 Km. 15.500 y Av. Buenos Aires S/N (CP 1888)	270	30		
Zona 14	Roberto	Alcaidía	Ruta 36 y calle 47	287	31	710	V. Crudo

	Petinatto		(1901) - Lisandro Olmos				Asistido
	La Plata 2	Alcaidía	Calle 11 Nº 2164 e/ 76 y 77 (CP 1900) - La Plata	55	19		
	La Plata 3	Alcaidía	Calle 520 y 182 (CP 1903) - M. Romero	254	64		
Zona 15	Escuela de Suboficiales		Calle 52 y 197 Lisandro Olmos (CP 1901)		30	1013	V. Crudo Asistido
	Escuela de Oficiales		Avenida 44 Nº 2000 (CP 1900) - La Plata		800		
	Unidad Tránsito	29	Calle 520 y 181 (CP 1903) – Melchor Romero	18	15		
	S.D. Operaciones		Calle 191 y 50 – Lisandro Olmos (CP 1901)		150		
Total				**31.877**	**4.315**		

***Justiprecio: El precio de referencia de la vianda (equivalente a una ración completa: desayuno, almuerzo, merienda y cena) es de $545 sin I.V.A.**

2. A fin de posibilitar la presentación de dicha propuesta, se incluye la siguiente documentación:

i. Instrucciones a los Oferentes (Anexo I)

- Apéndice A “Condiciones de Admisibilidad”
- Apéndice B “Criterios de Calificación de las Propuestas Técnicas”
- Apéndice C “Evaluación Oferta Económica”

ii. Condiciones Generales y Particulares de Contratación (Anexo II)

- Apéndice A “Condiciones Generales”
- Apéndice B “Condiciones Particulares”
- Apéndice C “Atribuciones”

iii. Términos de Referencia (TDR) (Anexo III)

iv. Formularios de Presentación de Propuestas (Anexo IV)

▪ Formulario A: Formulario de Presentación de Propuesta.
▪ Formulario B: Formulario de Información del Oferente.
▪ Formulario C: Formulario de Información de la Asociación en Participación, el Consorcio o la Asociación.
▪ Formulario D: Formulario de Elegibilidad y Calificaciones.
▪ Formulario E: Formulario de Oferta Técnica.
▪ Formulario F: Formulario de Lista de Precios.
▪ Formulario H: Visitas (Constancia de autorización y Constancia visitas)

v. Tablas de Ajuste de Precios de Raciones a los fines del pago (Anexo V)

3. Redeterminación de Precios del Contrato (Anexo VI)

La oferta, con sus propuestas técnica y económica incluidas en sobres cerrados separados, se deberá presentar hasta el 20/12/2021 a las 15:00 hs.en la siguiente dirección:

[Dirección: Calle 12 y 51 Torre 1 Piso 15 Oficina 7, La Plata (1900), provincia de Buenos Aires, República Argentina]

[Atención: Santiago Matías AVILA, Coordinador General Proyecto PNUD ARG/21/002]

[Teléfono: 54 9 (221)4295385]

Referenciar a Solicitud de Propuestas Nº 02/21:**"Sistema alimentario del servicio penitenciario bonaerense".**

4. En caso de solicitar información adicional, la misma será proporcionada a la mayor brevedad posible, pero cualquier demora en su envío no podrá considerarse como justificación para extender la fecha de presentación de su propuesta.

5. El Pliego de Bases y Condiciones se podrá descargar del sitio oficial del Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) oficina Argentina https://www.ar.undp.org/content/argentina/es/home/procurement.html También se podrá retirar un ejemplar en formato papel en el domicilio ut supra señalado, oportunidad en la cual se le requerirá al interesado datos de contacto.

GLOSARIO

Se entenderá por:

***Adjudicación*:** Acto emanado de la Dirección Ejecutiva/Coordinación por el cual se precisa la oferta a contratar, seleccionada conforme al procedimiento descripto en esta Solicitud de Propuesta.

***Adjudicatario*:** Oferente cuya oferta ha resultado seleccionada.

Asociado en la Implementación: Ministerio de Justicia y Derechos Humanos de la Provincia de Buenos Aires.

Contratos Asociativos o Asociación: Asociación además de un miembro, que reúna los requisitos establecidos en el presente pliego con capacidad legal para obligarse, y donde los integrantes de este son conjunta y solidariamente responsables por el cumplimiento del Contrato, debiendo un integrante estar autorizado para realizar todas las actividades comerciales para y en nombrede los demás integrantes del Contrato de colaboración empresaria (a saber: Consorcio, Unión Transitoria o Agrupación de Colaboración).

***Circulares*:** Documentos emitidos por el Proyecto PNUD ARG/21/002 con posterioridad a lapublicación de la Solicitud de Propuestas (SDP), que modifiquen o aclaren su contenido.

Comitente: Proyecto PNUD ARG/21/002.

Código Alimentario Argentino: El Código Alimentario Argentino (CAA) -Ley Nacional Nº 18.284- cuerpo normativo rector que constituye el instrumento legal vigente en el cual se encuentran las regulaciones oficiales de los productos alimenticios y establecimientos productores, elaboradores y comercializadores de dichos productos, envases, aparatos y accesorios para alimentos y técnicas analíticas afines. La referencia al CAA incluye su decreto reglamentario y normativa complementaria.

Concepto: Cada uno de los ítems que integran una ración: desayuno, almuerzo, merienda y cena.

***Contratante/Comprador*:** Proyecto PNUD ARG/21/002.

Contratista/Proveedor: Persona jurídica, legalmente constituida y habilitada que suministra bienes y/o servicios, mediante el contrato suscripto con el PNUD ARG/21/002 para contratar servicios de racionamiento de alimentos (crudo asistido) para los establecimientos del Servicio Penitenciario Bonaerense y las Alcaidías Departamentalesen los términos y condiciones establecidos en esta Solicitud de Propuesta (SDP), sus anexos y enmiendas.

Contrato: Instrumento por el cual se perfecciona la relación entre el adjudicatario y el ente convocante.

***Ente Convocante/Organismo Licitante*:** Proyecto PNUD ARG/21/002.

***Oferta/Propuesta*:** La declaración de voluntad unilateral e irrevocable efectuada por el oferente a los efectos de participardeestasolicitudde propuesta.

***Oferente/Proponente*:** Empresa interesada que presenta suoferta.

Plazos: Los plazos que se establezcan en esta Solicitud de Propuesta (SDP) deberán contarseendías corridos,salvodisposiciónen contrario.

Precio**:** Valor cotizado por los oferentes para la provisión de las raciones previstas en cada zona, servicios y actividades conexas, bajo la modalidad de "responsabilidad única", deconformidad con las previsiones de esta Solicitud de Propuesta (SDP), sus anexos y enmiendas.

Racionescompletas: Comprende desayuno, almuerzo, merienda y cena.

Ración completa población general: Equivale a la ración destinada a la población que no tiene dieta especial prescripta.

Representante Legal o Voluntario: Persona humana con facultades suficientes paraobligaralaoferente alos efectosde estellamado.

Renglón o Zona indistintamentedenominada: Conjunto de bienes, obras y servicios, que se agrupan conforme se define en el cuadro de Zonas/Renglones, respecto de los cuales se debe presentar propuesta.

Solicitud de Propuesta (SDP)/Pliego**:** La presente Solicitud de Propuesta o Pliego deBases y Condiciones (Pliego) con todos sus anexos y las circulares, disposiciones y/oaclaracionesquepudieseemitirelenteconvocante.

ANEXO I

Instrucciones a los Oferentes

A. Introducción

1. General

El propósito de la Solicitud de Propuestas (SDP) escontratar el servicio deracionamiento de alimentos (crudo asistido) para establecimientos del Servicio Penitenciario Bonaerense y Alcaidías Departamentales, durante setecientos treinta días (730) días corridos, con la posibilidad de una prórroga de trescientos sesenta y cinco (365) días corridos, a opción del Asociado en la Implementación, en los términos y condiciones previstos en esta SDP y los Anexos que la integran.

El Asociado en la Implementación es el Ministerio de Justicia y Derechos Humanos de la Provincia de Buenos Aires, responsable de ejecutar todas las actividades del **Proyecto PNUD ARG/21/002 "Transformación del Servicio Penitenciario de la Provincia de Buenos Aires"**, es quien invita a presentar ofertas en la presente Solicitud de Propuestas y quien suscribirá el respectivo Contrato (a quién en delante se lo denominará, de manera indistinta, como el "Asociado en la Implementación" y/o "Proyecto PNUD" y/o "Proyecto" y/o "Contratante" y/o "Comprador"). El PNUD, no será responsable de las consecuencias y/o reclamos derivados de actos u omisiones del Proyecto y/o del Gobierno Argentino.

En este marco, el Proyecto PNUD ARG/21/002 invita a presentar propuestas para brindar los servicios arriba indicados. El presente llamado contempla QUINCE (15) Zonas/Renglones indistintamente denominados. Los Oferentes deberán cotizar por Zona/Renglón completo, pudiendo hacerlo por uno o más Zonas/Renglones y resultar adjudicatarios de uno o más Zonas/Renglones, hasta un máximo de tres (3), conforme se indica en el numeral 23 de esta SDP.El número e identificación de los Zonas/Rengloneses el siguiente:

Zona/ Renglón	Unidades			Internos	Personal	Cantidad de Raciones Completas	Alimento
Zona 1	San Nicolás	3	Avda. Gral. Savio N° 1072 (CP 2900) – San Nicolás	957	70	1.284	V. Crudo Asistido
	Baradero	11	Cuartel II (CP 2942) – Baradero	217	40		
Zona 2	Campana	21	Ruta 6 Km. 5.5 (CP 2804) – Campana	566	169	1.867	V. Crudo Asistido
		41	Ruta 6 Km. 6 (CP 2804) – Campana	427	110		
		57	Ruta 6 Km. 6 (CP 2804) – Campana	570	25		
Zona 3	Mercedes	5	Calle 27 N° 1174 e/	1353	75	1.428	V. Crudo

			48 y 50 (CP 6600) – Mercedes				Asistido
Zona 4	San Martín	46	Camino del Buen Ayre t Camino De Benedetti (CP 1655)	1177	80	3.568	V. Crudo Asistido
		47	Camino del Buen Ayre y Camino De Benedetti (CP 1655)	915	95		
		48	Camino del Buen Ayre y Camino De Benedetti – (CP 1655)	1166	135		
Zona 5	La Matanza	43	Calle ScarlattiNº 5100 e/ Tupungato y Jachal (CP 7503)	1045	110	2.206	V. Crudo Asistido
	Ituzaingó	39	Pringles e/ El Salvador y Acevedo – (CP 1714) – Ituzaingó	1001	50		
Zona 6	Lomas de Zamora	40	Av. Cap Giachino 1857-1949 - (CP 1827) – Ingeniero Budge	1034	135	1.819	V. Crudo Asistido
		58	Capitán de Fragata Giachino y Peñalosa, Paraje Santa Catalina, Lomas de Zamora	570	80		
Zona 7	Florencio Varela	31	Ruta Prov. 53 Km. 15,500 (CP 1888)	1006	130	8.000	V. Crudo Asistido
		32	Ruta Prov. 53 Km. 15,500 y calle Bs. As. -La Capilla- (CP 1888)	1245	90		
		42	Ruta Prov. 53 Km. y Av. Buenos Aires S/N Paraje “La Capilla” (CP 1888)	1225	120		
		23	Calle Buenos Aires y Ruta Prov. 53 Km 15,500 (CP 1888)	1606	110		
		24	Ruta Prov. 53 Km. 15,500 y calle Bs. As. -La Capilla- (CP 1888)	1683	125		
		54	Calle 1635 Nº 2751 – Bº La Capilla (CP 1888)	579	81		
Zona 8	La Plata 1	10	Calle 520 y 176 (CP 1903) - M. Romero	161	36	2.229	V. Crudo Asistido
		34	Calle 179 y 524 (CP	444	40		

			1903) - M. Romero				
		45	Calle 520 y 176 (CP 1903) – La Plata	511	60		
		18	Calle 501 y 143 (CP 1896) – Gorina	676	75		
		12	Calle 501 y Vías del FF.CC. (CP 1896) – Gorina	196	30		
Zona 9	La Plata 2	1	Avenida 197 y 52 (CP 1901) - Lisandro Olmos	2638	70	3.542	V. Crudo Asistido
		22	Calle 52 entre 193 y 194 (CP 1901) - Lisandro Olmos	48	30		
		25	Calle 47 y 192 (CP 1901) - Lisandro Olmos	165	19		
		26	Calle 197 e/ 47 y 49 Nº 848 (CP 1901) - Lisandro Olmos	542	30		
Zona 10	La Plata 3	9	Calle 76 e/ 9 y 11 (CP 1900) - La Plata	1994	300	2.837	V. Crudo Asistido
		8	Calle 70 y 149 (CP 1900) - Los Hornos	219	40		
		33	Calle 149 y 71 (CP 1900) -Los Hornos	244	40		
Zona 11	Magdalena	28	Ruta 11 Km. 111 (CP 1913) – Magdalena	1231	67	4.111	V. Crudo Asistido
		36	Ruta 11 Km. 111 (CP 1913) – Magdalena	797	64		
		35	Ruta 11 Km. 111 (CP 1913) – Magdalena	1552	100		
		51	Ruta 11 Km. 111 ½ (CP 1913) – Magdalena	205	95		
Zona 12	Campana	Alcaidía	Ruta 6 Km. 5,5 (CP 2804) – Campana	293	75	876	V. Crudo Asistido
	San Martín	Alcaidía	Camino del Buen Ayre y Camino De Benedetti (CP 1655)	211	34		
	Malvinas	Alcaidía	Calle Perito Moreno Nº 3171 (CP 1846)	40	20		
	José C. Paz	Alcaidía	Avenida Potosí esq. Bolívar (CP 1665) – José C. Paz	54	21		
	Virrey del Pino	Alcaidía	Calle Cañuelas 8300 e/ Calle Octavio	88	40		

			Mazzotti y Pavón (CP 1763)				
Zona 13	Avellaneda	Alcaidía	Nicaragua y colectora Aut. Bs.As-La Plata - Sarandí - Avellaneda (CP 1872)	149	30	710	V. Crudo Asistido
	Lomas de Zamora	Alcaidía	Capitán de Fragata Giachino y Peñalosa, Paraje Santa Catalina	201	30		
	Florencio Varela	Alcaidía	Ruta Prov. 53 Km. 15.500 y Av. Buenos Aires S/N (CP 1888)	270	30		
Zona 14	Roberto Petinatto	Alcaidía	Ruta 36 y calle 47 (1901) - Lisandro Olmos	287	31	710	V. Crudo Asistido
	La Plata 2	Alcaidía	Calle 11 Nº 2164 e/ 76 y 77 (CP 1900) - La Plata	55	19		
	La Plata 3	Alcaidía	Calle 520 y 182 (CP 1903) - M. Romero	254	64		
Zona 15	Escuela de Suboficiales		Calle 52 y 197 Lisandro Olmos (CP 1901)		30	1013	V. Crudo Asistido
	Escuela de Oficiales		Avenida 44 Nº 2000 (CP 1900) - La Plata		800		
	Unidad Tránsito	29	Calle 520 y 181 (CP 1903) – Melchor Romero	18	15		
	S.D. Operaciones		Calle 191 y 50 – Lisandro Olmos (CP 1901)		150		
Total				**31.877**	**4.315**		

*** Justiprecio: El precio de referencia de la vianda (equivalente a una ración completa: desayuno, almuerzo, merienda y cena) es de $545 sin I.V.A.**

El alcance detallado de los servicios a contratar para cada una de las Zonas/Renglones, se indica en los Términos de Referencia (TDR), que integran esta SDP.

2. Marco Normativo y orden de prelación.

La presente contratación se llevará a cabo mediante el procedimiento de Solicitud de Propuestas en el marco del **Proyecto PNUD ARG/21/002 "Transformación del Servicio Penitenciario de la Provincia de Buenos Aires"**, y este procedimiento de selección y los contratos resultantes estarán sujetos al siguiente marco normativo, con exclusión de toda legislación que les hubiere sido aplicable de no mediar el acuerdo, que se menciona seguidamente:

a) El acuerdo suscripto por la República Argentina y el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo del 26 de febrero de 1985, aprobado por la Ley Nº 23.396 de fecha 10 de octubre de 1986, en su carácter de Tratado Internacional;con exclusión detodalegislaciónque lehubiere sido aplicabledeno mediardichoAcuerdo.

b) El Documento de **Proyecto PNUD ARG/21/002 "Transformación del Servicio Penitenciario de la Provincia de Buenos Aires** "suscripto entre el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) y la República Argentina;

c) Las instrucciones para la aplicación de las Pautas y Procedimientos del PNUD en Proyectos de Implementación Nacional, que pueden consultarse en https://www.ar.undp.org/content/argentina/es/home/procurement/pautas-y-procedimientos-pnud.html;

d) La presente Solicitud de Propuesta (SDP), sus documentos anexos, las circulares, disposiciones y/o aclaraciones que puedan eventualmente dictarse, las cuales se informarán a todos los interesados y/u oferentes.

3. Costo de la propuesta

El Oferente se hará cargo de todos los costos vinculados con la preparación y presentación de la Propuesta. El **Proyecto PNUD ARG/21/002 "Transformación del Servicio Penitenciario de la Provincia de Buenos Aires** "no asumirá responsabilidad por dichos costos en ningún caso, independientemente del tratamiento o de los resultados de la oferta presentada.

El **Proyecto PNUD ARG/21/002 "Transformación del Servicio Penitenciario de la Provincia de Buenos Aires** "no está obligado a aceptar ninguna Propuesta y podrá revocar el proceso de selección en cualquier momento previo a la adjudicación del Contrato, sin que por ello incurra en ninguna obligación de cualquier naturaleza para con el Oferente.

B. Documentos de Licitación.

4. Contenido de los documentos de licitación.

Las Propuestas deben ofrecer los bienes, obras y servicios necesarios para cubrir la totalidaddelorequeridoenla Solicitud de Propuesta (SDP),bajolamodalidadllave enmano o contrato de responsabilidad única respecto de cada renglón o zona cotizada. Se rechazarán aquellas Propuestas que ofrezcan sólo parte de lo solicitado en una zona o renglón.

Se espera que el oferente revise todas las instrucciones, formularios, plazos y especificaciones incluidos en los Documentos de Licitación.

La falta de cumplimiento con lo exigido en dichos documentos será responsabilidad del Oferente y podrá afectar la evaluación de la Propuesta.

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

5. Aclaraciones respecto de los documentos de licitación.

Si un posible Oferente necesitase aclaración sobre estos Documentos de Selección, podrá solicitar aclaraciones vinculadas con este documento y sus anexos, mediante notificación por escrito y hasta siete (7) días hábiles antes de la fecha límite para la presentación de las propuestas. La notificación deberá cursarse tanto al domicilio como al correo electrónico que se indican debajo:

Atención: Santiago Matías Ávila

Dirección: Calle 12 y 51, torre 1, piso 15, oficina 7, La Plata, provincia de Buenos Aires, República Argentina.

Correo electrónico: proypnudar21002adq@mjus.gba.gob.ar

Teléfono: 54 9 (221) 4295385

El Proyecto PNUD ARG/21/002 responderá las consultas sobre los documentos de la presente SDP hasta cinco (5) días hábiles antes de la fecha límite para la presentación de las propuestas. Todas las consultas serán enviadas y contestadas por escrito.

Se circularizará la respuesta (sin identificar el origen de la misma) mediante publicaciónen el sitio web http://www.ar.undp.org/content/argentina/es/home/procurement.html sin perjuicio de cursar emails a las empresas que hayan previamente suministrado su dirección de correo electrónico.

El **Proyecto PNUD ARG/21/002 "Transformación del Servicio Penitenciario de la Provincia de Buenos Aires** "realizará una Reunión Previaa la presentación de ofertas (data room) a fin de que los interesados puedan aclarar dudas con respecto a cualquier tema que se les planteé.

Los datos de la reunión previa son:

Fecha: **02/12/2021**

Hora: 15:00 hs

Lugar: Calle 12 y 51, torre 1, piso 15 hall central, La Plata, provincia de Buenos Aires,

República Argentina.

Correo electrónico: proypnudar21002adq@mjus.gba.gob.ar

Teléfono: 54 9 221 4295385

En caso de continuidad de las medidas restrictivas relativas al distanciamiento social, preventivo y obligatorio dispuestas a nivel nacional por Decreto N° 875/2020 en virtud de la pandemia ocasionada por el COVID-19, la reunión previa se realizará a través de la modalidad virtual. En tal supuesto, el **Proyecto PNUD ARG/21/002 "Transformación del Servicio Penitenciario de la Provincia de Buenos Aires"** informará mediante circular las condiciones y requerimientos para posibilitar el acceso, así como los mecanismos para acreditar la participación de los oferentes y cualquier otro aspecto a tener en cuenta para la participación on line.

En cualquiera de las modalidades previstas, se solicita que los potenciales Oferentes hagan llegar sus consultas por escrito al **Proyecto PNUD ARG/21/002 "Transformación del Servicio Penitenciario de la Provincia de Buenos Aires** "a más tardar tres (3) días

hábiles antes de la reunión y, dentro del mismo plazo, informen la voluntad de asistir y los datos de los representantes que participarán.

De lo acontecido en la reunión se labrará un acta en referencia a las personas presentes y cuanta información el Proyecto estime pertinente dejar constancia.

El acta se publicará y se remitirá al correo electrónico de todos aquellos que lo hayan declarado al Proyecto PNUD ARG/21/002aun cuando no hayan participado de la reunión.

Ninguna declaración verbal realizada durante la conferencia podrá modificar los términos y las condiciones de la SDP, a menos que se emita una enmienda a la SDP.

La participación del data room no será indispensable para cotizar.

6. Enmienda de los documentos de licitación.

El **Proyecto PNUD ARG/21/002 "Transformación del Servicio Penitenciario de la Provincia de Buenos Aires"**podrá modificar los términos de la SDP mediante una enmienda en cualquier momento con anterioridad a la fecha límite para la presentación de las propuestas, por el motivo que fuere necesario, ya sea por iniciativa propia o en respuesta a un pedido de aclaración de un posible Oferente.

Todas las enmiendas que se realicen a la SDP se circularizarán mediante publicación en el sitio web http://www.ar.undp.org/content/argentina/es/home/procurement.html sin perjuicio de cursar emails a las empresas que hayan previamente suministrado su dirección de correo electrónico.

A fin de poder proporcionar a los posibles oferentes un plazo razonable para analizar las enmiendas realizadas a los efectos de la preparación de sus ofertas, el **Proyecto PNUD ARG/21/002 "Transformación del Servicio Penitenciario de la Provincia de Buenos Aires** "podrá, a su criterio, extender la fecha límite fijada para la presentación de las Propuestas.

C. Preparación de las Propuestas

7. Idioma de la propuesta

Tanto las Propuestas preparadas por el Oferente como toda la correspondencia y los documentos relacionados con la Propuesta que se intercambien entre el Oferente y el **Proyecto PNUDARG/21/002 "Transformación del Servicio Penitenciario de la Provincia de Buenos Aires"**estarán redactados en español.

Cualquier folleto impreso proporcionado por el Oferente podrá estar redactado en otro idioma que no sea el español siempre que se le adjunte una traducción al español de las partes relevantes. En tal caso, alos fines de la interpretación de la Propuesta, regirá la traducción al español.

8. Documentos a incluir en la propuesta

La Propuesta incluirá los siguientes documentos y formularios asociados, conforme se consigna seguidamente:

8.1 Sobre N° 1: Antecedentes y Propuesta Técnica (Información Legal, Financiera y Propuesta Técnica).

El Sobre N° 1 deberá contener la información y/o documentación que a continuación se requiere y deberá obrar copia digital (en formato no editable) de la misma.

i.Índice del contenido de la Oferta (la oferta debe presentarse foliada);

ii. Carta de Presentación de la Propuesta;

A. Información Legal y Financiera:

a. Denominación o razón social;

b. **Formulario A**: Formulario de Presentación de la Oferta (incluido en el ANEXO IV);

c. **Formulario B**: Formulario de Información del Oferente (incluido en el ANEXO IV);

d. Copia certificada y/o autenticada del instrumento constitutivo de la firma y constancia de inscripción en el registro correspondiente, y de corresponder, su modificación;

e. Domicilio real y domicilio constituido en la Ciudad de La Plata, Provincia de Buenos Aires, a los efectos de este procedimiento, especificando dirección, números de teléfono, de fax y dirección electrónica (E-mail), unificada en caso de Contratos Asociativos o Asociación oconsorcio;

f. En el caso de empresas constituidas en la República Argentina, se deberá acompañar constancia de inscripción en la AFIP y acompañar el Certificado de Cumplimiento Fiscal. El oferente no deberá poseer incumplimiento de sus obligaciones tributarias con el Fisco de la Provincia de Buenos Aires;

g. Designación de representante legal y/o apoderado con facultades suficientes para obligar a la firma proponente; esta capacidad de representación o poder deberá resultar de los contratos sociales y/o estatutos y/o poderes y/o instrumentos adjuntos, debidamente certificados por escribano público o autoridad competente, en su caso;

h. Copia de los Balances Generales de los últimos tres (3) ejercicios anuales anteriores a la fecha de presentación de la oferta, debidamente auditados, o documentación equivalente según el país de origen. 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 no mayor a tres (3) meses antes de la citada fecha de apertura. En caso de Contratos Asociativos o Asociación deberánacompañarlosbalancesdecadaunadelasempresasasociadas;

i. **Formulario C** (a presentar solo en caso de Unión Transitoria , Consorcio o Contratos Asociativos o Asociación, indistintamente denominado): Las firmas

que se presenten a través de Contratos Asociativos o Asociación, Consorcio o UTE, además de acompañar el Formulario B de cada una de ellas, deberán acompañar el Formulario C y adjuntar el compromiso de constitución o contrato asociativo pertinente. Si con la oferta se presenta un compromiso de constitución, quien resulte adjudicatario deberá acompañar el Contrato Constitutivo definitivo y la inscripción en el registro público de comercio como requisito previo al perfeccionamiento del contrato. De no cumplirse dicho recaudo, se tendrá por retirada la oferta y se dejará sin efecto la adjudicación.

El compromiso de constitución podrá otorgarse en instrumento privado con firmas certificadas, mientras que el respectivo contrato constitutivo deberá otorgarse por instrumento público y, además de lo requerido por sus regímenes particulares, contener expresamente:

i) La determinación de su objeto, el que deberá coincidir con el de la presente solicitud, indicando concretamente las actividades y medios para su realización.

ii) El compromiso expreso de cada uno de sus integrantes de asumir la responsabilidad principal, solidaria e ilimitada por todas y cada una de las obligaciones emergentes de la presente solicitud, de la adjudicación y cualquier obligación contractual por el plazo de duración del contrato.

iii) El compromiso de mantener la vigencia del contrato asociativo por un plazo igual o superior al fijado, para el cumplimiento de todas las obligaciones emergentes de esta solicitud.

iv) El compromiso de no introducir modificaciones en los estatutos de las empresas integrantes que importen una alteración de la responsabilidad, sin la aprobación previa y expresa del **Proyecto PNUD ARG/21/002**.

v) El compromiso de actuar exclusivamente bajo la representación unificada establecida en sus respectivos contratos constitutivos.

vi) El nombre, razón social o denominación, el domicilio y los datos de la inscripción registral del contrato o estatuto de la matriculación o individualización, en su caso, que corresponda a cada uno de los miembros.

vii) La constitución de un domicilio especial para todos los efectos que deriven del contrato asociativo, tanto entre las partes como respecto de terceros.

viii) Las contribuciones debidas al fondo común operativo y los modos de financiar o sufragar las actividades comunes en su caso.

ix) El nombre y domicilio del representante de la Asociación en participación, Consorcio, Asociación o UTE. El representante tendrá los poderes suficientes de todos y de cada uno de los miembros para ejercer los derechos y contraer las obligaciones que hicieren a la ejecución de todas las obligaciones emergentes de la presente invitación.

x) La proporción o método para determinar la participación de cada una de las empresas integrantes, en la distribución de los resultados o, en su caso, los ingresos y gastos de la unión.

xi) La incidencia en la participación de la Unión Transitoria, Asociación o Consorcio de aquel/aquellos integrantes que posean la documentación respaldatoria del cumplimiento del requisito Experiencia Específica (Apéndice B, Criterio I de Antecedentes Técnicos de la Empresa/Organización que presenta la Propuesta) no podrá ser inferior al veinte por ciento (20%) del total de la misma.

xii) Las normas para confección de estados de situación, a cuyo efecto los administradores llevarán, con las formalidades establecidas por la legislación aplicable a dicha asociación, los libros habilitados a nombre del consorcio o asociación en participación que requieran la naturaleza e importancia de la actividad común.

xiii) Las sanciones por incumplimiento de obligaciones.

j. Original de la Garantía de Mantenimiento de Oferta (conforme lo especificado en la cláusula 26 del presente) por cada renglón ofertado.

k. Ejemplar del Pliego de Bases y Condiciones debidamente firmado en todas las fojas por su representante legal.

l. Cualquier otro documento requerido en este Pliego.

La documentación que deberán adjuntar las empresas extranjeras es toda aquella documentación análoga a la aquí enumerada, de acuerdo con lo estipulado en la legislación vigente en su país de origen, debiendo mencionar la normativa legal que las autoriza a funcionar.

La documentación de carácter institucional y financiera podrá ser presentada en copia simple, junto con una declaración jurada por parte del representante legal y/o apoderado donde manifieste que dichas copias son reproducciones fieles de los documentos originales. Quien resulte adjudicatario deberá presentar la documentación institucional y financiera acompañada en la Oferta en copia simple, debidamente certificada y legalizada si correspondiere, dentro de un plazo no superior a los 5 días hábiles de haber sido notificado del acto de adjudicación, bajo apercibimiento de revocar la adjudicación y ejecutar la garantía de mantenimiento de oferta.

Dentro del mismo plazo y bajo el mismo apercibimiento, si quien resultó adjudicatario presentó en la oferta documentos emitidos por autoridades extranjeras, estos deberán acompañarse legalizados por autoridad consular o con su respectiva apostilla de conformidad a la legislación argentina y convenios internacionales vigentes con el país de procedencia.

B. Información Técnica: Documentación requerida. Oferta técnica.

1. **Formulario D**: “Formulario de Elegibilidad y Calificaciones” incluido en el ANEXO IV.

2. **Formulario E:** La oferta técnica deberá volcarse en el Formulario de Oferta Técnica incluido en el Anexo IV. El Oferente deberá organizar los aspectos operativos y técnicos de su Propuesta de la siguiente manera:

(a) **Plan de gestión:** Deberá describir la/s unidad/es organizativa/s que serán las responsables del contrato, así como el enfoque gerencial general para un proyecto de esta naturaleza. El Oferente deberá incluir comentarios sobre su experiencia en proyectos similares e identificar la/s persona/s que representarán al Oferente en cualquier gestión futura con el sector de adquisiciones del **Proyecto PNUD ARG/21/002**.

(b) **Planificación de Recursos:** En esta sección, el Oferente deberá realizar unadescripción detallada de cómo el Oferente realizará la prestación y entregará los bienes y servicios requeridos, teniendo en cuenta la idoneidad de las condiciones locales donde se ejecuta la prestación y explicitar íntegramente los recursos a utilizar en términos de: estructuras de personal, vehículos, equipos e instalaciones disponibles que sean necesarios para la ejecución de lo requerido y serán afectados al cumplimiento de la prestación. Deberá describir la capacidad operativa actual del Oferente, así como cualquier plan de ampliación en el marco de la presente propuesta técnica. Se deberá presentar plan de trabajo provisional indicando cantidad de personal que afectaran al servicio así como la nómina completa de útiles materiales, maquinaria, vehículos, equipo, vajilla y demás elementos que se incorpora al servicio y la descripción técnica de los servicios ofertados

Como parte del plan de trabajo provisional se debe adjuntar un organigrama detallando brevemente las funciones asignadas al personal afectado a la prestación, indicando cantidad de personal propio que afectaran al servicio y que resulte necesario para cumplir eficientemente con el contrato por cada etapa (recepción, preparación, elaboración, distribución y capacitación).

(c) **Metodología propuesta:** Esta sección debe demostrar el grado de adecuación de la propuesta del Oferente a los términos de referencia, abordando los requerimientos, según lo especificado, y proporcionando, punto por punto, una descripción detallada de la propuesta. Asíesque se deberá definir cómo se realizarán las actividades previstas para el cumplimiento de la prestación a la que se compromete, en particular: (I) Servicio de comida: a) Abastecimiento de víveres secos y frescos; b) Almacenamiento en el lugar; c) Distribución del servicio de crudo asistido; e) Obras y mantenimiento de las instalaciones; f) Provisión de equipamiento y vajillas; g)Tratamiento de los residuos; h) Gestión de la calidad; i) Control de plagas; j) Plan de contingencia; k) Plan de capacitación y cupos propuestos; y l) Otros que considere apropiados para optimizar la prestación de servicios.

(d) **Plan de Formación Integral Técnico Práctica:** En esta sección debe presentar un Plan de Formación Integral Técnico Práctica con el alcance establecido en los TDR.

3. **Personal:** El oferente deberá acompañar la documentación que acredite la disponibilidad en tiempo oportuno del personal propuesto para cumplir con el contrato, como así también aquella que acredite el cumplimiento de los requisitos mínimos requeridos.

a) Designación del profesional que actuará en carácter de responsable del área de alimentación, con la conformidad de dicho profesional respecto de la designación y su Currículum Vitae.

b) Listado de personal propuesto para cubrir la totalidad de las actividades previstas en los TDR.

c) Nómina con los datos de los profesionales matriculados responsables para el cumplimiento de la legislación vigente sobre SEGURIDAD e HIGIENE (LeyN°19.587 y Decretos N° 351/79 y sus modificatorias).

d) Copia del Formulario 931 (de A.F.I.P.) de los tres (3) últimos meses vencidos anteriores a la fecha de apertura, debidamente certificado por Contador Público y legalizado por el Consejo de Profesionales de Ciencias Económicas. Incluirá la Declaración Jurada con Nómina de Empleados y Volante de pago.

4. **Con relación a los Establecimientos:** El oferente deberá acompañar constancia de las habilitaciones requeridas:

a) Declaración Jurada - Planta Elaboradora: Deberá constar que el oferente cuenta con planta elaboradora de comidas, propia o contratada, la que deberá cumplimentar con el C.A.A. actualizado y normativa complementaria.

b) En caso de que la planta o establecimiento no sea propia, deberán acompañarse los títulos y/o documentos que acrediten posesión, tenencia o uso y goce de ésta durante toda la vigencia del contrato. Los instrumentos respectivos podrán presentarse en copia simple, pero quien resulte adjudicatario -previo a la firma del contrato- deberá presentarlosdebidamente autenticados por escribano público o autoridad judicial.

c) Habilitación emitida por la Dirección de Industrias y Productos Alimenticios (DIPA) dependiente del Ministerio de Desarrollo Agrario (RNE);

d) Habilitación Municipal (definitiva o provisoria) otorgada por autoridad competente;

5.**Con relación a los Vehículos:** El oferente deberá acompañar el listado de vehículos propios o contratados destinados a la prestación del servicio, adjuntando la siguiente documentación que a continuación se consigna:

a) Fotocopia certificada de los títulos de propiedad de los vehículos a su nombre o documentación que acredite su disponibilidad durante la vigencia del contrato. Quien resulte adjudicatario antes de la suscripción del contrato deberá presentar, fotocopia certificada de los títulos de propiedad de los vehículos afectados a la prestación, en caso de que estos no sean propios, deberá adjuntar un convenio de exclusividad a favor del oferente, suscripto con la empresa que proveerá los vehículos por un período no menor a la duración de la prestación adjudicada.

b) Fotocopia certificada del SENASA para los vehículos refrigerados.

c) Verificación Técnica Vehicular vigente al momento de la presentación, la que debe mantenerse durante el plazo del contrato si resultase adjudicatario.

d) Nómina de personal autorizado para la conducción, con registro habilitante y cédula correspondiente.

e) Póliza de seguro de Responsabilidad Civil hacia Terceros.

f) La documentación que habilite a los vehículos para el Transporte de Sustancias Alimenticias, conforme marca la normativa aplicable para este tipo de actividad.

6. **Declaración jurada de conocimiento del lugar:** Los oferentes deberán presentar una declaración jurada, en la cual harán constar que poseen pleno conocimiento de los lugares donde habrán de prestarse los servicios, del estado en que se encuentran, así como las características de éstos y de los equipos disponibles para cumplir integralmente con la prestación, todo ello de conformidad con los TDR. En consecuencia, no podrán en el futuro invocar ninguna dificultad material imprevista respecto al lugar de la prestación, su estado de conservación o falta o deterioro de equipamiento que le impida cumplir en tiempo y forma con la prestación comprometida.

7. Cualquier otro documento requerido en este Pliego.

Toda la información consignada por el oferente en su propuesta surtirá efecto de declaración jurada.

Nota: La parteoperativa y técnica de la Propuesta (Sobre Nº 1) no deberán contener ninguna información de precios con respecto a los servicios y bienes ofrecidos. Este tipo de información deberá proporcionarse por separado e incluirse solamente en la propuesta económica. La inclusión de información sobre precios en el SobreNº1 determinará el rechazo de la Propuesta.

Es requisito que el sistema de numeración de la Propuesta del Oferente coincida con el sistema de numeración utilizado en el cuerpo principal de esta SDP.Cualquier referencia sobre materiales y folletos de tipo descriptivo deberá incluirse en el párrafo correspondiente de la Propuesta, pero los materiales/documentos en sí podrán proporcionarse como anexos a la Propuesta.

La información que el Oferente considere información confidencial de su propiedad amparada por derechos de propiedad intelectual, si la hubiera, deberá marcarse claramente como “confidencial, protegida por derechos de propiedad intelectual” a continuación de la parte relevante del texto y será entonces tratada como tal.

8.2 Sobre Nº 2 Documentos para incluir en la Propuesta Económica

En el Sobre N° 2 se deberá adjuntar la Propuesta Económica, la cual deberá responder a las pautas establecidas en esta SDP.

La información debe consignarse en el formulario I “Formulario de Lista de Precios: Oferta Económica” previsto en el ANEXO IV.

En caso de presentar oferta para más de un renglón deberá presentar un formulario por cada renglón cotizado en sobres separados conforme se indica más arriba.

Análisis de Precios (deberá presentar la información detallada por renglón sobre la composición del precio cotizado).

Documentación requerida para redeterminación de precios:

A los fines de posibilitar la redeterminación de precios[1], los oferentes deberán presentar juntamente con su propuesta económica (Sobre Nº 2) la documentación que se indica a continuación:

i) La oferta desagregada por zona/renglón, indicando cantidades y precios unitarios.

ii) La estructura de costos del precio unitario de cada zona/renglón, desagregado en todos sus componentes, incluyendo cargas sociales y tributarias.

iii) Los precios de referencia o índices asociados a cada insumo incluido en la estructura de costos, tomando en consideración que los precios o índices a utilizar para el procedimiento de redeterminación serán los informados por el INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA Y CENSOS y los que surjan de los convenios colectivos de trabajo aplicables a la actividad.

iv) La oferta económica(por Zona/Renglón), incluyendo la estructura de costos de cada uno de los renglones en soporte digital, formato Excel a los fines de posibilitar el análisis de los precios cotizados deberá presentar información detallada por zona/renglón sobre la composición de los mismos.

La falta de presentación de alguno de los elementos señalados precedentemente podrá ser subsanada con carácter previo a la adjudicación.

9. Precios de la Propuesta

9.1 Precio

El Oferente deberá cotizar, un precio global, único y definitivo por cada zona o renglón que presente oferta, el precio cotizado incluye todos los ítems requeridos en los TDR. Las cotizaciones deben ser por las cantidades totales requeridas en cada zona/renglón, no se admitirán cotizaciones parciales de las cantidades previstas de una zona o renglón.

Los precios de los contratos podrán ser redeterminados, siempre que medie solicitud del contratista, cuando los costos de los factores principales que componen la estructura de costos estimada, reflejen una variación promedio ponderada superior a un CINCO POR CIENTO (5%) de los costos informados en su oferta o al surgido de la última redeterminación de precios, según corresponda.

9.2 Desglose de Precios

El Oferente deberá desglosar, respecto del renglón cotizado, el precio global indicando el precio asignado a cada uno de los ítems (bienes, obras y servicios) que se hayan

[1]La presente SDP se realiza en el marco del Proyecto PNUD ARG/21/002 "Transformación del Servicio Penitenciario de la Provincia de Buenos Aires", y este procedimiento de selección y los contratos resultantes estarán sujetos al marco normativo pevisto en la cláusua 2 del Anexo I de la SDP. A los fines de la redeterminación de precios se aplicará el procedimiento previsto en la Resolución Nº 857/16 de la CONTADURÍA GENERAL de la Provincia de Buenos Aires y su normativa complementaria.

identificado en la SDP, siguiendo para ello el "Formulario de Lista de Precios: Oferta Económica" que forma parte de la presente SDP. El precio cotizado no deberá incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA - Ley N° 23.349 y modificatorias). Sin perjuicio de ello, deberá indicarse la alícuota de IVA correspondiente, conforme se indica en el "Formulario de Lista de Precios: Oferta Económica".

Todos los bienes, obras y servicios que estén descriptos en la Propuesta Técnica cuya cotización no figure en la Lista de Precios se considerarán incluidos en los precios de otras actividades o ítems, así como en el precio global cotizado.

10. Moneda de la Propuesta y Moneda de Pago.

Los precios que se coticen deberán estar expresados en pesos/moneda de circulación legal en la República Argentina. Los precios cotizados no deberán incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA). La facturación de los bienes y/o servicios se regirá por lo dispuesto por la Resolución Nº 3349/91 de la Dirección General Impositiva, su Circular complementaria ADM 0129/07 y/o las que en el futuro las reemplacen.

El IVA se cancelará mediante certificados emitidos por el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo.

Los pagos serán efectuados en pesos, moneda de circulación legal de la República Argentina.

11. Período de validez de las propuestas.

Las propuestas tendrán validez durante un plazo de noventa (90) días corridos contados a partir de la fecha límite para la presentación de la Propuestas. Las Propuestas realizadas por un plazo menor serán rechazadas por considerarse que no responden a los requerimientos.

En circunstancias excepcionales, antes del vencimiento del período de validez de la Oferta, el **Proyecto PNUDARG/21/002**podrá solicitar a los Oferentes la ampliación del período de validez de sus Ofertas. La solicitud y las respuestas se harán por escrito y se considerará que forman parte integrante de la Oferta.

El Oferente tiene el derecho de negarse a extender la validez de su Oferta, en cuyo caso dicha Oferta no continuará siendo evaluada. No se podrá solicitar ni permitir a un Oferente que modifique su Propuesta al aceptar conceder una extensión.

12. Formato y firma de las propuestas.

El Oferente preparará dos ejemplares de la Propuesta con la indicación clara de "Propuesta Original" y "Copia de la Propuesta", según corresponda. En caso de discrepancias entre ambas, prevalecerá el ejemplar marcado como original.

Los dos ejemplares de la Propuesta deberán estar presentados en texto dactilografiado o escritos en tinta indeleble y serán firmados por el Oferente o por una persona o personas debidamente autorizadas por el Oferente para asumir compromisos contractuales en su nombre y representación. Esta última autorización estará contenida en un poder notarial escrito que se adjuntará a la Propuesta.

La Propuesta no contendrá interlineados, correcciones o sobre escrituras a menos que esto fuera necesario para corregir errores cometidos por el Oferente, en cuyo caso, dichas correcciones, serán inicialadas por la persona o personas que firmen la Propuesta.

Además de la oferta original y su copia, el oferente deberá adjuntar una versión digital - copia fiel no editable (PDF full texto con OCR) de la oferta completa.

13. Pago

El **Proyecto PNUD ARG/21/002** pagará al Contratista luego de recibido el correspondiente informe de cumplimiento satisfactorio en cada período y las facturas correspondientes conforme se prevé en el Contrato y verificado el cumplimiento de las condiciones que habilitan los pagos, según lo establecido en el Apéndice B: Condiciones Particulares del contrato del ANEXO II de la SDP.

D. Presentación de las Propuestas.

14. Presentación e identificación de las propuestas.

El Oferente entregará la Propuesta en un sobre exterior cerrado que contendrá dos sobresensu interior (Sobre N° 1: Información institucional y Propuesta Técnica y Sobre N° 2: Propuesta Económica) del modo que se describe a continuación:

(a) El sobre exterior deberá estar dirigido a:

Proyecto PNUD ARG/21/002.

Dirección postal: Calle 12 y 51, torre 1, piso 15, oficina 7, ciudad de La Plata (CP 1900), provincia de Buenos Aires.

Con la siguiente indicación:

(SDP) N° 02/2021 – "SISTEMA ALIMENTARIO DEL SERVICIO PENITENCIARIO BONAERENSE Y ALCAIDÍAS DEPARTAMENTALES" - PROYECTO PNUD ARG/21/002 "TRANSFORMACIÓN DEL SERVICIO PENITENCIARIO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES" - "NO ABRIR ANTES DEL 20/12/21 a las 15:30 hs".

(b) Los dos sobres interiores (debidamente cerrados y sellados) deberán también estar cerrados e indicar el nombre y la dirección del Oferente:

Sobre Nº 1: El primer sobre interior debidamente sellado debe contener la información que se especifica en la Cláusula 8 (Información institucional, Garantía de mantenimiento de oferta por el renglón ofertado, Formulario de la Propuesta y Propuesta Técnica) con la clara indicación: *"Sobre Nº 1 - Propuesta Técnica Zona/Renglon XX…[2]"* ***Solicitud de Propuesta (SDP) N° 02/21 "Sistema alimentario del servicio penitenciario bonaerense". Proyecto PNUD ARG/21/002 "Transformación del Servicio Penitenciario de la Provincia de Buenos Aires". "Original y Copia".***

[2]En el exterior del sobre se debe indicar claramente el renglón por el cual se presenta oferta.

Los oferentes que coticen para más de un renglón deberán presentar un Sobre N° 1 por cada renglón cotizado, consignado en la parte exterior del sobre los datos especificados en el párrafo anterior y el renglón al que corresponde la oferta que se efectúa en dicho sobre.

En caso de ofertar por más de un renglón, la documentación referida a Información Legal y Financiera requerida en el Numeral 8 en sus literales a),c),d),e),f),g),h),i) inclusive, se podrá presentar solo para un renglón y será válida para las otras Zonas/Renglonescotizados.

El Sobre N°1 no deberá contener ninguna información sobre el precio de la oferta, la inclusión del precio o datos indicativos de este podrán determinar el rechazo de la oferta.

Se deberá incluir una copia en soporte digital no editable (formato PDF/ZIP/RAR) de toda la documentación contenida en el Sobre Nº 1.

Sobre Nº 2: El segundo sobre interior, debidamente sellado, debe contener la Propuesta Económica identificando claramente: ***"Sobre N° 2 - Propuesta Económica Renglón N°…2". Solicitud de Propuesta N°2/21 "Sistema alimentario del servicio penitenciario bonaerense". Proyecto PNUD ARG/21/002 "Transformación del Servicio Penitenciario de la Provincia de Buenos Aires". "Original y Copia más un ejemplar en formato digital" - "No Abrir con la Propuesta Técnica".***

Los oferentes que coticen para más de un renglón deberán presentar un Sobre N°2 por cada renglón cotizado, consignado en la parte exterior del sobre los datos especificados en el párrafo anterior y el renglón al que corresponde la oferta que se efectúa en dicho sobre.

Deberá incluir una copia en soporte digital no editable (formato PDF/ZIP/RAR) de toda la documentación contenida en los Sobre Nº 2.

Si los sobres interiores no están cerrados e identificados de acuerdo con lo indicado en esta cláusula, el Organismo Licitante no asumirá ninguna responsabilidad en caso de que se extravíe, se abra la propuesta en forma prematura o si ocurre cualquier contingencia que pueda sufrir la misma.

Se aceptarán ofertas enviadas por correspondencia. La oferta remitida por correo postal se considerará presentada en la fecha y hora de su recepción, independientemente de la fecha en que haya sido remitida.

15. Fecha límite para la presentación de las propuestas.

Las Propuestas deberán ser recibidas por el Comitente en el Domicilio del **Proyecto PNUD ARG/21/002 "Transformación del Servicio Penitenciario de la Provincia de Buenos Aires"**hasta el día **20 de diciembre de 2021 a las 15:00 hs.** Las propuestas recibidas serán guardadas en un lugar cerrado bajo llave hasta el momento de su apertura.

Se aceptarán las ofertas enviadas por correspondencia certificada con aviso de retorno, que sean recibidas en la dirección indicada en la Carta de Invitación hasta la fecha y hora del día de vencimiento del plazo para presentación de ofertas definido en la Carta de Invitación, con independencia de la fecha en que hubieren sido remitidas. En ningún caso se aceptarán las ofertas que arribaren fuera del plazo y horario establecidos, y

serán destruidas dentro de las 72 horas de recibidas o devueltas sin abrir, si quien la presentó no la reclamara dentro de dicho plazo.

El comitente podrá, a su criterio, extender la Fecha límite de Presentación de Propuestas mediante una enmienda a los documentos de solicitud de propuesta, en cuyo caso todos los derechos y obligaciones del **Proyecto PNUD ARG/21/002 "Transformación del Servicio Penitenciario de la Provincia de Buenos Aires"**y de los Oferentes sujetos previamente a la fecha límite original estarán regidos por la extensión de dicha fecha.

16. Presentación tardía de Propuestas.

En ningún caso se aceptarán las propuestas que arribaren fuera del plazo y horario establecidos.

Toda propuesta recibida por el **Proyecto PNUD ARG/21/002 "Transformación del Servicio Penitenciario de la Provincia de Buenos Aires** "con posterioridad a la fecha y hora límite establecida en esta SDP, será rechazada.

17. Una sola propuesta por Oferente.

Los Oferentes (incluidos los miembros individuales de cualquier Asociación en Participación, Consorcio o Asociación) deberán presentar una sola propuesta, ya sea a su nombre o como parte de una Asociación en Participación, Consorcio o Asociación por renglón que cotice.

Las propuestas presentadas por dos (2) o más Oferentes serán rechazadas, con pérdida de la garantía de mantenimiento de la oferta, en favor del Comprador, si se comprueba alguna de las siguientes situaciones:

a) Que tienen al menos un asociado de control, director o accionista en común;
b) Que cualquiera de ellos reciba o haya recibido alguna subvención directa o indirecta de los demás;
c) Que tienen el mismo representante legal a los efectos de esta SDP;
d) Que la firma oferente, en forma directa o por intermedio de otra firma a su vez controlada, posea participación, por cualquier título, que otorgue los votos necesarios para formar la voluntad social en las reuniones sociales o asambleas ordinarias de otra firma oferente;
e) Que la firma oferente, en forma directa o por intermedio de otra firma a su vez controlada, ejerza una influencia dominante como consecuencia de acciones cuotas o partes de interés poseídas sobre otra firma oferente, o ejerza control por especiales vínculos existentes entre dichas firmas oferentes.
f) Que tienen una relación entre sí, directa o a través de terceros comunes, que los coloque en una posición de acceso a información relativa a la oferta de otro oferente o de influencia sobre dicha oferta de otro oferente, con respecto a este proceso de SDP;
g) Que sean subcontratistas entre sí, uno de la oferta del otro y viceversa, o que un subcontratista de una oferta también presente otra oferta a su nombre como oferente principal.

18. Modificación y retiro de Propuestas.

El Oferente podrá retirar su propuesta luego de la presentación de la misma, siempre que el **Proyecto PNUD ARG/21/002 "Transformación del Servicio Penitenciario de la Provincia de Buenos Aires"** reciba una notificación, por escrito, con anterioridad a la fecha límite establecida para la presentación de las Propuestas.

La notificación de retiro de la propuesta por parte del Oferente deberá prepararse, sellarse, identificarse y enviarse de acuerdo con lo estipulado en la cláusula Fecha Límite para la Presentación de Propuestas. La notificación de retiro podrá ser también enviada por correo electrónico, debiendo estar seguida por una copia de confirmación firmada por representante autorizado, presentada en soporte papel, antes de la fecha de apertura de las ofertas.

No se podrá modificar ninguna propuesta con posterioridad a la fecha límite fijada para la presentación de las propuestas.

No se podrá retirar ninguna Propuesta dentro del período comprendido entre la fecha límite fijada para la presentación de las propuestas y la fecha de vencimiento del período de validez de la propuesta especificado por parte del Oferente en el Formulario de Presentación de Propuesta.

No se podrá retirar ninguna propuesta, sin pérdida de la garantía de mantenimiento de ofertas, dentro del período comprendido desde el acto de apertura hasta la finalización del período de validez requerido en el pliego.

E. Apertura y Evaluación de las Propuestas.

19. Apertura de las Propuestas.

En el lugar, día y horario indicado para ello, se procederá a realizar el acto público de apertura de las propuestas técnicas (Sobre Nº 1), dejándose constancia de lo actuado en el acta de apertura y haciéndose constar la entrega de los Sobres Nº 2 para su custodia y conservación en lugar cerrado bajo llave hasta el acto de apertura de las propuestas económicas (Sobre Nº 2).

Una vez finalizada la evaluación técnica se procederá a la apertura de las propuestas económicas. Solo se abrirán las propuestas económicas (Sobre Nº 2) de aquellos oferentes que hayan obtenido al menos la puntuación mínima exigida para calificar técnicamente, los que serán invitados a presenciar el acto de apertura. En esta oportunidad también se dejará constancia de lo actuado en la pertinente acta de apertura del Sobre N° 2.

20. Aclaración de las propuestas

A fin de colaborar con el análisis, la evaluación y la comparación de las propuestas, el **Proyecto PNUD ARG/21/002 "Transformación del Servicio Penitenciario de la Provincia de Buenos Aires"** podrá, a su criterio, solicitar al Oferente aclaraciones con respecto a su propuesta.

La solicitud de aclaración y la respuesta deberán realizarse por escrito y no se buscará, ni se ofrecerá, ni se permitirá modificación en el precio o en el contenido de la Propuesta.

La información relativa a la revisión, la evaluación y la comparación de las propuestas, y la recomendación de adjudicación del contrato, no podrá ser revelada a los Oferentes ni a ninguna otra persona que no participe oficialmente en dicho proceso.

21. Examen Preliminar.

El **Proyecto PNUD ARG/21/002 "Transformación del Servicio Penitenciario de la Provincia de Buenos Aires"**analizará las propuestas técnicas a fin de determinar si las mismas están completas, si los documentos se han firmado correctamente y si las propuestas cumplen con los requisitos del pliego.

Con anterioridad a la evaluación detallada, el **Proyecto PNUD ARG/21/002 "Transformación del Servicio Penitenciario de la Provincia de Buenos Aires"**determinará si las propuestas recibidas se ajustan sustancialmente a la Solicitud de Propuestas (SDP) y cumplen las condiciones mínimas de admisibilidad establecidas en el Apéndice A del presente documento.

A los fines de estas Cláusulas, una Propuesta que se ajusta sustancialmente es aquella que concuerda con todos los términos y condiciones de la SDP sin desvíos significativos. La decisión por parte del **Proyecto PNUD ARG/21/002 "Transformación del Servicio Penitenciario de la Provincia de Buenos Aires"**del grado de adecuación de la Propuesta se basa en el contenido de la Propuesta en sí, sin recurrir a ninguna otra documentación adicional.

En la segunda etapa, al evaluar las ofertas económicas de quienes calificaron técnicamente, los errores aritméticos se rectificarán conforme se indica en esta SDP (numeral 22.2. Evaluación de la Propuesta Económica)

El **Proyecto PNUD ARG/21/002 "Transformación del Servicio Penitenciario de la Provincia de Buenos Aires"**rechazará una Propuesta que considere que no se ajusta sustancialmente a lo establecido y el Oferente no podrá adecuarla posteriormente por medio de correcciones de los aspectos que no cumplen con lo solicitado.

22. Evaluación y comparación de las propuestas.

La evaluación de las propuestas se realizará por zonas o renglones, utilizando un procedimiento que consta de dos etapas: la apertura y evaluación de la propuesta técnica (Sobre N°1 - Etapa 1) se realizará con anterioridad a la apertura y comparación de cualquier propuesta económica (Sobre N°2 - Etapa 2).

En la segunda etapa sólo se abrirán y compararán las propuestas económicas de las ofertas que cumplan las condiciones de admisibilidad, se ajusten sustancialmente a lo requerido en los TDR y superen el puntaje mínimo de setenta (70) puntos porcentuales de la calificación total en la evaluación de las propuestas técnicas.

22.1 Evaluación de la Propuesta Técnica (Sobre N°1).

Una vez evaluado el cumplimiento de los requisitos de admisibilidad establecidos en el Apéndice A "CONDICIONES DE ADMISIBILIDAD" del presente ANEXO, la propuesta técnica se evaluará sobre la base de su adecuación con respecto a los Términos de Referencia (ANEXO III).

Todas las ofertas que superen los requerimientos mínimos establecidos en los Términos de Referencia y hayan cumplido con las Condiciones de Admisibilidad serán calificadas técnicamente.

A los efectos de realizar la calificación de la propuesta técnica, se establecen distintos criterios (ítems en la Matriz de Evaluación en Apéndice B del presente ANEXO), que se califican conforme a una escala de 1 a 100 puntos porcentuales, que su vez se componen de requerimientos cuyos puntajes se sumarán para determinar el puntaje total del criterio del que se trate, para luego ponderar cada calificación y obtener el puntaje técnico (St) de la propuesta.

Aplicando esta metodología, a cada propuesta se le asignará un puntaje técnico (St). Una propuesta que en esta etapa no responda a aspectos importantes de la SDP, y particularmente a los TDR o no logre alcanzar un puntaje técnico (St) mínimo de setenta (70) puntos porcentuales, será desestimada y devuelta al proponente junto con el Sobre N° 2 cerrado.

En el Apéndice B del presente ANEXO corre agregada la Matriz de Evaluación y se indican detalladamente los criterios de calificación de las propuestas técnicas, ítems y requerimientos, los puntajes que se pueden obtener y la importancia relativa o ponderación de cada uno de ellos.

22.2. Evaluación de la Propuesta Económica.

En la segunda etapa, se compararán las propuestas económicas de todos los oferentes que habiendo superado las condiciones de admisibilidad hayan obtenido la calificación mínima de setenta (70) puntos porcentuales en la evaluación técnica, para determinar la oferta de costo evaluado más bajo.

La evaluación de las ofertas económicas se realizará conforme se detalla en el Apéndice C del presente ANEXO.

Al evaluar las ofertas económicas de quienes calificaron técnicamente, los errores aritméticos se rectificarán de la siguiente manera:

a) Si hubiera una discrepancia entre el precio unitario y el precio total que se obtiene de multiplicar el precio unitario por la cantidad, el precio unitario prevalecerá y se corregirá el precio total.

b) Si hubiera una discrepancia entre lo consignado en letras y en números, prevalecerá el monto consignado en letras.

c) Si el Oferente no aceptara la corrección de los errores, su Propuesta será rechazada, con pérdida de la garantía de Mantenimiento de la Oferta en favor del Comprador.

F. Adjudicación del Contrato.

23. Criterios de adjudicación, adjudicación del contrato.

Antes del vencimiento del período de validez de la propuesta, el **Proyecto PNUD ARG/21/002** adjudicará el/los contrato/s al/los Oferente/scuya oferta, que, habiendo superado los setenta (70) puntosporcentuales, represente el costo evaluado más bajo para el olos renglones/es según corresponda, tomando en consideración la capacidad de contratación del oferente que haya resultado de la evaluación realizada en la primera etapa.

1. Se adjudicarán, como máximo, hasta tres (3) zonas/renglonesa un mismo oferente.

2. En el caso de que un mismo oferente presente el precio más bajo en más de tres (3) renglones, el **Proyecto PNUD ARG/21/002** le asignará la combinación de renglones (hasta un máximo de tres) que represente el costo total más bajo para el **Proyecto PNUD ARG/21/002**.

3. Las zonas/renglones que eventualmente no sean asignadas a un mismo oferente por exceder el límite máximo de tres (3) mencionado el párrafo que precede, serán asignados a los otros oferentes, aplicando idéntico criterio.

4. El **Proyecto PNUD ARG/21/002** se reserva el derecho de eventualmente asignar más de tres (3) Zonas/Renglones a un mismo oferente cuando no haya una cantidad suficientes de ofertas válidas presentadas por otros oferentes, o cuando las diferencias que surjan de las evaluaciones de precio de las ofertas presentadas por estos sean superiores al diez por ciento (10%) del mejor precio ofertado por aquellos.

5. La no adjudicación de una de las Zonas/Renglones no afectará la adjudicación del resto.

El **Proyecto PNUD ARG/21/002** notificará la adjudicación a todos los oferentes, concediéndoles las facultades para interponer el recurso previsto en el numeral 27.

El **Proyecto PNUD ARG/21/002** se reserva el derecho de aceptar o rechazar la Propuesta y de anular el proceso, así como de rechazar todas las Propuestas en cualquier momento con anterioridad a la adjudicación del contrato, sin incurrir por ello en ninguna responsabilidad en relación con el Oferente y sin tener la obligación de informar al Oferente u Oferentes afectados acerca de los motivos de dicha acción.

24. Derecho del Comprador de modificar los requerimientos al momento de la adjudicación.

El Comprador se reserva el derecho al momento de la adjudicación, de modificar la cantidad de servicios y bienes especificados en la SDP sin que esto conlleve un cambio en los precios unitarios o en otros términos y condiciones.

25. Firma del contrato.

Previo al vencimiento del Período de la Validez de la Oferta, el **Proyecto PNUD** remitirá al adjudicatario dos copias del Contrato para su aceptación y firma. Dichas copias deberán ser devueltas debidamente fechadas y la firma deberá realizarse al presentarse ante la Dirección del Proyecto PNUD luego de haber acreditado personería. Asimismo,

deberán estar acompañadas de la Garantía de Cumplimiento del Contrato dentro de los ocho (8) días corridos, computados a partir de la recepción de las mencionadas copias, para su posterior suscripción por parte del Director Nacional del **Proyecto PNUD ARG21/002 "Transformación del Servicio Penitenciario de la Provincia de Buenos Aires"**y posterior remisión de una copia del contrato. La omisión de firmar el contrato y acompañar la Garantía de Cumplimiento del Contrato dentro del plazo establecido podrá generar la revocación de la adjudicación y pérdida de la Garantía de Mantenimiento de la Oferta.

26. Garantías.

26.1 Garantía de Mantenimiento de Oferta.

Se requiere una Garantía de Mantenimiento de la Oferta, para cada Zona/Renglón cotizado, del DOS POR CIENTO (2%) del justiprecio del total de la Zona/Renglón ofertado.

Los Oferentes tienen la opción de presentar una sola garantía de este tipo para todas las Zonas/Renglones (para el monto total combinado de todas las zonas) por los cuales han presentado Ofertas; sin embargo, si el monto de la Garantía de Mantenimiento de la Oferta presentada es inferior al monto correspondiente, el **Proyecto PNUD ARG/21/002** determinará a qué renglón o zona se aplicará la garantía.

La garantía de mantenimiento de oferta deberá constituirse en la moneda del Contrato y tener una vigencia de al menos de 30 días adicionales al plazo de validez de oferta, y deberá constituirse en una de las siguientes formas:

a) Cheque de caja o cheque certificado, en que se instituya como beneficiario al **Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD), Representación en Argentina -Proyecto PNUD ARG/21/002 "Transformación del Servicio Penitenciario de la Provincia de Buenos Aires"**.

b) Garantía bancaria que garantice la totalidad de las obligaciones del Proveedor, pagadera incondicionalmente al primer requerimiento del **Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD), Representación en Argentina - Proyecto PNUD ARG/21/002 "Transformación del Servicio Penitenciario de la Provincia de Buenos Aires"**, o quien ocupe su posición contractual, de acuerdo al Formulario "Garantía Bancaria de Seriedad de Oferta" u otro formulario aceptable para el Comprador.

   Si la institución que emite la garantía bancaria está localizada fuera de la República Argentina, ésta deberá tener una institución financiera corresponsal en el país del Contratante que permita hacer efectiva la garantía.

c) Póliza de Seguro de Caución que garantice la totalidad de las obligaciones del tomador, emitida por Compañía de Seguros autorizada a operar en el rubro en el ámbito nacional por la Superintendencia de Seguros de la Nación, extendida a favor de **Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD), Representación en Argentina -Proyecto PNUD ARG/21/002 "Transformación del Servicio Penitenciario de la Provincia de Buenos Aires"**,de acuerdo a las condiciones básicas previstas en el Decreto N° 411/1969.

Cualquier Oferta que no esté garantizada según lo indicado en este numeral podrá ser rechazada por el **Proyecto PNUD ARG/21/002**, por considerar que no cumple con los requisitos exigidos en esta SDP.

La Garantía de Mantenimiento de la Oferta de aquellos no favorecidos con la adjudicación del contrato será devuelta tan pronto como sea posible, a más tardar treinta (30) días después de vencido el período de Validez de la Oferta señalado por el Comprador.

La Garantía de Mantenimiento de la Oferta del Oferente al que se le haya adjudicado el contrato, le será devuelta en el momento en que éste firme el Contrato y otorgue la Garantía de Fiel Cumplimiento.

Se podrá ejecutar la Garantía de Mantenimiento de la Oferta:

1) Si un Oferente retira su oferta durante el período de Validez de la Oferta especificado por el Oferente en el Formulario para la Presentación de la Oferta, o
2) En el caso del Oferente al que se le haya adjudicado el contrato:
    i) Si no firma el Contrato de acuerdo con la cláusula 25 de las Instrucciones a los Oferentes, o
    ii) Si no otorga la Garantía de Fiel Cumplimiento, conforme a la cláusula 26.2 de las Instrucciones a los Oferentes.
3) En los demás casos previstos en este pliego.

26.2 Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato.

En el acto de suscripción del contrato, la adjudicataria deberá reemplazar la Garantía de Mantenimiento de Oferta, cuyo instrumento le será devuelto, por una garantía de cumplimiento de las obligaciones contractuales, la que cubrirá como mínimo el diez por ciento (10%) del monto total del contrato.

La garantía de cumplimiento se otorgará en la moneda del contrato y deberá instrumentarse en una de las siguientes formas:

a) Cheque de caja o cheque certificado, en que se instituya como beneficiario al **Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD), Representación en Argentina -Proyecto PNUD ARG/21/002 "Transformación del Servicio Penitenciario de la Provincia de Buenos Aires"**.

b) Garantía bancaria que garantice la totalidad de las obligaciones del Proveedor, pagadera incondicionalmente al primer requerimiento del **Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD), Representación en Argentina - Proyecto PNUD ARG/21/002 "Transformación del Servicio Penitenciario de la Provincia de Buenos Aires"** o quien ocupe su posición contractual, de acuerdo al Formulario "Garantía Bancaria de Seriedad de Oferta" u otro formulario aceptable para el Comprador.

    Si la institución que emite la garantía bancaria está localizada fuera de la República Argentina, ésta deberá tener una institución financiera corresponsal en el país del Contratante que permita hacer efectiva la garantía.

c) Póliza de Seguro de Caución que garantice la totalidad de las obligaciones del tomador, emitida por Compañía de Seguros autorizada a operar en el rubro en el ámbito nacional por la Superintendencia de Seguros de la Nación, extendida a favor de **Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD), Representación en Argentina -Proyecto PNUD ARG/21/002 "Transformación del Servicio Penitenciario de la Provincia de Buenos Aires"**,de acuerdo a las condiciones básicas previstas en el Decreto N° 411/1969 .

En todos los casos deberá presentarse el documento de garantía en original, con validez hasta la total extinción de las obligaciones emergentes del contrato.

El incumplimiento por parte del adjudicatario, de los requisitos de esta cláusula o la no suscripción del contrato conforme lo establecido en esta SDP, será motivo suficiente para la revocación de la adjudicación y para la ejecución de la Garantía de Mantenimiento de la Oferta, en cuyo caso el **Proyecto PNUD ARG/21/002**podrá adjudicar el contrato al oferente que le siga en orden de mérito, o podrá realizar un nuevo llamado.

27. Protección jurídica a los oferentes

El **Proyecto PNUD ARG/21/002 "Transformación del Servicio Penitenciario de la Provincia de Buenos Aires"**asegura la protección jurídica de los Oferentes. Las disposiciones que se dictaren con motivo de esta SDP, que revistan el carácter de definitivas o asimilables a ellas y que lesionen un derecho subjetivo o un interés legítimo o que impongan sanciones, podrán ser impugnadas por los interesados mediante la interposición de un recurso de reconsideración ante la Dirección Nacional del**Proyecto PNUD ARG/21/002** dentro de los siete (7) días hábiles de notificado el acto.

El recurso deberá contener la fundamentación concreta de aquellos aspectos que el recurrente considere lesivos de sus derechos. Este recurso será resuelto dentro de los veinte (20) días hábiles de interpuesto, mediante Disposición de la Dirección Nacional del **Proyecto PNUD ARG/21/002**, que revestirá el carácter de definitiva y será irrecurrible.

APÉNDICE A - CONDICIONES DE ADMISIBILIDAD

1. Examen Preliminar

Las ofertas se examinarán para determinar si están completas y si se han presentado de acuerdo con los requisitos de la SDP, según los criterios descriptos a continuación, respondiendo Sí/No:

- Que la Oferta esté firmada (firma ológrafa del representante legal) apropiadamente;
- Que el representante del oferente posee facultades suficientes para obligar al Oferente y representarlo en el presente procedimiento de selección (Poder y/o Acta de Asamblea o documentación equivalente);
- Que se acompaña copia de los documentos constitutivos del Oferente/ Documento de consorcio o Contratos Asociativos o Asociación en su caso;
- Que la Validez de la Oferta cubre el período establecido en el presente documento;
- Que la oferta esté completa (Documentos de oferta técnica y económica proporcionados);y
- Que se acompaña Original de la Garantía de Mantenimiento de Oferta conforme el período y requisitos establecidos en el presente documento.

2. Requisitos de Elegibilidad, Capacidad Legal, Económica y Financiera

La admisibilidad y las aptitudes se evaluarán según el criterio de Aprobación/Rechazo.

En este sentido, se rechazarán las propuestas que no acrediten el cumplimiento de la totalidad de los requisitos que se consignan en el siguiente cuadro.

Asunto **Capacidad Legal y Elegibilidad**	**Criterios**	**Requisito de presentación de documentos**
Condición jurídica	El oferente es una entidad regularmente constituida y posee capacidad jurídica para presentar su propuesta conforme surge de su objeto social. *(Para Contratos Asociativos o Asociación, cada una de las integrantes deberá presentar la totalidad de la documentación requerida).*	**Formulario B**: Formulario de Información del Oferente. **Formulario C**: Formulario de Información de los Contratos Asociativos o Asociación (Si corresponde).

		La información consignada deberá estar respaldada por la documentación pertinente conforme la cláusula 8.1 del presente anexo.
Contratos Asociativos o Asociación	Las empresas que se presenten como Contratos Asociativos o Asociación, además acompañarán el contrato asociativo pertinente o el compromiso expresado en las respectivas actas de directorio de las empresas miembros del consorcio que deberán adjuntarse con la oferta de constitución en caso de resultar adjudicatario, de acuerdo con lo requerido en la SDP.	**Formulario C**: Formulario de Información del Contratos Asociativos o Asociación Contrato Asociativo o Compromiso de constitución. La información consignada deberá estar respaldada por la documentación pertinente conforme la cláusula 8.1 del presente anexo.
Representación	Designación de representante legal y/o apoderado con facultades suficientes para obligar al Oferente. *(Para Contratos Asociativos o Asociación, deben designar a una de las partes a actuar como entidad principal, debidamente investida de autoridad para obligar legalmente a los miembros de los Contratos Asociativos o Asociación conjunta y solidariamente, lo que será debidamente demostrado mediante un Acuerdo debidamente firmado ante notario entre dichas personas jurídicas, Acuerdo que deberá presentarse junto con la Oferta)*	Esta capacidad de representación deberá resultar de los contratos sociales y/o estatutos y/o poderes y/o instrumentos adjuntos conforme la cláusula 8.1 del presente anexo.
Elegibilidad	El oferente no está suspendido, ni excluido, ni de otro modo identificado como inadmisible por ninguna Organización de las Naciones Unidas.	**Formulario A**: Formulario de presentación de propuesta.
Conflicto de Intereses	Sin conflictos de intereses.	**Formulario A**: Formulario de presentación de propuesta.

		Además, deberá acompañar la "Declaración Jurada de Intereses" de acuerdo a la Lista de Funcionarios Públicos del Gobierno de la Provincia de Buenos Aires, del Ministerio de Justicia y del S.P.B. que se adjunta al presente Pliego.
Concurso o Quiebra	No se ha declarado en quiebra, no está involucrado en procedimientos de quiebra o concurso, y no existe ningún juicio o acción legal pendiente contra el oferente que pueda perjudicar sus operaciones en el futuro previsible.	**Formulario A**: Formulario de presentación de propuesta.
No posee deudas fiscales o de otra índole con el Asociado en la Implementación	Respecto a las deudas fiscales, el oferente deberá acreditar que no posee incumplimiento de sus obligaciones tributarias con el Fisco de la Provincia de Buenos Aires no mantiene deudas con el Asociado en la Implementación.	**Certificado de Cumplimiento Fiscal**
Mano de obra infantil	La empresa no utiliza ni utilizará mano de obra infantil en ninguno de los segmentos de sus procesos de elaboración.	**Formulario A**: Formulario de presentación de propuesta.
Inhabilitado	No se encuentren alcanzado por alguna de las siguientes inhabilitaciones para contratar: 1) Los que no puedan ejercer el comercio de acuerdo a la legislación vigente. 2) Las sociedades cuyos directores, representantes, socios, síndicos, gerentesregistren condena firme por la comisión de delitos penales económicos o contra la Administración Pública. En todos los casos hasta diez (10) años de cumplida la condena. 3) Las sociedades integradas por personas humanas y/o jurídicas cuyos miembros del Directorio, Consejo de Vigilancia, Síndicos, Gerentes, Socios, Representantes o apoderados sean agentes y/o funcionarios,	**Formulario A**: Formulario de presentación de propuesta.

	bajo cualquier forma de modalidad contractual, de la Administración Pública Nacional, Provincial o Municipal. 4) Las sociedades de la Sección IV de la Ley General de Sociedades N° 19.550, excepto para el caso de contrataciones encuadradas en el artículo 18, inciso 1) de la Ley. 5) Las sociedades que se encuentren suspendidas o inhabilitadas en el Registro de Proveedores de la Provincia de Buenos Aires. 6) Las personas jurídicas e individualmente sus socios o miembros del Directorio, según el caso, que hayan sido sancionadas con suspensión o inhabilitación por parte de alguno de los Poderes Ejecutivo, Legislativo o Judicial, los órganos creados por la Provincia de Buenos Aires o las empresas y sociedades del Estado, mientras dichas sanciones sigan vigentes. 7) Las personas humanas que hayan sido sancionadas con suspensión o inhabilitación por parte de alguno de los Poderes Ejecutivo, Legislativo y Judicial, los órganos creados por la Provincia de Buenos Aires o las empresas y sociedades del Estado, mientras dichas sanciones sigan vigentes. 8) Las personas humanas o jurídicas en estado de quiebra o liquidación. 9) Los evasores en el orden nacional o provincial con sentencia firme y los deudores morosos previsionales o alimentarios declarados tales por autoridad competente. 10) Las personas humanas y los miembros del Directorio, Consejo de Vigilancia, Síndicos, Gerentes, Socios, Representantes o apoderados de sociedades que tengan parentesco hasta dentro del cuarto grado de consanguinidad o segundo de afinidad con funcionarios de la administración provincial centralizada o descentralizada que tengan la facultad de decidir sobre el proceso de selección. 11) Las personas humanas o jurídicas que no se encuentren al día en el pago de sus obligaciones fiscales por los impuestos sobre	

	los Ingresos Brutos, Inmobiliario y a los Automotores, correspondientes a los períodos no prescriptos al momento de la presentación de su propuesta	
Capacidad Económico-Financiera		
Nivel de Facturación (por Zona/renglón)	Facturación anual promedio mínima en servicios similares (incluye elaboración de viandas, catering y afines) equivalente al cincuenta por ciento (50%) del justiprecio total de la Zona/Renglón ofertado, calculada como el total de pagos certificados que se recibieron por contratos en curso o completados dentro de los últimos tres (3) años. *(Para Asociación en Participación, Consorcio o Asociación, este requisito puede ser cumplido a través de las sumas de la facturación anual promedio de sus integrantes).*	**Formulario D:** Formulario de elegibilidad y calificaciones. La información consignada deberá estar respaldada por la documentación pertinente conforme la cláusula 8.1 del presente anexo.
Índice de Endeudamiento	Índice de Endeudamiento del último balance no mayor a 1 (Fórmula: Deuda Bancaria y financiera / Patrimonio Neto).	**Formulario D**: Formulario de elegibilidad y calificaciones. La información consignada deberá estar respaldada por la documentación pertinente conforme la cláusula 8.1 del presente anexo.
Resultados de los últimos balances anuales	Dos de los tres últimos balances anuales deben haber arrojadoresultado positivo	**Formulario D**: Formulario de elegibilidad y calificaciones. La información consignada deberá estar respaldada por la documentación pertinente conforme la cláusula 8.1 del presente anexo.

Requisitos Financieros Mínimos	Hasta 710 Raciones diarias	Desde 710 Hasta 1.000 Raciones diarias	Desde 1001 a 3.500 Raciones diarias	Desde 3.501 a 6.000 Raciones diarias	Más de 6.001 Raciones diarias	Acreditación
Patrimonio neto	$100.000.000	$150.000.000	$200.000.000	$250.000.000	$500.000.000	Último balance
Para el caso de UT o Asociación suma el 100% PN de cada integrante						

Personal clave		
Formación académica y antigüedad	El personal propuesto como Responsable del área de alimento deberá acreditar Título Universitario de grado en Ingeniería o Terciario/Licenciatura de Alimentos, Nutrición o carrera afín, y 5 años de antigüedad en la matrícula.	**Formulario D**: Formulario de elegibilidad y calificaciones.
Capacidad Técnica y Antecedentes		
Experiencia General y Antigüedad (por Zona/Renglón)	Todos los Oferentes deberán acreditar como **Experiencia General** al menos cinco (5) años de antigüedad en la prestación de servicios de elaboración y provisión de viandas o servicio de catering a empresas, instituciones públicas o privadas y logística por un monto equivalente no inferior al TREINTA POR CIENTO (30%) de las raciones totales de la Zona/Renglón ofertado.	**Formulario D**: Formulario de elegibilidad y calificaciones. La información consignada deberá estar respaldada por la documentación pertinente conforme la cláusula 8.1 del presente anexo.

El Proyecto PNUD ARG/21/002 se reserva la facultad de verificar la veracidad de la información suministrada, y la sola presentación de la oferta autoriza al Proyecto a constatar en la fuente toda información consignada en su oferta que se quiera hacer valer en este proceso de selección y/o pedir referencias del oferente, o de los integrantes de Contratos Asociativos o Asociación, de ser el caso; en tal sentido, la sola presentación de oferta implica la aceptación por parte del oferente para que el ente convocante solicite tales referencias.

El falseamiento de datos contenidos en la oferta, dará lugar a la inmediata exclusión del oferente, sin lugar a la devolución de la garantía de mantenimiento que se hubiere constituido.

Si la falsedad fuere advertida con posterioridad a la contratación será causal de rescisión por culpa del contratista, con pérdida de la garantía de cumplimiento del contrato, y sin perjuicio de las demás responsabilidades que pudieran corresponder.

3. Requisitostécnicos

Los siguientes requisitos se evaluarán según el criterio de Aprobación/Rechazo respecto de cada renglón individualmente considerado. En los casos en que se presente cotización por más de un renglón se deberá acreditar que se cuenta con la capacidad técnica (capacidad de contratación) establecida según la cantidad de raciones resultante de las cantidades previstas en cada uno de las zonas cotizadas tomando en consideración que no se aceptan cotizaciones parciales.

Asunto	Requisitos técnicos Mínimos	Hasta 710 raciones diarias	Desde 710 hasta 1000 raciones diarias	Desde 1001 hasta 3500 Raciones diarias	Desde 3500 hasta 6000 raciones diarias	Más de 6000 raciones diarias	Requisito de presentación de documentos
Capacidad de contratación requerida según cantidad de raciones que integren el o los renglones cotizados	Planta de Elaboración y Centro de distribución	350 mts2 o mas	500 mts2 o mas	900 mts2 o mas	1200 mts2 o mas	Más de 3000 mts2	Declaración jurada
	Cámaras Frigoríficas	1 o mas	1 o más	3 o más	4 o más	5 o mas	
	Capacidad de cámaras frigoríficas m3	40 o mas	60 o mas	120 o mas	320 o mas	600 o mas	
	Vehículos con Cadena de Frio	1 o mas	2 o mas	5 o mas	7 o mas	8 o mas	

I) Con relación a los Vehículos: Se evaluará la disponibilidad de los vehículos requeridos en los TDR a través del listado de vehículos propios o contratados destinados a la prestación del servicio presentado por el oferente, y los requisitos técnicos mínimos arriba consignados.

II) Con relación al personal clave y no clave: Seevaluará si este cumple con las calificaciones requeridas y la normativa aplicable en materia de seguridad e higiene y legislación laboral, conforme lo establecido en los TDR.

III) Con relación a los Establecimientos: Seevaluará si cumplen con las habilitaciones requeridas en los TDR y los requisitos técnicos mínimos arriba consignados.

IV) Control de calidad: Control de calidad: Se evaluará si cuenta con Normas ISO 9001/2015 o similar.

V) Con relación a la distancia entre el proveedor y la Unidad Penitenciaria o Alcaidía Departamental: Se evaluará que entre el Centro de Distribución y la Unidad Penitenciaria o Alcaidía Departamental haya una distancia máxima de 250 km.

APÉNDICE B - CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LAS PROPUESTAS TÉCNICAS

Todas las ofertas que hayan cumplido con las Condiciones de Admisibilidad (Apéndice A del Anexo I) serán calificadas técnicamente.

Las propuestas técnicas se evaluarán sobre la base de su adecuación con respecto a los Términos de Referencia (TDR), los criterios y subcriterios, y el sistema de puntos que se asignarán a la evaluación de las Propuestas Técnicas serán los siguientes:

No.	Criterio	Puntos
(i)	Antecedentes Técnicos de la Empresa / Control de calidad	30
(ii)	Metodología y Planificación de Recursos	30
(iii)	Implementación del Plan de Formación Integral Técnico Práctico Reinserción social-laboral	30
(iv)	Calificaciones del personal clave mínimo y competencia para el trabajo	10
	Total de puntos para los cuatro criterios	**100**

(i) Antecedentes Técnicos de la Empresa/Organización que presenta la Propuesta: 30 puntos

Requisito mínimo: Para calificar se deberá cumplir con las condiciones de admisibildiad y los requisitos mínimos establecidos en la siguiente grilla, por encima de este mínimo se asignará puntaje conforme se detalla en el siguiente cuadro:

Antecedentes Técnicos de la Empresa / Control de calidad	**30**	
Subcriterio: Experiencia General y Antigüedad	**10 puntos**	
Requisito mínimo:CINCO (5) años de antigüedad en la prestación de servicios que acrediten la experiencia general requerida.	Cumple:	
	Si	No

Se asignarán dos (2) puntos por año adicional al mínimo requerido.	10 puntos como máximo	
Subcriterio: Experiencia Específica	**15 puntos**	
Requisito mínimo: DOS(2) contratos similares dentro de los últimos cinco (5) años.	Cumple:	
	Si	No
Se otorgarán cinco (5) puntos por cada contrato similar adicional al mínimo requerido.	15 puntos como máximo	
A los fines de evaluar la Experiencia Específica, se entiende por contrato similar a la elaboración y provisión de viandas (en tanto ración completa que incluye desayuno, almuerzo, merienda y cena) a unidades carcelarias u otras instituciones públicas o privadas que alojen población restringida de su libertad, por un equivalente al 30% de la cantidad de raciones que integran la/s Zonas/Renglones cotizados. La Experiencia Específica deberá ser acreditada en el **Formulario D** (Formulario de Elegibilidad y calificaciones), debiendo comprobarse con una certificación emanada por la institución por donde se adquirió la experiencia de la que pretende valerse y deberá estar firmada por la autoridad competente de quien la emite, y en la misma deberá constar el organismo contratante, cantidad de raciones diarias servidas (que deben ser completas, lo cual incluye desayuno, almuerzo, merienda y cena), concepto que merece la prestación, fecha en que comenzó y culminó la misma, en el caso que corresponda. La certificación no podrá tener más de treinta (30) días de emitida al momento de la apertura de ofertas.		
Subcriterio: Control de calidad	**5 puntos**	
Se asignará un (1) punto al Oferente que cuente con certificación ISO 9001:2015 o similar.	Cumple:	
	1 punto	
Se asignarán cuatro(4) puntos adicionales si además cuenta con certificación IRAM 14201:2007	4puntos	

(ii) Metodología y Planificación de Recursos:	**30 puntos**

Requisito mínimo: Se debe exponer como se realizarán las distintas actividades que integran la prestación y la planificación de recursos asignados a la misma considerando los requerimientos descritos en los TDR. Además, incluirá cualquier tipo de información que agregue valor a la misma. El puntaje se asignará de acuerdo con la claridad y consistencia con que el Proponente plantee cómo va a desarrollar las actividades.

Subcriterio: Metodología y Enfoque técnico (máximo 15 puntos)
Se debe explicar cómo se prevé cumplir con las exigencias de los términos de referencia y las mejoras adicionales ofrecidas a los mismos. Debe demostrar el grado de adecuación de la

propuesta del Oferente a los términos de referencia, la identificación de componentes específicos, abordando los requerimientos según lo especificado proporcionando una descripción detallada de la propuesta. Se valorará la flexibilidad y adaptabilidad al contexto en el que se desarrollarán las actividades y recomendaciones de buenas prácticas aplicadas en otros contratos similares.	
Alcance	**Puntaje**
Una metodología y enfoque técnico BUENO es aquel que demuestre objetivamente, el grado de comprensión de las actividades a desarrollar sobre la base de la información disponible en la SDP,precisardetalladamente **punto por punto cómo el enfoque técnico** planteado, incluido el alcance de la capacitación propuesta, y la metodología de trabajo propuesta permitirán cumplir con los requerimientos establecidos en los TDR en general, y evidencia objetivamente un alto grado de compatibilidad y coherencia con lo previsto en los TDR e incluya aportes adicionales como valor agregado. **Se considera que incorpora algún aporte adicional como valor agregado si**: realiza recomendaciones de buenas prácticas aplicadas en otros contratos similares y explica cómo éstas contribuirán a minimizar riesgos y cómo serán implementadas, y cómo dotan de flexibilidad y adaptación al contexto a la prestación comprometida.	**15**
Una metodología y enfoque técnico SUFICIENTE es aquel que demuestre comprensión de las actividades a desarrollar sobre la base de la información disponible en la SDP y consigne de manera general cómo el enfoque técnico planteado y la metodología de trabajo propuestos permitirán cumplir con los requerimientos establecidos en los TDR en general, y evidencie objetivamente un grado aceptable de compatibilidad y coherencia con lo previsto en los TDR.	**10**
Una metodología y enfoque técnico/metodológico será NO SUFICIENTE cuando no se pueda evidenciar objetivamente que su implementación permitirá satisfacer los requerimientos establecidos en la SDP o no exista coherencia y consistencia aceptable entre el enfoque y la metodología propuesta.	**0**

Subcriterio: Planificación de Recursos. Identificación exhaustiva y clara de las actividades, organización y el plan de trabajo provisional (máximo 15 puntos)	
El Proponente deberá demostrar, de forma clara y concisa, su capacidad técnica y operativa para cumplir con la prestación requerida, a través de la presentación de un plan de trabajo provisional, en el que explicite íntegramente los recursos en términos de estructuras, vehículos, equipos e instalaciones disponibles que afectará al cumplimiento de lo requerido y organigrama que implementará para cumplir con el objeto del contrato. Se tendrá en cuenta su correlación y coherencia con el enfoque técnico/metodológico.	
Alcance	**Puntaje**

La Identificación exhaustiva y clara de las actividades, organización y el plan de trabajo provisional será BUENA cuando realice de manera clara y precisa una descripción pormenorizada de cómo ejecutará las diferentes responsabilidades a su cargo, explicitando los recursos con que cuenta para cumplir con lo requerido. En el plan de trabajo provisional debe detallar cada actividad a desarrollar y cómo y con qué recursos (ej. útiles materiales, maquinaria, equipo, vajilla, vehículos) se implementarán aspectos como: a) Abastecimiento de víveres secos y frescos, b) El almacenamiento en el lugar, c) Distribución que aplique al servicio de crudo asistido, d) Provisión de equipamiento y vajillas, e) Tratamiento de los residuos, f) Gestión de la calidad, g) Control de plagas, i) Uniformes y elementos de seguridad h) Plan de contingencia, j) Actividad de capacitación. Presente la organización o estructura que implementará para cumplir con el objeto de los TDR indicando cantidad de personal propio que afectará al servicio para cumplir eficientemente con el contrato por cada etapa (recepción, preparación elaboración, distribución, capacitación,) y roles asignados a cada uno e identifique afectaciónde interno/as a la elaboración de raciones en el marco de la normativa que rige el trabajo carcelario. Exista una alta correlación y coherencia entre las actividades a desarrollar, la organización y el plan de trabajo provisional propuesto. **Se considera que agrega valor:** si contempla dentro del plan de trabajo la remodelación de la cocina del Servicio Penitenciario Bonaerense y Alcaidías Departamentales respecto de la Zona/Renglón que cotiza.	**15**
La Identificación exhaustiva y clara de las actividades, organización y el plan de trabajo provisional será SUFICIENTE cuando realice una descripción general de cómo ejecutará las diferentes responsabilidades a su cargo, cubriendo los distintos aspectos solicitados en los TDR pero sin realizar un detalle pormenorizado de estos y explicite en general los recursos con que cuenta para cumplir con lo requerido. Cuando presente la organización o estructura qué implementará para cumplir con el objeto del contrato, debiendo acompañar el listado del personal que propone. Cuando exista una aceptable relación y coherencia entre las actividades a desarrollar, la organización y el plan de trabajo provisional propuesto.	**10**
La Identificación exhaustiva y clara de las actividades, organización y el plan de trabajo provisional será NO SUFICIENTE cuando no realice de manera clara y precisa una descripción de cómo ejecutará las diferentes responsabilidades a su cargo; no presente la organización, estructura u organigrama que implementará para cumplir con el objeto del contrato o se advierta que no existe una buena correlación y coherencia entre las actividades a desarrollar, la organización y el plan de trabajo provisional propuesto.	**0**

(iii) Plan de Formación Integral Técnico Práctica y Reinserción social-laboral

Sub Criterio: Capacitación Laboral (máximo 10 puntos)
El Proponente deberá demostrar, de forma clara y concisa, su capacidad técnica y operativa para implementar durante la vigencia de contrato las actividades de capacitación dirigidas a las

personas privadas de la libertad a las que se compromete a capacitar (“interno/as”).	
Alcance	**Puntaje**
La Propuesta de Capacitación será **BUENA** cuando se estructure a través de una metodología teórica-práctica de “aprender haciendo” que garantice una formación continua durante toda la vigencia del contrato y prevea distintos niveles (inicial, intermedio, avanzado). Cuando el oferente haya realizado en contratos anteriores capacitaciones a personas privadas de la libertad. Cuando utilice una metodología en la que prevalezcan las actividades prácticas en el lugar donde se ejecute la prestación del servicio a través de un entrenamiento de los/as interno/as que recree situaciones y desafíos reales de modo de proveer perfiles de egresado/ascapacitado/as en la actividad gastronómica para su inserción laboral. Cuando explicite los recursos didácticos que utilizará y a través de esta descripción se evidencie claramente que estos guardan un alto grado de coherencia con el esquema de capacitación propuesto. Cuando se prevea una certificación emitida por una Universidad o Instituto que cuente con reconocimiento oficial como tal.	**10**
La Propuesta de capacitación será **SUFICIENTE** cuando sin prever específicamente una estructura modular, garantice una formación continua en el lugar donde se ejecuta la prestación del servicio de capacitación en la actividad gastronómica Cuando prevea una metodología teórica-práctica durante toda la vigencia del contrato. Cuando explicite genéricamente los recursos didácticos que utilizará. Cuando prevea certificaciones emitidas por la propia empresa prestadora del servicio o instituto sin reconocimiento oficial.	**5**
La Propuesta de capacitación será **NOSUFICIENTE** cuando no garantice una formación continua o la metodología propuesta, no esté alineada con un esquema teórico-práctico ni explicite los recursos didácticos que utilizará o no prevea certificaciones al finalizar la actividad de capacitación. Esta cuestión es una causal de rechazo de la Solicitud de Propuesta.	**0**

Sub Criterio: Cupo de capacitación propuesto(máximo 10 puntos)	
Mínimo requerido: el oferente debe garantizar un cupo de capacitación mínimo equivalente al 1% de los/as internos/as del o los renglón/es cotizado/s.	
Se asignará puntaje adicional por encima del mínimo según el cupo de capacitación con certificación que se proponga, conforme el el siguiente detalle:	
Cupo de capacitación propuesto	**Puntaje**

Cuando el cupo de los/as capacitados/as sea mayor al 10% de los/as internos/as del o los renglón/es cotizado/s.	**10**
Cuando el cupo de los/as capacitados/as sea mayor al 5% y menor al 10% de los/as internos/as del o los renglón/es cotizado/s.	**5**
Cuando el cupo de los/as capacitados/as sea mayor al 1% y menor al 5% de los/as internos/as del o los renglón/es cotizado/s.	**3**
Para el caso de las zonas 12, 13, 14 y 15 sólo serán sujetos pasivos de capacitación -y consecuentemente, contabilizados en el porcentaje indicado arriba- aquellos que se encuentren bajo el régimen de salidas transitorias y los liberados (dentro de los 2 años de cumplida la pena) que se encuentren bajo el Régimen de Patronato.	

Subcriterio: Reinserción social-laboral de personas que se hallen bajo el régimen de salidas transitorias y/o liberado/as (dentro de los dos años de cumplida la pena) que se encuentren bajo el Régimen de Patronato (máximo 10 puntos)	
Se valorará con asignación de puntaje la experiencia del oferente en el desarrollo de actividades tendientes a facilitar una efectiva reinserción laboral de personas que se encuentren bajo el régimen de salidas transitorias y liberado/as y la previsión de acciones tendientes a facilitar la efectiva reinserción laboral.	
Experiencia del oferente en la reinserción social-laboral	**Puntaje**
En la propia empresa del oferente trabajan personas que se hallen bajo el régimen de salidas transitorias y/o liberado/as (dentro de los dos años de cumplida la pena) que se encuentren bajo el régimen de patronato y tiene antigüedad de al menos un año. a) Para obtener el puntaje se exige que al menos el 1% del personal de la oferente revista tal carácter.	1
b) Se asignará un puntaje adicional si el porcentaje supera el 2% hasta un máximo del 5%.	2
c) Se asignará un puntaje adicional si el porcentaje supera el 5% hasta un 10% o porcentaje mayor.	3
El oferente integra alguna de las iniciativas de empresas y organizaciones de la sociedad civil que buscan contribuir, ampliar o completar políticas públicas de reinserción social de las personas liberadas. .	1
Acciones o medidas que faciliten la efectiva reinserción laboral	**Puntaje**
El oferente se compromete a ocupar en actividades gastronómicas -dentro del primer año de ejecución contractual- un porcentaje de puestos de trabajo en su empresa con liberados/as que hayan sido capacitados/as durante la vigencia de la prestación que se requiere en esta SDP equivalente al 5% de su personal (pasantías laborales/trabajo formal).	2

El Oferente tiene suscriptos convenios o se compromete a suscribirlos, en caso de resultar adjudicatario, con empresas o instituciones públicas o privadas que cuentan dentro de su personal con personas que se hallen bajo el régimen de salidas transitorias y/o liberado/as (dentro de los dos años de cumplida la pena) que se encuentren bajo el Régimen de Patronato, a través de los cuales se plasma el compromiso de estas empresas o instituciones de facilitar el empleo a quienes hayan sido capacitados durante la vigencia de la prestación que se requiere en esta SDP.	1

(iv) Calificaciones del personal profesional clave y competencia para el trabajo: 5 puntos

Requisito mínimo: se deberá contar con el personal que a continuación se consigna, el que deberá cumplir con los requisitos mínimos establecidos en el cuadro "Criterios de calificación del personal clave". Por encima de los mínimos requeridos se asignará puntaje conforme se detalla en el cuadro siguiente:

Criterios de calificación del personal clave		**Puntaje**	
1	**Responsable del área de alimento**	**Máximo 10 puntos**	
1.1	**Calificaciones Generales**		
	Requisito mínimo de formación académica y antigüedad: Título Universitario de grado en Ingeniería o Terciario/Licenciado de Alimentos, Nutrición, o carrera afín. Además, se requiere cinco (5) años de antigüedad en la matrícula.	Cumple:	
		Si	No
	Se asignará un punto (1) por cada año de matriculación adicional al mínimo requerido.	Hasta un máximo de 4 puntos	
1.2	**Competencia para el trabajo**		
	Requisito mínimo de experiencia específica: Se asignarán tres (3) puntos al Oferente que acredite al menos tres (3) años de experiencia como responsable en el área de alimentos.	Cumple:	
		Si	No
	Se asignará un punto (1) adicional por cada año de experiencia adicional al mínimo requerido.	Hasta un máximo de 6 puntos	

El puntaje técnico mínimo requerido para calificar es de setenta (70) puntos.

APÉNDICE C - EVALUACIÓN OFERTA ECONÓMICA

Evaluación Económica

En la segunda etapa se compararán, por Zona/Renglón, las propuestas económicas de todos los oferentes que hayan obtenido la calificación mínima de setenta (70) puntos porcentuales en la evaluación técnica.

La evaluación de las ofertas económicas se realizará para determinar cuál es la oferta de costo evaluado más bajo.

Al evaluar las ofertas económicas de quienes calificaron técnicamente, los errores aritméticos se rectificarán de la siguiente manera:

a) Si hubiera una discrepancia entre el precio unitario y el precio total que se obtiene de multiplicar el precio unitario por la cantidad, el precio unitario prevalecerá y se corregirá el precio total.

b) Si el Oferente no aceptara la corrección de los errores su Propuesta será rechazada con pérdida de la garantía de Mantenimiento de la Oferta en favor del Comprador.

c) Si hubiera una discrepancia entre lo consignado en letras y en números, prevalecerá el monto consignado en letras.

Se considerará que la mejor oferta es aquella que, ajustándose a los documentos de licitación y habiendo calificado técnicamente, luego de haberse efectuado el proceso de comparación de ofertas, tiene el precio más bajo y la capacidad operativa requerida para cumplir con la prestación prevista en la/s zona/s renglón/es cotizado/s. La adjudicación se realizará conforme se indica en la clausula 23 del Anexo I de esta SDP.

Oferta anormalmente baja o desbalanceada

La comisión evaluadora cuando presuma fundadamente que la oferta no podrá ser cumplida en la forma debida por tratarse de precios anormalmente bajos o no razonables de acuerdo con los criterios objetivos que surjan de los precios de mercado y de la evaluación de la capacidad del oferente o se trate de ofertas desbalanceadas, solicitará al oferente aclaraciones, que incluyan análisis detallados de su precio de oferta en relación con el objeto del contrato, el alcance, la metodología propuesta, el cronograma, la asignación de riesgos y responsabilidades y cualquier otro requisito de los documentos de la licitación.

Una oferta anormalmente baja es aquella cuyo precio, en combinación con otros elementos de la oferta, es tan bajo que suscita en el comitente serias dudas sobre la capacidad del oferente para ejecutar el contrato al precio cotizado.

Una oferta desbalanceada es aquella que fue modificada (al alza o baja) de tal forma que alguno de sus precios no refleja la realidad de los costos que la componen.

El Proyecto PNUD ARG/21/002 rechazará la oferta si, tras evaluar los análisis de precio, determina que el oferente no ha demostrado su capacidad de ejecutar el contrato por el precio total ofrecido o existan desbalances entre los distintos precios unitarios cotizados que tornen irrazonable su oferta de uno o varios de esos precios unitarios o los precios no sean razonables en comparación con los valores de mercado.

ANEXO II

APÉNDICE A - CONDICIONES GENERALES DEL CONTRATO

1. SITUACIÓN LEGAL

El Contratista deberá contar con la situación legal de proveedor independiente del Asociado en la Implementación.

Bajo ningunacircunstanciaseráelpersonaldel Contratistao su subcontratadosconsideradoscomoempleadosofuncionarios del Asociado en la Implementación.

2. ORIGEN DE LAS INSTRUCCIONES

El Contratista no pedirá ni aceptará instrucciones de ninguna autoridad externa al Asociado en la Implementación en relación con la prestación de los servicios estipulados en este Contrato. El Contratista se abstendrá de toda acción que puedaafectardemaneranegativaalAsociadoenlaImplementaciónycumplirásusobligacio nesconplenaatenciónalos intereses del Asociado en la Implementación.

3. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA ANTE SUS EMPLEADOS

El contratista será responsable de la competencia técnica y profesional de sus empleados y contratista paralaprestación de servicios estipulados en este Contrato, a individuos confiables capaces de implementar los servicios de este Contrato de manera efectiva, con respeto a las costumbres locales y a una conducta moral y ética.

4. TRANSFERENCIAS

El Contratista no podrá, excepto previa autorización por escrito del Asociado en la Implementación, ceder, transferir, comprometer o disponer de cualquier otra manera de este Contrato, o parte de él, o de sus derechos u obligaciones establecidos en este Contrato.

5. SUBCONTRATACIÓN

En caso de que el Contratista requiera los servicios de subcontratistas, éste deberá obtener previamente y por escrito la aprobación y autorización del Asociado en la Implementación para todos los subcontratistas. Esta aprobación de los subcontratistasnoeximeal Contratistadelasobligacionesestablecidasenesto Contrato.

Lostérminosdelossubcontratos deberán someterse y ajustarse a las disposiciones de este Contrato.

6. PROHIBICIÓN DE BENEFICIAR A FUNCIONARIOS

El Contratista declara que ningún funcionario del Asociado en la Implementación ha recibido o se le ofrecerá beneficio alguno, directo o indirecto, por motivo de la adjudicación de este Contrato al Contratista. El Contratista concuerda con que el incumplimiento de esta disposición contraviene una condición básica del Contrato.

7. INDEMNIZACIÓN

ElContratistaindemnizará,eximiráderesponsabilidadydefenderá,porcuentapropia,alAsociadoenlaImplementación, funcionarios,agentes,servidoresyempleadosdetoda reclamación,querella,demandayresponsabilidaddecualquier naturaleza o índole, incluyendo las costas y gastos que de ellas deriven, y que surjan por motivo de un acto u omisión del Contratista o sus empleados, funcionarios, agentes o subcontratistas, en virtud de este Contrato.Esta disposición se extenderá, entre otros, a las reclamaciones y la responsabilidad en casos de compensaciones a trabajadores, responsabilidad por productos y por el uso de dispositivos e inventos patentados, material protegido por derechos de autor u otra propiedad intelectual por parte del Contratista, sus empleados, funcionarios, agentes, servidores o subcontratistas. La vigencia de las obligaciones establecidas en este Artículo prevalecerá aún después de la terminación del Contrato.

8. SEGUROS Y RESPONSABILIDAD ANTE TERCEROS

8.1 El Contratista obtendrá y mantendrá una póliza de seguro contra todo riesgo con cobertura de su propiedad y de todos los equipos que utilice en la ejecución de este Contrato.

8.2 El Contratista obtendrá y mantendrá todas las pólizas pertinentes para la compensación de trabajadores, o su equivalente, con cobertura para sus empleados que presenten una reclamación en caso de lesiones personales o muerte en el ejercicio de sus funciones relativas a este Contrato.

8.3 El Contratista también obtendrá y mantendrá una póliza por responsabilidad civil, por un monto correspondiente a una tercera parte de las posibles reclamaciones por lesiones personales o muerte, o pérdida y daño a la propiedad, que surgiesen con motivo de o en relación con la prestación de los servicios establecidos en este Contrato, o en la operación de vehículos, naves, aeronaves u otros equipos de los cuales el Contratista o sus agentes, servidores, empleados o subcontratistas son propietarios o usuarios en régimen de alquiler y que los utilicen en la prestación de los servicios establecidos en este Contrato.

8.4 Con excepción de la póliza de seguro para la compensación de trabajadores, todas las pólizas mencionadas en este Artículo deberán indicar lo siguiente:

(i) Asegurado adicional: nombre del Asociado en la Implementación;

(ii) Incluir una exención de la subrogación de los derechos del Contratista al asegurador del Asociado en la Implementación;

(iii) Disponer que el Asociado en la Implementación reciba una notificación de parte del asegurador con treinta (30) días de anticipación en caso de cualquier tipo de cancelación o cambio en la cobertura.

8.5 El Contratista deberá proporcionar al Asociado en la Implementación pruebas satisfactorias de que cuenta con las pólizas requeridas en este Artículo, si éste así lo solicita.

9. GRAVÁMENES

El Contratista no ocasionará ni permitirá que ningún tipo de gravamen quede registrado o permanezca registrado en ninguna oficina pública o en el Proyecto PNUD ARG/21/002en relación con dineros adeudados o cuyo plazo de pago estépróximoaexpirarportrabajosrealizadosopormaterialesadquiridosenlaejecucióndeesteContratooporcualquier motivo o razón por la cual se presente una reclamación o demanda contra elContratista.

10. TITULARIDAD DE EQUIPOS

La titularidad de los equipos e insumos que proporcione el Asociado en la Implementación seguirá perteneciendo al AsociadoenlaImplementaciónytodosdichosequiposeinsumosdeberánserdevueltosalAsociadoenlaImplementación al finalizar este Contrato o cuando el Contratista ya no necesite hacer uso de ellos. El Contratista deberá devolver al Asociado en la Implementación los equipos proporcionados en las mismas condiciones en las que les fueron entregado, excepto por el desgaste normal de los equipos. El Contratista tendrá la obligación de compensar al Asociado en la Implementación en caso de que los equipos proporcionados presenten daños o deterioro superior al esperado por el desgastenormal.

11. DERECHOS DE AUTOR, PATENTES Y OTROS DERECHOS DE PROPIEDAD

El Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) será el titular de todos los derechos de propiedad intelectual y de otros derechos propietarios, incluyendo, pero sin limitarse a, patentes, derechos de autor y marcas registradas, relacionadas con productos, documentos o modificaciones de éstos, que se produzcan, preparen o recopilen como consecuencia de o en el desarrollo de la ejecución de este Contrato. Ante la solicitud del Asociado en la Implementación, elContratistatomarálasmedidasnecesarias,producirátodoslosdocumentosnecesariosysistiráentérminosgenerales para velar por que dichos derechos queden o sean transferidos al PNUD en cumplimiento de la ley vigente.

12. USO DEL NOMBRE O SÍMBOLOS DEL ASOCIADO EN LA IMPLEMENTACIÓN, DEL PNUD O DE LAS NACIONES UNIDAS

El Contratista no dará publicidad ni hará público de ninguna manera el hecho de que es Contratista del Asociado en la Implementación. Tampoco podrá utilizar el nombre, emblema o sello oficial del Asociado en la Implementación, del PNUD o de Naciones Unidas bajo ninguna circunstancia.

13. NATURALEZA CONFIDENCIAL DE LA DOCUMENTACIÓN Y LA INFORMACIÓN

13.1 Todos los mapas, dibujos, fotografías, mosaicos, planos, informes,

recomendaciones, estimaciones, documentos y todo otro tipo de datos recopilados o proporcionados al Contratista en el marco de este Contrato serán propiedad del Asociado en la Implementación, serán tratados como información confidencial y serán comunicados o entregados sólo a los funcionarios autorizados del Asociado en la Implementación al finalizar los trabajos realizados en el marco de este Contrato.

13.2 El Contratista no comunicará bajo ninguna circunstancia a otra persona, gobierno o autoridad externa al Asociado en la Implementación cualquier tipo de información obtenida con motivo de su relación con el Asociado en la Implementación y que no se haya hecho pública, excepto si cuenta con la autorización del Asociado en la Implementación para ello. El Contratista tampoco utilizará dicha información para su beneficio propio bajo ninguna circunstancia. La vigencia de las obligaciones establecidas en este Artículo prevalecerá aún después de la cancelación del Contrato.

14. FUERZA MAYOR Y OTROS CAMBIOS EN LAS CONDICIONES

14.1 En este Artículo, el término "Fuerza mayor" se refiere a actos fortuitos, guerra (declarada o no), invasión, revolución, insurrección u otros actos de índole similar o fuerzas que actúen fuera del control de las Partes.

14.2 En caso de ocurrencia de cualquier acto constitutivo de fuerza mayor o tan pronto como se pueda después de éste, el Contratista deberá notificar por escrito al Asociado en la Implementación sobre los detalles de dicho evento o las modificaciones en las condiciones por las cuales el Contratista no podrá, en todo o en parte, cumplir las obligaciones y responsabilidades adquiridas en virtud de este Contrato. El Contratista también habrá de notificar al Asociado en la Implementación sobre cualquier otro tipo de cambio en las condiciones o la ocurrencia de cualquier tipo de evento que entorpezca o amenace con entorpecer el desarrollo de las actividades establecidas en este Contrato. En dicha notificación, el Contratista deberá proponer medidas alternativas razonables para continuar con las actividades que no estén afectadas por la fuerza mayor. Al recibir la notificación requerida en este Artículo, el Asociado en la Implementación tomará las medidas que considere necesarias o adecuadas conforme a las circunstancias, incluyendo el otorgamiento de una extensión razonable del plazo en el cual cumplir las obligaciones adquiridas en el marco de este Contrato.

14.3 Si por motivo de la fuerza mayor, el Contratista se viera incapacitado de forma permanente de cumplir con las obligaciones y responsabilidad adquiridas en virtud de este Contrato, el Asociado en la Implementación tendrá el derecho a suspender o rescindir este Contrato basándose en los términos y condiciones establecidos en el Artículo 15 "Cancelación", con la excepción de que el período de notificación se reducirá de treinta (30) días a siete (7) días.

15. TERMINACIÓN DEL CONTRATO

15.1 El Asociado en la Implementación se reserva el derecho de rescindir este Contrato en cualquier momento y sin una causa determinada, previa notificación por escrito con quince (15) días de antelación al Contratista, en cuyo caso, el Asociado en la Implementación reembolsará al Contratista todos los costos razonables en que hubiera incurrido antes de recibir la notificación de cancelación. En ningún caso se indemnizarán daños en concepto de lucro cesante.

El inicio de un procedimiento arbitral, en conformidad con el Artículo 16 "Resolución de controversias" no constituye la terminación del Contrato.

15.2 En caso de cancelación por parte del Asociado en la Implementación en virtud de este Artículo, el Asociado en la Implementación no adeudará ningún pago al Contratista excepto los correspondientes a los trabajos y servicios prestados satisfactoriamente en conformidad con los términos establecidos en este Contrato. El Contratista tomará las medidas inmediatas para terminar los trabajos y servicios de manera oportuna y ordenada y para minimizar las pérdidas y otros gastos.

15.3 Si el Contratista se declarara en bancarrota o insolvente, o si el Contratista hiciera una cesión en beneficio de sus acreedores o si se nombrara a un Síndico por motivo de la insolvencia del Contratista, el Asociado en la Implementación podrá, sin perjuicio de otros derechos o recursos, cancelar este Contrato. El Contratista deberá informar inmediatamente al Asociado en la Implementación en caso de que ocurran los eventos descriptos arriba.

16. RESOLUCIÓN DECONTROVERSIAS

16.1 Solución amistosa

Las Partes harán su máximo esfuerzo por solucionar en términos amistosos toda controversia o discrepancia que surja en relación con este Contrato o el incumplimiento, cancelación o pérdida de validez de éste. Si las Partes quisieran alcanzar una solución amistosa por medio de un arbitraje, éste se llevará a cabo en conformidad con el Reglamento de Arbitraje de la Comisión de las Naciones Unidas para el Derecho Mercantil Internacional o conforme a cualquier otro procedimiento acordado por las Partes.

16.2 Arbitraje

En caso de que surja cualquier tipo de controversia o discrepancia entre las Partes por motivo de o relacionado con este Contrato o el incumplimiento, cancelación o pérdida de validez de éste que no sea resuelta de manera amistosa conforme al párrafo anterior de esta Sección dentro de sesenta (60) días tras la recepción por una de las Partes de la solicitud de la otra Parte de resolver el asunto de manera amistosa, dicha controversia o discrepancia podrá ser remitida por cualquiera de las Partes a arbitraje conforme a las reglas pertinentes del Reglamento de Arbitraje de la Comisión de las Naciones Unidas para el Derecho Mercantil Internacional, incluyendo sus disposiciones en conformidad con la ley vigente. El tribunal arbitral no tendrá autoridad para otorgar compensación por daños punitivos. La decisión del tribunal arbitral, como resultado del arbitraje, será

vinculante para las Partes y constituirá la resolución final de la controversia o discrepancia.

17. PRERROGATIVAS E INMUNIDADES DEL PNUD O DE LAS NACIONES UNIDAS

Ninguna parte de este Contrato podrá constituir una exención de ningunade las prerrogativas e inmunidades de las Naciones Unidas ni de sus organizaciones subsidiarias.

18. EXENCIÓN TRIBUTARIA

Este Contrato estará alcanzado por la Sección 7 de la Convención sobre Prerrogativas e Inmunidades de las Naciones Unidas indica, entre otras cosas, que las Naciones Unidas y sus organizaciones filiales están exentas del pago de impuestos directos, con la excepción de los cargos por servicios básicos, y del pago de aranceles aduaneros o de índole similar por la importación o exportación de artículos para su uso oficial.

En caso de que la autoridad gubernamental se rehúse a reconocer la exención del pago de impuestos, aranceles u otros cargos de la que goza el PNUD, el Proveedor deberá consultar inmediatamente con el Asociado en la Implementación a fin de acordar un procedimiento aceptable para ambaspartes.

Por consiguiente, el Proveedor autoriza al Asociado en la Implementación a deducir de la factura todos los montos correspondientes a dichos impuestos, aranceles o cargos, excepto si hubiera consultado previamente con el Asociado en la Implementación, y éste, en cada caso, haya autorizado al Proveedor a pagar dichos impuestos, aranceles o cargos bajo protesta. En este caso, el Proveedor deberá presentar al Asociado en la Implementación evidencia por escrito de que el pago de dichos impuestos, aranceles o cargos se ha realizado y autorizado apropiadamente.

19. TRABAJO INFANTIL

El Contratista declara y afirma que no participa, así como tampoco ninguno de sus afiliados, en ninguna práctica que vulnera los derechos establecidos en la Convención de Derechos del Niño.

El incumplimiento de esta declaración y afirmación será causa para que el Asociado en la Implementación rescinda este Contrato inmediatamente, previa notificación al Contratista, quedando el Asociado en la Implementación libre del pago de cualquier obligación por dicha cancelación o cualquier otra obligación.

20. MINAS

El Contratista declara y afirma que no participa, así como tampoco ninguna de sus filiales, directa o activamente en actividades relacionadas al registro, desarrollo, ensamblaje, producción, comercialización o manufactura de minas, ni en las actividades relacionadas con los principales componentes utilizados en su manufactura.

El término“Mina”refiere a los dispositivos definidos en el Artículo 2, párrafos 1, 4 y 5 del Protocolo II adjunto a la Convención sobre prohibiciones o restricciones del empleo de ciertas armas convencionales que puedan considerarse excesivamente nocivas o de efectos indiscriminados de 1980.

El incumplimiento de esta norma será causa para que el Asociado en la Implementación cancele este Contrato inmediatamente, previa notificación al Contratista, quedando el Asociado en la Implementación libre del pago de cualquier obligación por dicha cancelación o cualquier otra obligación.

21. CUMPLIMIENTO DE LALEY

El Contratista observará todas las leyes, ordenanzas, reglas y reglamentos relacionados con el cumplimiento de sus obligaciones, establecidas en este Contrato.

22. MODIFICACIONES

Ningún cambio o modificación a este Contrato, así como ninguna exención de ninguna de sus disposiciones, ni otras relaciones contractuales adicionales, serán válidas o exigibles al Asociado en la Implementación, excepto si se realiza en la forma de una enmienda firmada por el Contratista y el Asociado en la Implementación.

APENDICE B. CONDICIONES PARTICULARES DEL CONTRATO

B. Monto del contrato:

Ministerio de Justicia y Derechos Humanos de la Provincia de Buenos Airesen su carácter de Asociado en la Implementación, en el marco del **Proyecto PNUD ARG/21/002 "Transformación del Servicio Penitenciario de la Provincia de Buenos Aires"** del Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD).

CONTRATO ENTRE:

PROYECTO Nº: CONTRATISTA:

Los abajo firmantes, representantes autorizados de las Partes, aceptan por la presente los siguientes términos y condiciones y todos los documentos adjuntos que se indican en las Condiciones Particulares.

FIRMA		FIRMA:
NOMBRE:		NOMBRE:
TITULO:	Director Nacional del Proyecto o quien él designe	TITULO:
FECHA:		FECHA:

Fecha de comienzo:

Fecha de terminación:

CONDICIONES PARTICULARES

Cláusula Primera - Marco de Referencia

Este Contrato se celebra con *(nombre del Contratista)* en el marco del **Proyecto PNUD ARG/21/002 "Transformación del Servicio Penitenciario de la Provincia de Buenos Aires"**, por lo cual estará sujeto a lo establecido en el Acuerdo suscripto entre el Gobierno de la República Argentina y el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo, aprobado por Ley N° 23.396 y al Documento del Proyecto PNUD ARG/21/002 con exclusión de toda otra normativa.

El Ministerio de Justicia y Derechos Humanos de la Provincia de Buenos Aires, (Asociado en la Implementación) busca llevar adelante un proceso de fortalecimiento integral de las capacidades del Servicio Penitenciario Bonaerense y Alcaidías Departamentales.

A través del **Proyecto PNUD ARG/21/002 "Transformación del Servicio Penitenciario de la Provincia de Buenos Aires"**, se busca promocionar un nuevo sistema alimentario para las personas privadas de su libertad y fortalecer y avanzar en el programa "Más Trabajo Menos Reincidencia[3]".

Para el cumplimiento de dicho objetivo se realiza la contratación de los servicios de racionamiento de alimentos (crudo asistido) para Establecimientos del Servicio Penitenciario Bonaerense y Alcaidías Departamentales, durante setecientos treinta días (730) días corridos, con la posibilidad de una prórroga de trescientos sesenta y cinco (365) días corridos, a opción del Asociado en la Implementación *(renglón…….)*.

Cláusula Segunda - Llamado a Licitación Pública

El llamado a presentar propuestas se realizó de conformidad con el Pliego correspondiente, el que junto a la oferta formulada por *(nombre del Contratista)* y las aclaraciones de oferta, forman parte integrante de este Contrato para todos los efectos legales. Cualquier referencia al presente Contrato incluirá el Pliego, las Aclaraciones, Circulares y Disposiciones, la propuesta de *(nombre del Contratista)* con sus aclaraciones y los procedimientos operativos establecidos por el Proyecto PNUD ARG/21/002.

Cláusula Tercera - Adjudicación

El Contratista *(nombre del Contratista)* resultó adjudicatario, mediante la Disposición N°……. de fecha ……. de …….. de 2021, emitida por el Proyecto PNUD ARG/21/002 en el

[3] El Programa *"Más Trabajo Menos Reincidencia"* se desarrolla en el ámbito del Ministerio de Justicia y Derechos Humanos de la provincia de Buenos Aires. El programa se caracteriza como una política pública integral y transversal al sistema penitenciario y al campo post penitenciario, que convoca la implementación de estrategias en perspectiva territorial y focal, la adecuación de los marcos normativos e institucionales con el objetivo de superar la lógica de intervención de tipo asistencialista y respete el enfoque de derechos humanos, considerando a los destinatarios y destinatarias como sujetos de derechos. Este Programa se sustenta en la idea de procesos integrales, en los que, tanto la situación de salud psicofísica que transita una persona como su formación educativa o laboral y la presencia de redes afectivas y/o comunitarias, tendrán un correlato significativo en su proyecto de vida.

marco de la Solicitud de Propuesta N° 02/21 **"Sistema alimentario del Servicio Penitenciario Bonaerense"** para proveer los bienes y/o ejecutar los trabajos y los servicios conexos correspondientes al renglón N° *(renglón adjudicado).*
Este Contrato deberá iniciar su ejecución dentro de los diez (10) días corridos de la firma del presente Contrato. En adelante cualquier referencia a días se entenderá como días corridos, salvo aclaración o previsión en contrario del Pliego o este Contrato.

Cláusula Cuarta - Ejecución y Pago de los Servicios (Entrega de los Bienes)

En la ejecución de los Servicios *(quien resulte adjudicatario)*deberá ceñirse al Pliego, cumpliendo con todas las condiciones establecidas en él; asimismo, deberá dar cumplimiento a los procedimientos administrativos y operativos establecidos o que establezca el Proyecto PNUD ARG/21/002 y a las especificaciones técnicas contenidas en la propuesta respectiva.

El precio global total establecido para los servicios comprometidos correspondientes al renglón N° *(renglón adjudicado)* es de hasta $….. (RACION COMPLETA DEL REGIMEN POBLACION GENERAL).

La suma arriba consignada refleja el precio total del contrato de responsabilidad única entendido como suma alzada, que incluye todos los costos directos e indirectos incurridos por el contratista para proveer los bienes y/o ejecutar los trabajos y los servicios conexos requeridos para el cumplimiento integral de la prestación comprometida, por sí o a través de sus subcontratistas. Esto comprende la adquisición de la materia prima para la elaboración de las raciones, elaboración y distribución de raciones, insumos requeridos para implementar el servicio, el transporte, los seguros y otros servicios asociados a la entrega en la unidad penitenciaria o alcaldía, la mano de obra para remodelaciones y materiales, bienes fungibles, servicios de mantenimiento y reparación del equipo afectado a la prestación y la capacitación, incluidos todos los impuestos, derechos, gravámenes y cargos que sean pagaderos, salvo el IVA el que deberá ser discriminado.

Los artículos, trabajos, bienes o servicios para los cuales el oferente no haya incluido precios, pero que sean necesarios para la correcta ejecución de la prestación requerida, se considerarán comprendidos en los precios de otros artículos, trabajos, bienes o servicios y no serán pagados por el Proyecto PNUD cuando se provean o ejecuten.

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

Pago Mensual: El pago del servicio de racionamiento asistido se realizará dentro de los treinta (30) días de la recepción satisfactoria del servicio y de la presentación de la factura debidamente confeccionada. Se contabilizarán para ello la cantidad de racionesentregadas y aceptadas en ese período, determinándose el importe mensual correspondiente a dichas cantidades.

A los fines del pago se valorizará la Ración Completa de los restantes regímenes aplicando los Coeficientes discriminados en el cuadro TABLAS DE AJUSTE DE PRECIOS DE RACIONES, tomando como base la Ración Completa del Régimen Población General (cotizado con valor de Coeficiente 1).

Para la determinación de los valores de las raciones correspondientes a los diferentes regímenes y los valores relativos de cada uno de los conceptos que los componen, el valor de la RACIÓN POBLACIÓN GENERAL deberá ser multiplicado por los factores que en cada caso se indique.					
Regímenes	Ración Completa	Desayuno	Almuerzo	Merienda	Cena
Población General	1,00	0,08	0,42	0,08	0,42
Población General con Asado	1,42	0,08	0,82	0,08	0,42
Autorizado Suboficiales	1,30	0,10	0,55	0,10	0,55
Autorizado Oficiales	1,30	0,10	0,55	0,10	0,55
Diabético/hipocalórico	1,14	0,09	0,48	0,09	0,48
Blando Gastrointestinal/gástrica/hepática	1,10	0,09	0,41	0,09	0,41
Inmunosuprimido/H.I.V.	2,00	0,16	0,84	0,16	0,84
Hiperproteico/TBC/hipercalórica	1,70	0,14	0,71	0,14	0,71

A. Condiciones habilitantes del pago

Todos los pagos se liberarán dentro del término de treinta (30) días, siempre y cuando obre aprobación escrita (acta de aceptación/informe de recepción/certificación) efectuada por el **Proyecto PNUD ARG/21/002** que acredite el cumplimiento satisfactorio de las obligaciones a cargo del contratista, dejando constancia de la cantidad de raciones que han sido entregadas, los servicios y trabajos conexos prestados y la cantidad de internos que recibirán capacitación en el Período de que se trata.

La Documentación para el pago deberá ser la que a continuación se detalla:

a) Factura del Contratista en que se indique el Comprador, el número del contrato y la descripción, cantidad, precio unitario y monto total de los bienes y/o servicios. Los originales de las facturas deberán estar firmados y timbrados o sellados con el timbre o sello de la empresa. De corresponder, la parte del precio que corresponde al IVA se expresará en forma discriminada en las facturas que se emitan, para dar lugar a los pagos del contrato de acuerdo con la Resolución General Nº 3349/91 de la DGI.

b) Lasfacturasdeberánemitirse enfavordel **Proyecto PNUD ARG/21/002**.

c) Informes de cumplimiento de hitos aprobados por el **Proyecto PNUD ARG/21/002** (cantidad de raciones entregada, capacitación brindada, actividades de remodelación efectuadas).

A los efectos de la procedencia del pago, el contratista no podrá poseer deuda en concepto de peculio respecto a los internos que capacite durante la ejecución del presente contrato. Como condición habilitante del pago del período de que se trate deberá acreditar el pago a los internos/as afectados/as a la capacitación practica durante ese período.

Todos los pagos se realizarán dentro de los treinta (30) días siguientes, contados apartir de la aceptación de la factura y aprobaciones correspondientes. El pedido deaclaración y/o corrección de informes o defectos que realice el **Proyecto PNUD ARG/21/002** al Contratista interrumpe los plazos aquí establecidos hasta tanto se brinden o realicenlos mismos.

B. <u>Impuestos y Derechos</u>

El Contratista será el único responsable (incluso por sus subcontratos y/o personal) por el pago de todos los impuestos y gravámenes que hubiesen sido fijados por autoridades municipales, provinciales o nacionales, relacionados con los Bienes y Servicios Conexos y Trabajos a ser suministrados en virtud del Contrato, todos los cuales se entienden comprendidos en el precio, excepto el IVA.

<u>Cláusula Quinta</u> – <u>Obligaciones de las Partes</u>

1. Obligaciones del Contratista

1.1. El Contratista queda obligado a cumplimentar todo lo propuesto en su oferta y en las aclaraciones que haya presentado, y a efectuar las acciones necesarias para realizar una adecuada provisión de los bienes y servicios, según lo especificado en la SDP, sus Anexos, Circulares y Disposiciones que se dictaren, y en particular a:

i) Ejecutar el contrato en un todo de acuerdo con lo establecido en la SDP y en la oferta adjudicada, proveer los bienes, prestar los servicios y cumplir con sus obligaciones en virtud del presente Contrato con los más altos estándares de calidad, dentro de los plazos estipulados en los TDR, de manera continua e ininterrumpida.

ii) Trabajar juntamente con el **Proyecto PNUD ARG/21/002** y acogerse a las directivas emitidas por el **Proyecto PNUD ARG/21/002** que sean consistentes con los términos del contrato, sin perjuicio de lo cual el contratista es responsable de dirigir las actividades realizadas por su personal y por el personal Subcontratado, y será responsable por cualquier mala conducta de estos.

iii) Cumplir con todas las leyes vigentes en el país en que se ejecuta el contrato. Esas leyes incluirán todas las normativas nacionales, provinciales, municipales o de otra índole que afecten el cumplimiento del Contrato y sean obligatorias para el contratista. El contratista eximirá al **Proyecto PNUD ARG/21/002** de toda responsabilidad por daños y perjuicios, demandas, multas, sanciones y gastos de cualquier índole que surjan o sean consecuencia de la violación de esas leyes por parte del Contratista o su personal, incluidos los subcontratistas y su personal.

iv) Mantener informado al **Proyecto PNUD ARG/21/002** del avance de las prestaciones a su cargo y deberá sujetarse a las instrucciones que este le imparta para el mejor logro de los objetivos propuestos.

v) Adoptar los recaudos necesarios para el almacenamiento constante de víveres previstos en la lista de comidas y para el caso de víveres no perecederos en cantidades suficientes para la cobertura del Racionamiento durante QUINCE (15) días corridos y para víveres frescos TRES (03) días corridos.Deberá preverse el reemplazo de los alimentosenvasados con la debida antelación a la fecha de vencimiento.

vi) Presentar diariamente por las Raciones entregadas, remitos numerados correlativamente y habilitados para tal fin.

vii) Remitir al **Proyecto PNUD ARG/21/002** con anterioridad al comienzo de la prestación unanómina del personal a su cargo con indicación del Documento Nacional de Identidad y adjuntando en cada caso la libreta sanitaria respectiva. En caso de reemplazo se exigirá la misma documentación dentro de las SETENTA Y DOS (72) horas de producido aquél.

viii) Realizar la limpieza, los insumos que esta requiera y el suministro de bienes muebles y materiales a usar que sean necesarios para el óptimo desarrollo de las tareas, como así también la desinfección de equipamiento, de utensilios de cocina y de las instalaciones utilizadas que estarán a su cargo, debiendo cumplir con las Normas de Higiene y de Seguridad siendo responsable ante los controles que se efectúen.

ix) Proveer los insumos destinados a la elaboración de las raciones y toda la materia prima destinada a la elaboración de las raciones y procederá a la preparación de las comidas aplicando las técnicas gastronómicas adecuadas, cumpliendo estrictamente con las normas de higiene en manipulación de alimentos y responsabilizándose de que la comida llegue en debidas condiciones de calor, frío y presentación exigible.

x) Elaborar y acondicionar, cuando la circunstancia así lo requiera, las raciones comprendidas dentro de los distintos Menús destinadas a la población penal que requiera alimentación específica. DichasComidas deberán ser elaboradas conforme a los menús establecidos. Se le notificará con la debida antelación, las cantidades de raciones y el tipo de comidas que debe elaborar el contratista.

xi) Elaborar la dieta individual (alimentación específica) que como caso de excepción fueran indicados por prescripción médico alimentaria.

xii) Proveer el servicio de desinsectación, desinfección, desratización y control de plagas de todos los locales y sectores que conforman el servicio de elaboración de comidas, el cual estará a cargo del contratista. El **Proyecto PNUD ARG/21/002** podrá en todo momento exigir constancias de dicho servicio.

xiii) Contar durante toda la vigencia del contrato con al menos un Profesional universitario del área de alimentos, responsable de supervisar y controlar la elaboración de los Menús y que será responsable de la actividad y el cumplimiento de las normas establecidas por el Código Alimentario Argentino.

xiv) Facilitar la vajilla, utensilios y todo el equipamiento o reacondicionamiento de las instalaciones existentes necesaria para brindar el servicio en las condiciones adecuadas. La inclusión de equipamiento y utensilios y la reparación y/o reposición y/o mantenimiento de ellos en las instalaciones existentes

estarán a cargo del contratista.

xv) Cumplir las normas que reglamentan el trabajo carcelario, tales como la Ley de Cuenta Especial N°11.046 y normativa complementaria.

xvi) Adoptar todas las medidas de seguridad que sean impuestas por la legislación vigente, para evitar daños a personas o cosas, y si ellos se produjeran, será responsable por el resarcimiento de los perjuicios que se generen.

xvii) Realizar modificación o reacondicionamiento de las instalaciones (cocina central, depósitos y locales que conforman el Servicio de Alimentación), deberá ser autorizado previamente por escrito por el **Proyecto PNUD ARG/21/002** y estará a exclusivo cargo del contratista encontrándose incluido este concepto dentro del precio cotizado.

A tales efectos, el treinta por ciento (30%) del personal afectado a la realización de dichas modificaciones o reacondicionamientos de las instalaciones deberán ser internos/as de las Unidades o Alcaidías Departamentales de la Zona/Renglón ofertado.

El contratista responderá por el mantenimiento y reparación de las instalaciones edilicias de la cocina (cañerías de agua y de gas, bocas de salida de ambos, roturas de azulejos, rotura de mesada, mampostería, instalación eléctrica) cuando los desperfectos o roturas deriven del uso inadecuado de las instalaciones.

Todos los bienes de las unidades penitenciarias destinatarias del servicio que sean utilizados por el Contratista mientras realice las actividades en el establecimiento, deberán ser entregados al momento de la finalización del servicio, en las mismas condiciones que serecepcionaron.

4. Obligaciones del Proyecto PNUD ARG/21/002.

Se facilitará durante la vigencia del contrato la cocina del establecimiento bajo inventario y en las condiciones en que se encuentren los locales y sus instalaciones (cocina central, depósitos y sanitarios), equipos de cocción, equipos de refrigeración, muebles y demás equipamiento y utensilios que se relacionan directamente con la prestación del racionamiento contratado.

Notificar con la debida antelación, las cantidades de raciones y el tipo de comidas que debe elaborar y proveerel contratista e informar todo cambio que opere en el Plan de entrega, oportunamente acordado.

3. Obligaciones comunes.

Ambas partes cumplirán de buena fe, todas y cada una de las obligaciones asumidas en el marco de este contrato.

Cláusula Sexta - Contratación de seguros.

El Adjudicatario deberá contratar los seguros que se exijan para el desarrollo de su actividad.

Sin perjuicio de las obligaciones que la Ley impone a la empresa en materia de Riesgos del Trabajo, el Contratista deberá tomar un seguro para cubrir la Responsabilidad Civil contra cualquier daño, pérdida o lesión que pueda causar a terceros o a cualquier persona o bienes, a causa de la ejecución del presente Contrato. Deberá incluir a la Provincia de Buenos Aires como cotitular y/o beneficiario. El monto a cubrir en concepto de Responsabilidad Civil será de $ 1.000.000 por evento.

Dichos seguros deberán estar vigentes desde el inicio de la ejecución contractual y extenderse durante toda su vigencia.

La póliza deberá estar endosada a favor del **Proyecto PNUD ARG/21/002 "Transformación del Servicio Penitenciario de la Provincia de Buenos Aires"** y de la Provincia de Buenos Aires.

El adjudicatario será el único responsable de los perjuicios que ocasionare la inobservancia de la contratación de los seguros exigidos, quedando la contratante exenta de toda responsabilidad respecto de cualquier siniestro que se produzca.

Cláusula Séptima - Sanciones

Se establecen las siguientes multas por incumplimientos:

i) Por cada día de atraso en el inicio de ejecución del contrato, se aplicará una multa por la suma equivalente al VEINTE POR CIENTO (20%) del precio de las raciones que debieron servirse el día del incumplimiento. Transcurrido el tercer día sin haberse dado comienzo al servicio, el Proyecto PNUD ARG/21/002podrá proceder a rescindir el contrato automáticamente y sin necesidad de preaviso alguno, sin prejuicio de la responsabilidad por daños y perjuicios que le quepan a la contratista.

ii) Por atraso en el horario de entrega, de cualquiera de los conceptos que componen la ración diaria (desayuno, almuerzo, merienda y cena) , se aplicará una multa por la suma equivalente a:

- DIEZ POR CIENTO (10%) del precio total del concepto servido cuando el atraso supere los 15 minutos y sea inferior a 30.
- VEINTE POR CIENTO (20%) del precio total del concepto servido cuando el atraso supere los 30 minutos y sea inferior a 60.
- CINCUENTA POR CIENTO (50%) del precio total del concepto servido cuando el atraso supere los 60 minutos.
- Estas multas se aplicarán a partir de la tolerancia admitida de 15 minutos sobre la hora acordada.

iii) Por la no entrega de un concepto de ración (desayuno, almuerzo, merienda, cena) se aplicará una multa por la suma equivalente al CIEN POR CIENTO (100%) del precio total de la/sración/es que debieron servirse el día del incumplimiento, debiendo además soportar el contratista los gastos generados para cubrir su falta y proveer el abastecimiento.

iv) 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.

v) En los casos de omisión o disminución, sin autorización de los elementos constitutivos se tendrán en cuenta los elementos faltantes, 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:

- VEINTICINCO POR CIENTO (25%) del precio del concepto servido cuando se haya disminuido u omitido la inclusión de frutas o verduras.
- SESENTA POR CIENTO (60%) del precio del concepto servido cuando se haya disminuido u omitido la inclusión de lácteos.
- SETENTA POR CIENTO (70%) del precio del concepto servido cuando se haya disminuido u omitido la inclusión de carnes rojas, blancas o pescados.
- VEINTE POR CIENTO (20%) del precio del concepto servido cuando se haya disminuido u omitido otros elementos.

vi) Por la alteración no autorizada del orden correlativo de las listas de comidas, se aplicará una multa por la suma equivalente al TREINTA POR CIENTO (30%) del precio del concepto no servido.

vii) Por la utilización de alimentos alterados según el CAA en su artículo 6º inciso 5) modificado por Resolución N° 205/88, se aplicará una multa por la suma equivalente al CIEN POR CIENTO (100%) del precio del concepto servido, sin perjuicio de otras penalidades que puedan corresponder.

viii) Por utilización de alimentos adulterados según el CAA en su artículo 6 inciso 7, se aplicará una multa por la suma equivalente al CIEN POR CIENTO (100%) del precio del concepto servido, sin perjuicio de otras sanciones que pudieran corresponder.

ix) Por la utilización de alimentos falsificados según el CAA en su artículo 6 inciso 8, se aplicará una multa por la suma equivalente al CINCUENTA POR CIENTO (50%) del precio del concepto servido, sin perjuicio de otras penalidades que puedan corresponder.

x) Por no contar con unidades de frío o vehículo comprometidos en cantidad suficiente y capacidad adecuada según el número de raciones que se manejen en la planta y/o establecimiento, se aplicará una multa por la suma equivalente al UNO POR CIENTO (1%) del valor de las raciones cotizadas, pudiendo determinarse la rescisión por culpa del contratista en caso de que no subsane el incumplimiento en el plazo otorgado a tal efecto.

xi) Por mantener en cámaras, heladeras, depósitos, despensas y/o lugares de preparación o distribución alimentos preparados en días anteriores cuya preparación se requiera en el día de entrega, se aplicará una multa por la suma equivalente al CINCUENTA POR CIENTO (50%) del precio de las raciones servidas el día del incumplimiento.

xii) Por no cumplir con las condiciones de higiene requeridas, tales como: no mantener en depósitos y cámaras frigoríficas un almacenamiento ordenado e higiénico, no mantener en áreas diferenciadas alimentos de material descartable y material de limpieza, mantener en cámaras preparaciones alimenticias elaboradas

con víveres frescos sucios, mantener en cámaras y antecámaras alimentos en cajones de origen (madera, cartón) sin haberlos traspasado a cajones plásticos, limpios y sanos, no contar con suficientes estanterías y mantener alimentos en el suelo, mantener bolsas y envases a granel y sin rótulos identificatorios, se aplicará una multa por la suma equivalente al VEINTE POR CIENTO (20%) del precio de las raciones servidas el día que se verifique el incumplimiento.

xiii) Por incumplimientos del programa de control de plagas o no realizar u obstaculizar controles bromatológicos, se aplicará una multa por la suma equivalente al CINCUENTA POR CIENTO (50%) del precio de las raciones servidas el día en que se verifique la infracción.

xiv) Por mantener fuera de las unidades de refrigeración alimentos cocidos, postres, lácteos, fiambres por espacio mayor a una hora, se aplicará una multa por la suma equivalente al CINCO POR CIENTO (5%) del precio de las raciones servidas el día en que se verifique la infracción.

xv) Por no constituirse el representante en el lugar en que se ejecuta la prestación dentro de las DOS (2) horas de haber sido convocado o por no estar presente el profesional en nutrición, se aplicará una multa por la suma equivalente al DIEZ POR CIENTO (10%) del precio de las raciones servidas el día en que se verifique la infracción.

xvi) Por no presentar la documentación que se le solicita y a la cual está obligado, transcurrido el plazo de 48 horas, se aplicará una multa por la suma equivalente al VEINTE POR CIENTO (20%) del precio de las raciones servidas el día en que se verifique la infracción.

xvii) Por no mantener el acopio de días solicitados para víveres secos y crudos, se aplicará una multa por la suma equivalente al TREINTA POR CIENTO (30%) del precio de las raciones servidas el día en que se verifique la infracción.

xviii) En caso de incumplimiento del porcentaje de ocupación en su empresa en actividades gastronómicas conforme lo comprometido, el Oferente será sancionado con una multa equivalente al 0,5% del valor del contrato.

xix) Si el contratista no subsana la/s deficiencia/s observadas/s que se notifiquen en el libro de órdenes en el plazo que a tal efecto se conceda, se aplicará una sanción de multa equivalente al 0.5% del monto del contrato

La Contratista podrá formular descargo por escrito dentro de los CINCO (5) días hábiles posteriores a la notificación de la aplicación de la multa, vencido dicho plazo la sanción se considerará consentida y el monto de la misma podrá reducirse del precio del contrato.

2. Incumplimientos.

Cuando la suma de las multas acumuladas alcance el equivalente al DIEZ POR CIENTO (10%) del precio total del contrato, el Comprador podrá dar por terminado el contrato con pérdida de la Garantía de Fiel Cumplimiento.

Ello sin perjuicio del derecho de detraer del precio total del Contrato los bienes no entregados o servicios no prestados, o ajustar dicho precio de acuerdo a la menor calidad de los bienes o los servicios recibidos.

3. Rescisión por culpa del contratista

El Proyecto PNUD ARG/21/002, sin perjuicio de cualesquiera otros derechos o recursos disponibles, tendrá la facultad de proceder a la rescisión unilateral del contrato por culpa del contratista en los siguientes casos:

i) Cuando el Contratista sea declarado en quiebra o sometido a liquidación o se torne insolvente, o solicite una moratoria o la suspensión de algunas de sus obligaciones de pago o cancelación de deuda, o solicite su declaración de insolvencia.

ii) Cuando el Proyecto PNUD ARG/21/002 determine de manera razonable que la situación financiera del Contratista ha sufrido un cambio significativamente adverso que amenaza con afectar en modo sustancial la capacidad del Contratista de cumplir con sus obligaciones en virtud del Contrato.

iii) En el caso de incumplimiento del Contrato, previa intimación por el término de 10 días corridos para que cumpla.

iv) Incumplimiento grave y/o reiterado del contrato, previa intimación por el término de 10 días corridos para que cumpla.

v) Cesión o subcontratación total o parcial sin autorización previa y por escrito por parte del Proyecto PNUD ARG/21/002.

vi) Cuando las multas y/o penalidades aplicadas alcancen el DIEZ POR CIENTO (10%) del monto total del contrato.

vii) Cuando el contratista basado en una situación de divergencia o alegando que existen divergencias no resueltas, suspenda la prestación del servicio.

viii) Cuando el contratista no realice la actividad de capacitación conforme lo comprometido o la realice de forma tal que se evidencie que al ritmo en que se implementa no se llegará a cubrir los cupos comprometidos durante la vigencia del contrato.

ix) Cuando el contratista no cumpla con el 50% del cupo de capacitación o reinserciónpropuesto dentro de los 360 días posteriores a la suscripción del contrato.

x) Cuando se incumplan las normas que reglamentan el trabajo carcelario, tales como la Ley de Cuenta Especial N° 11.046.

La facultad del Proyecto de rescindir unilateralmente el contrato por culpa del contratista operará con la sola notificación fehaciente a éste de su voluntad de rescindir. Salvo el supuesto del numeral (iii) de esta cláusula, el contrato quedará rescindido de pleno derecho a partir del momento en que la notificación haya sido recibida por el contratista, sin que ello dé lugar a reclamo alguno por parte de este último.

El Contratista estará obligado a indemnizar al Proyecto PNUD ARG/21/002 por todos los daños, perjuicios y gastos, incluso, sin carácter exhaustivo, todos los costos en que incurra por actuaciones judiciales o extrajudiciales, como consecuencia de alguno de los supuestos especificados precedentemente y que resulten de la rescisión del Contrato o

se relacionen con esta situación, aunque el Contratista sea declarado en quiebra, o se le conceda una moratoria o suspensión de pagos o sea declarado insolvente.

Las disposiciones de esta cláusula no afectan a cualesquiera otros derechos o recursos del Proyecto PNUD ARG/21/002 en virtud del contrato o por otras causas.

Cualquiera fuese la causa de rescisión, el Proyecto PNUD ARG/21/002 tendrá derecho a obtener por escrito del contratista la razonable rendición de cuentas de todas las obligaciones ejecutadas o pendientes de ejecución de conformidad con el contrato.

En todos los casos la rescisión del contrato por culpa del contratista traerá aparejada la consiguiente pérdida de la Garantía de Fiel Cumplimiento del contrato a favor del Proyecto PNUD ARG/21/002, la que podrá ser total o parcial, afectando en este último caso a la parte no cumplida de aquél. En ningún caso esa ejecución podrá ser interpretada como limitativa de la responsabilidad del contratista, tal como ha sido establecido al inicio de esta cláusula.

4. Daños y perjuicios.

Sin perjuicio de las responsabilidades emergentes del régimen de garantías, multas y penalidades expresamente previsto en el presente, las partes acuerdan que el contratista será responsable por los Daños y Perjuicios que ocasione al Proyecto PNUD ARG/21/002 en el incumplimiento de cualquiera de las obligaciones a su cargo emergentes del presente contrato.

Cláusula Octava - Garantía de Fiel Cumplimiento.

Para afianzar el oportuno cumplimiento de las obligaciones contraídas en este Contrato ……. presenta en este acto una Garantía de Fiel Cumplimiento, que tiene por objeto afianzar las obligaciones asumidas por… .

Esta garantía se regirá por las siguientes disposiciones:

1. La Garantía de Fiel Cumplimiento se deberá constituir en un monto equivalente al diez por ciento (10%) del precio total contrato.
2. La Garantía de Fiel Cumplimiento se deberá constituir como condición previa a la suscripción del presente Contrato mediante cualquiera de las formas establecidas en el Numeral 26.2 del Pliego.
3. Deberá permanecer vigente hasta la extinción total de las obligaciones de …en virtud del presente Contrato.
4. Deberá constituirse con referencia expresa al presente Contrato.
5. En cualquier momento, ante el incumplimiento de……., el Proyecto PNUD ARG/21/002 podrá afectar el monto de la Garantía de modo tal de procurar cumplir con las obligaciones omitidas por ésta y atender la reparación de los daños y perjuicios. En caso de que el Proyecto PNUD ARG/21/002 afectase la Garantía en todo o en parte, el Contratista deberá reconstituir el importe de la misma, dentrodelplazode15días.

Cláusula Novena - Cesión y Subcontratación.

…podrá subcontratar con otras entidades la ejecución parcial de este contrato únicamente si tal subcontratación fue especificada en la oferta respectiva. A excepción de ese supuesto, no podrá cederlo ni transferirlo total o parcialmente y, en todos los casos, será totalmente responsable frente al Proyecto PNUD ARG/21/002en lo relativo al cumplimiento de las obligaciones establecidas por el presente contrato.

Cláusula Décima–Comunicaciones.

Todos los trámites y presentaciones referidos al presente contrato, deberán dirigirse a nombre de la Dirección Ejecutiva/Coordinación del Proyecto PNUD ARG/21/002de acuerdo a las previsiones establecidas en la Solicitud de Propuesta.

Las comunicaciones referidas a aspectos técnicos se realizarán a través de los libros de órdenes de servicio y notas de pedido. Las órdenes de servicio serán obligatorias para el Contratista.

Cláusula Decimoprimera– *Personal del Contratista*

El Proyecto PNUD ARG/21/002 en ningún caso asume el carácter de empleador del personal asignado para la provisión de la prestación, queda a exclusivo cargo del Contratista el cumplimiento de todas las obligaciones legales, laborales, fiscales, de la seguridad social y/o cualesquiera otras derivadas de la relación contractual mantenida con sus empleados y/o personal contratado y/o afectado a la prestación. Asimismo, el Contratista se obliga a mantener indemne al Proyecto PNUD ARG/21/002 y al Gobierno de la provincia de Buenos Aires frente a cualquier reclamo y/o acción que en su contra pudiera incoar el personal de la adjudicataria con motivo de las obligaciones a las que se alude en el presente.

En todos los casos el personal que se desempeñe para realizar cualquiera de las actividades requeridas para cumplir con la prestación contratada, deberá ajustarse a las normas de Seguridad y Vigilancia interna de la institución en que se presten. Asimismo, el Contratista deberá cumplimentar todas las obligaciones vinculadas al régimen de la Seguridad Social, Higiene y Riesgos del Trabajo, que le caben en su carácter de empleador del personal afectado al servicio y deberá presentar ante el Proyecto PNUD ARG/21/002 el certificado de cobertura de seguro por accidente (ART) del personal que estará afectado al objeto del contrato y cumplirá fielmente con las normas de seguridad previstas en los TDR. En el certificado de cobertura, deberá figurar la identificación de este contrato, nómina del personal asegurado con nombre y apellido y número de documento. En todos los casos, se debe prever cláusula de no repetición contra el Proyecto PNUD ARG/21/002 emitida por la Aseguradora. Dicho certificado se deberá mantener actualizado durante toda la vigencia del contrato.

Cláusula Decimosegunda. Resolución de Conflictos.

Para el caso de que surgieran controversias entre las partes de este Contrato, y siempre que ellas no fueren resueltas mediante negociación, la parte agraviada podrá solicitar la iniciación de un proceso de Arbitraje. Para ello, ambas partes y el árbitro se someterán al siguiente procedimiento:

1. Las partes, de común acuerdo, designarán al árbitro; en caso de no existir acuerdo, cualesquiera de ellas podrá solicitar al Representante Residente del PNUD en la

República Argentina que designe el árbitro. La designación que se realice será inapelable.

2. El procedimiento de arbitraje será fijado por el árbitro, en consulta con las partes, y su costo será asumido por quien resultare vencida o en la proporción que dispusiere el árbitro, por decisión inapelable de éste.
3. El fallo arbitral deberá ser fundado, en primer término, en las disposiciones del presente Contrato, en las Condiciones Generales para todos los contratos del Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo y en el instrumento de Atribuciones, y contemplar las posiciones de cada una de las partes como así también los elementos de prueba aportados.
4. El laudo arbitral será definitivo y de cumplimiento obligatorio.
5. Las partes podrán solicitar el arbitraje durante la ejecución o en un plazo de hasta seis (6) meses, contados a partir de la finalización de la ejecución del Contrato; pasado ese lapso se dará por vencido el plazo de prescripción y caducos todos los derechos emergentes del Contrato.
6. En todos los aspectos no contemplados en la presente cláusula, el arbitraje se regirá por el "Reglamento de Arbitraje de la CNUDMI" (Comisión de las Naciones Unidas para el Derecho Mercantil Internacional) aprobado por Resolución N°31/98 de la Asamblea General de Naciones Unidas del 15 de Diciembre de 1976.

Cláusula Decimotercera - Condiciones Generales

Debido a que el Programa se ejecuta en el marco de la Ley 23.396 (Acuerdo entre la República Argentina y el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo -PNUD-), ……deberá sujetarse a lo establecido en la Condiciones Generales para las contrataciones que figuran como Anexo B y en las Atribuciones que figuran en el Anexo C del presente contrato. Si existiera discrepancia entre las Condiciones Generales y/o las Atribuciones y las Cláusulas Primera a Decimotercera del presente, deberá prevalecer lo establecido en estas cláusulas. En las Condiciones Generales y las Atribuciones, donde diga Contratista deberá leerse… .

Cláusula Decimocuarta - Rescisión por la Contratista

La contratista notificará sin tardanza por escrito al Proyecto PNUD ARG/21/002de cualquier situación o hecho que escapare a su control razonable, incluidas causas de fuerza mayor y que, a su juicio, le imposibilitare dar cumplimiento en forma parcial o total a las obligaciones contraídas en virtud del presente Contrato y que no pudiere superar mediante el uso de la debida diligencia. Se debe entender por Fuerza Mayor todo hecho, acción o situación que no ha podido preverse, o que previsto, no ha podido evitarse; de acuerdo a los alcances y efectos previstos en los artículos 1730 y 1733, sus concordantes y correlativos del Código Civil y Comercial Argentino. Cuando el Proyecto PNUD ARG/21/002reconociere por escrito la existencia de esa situación o hecho, o cuando no respondiere a dicha notificación dentro de los catorce (14) días hábiles de recibirla, la Contratista quedará, a partir de entonces, relevada de toda responsabilidad por el incumplimiento de dichas obligaciones y podrá en consecuencia rescindir el presente Contrato dando notificación por escrito.

Al rescindir el presente Contrato conforme a lo dispuesto en esta Cláusula, se aplicará lo dispuesto en el Párrafo 2) del Artículo 16 de los términos y condiciones generales del contrato.

APENDICE C

ATRIBUCIONES

Contexto de los Servicios

1. La Empresa, en el desempeño de sus funciones, actuará bajo la supervisión de la Dirección Ejecutiva/Coordinación del Proyecto PNUD ARG/21/002.
2. La Dirección Ejecutiva/Coordinación del Proyecto PNUD ARG/21/002deberá evaluar y aprobar los informes y presupuestos presentados así como toda modificación a los informes que proponga la Contratista. Igualmente deberá evaluar y aprobar los informes que presenta la Contratista, los cuales permitirán realizar los pagos correspondientes.
3. A los efectos de la ejecución de este contrato, la Contratista ...., autoriza al/la Señor/a ....., D.N.I./L.E./C.I. N°....., a presentar los informes en su plazo y con los requisitos técnicos apropiados. Al mismo tiempo será responsable de la coordinación de la labor que corresponde a la Empresa y el canal de las consultas ante la Dirección Ejecutiva/Coordinación del Proyecto PNUD ARG/21/002.

ANEXO III

TÉRMINOS DE REFERENCIA (TDR)

SERVICIO ASISTIDO DE RACIONAMIENTO PARA LA COCCIÓN DE ALIMENTOS

I. ANTECEDENTES:

El Ministerio de Justicia y Derechos Humanos de la provincia de Buenos Aires procura llevar adelante un proceso de fortalecimiento integral de las capacidades del Servicio Penitenciario Bonaerense y Alcaidías Departamentales.

En la actualidad, el sistema penitenciario provincial, que está conformado por 58 Unidades Penitenciarias y 10 Alcaidías Departamentales, se encuentra en una situación de franco colapso. Esta situación representa una problemática estructural que, desde antaño, agobia a la Provinciay requiere de una estrategia activa por parte del Estado que permita programar la recomposición del sistema en su plenitud.

Uno de los desafíos para la implementación de esta estrategia se centra en el sistema alimentario.

A través del **Proyecto PNUD ARG/21/002– *Transformación del Servicio Penitenciario de la Provincia de Buenos Aires*",** se procura promocionar un nuevo sistema alimentario para las personas privadas de su libertad y fortalecer y avanzar en el programa "Más Trabajo Menos Reincidencia[4]".

Ello con el objetivo de garantizar una prestación adecuada conforme a los estándares de calidad nutricional que estipulan los tratados internacionales en la materia, en las Unidades y Alcaidías Departamentales previstas en los 15 Zonas/Renglones que contempla esta SDP e incorporar y capacitar al privado de libertad o liberado supervisado por el Patronato de Liberados al proceso del Sistema Productivo, a través de una capacitación concomitante a la elaboración de las raciones.

II. OBJETIVOS

Se busca contribuir a garantizar el derecho a la alimentación de la población penitenciaria de la provincia de Buenos Aires, mediante la contratación de servicios de viandas nutricionalmente adecuadas (raciones) y la formulación y cumplimiento de protocolos que aseguren su provisión de manera efectiva y eficiente. Esto con el fin de

[4] Mediante la Resolución N° 621/2020 se crea el Programa *"Más Trabajo Menos Reincidencia"* en el ámbito del Ministerio de Justicia y Derechos Humanos de la provincia de Buenos Aires. Dicho Programa se caracteriza como una política pública integral y transversal al sistema penitenciario y al campo post penitenciario, que convoca la implementación de estrategias en perspectiva territorial y focal, la adecuación de los marcos normativos e institucionales con el objetivo de superar la lógica de intervención de tipo asistencialista y respete el enfoque de derechos humanos, considerando a los/as destinatarios/as como sujetos de derechos. Este Programa se sustenta en la idea de procesos integrales, en los que, tanto la situación de salud psicofísica que transita una persona como su formación educativa o laboral y la presencia de redes afectivas y/o comunitarias, tendrán un correlato significativo en su proyecto de vida.

garantizar el acceso a una alimentación de calidad y pertinencia, reconociéndola como un derecho integral en la vida y cultura de las personas privadas de libertad, como así también promover la integración social y económica de los egresados del sistema penitenciario bonaerense, en el marco del Programa "Más Trabajo Menos Reincidencia".

III. ALCANCE DEL SERVICIO REQUERIDO

1. Alcance

El objeto de la contratación es contar con el servicio de racionamiento de alimentos crudo para los Establecimientos del Servicio Penitenciario Bonaerense y Alcaidías Departamentales, detallados en el cuadro abajo consignado, durante un plazo de setecientos treinta días (730) días corridos, con la posibilidad de una prórroga de trescientos sesenta y cinco (365) días corridos a opción del **Proyecto PNUD ARG/21/002**, pudiendo ser ampliado el contrato hasta en un veinticinco por ciento (25%).

De acuerdo a lo establecido en lasIAO la contratación se realizará por Zonas/Renglones. El presente llamado contempla QUINCE (15) Zonas/Renglones conforme se indica seguidamente.

Zona/ Renglón	Unidades			Internos	Personal	Cantidad de Raciones Completas	Alimento
Zona 1	San Nicolás	3	Avda. Gral. Savio N° 1072 (CP 2900) – San Nicolás	957	70	1.284	V. Crudo Asistido
	Baradero	11	Cuartel II (CP 2942) – Baradero	217	40		
Zona 2	Campana	21	Ruta 6 Km. 5.5 (CP 2804) – Campana	566	169	1.867	V. Crudo Asistido
		41	Ruta 6 Km. 6 (CP 2804) – Campana	427	110		
		57	Ruta 6 Km. 6 (CP 2804) - Campana	570	25		
Zona 3	Mercedes	5	Calle 27 N° 1174 e/ 48 y 50 (CP 6600) – Mercedes	1353	75	1.428	V. Crudo Asistido
Zona 4	San Martín	46	Camino del Buen Ayre t Camino De Benedetti (CP 1655)	1177	80	3.568	V. Crudo Asistido
		47	Camino del Buen Ayre y Camino De Benedetti (CP 1655)	915	95		
		48	Camino del Buen	1166	135		

			Ayre y Camino De Benedetti – (CP 1655)				
Zona 5	La Matanza	43	Calle ScarlattiNº 5100 e/ Tupungato y Jachal (CP 7503)	1045	110	2.206	V. Crudo Asistido
	Ituzaingó	39	Pringles e/ El Salvador y Acevedo – (CP 1714) – Ituzaingó	1001	50		
Zona 6	Lomas de Zamora	40	Av. Cap Giachino 1857-1949 - (CP 1827) – Ingeniero Budge	1034	135	1.819	V. Crudo Asistido
		58	Capitán de Fragata Giachino y Peñalosa, Paraje Santa Catalina, Lomas de Zamora	570	80		
Zona 7	Florencio Varela	31	Ruta Prov. 53 Km. 15,500 (CP 1888)	1006	130	8.000	V. Crudo Asistido
		32	Ruta Prov. 53 Km. 15,500 y calle Bs. As. -La Capilla- (CP 1888)	1245	90		
		42	Ruta Prov. 53 Km. y Av. Buenos Aires S/N Paraje “La Capilla” (CP 1888)	1225	120		
		23	Calle Buenos Aires y Ruta Prov. 53 Km 15,500 (CP 1888)	1606	110		
		24	Ruta Prov. 53 Km. 15,500 y calle Bs. As. -La Capilla- (CP 1888)	1683	125		
		54	Calle 1635 Nº 2751 – Bº La Capilla (CP 1888)	579	81		
Zona 8	La Plata 1	10	Calle 520 y 176 (CP 1903) - M. Romero	161	36	2.229	V. Crudo Asistido
		34	Calle 179 y 524 (CP 1903) - M. Romero	444	40		
		45	Calle 520 y 176 (CP 1903) – La Plata	511	60		
		18	Calle 501 y 143 (CP 1896) – Gorina	676	75		
		12	Calle 501 y Vías del FF.CC. (CP 1896) – Gorina	196	30		
Zona 9	La Plata 2	1	Avenida 197 y 52 (CP	2638	70	3.542	V. Crudo

			1901) - Lisandro Olmos				Asistido
		22	Calle 52 entre 193 y 194 (CP 1901) - Lisandro Olmos	48	30		
		25	Calle 47 y 192 (CP 1901) - Lisandro Olmos	165	19		
		26	Calle 197 e/ 47 y 49 Nº 848 (CP 1901) - Lisandro Olmos	542	30		
Zona 10	La Plata 3	9	Calle 76 e/ 9 y 11 (CP 1900) - La Plata	1994	300	2.837	V. Crudo Asistido
		8	Calle 70 y 149 (CP 1900) - Los Hornos	219	40		
		33	Calle 149 y 71 (CP 1900) -Los Hornos	244	40		
Zona 11	Magdalena	28	Ruta 11 Km. 111 (CP 1913) – Magdalena	1231	67	4.111	V. Crudo Asistido
		36	Ruta 11 Km. 111 (CP 1913) – Magdalena	797	64		
		35	Ruta 11 Km. 111 (CP 1913) – Magdalena	1552	100		
		51	Ruta 11 Km. 111 ½ (CP 1913) – Magdalena	205	95		
Zona 12	Campana	Alcaidía	Ruta 6 Km. 5,5 (CP 2804) – Campana	293	75	876	V. Crudo Asistido
	San Martín	Alcaidía	Camino del Buen Ayre y Camino De Benedetti (CP 1655)	211	34		
	Malvinas	Alcaidía	Calle Perito Moreno Nº 3171 (CP 1846)	40	20		
	José C. Paz	Alcaidía	Avenida Potosí esq. Bolívar (CP 1665) – José C. Paz	54	21		
	Virrey del Pino	Alcaidía	Calle Cañuelas 8300 e/ Calle Octavio Mazzotti y Pavón (CP 1763)	88	40		
Zona 13	Avellaneda	Alcaidía	Nicaragua y colectora Aut. Bs.As-La Plata - Sarandí - Avellaneda (CP 1872)	149	30	710	V. Crudo Asistido
	Lomas de Zamora	Alcaidía	Capitán de Fragata Giachino y Peñalosa, Paraje Santa Catalina	201	30		

	Florencio Varela	Alcaidía	Ruta Prov. 53 Km. 15.500 y Av. Buenos Aires S/N (CP 1888)	270	30		
Zona 14	Roberto Petinatto	Alcaidía	Ruta 36 y calle 47 (1901) - Lisandro Olmos	287	31	710	V. Crudo Asistido
	La Plata 2	Alcaidía	Calle 11 Nº 2164 e/ 76 y 77 (CP 1900) - La Plata	55	19		
	La Plata 3	Alcaidía	Calle 520 y 182 (CP 1903) - M. Romero	254	64		
Zona 15	Escuela de Suboficiales		Calle 52 y 197 Lisandro Olmos (CP 1901)		30	1013	V. Crudo Asistido
	Escuela de Oficiales		Avenida 44 Nº 2000 (CP 1900) - La Plata		800		
	Unidad Tránsito	29	Calle 520 y 181 (CP 1903) – Melchor Romero	18	15		
	S.D. Operaciones		Calle 191 y 50 – Lisandro Olmos (CP 1901)		150		
Total				**31.877**	**4.315**		

*** El precio de referencia de la vianda (equivalente a una ración completa: desayuno, almuerzo, merienda y cena) es de $545 sin I.V.A.**

La prestación a cargo del contratista incluye**:**

a) Adquisición y provisión de la materia prima para elaborar la totalidad de las raciones completas indicadas en cada renglón que se cotice y los conceptos que las integran (desayuno, almuerzo, merienda y cena). Los víveres que se utilizaran para la elaboración de las raciones deben ajustase a las previsiones establecidas en TDR y los anexos que los integran y al Código Alimentario Argentino. Solo se aceptarán alimentos que garanticen seguridad, inocuidad y salubridad de los procesos y tratamientos admitidos por el Código Alimentario Argentino. Los alimentos serán frescos y crudos a fin de que las raciones sean elaboradas en los establecimientos beneficiarios del servicio. El acarreo, flete y descarga (transporte de alimento[5]: desde el lugar de elaboración hasta el lugar de ejecución) corren por cuenta del contratista.

b) Almacenamiento ordenado e higiénico de los víveres en depósitos y cámaras frigoríficas cuyo uso cede el establecimiento o que el contratista deba incorporar o reacondicionar. Los equipos de frío deberán estar divididos en lácteos y postres; carnes; hortalizas y frutas; huevos. El mencionado acopio deberá hacerse en cantidades suficientes para el suministro de comidas para quince (15) días corridos en el caso de víveres secos y tres (3) días en el caso de víveres frescos, que mantendrá continuamente durante toda la

[5]Transporte: todos los productos alimenticios deberán ser transportados en vehículos con los medios que aseguren las condiciones higiénicas sanitarias, según lo dispuesto por el artículo 154 bis del C.A.A.

prestación, debiendo proceder a su reposición por consumo, excepto en los días anteriores a la fecha de finalización del presente contrato. El Contratista deberá renovar todos los víveres que mantenga en acopio en el correspondiente depósito cuando corresponda por su fecha de vencimiento o que su estado de conservación obligue a su renovación.

c) La distribución de las viandas estará a cargo del personal del Servicio Penitenciario Bonaerense.

d) Provisión, manejo y almacenamiento de la materia prima destinada a la elaboración y cocción de las viandas por parte de los/as internos/as destinados/as a la capacitación que deberá brindar el Oferente. Quien, asimismo, supervisará la cocción de las mismas. La preparación y cocción de las raciones se realizará en la cocina central de la unidad penitenciaria, utilizando las instalaciones y equipamiento que se cede en uso y todo aquel que el contratista debe incorporar para una correcta prestación del servicio. El contratista deberá asegurar que, para la elaboración de las viandas, se apliquen las técnicas gastronómicas adecuadas, cumpliendo estrictamente con las normas de higiene en manipulación de Alimentos en un todo de acuerdo con lo establecido en el Código Alimentario Argentino. La preparación de las viandas debe realizarse el mismo día de consumo. Ante la eventualidad de no poder disponer de dichas instalaciones de manera transitoria o permanente, ya sea por razones de seguridad o fuerza mayor que a criterio de la autoridad del establecimiento hagan inviable su utilización, deberá desarrollar las tareas inherentes al cumplimiento del contrato en la planta de elaboración del contratista (propia o arrendada) debiendo trasladarse en vehículos habilitados al tal efecto respetando los horario establecido para la distribución y entregarse el racionamiento listo para ser servido, corriendo por cuenta del contratista el transporte de dichos alimentos con la debida conservación de las condiciones Organolépticas de los alimentos, temperaturas y estándares establecidos por el Código Alimentario Argentino. En caso de emergencia sanitaria, económica, productos faltantes, etc. el Proyecto PNUD ARG/21/002 podrá coordinar con el contratista la adaptación de los menús, manteniendo sus valores económicos, calóricos y principios nutritivos.

e) Incorporación del equipo necesario (maquinarias, vajilla, utensilios, etc.) como complemento del existente en el Establecimiento que resulte necesario, tanto en calidad como en cantidad, para atender de manera adecuada las diferentes etapas de la prestación.

f) Planta de Elaboración: El contratista deberá contar con una planta de elaboración propia o contratada[6]y el equipamiento suficiente, que cumpla con los requisitos mínimos exigidos según el renglón que se cotice, debiendo acreditar -mediante la documentación pertinente- su disponibilidad durante todo el período de vigencia de la contratación. La planta debe tener una superficie habilitada suficiente y acorde con la cantidad de raciones que integra la/s Zonas/Renglones para los que cotiza y contar con el almacenamiento de frío mínimo requerido. El Proyecto PNUD podrá designar

[6]En el caso de los contratos de alquiler o comodato estos deberán ser por un plazo superior al previsto para la presente contratación y su prórroga.

personal que tendrá la facultad de realizar oportunamente visitas a la planta elaboradora con el objeto de verificar y controlar su estado y la vigencia de la documentación habilitante. Todas las operaciones que se realicen en la cocina central de la Unidad o en planta elaboradora de alimentos, deben cumplir con las disposiciones contempladas en el C.A.A en materia de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)[7].

g) Logística: Toda la logística asociada a la prestación del servicio estará a cargo del contratista, esto incluye la afectación de bienes (utensilios, vajilla, equipamiento, vehículos, etc.), la realización de trabajos de reacondicionamiento en cocina de la unidad (mano de obra e insumos para el reacondicionamiento) y el traslado de la materia prima o racionamiento según corresponda con el/los vehículo/s requeridos en estos TDR acondicionado para el transporte de productos alimenticios con chofer habilitado para la tarea asignada, acorde a las necesidades emergentes. Los alimentos se deben transportar en condiciones que impidan su contaminación y/o adulteración.

h) Tareas de limpieza en los locales y zonas aledañas afectadas al servicio, incluyendo instalaciones y todo elemento que haga a la prestación. Toda la vajilla que se utilice para la distribución de la comida deberá ser higienizada de acuerdo a lo dispuesto en el Código Alimentario Argentino.

i) Control de plagas en los locales de cocina, comedor y depósito para lo cual debe presentar un programa de erradicación de plagas y donde conste la frecuencia, productos aprobados por la dirección de higiene ambiental y dosificación a utilizar.

j) Servicio de mesa del racionamiento para el personal superior y subalterno en el/los comedores/es destinado/s para al fin. El contratista deberá asegurar la cantidad suficiente de vajilla en horas pico de asistencia al comedor para cada comensal, debiendo proveer como mínimo la vajilla requerida en esta SDP

k) Servicios de capacitación: Plan de Formación Integral Teórico-Práctico**.** El contratista debe implementar durante la vigencia del contrato un Programa de Capacitación para las Personas Privadas de su Libertad y el Ingreso al Sistema Productivo. Asimismo, se deberá otorgar a los privados de libertad una acreditación que dé cuenta de la formación laboral conforme se detalla en esta SDP.

2. Visita al establecimiento

La “Constancia de Visita” será realizada en cada uno de los establecimientos a cotizar, bajo el modelo que se aduna como “FORMULARIO H: VISITAS (CONSTANCIA DE AUTORIZACIÓN Y CONSTANCIA VISITAS) (SOBRE I)” del presente Pliego. Deberá ser completada y firmada por el director del Establecimiento, cuyo horario de visita será de 14:00 a 17:00 horas (de lunes a viernes) hasta 48 horas antes del Acto de Apertura.

[7]Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son una serie de prácticas y procedimientos que se encuentran incluidos en el Código Alimentos Argentino (CAA) desde el año 1997 -por lo que son obligatorias para los establecimientos que comercializan sus productos alimenticios en el país- y que son una herramienta clave para lograr la inocuidad de los alimentos que se manipulan en nuestro país.

La “Constancia de Autorización” en el “FORMULARIO H: VISITAS (CONSTANCIA DE AUTORIZACIÓN Y CONSTANCIA VISITAS) (SOBRE I)” se deberá retirar de la Dirección de Gestión y Control – Ministerio de Justicia, calle 51 esquina 12 Torre 1 piso 15 Oficina 7 de la Ciudad de La Plata, informando el interesado la fecha en la que realizará la visita. La mencionada constancia se presentará en la Unidad Penitenciaria al momento de realizar la misma, sin perjuicio de que el interesado deberá realizar de forma previa todas las gestiones de permiso pertinentes ante el área de seguridad del Servicio Penitenciario Bonaerense.

Se recomienda que los oferentes visiten e inspeccionen los establecimientos penitenciarios y sus alrededores respecto de los cuales realizarán su cotización, y obtengan por sí mismos toda la información que pueda ser necesaria para preparar la Oferta y celebrar el Contrato, de forma tal que puedan determinar el equipamiento que deberá ser reacondicionado o remplazado a su cargo según el estado de conservación en que se encuentre, como así también aquel que deba proveer para el correcto cumplimiento de sus obligaciones. La realización de la visita no es obligatoria, pero ningún oferente podrá invocar a su favor los errores en que pudiere haber incurrido al formular la propuesta por no visitar las instalaciones, en caso de que los mismos revistan gravedad la oferta podrá ser rechazada.

La presentación de oferta implicará, sin admitir prueba en contrario, que el proponente conoce y ha examinado los establecimientos penitenciarios y que ha obtenido por sí mismo, bajo su propia responsabilidad y bajo su propio riesgo, todos los datos necesarios sobre el estado de los establecimientos penitenciarios y su equipamiento, así como toda otra información que pudiera ser necesaria para preparar su propuesta, evaluar los factores que a su criterio pudieran afectar el cumplimiento integral de las obligaciones a su cargo, definir el costo de la prestación y celebrar un contrato. Los gastos relacionados con dicha visita correrán por cuenta del Proponente. El Proponente reconoce que el hecho de no haberse familiarizado con estos documentos e información disponible o no haber visitado los establecimientos penitenciarios no le exime de su responsabilidad de estimar razonablemente la dificultad o el costo de la ejecución satisfactoria de la prestación requerida, no pudiendo alegar desconocimiento por falta de información provista por el Proyecto o desconocimiento de las particularidades de tales establecimientos.

3. Plazo de la Prestación

El servicio deberá iniciarse dentro de los 30 (treinta) días de haber sido suscripto el respectivo Contrato y tendrá una duración de setecientos treinta (730) días ininterrumpidos, con la posibilidad de una prórroga por el plazo de trescientos sesenta y cinco (365) días a opción del Proyecto PNUD ARG/21/002, pudiendo el contrato ser ampliado hasta en un veinticinco por ciento (25%).

4. Lugar y plazo de entrega y distribución

a) Lugar de entrega y distribución: Será aquel consignado para el reglón cotizado. En caso de contingencia no prevista, el Proyecto PNUD podrá con el acuerdo del contratista remplazar el lugar de entrega de las raciones o los conceptos que las

integran (desayuno, almuerzo merienda o cena) por el de cualquier otro establecimiento previsto en estos TDR.

b) Plazo de entrega y distribución: Las entregas se realizarán diariamente durante todo el período de vigencia del contrato.

c) Días de prestación: La provisión de las raciones deberá realizarse de manera continua e ininterrumpida durante todos los días, incluyendo sábados, domingos, feriados nacionales, provinciales y municipales, días no laborales, asuetos y duelos nacionales.

d) Plan de entrega: Cada Establecimiento confeccionará un Plan de Entrega que será notificado al contratista para su debido cumplimiento. Este Plan podrá ser eventualmente modificado por cada Establecimiento conforme a sus necesidades en lo que hace a cantidades de raciones efectivamente requeridas u horarios de entrega previstos. En el plan de entrega se establecerán cuatro (4) rangos horarios que deberá observar el contratista para la distribución del desayuno, almuerzo, merienda y cena. Estos horarios podrán ser modificados por la Unidad Penitenciaria o Alcaidía Departamental con una comunicación fehaciente, la que debe registrarse en el libro de órdenes.

e) Entrega defectuosa: Cuando el servicio no se ajuste a la calidad, cantidad y/o estado de conservación requeridos en la presente SDP se rechazará, debiendo labrarse un acta debidamente firmada por ambas partes que servirá como base para la aplicación de las sanciones previstas.

Prestación esencial: Se trata de una prestación esencial y su interrupción o suspensión puede ocasionar serios perjuicios al interés general y afectar la salud de los comensales. Por ello el contratista se compromete -con la presentación de su oferta- a no interrumpir, suspender o abandonar el servicio, ya sea total o parcialmente, salvo caso fortuito o fuerza mayor debidamente acreditada.

5. Calidad

Se debe suministrar el servicio cumplimentando lo establecido por el C.A.A. y las normas legales dictadas o a dictarse concordantes con aquel. Asimismo, se debe tomar en consideración las siguientes pautas:

a) Todos los alimentos y materias primas utilizadas para su elaboración, sin excepción, serán de primera calidad y aptas para el consumo humano.

b) Todos los ingredientes que se empleen para la preparación del racionamiento, deberán ajustarse a estas especificaciones técnicas y cumplir con las reglamentaciones del Código Alimentario Argentino.

c) Todos los alimentos y materias primas deberán presentar características de frescura y estar perfecto estado de conservación.

d) Todos los alimentos y materias primas deberán presentar caracteres organolépticos satisfactorios.

e) Deberán asegurarse óptimas condiciones de higiene y preparación, presentación y temperatura adecuada.

f) Todos los alimentos deberán presentarse libres de cuerpos extraños, materias terrosas, larvas, insectos, parásitos y no se hallarán alterados, averiados o fermentados según la naturaleza del alimento.

g) Los procesos de elaboración, conservación y tratamiento de los alimentos, y el empleo de utensilios, recipientes, envases y envolturas deberán ajustarse a estas especificaciones técnicas y cumplir con las reglamentaciones del Código Alimentario Argentino.

h) Deberá asegurarse la observancia de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) previstas en el Código Alimentario Argentino durante toda la ejecución contractual.

i) Todos los envases deberán estar rotulados, indicando marca, lugar de elaboración, fecha de elaboración y, si tuviera vida útil, fecha de vencimiento de aptitud para consumo, y establecer las condiciones en las que deberá mantenerse de acuerdo con lo establecido en el Código Alimentario Argentino.

j) Deberá cumplir con los procedimientos de manipuleo de materias primas, las condiciones de almacenamiento y conservación en heladeras o cámaras frigoríficas de acuerdo a estas especificaciones técnicas y las reglamentaciones del Código Alimentario Argentino. Se deberá garantizar la cadena de frío durante todo el proceso de elaboración, especialmente en el traslado de todos los alimentos.

k) El transporte de todos los alimentos deberá realizarse en vehículos habilitados por el SENASA (de acuerdo a lo establecido en el Capítulo XXVIII del Decreto N° 4238/68 y el artículo 154 bis del Código Alimentario Argentino). Para productos lácteos, carne vacuna y pollo, el transporte deberá ser refrigerado.

l) Para la prestación del servicio deberá primar la higiene y el orden en los lugares destinados a depósito.

m) Está prohibida la utilización de todo producto que no cumpla con las especificaciones que figuran en el Código Alimentario Argentino.

6. Cantidad de raciones diarias completas

La cantidad máxima de raciones completas y conceptos que las integran (desayuno, almuerzo, merienda y cena) durante el lapso de vigencia del contrato, serán las establecidas en cada una de las Zonas/Renglones. Éstas son estimativas y al solo efecto del cálculo de costos por parte de los oferentes, ya que la facturación y pago se realizará conforme al real servicio prestado (raciones completas provistas y aceptadas); por lo cual, la cantidad de raciones consignadas en cada Zona/Renglón podrá variar debido a la constante dinámica carcelaria, debiendo el contratista tomar conocimiento de estas variaciones a través de la consulta diaria en el libro de orden previsto en estos TDR. Se notificará y confirmará diariamente la cantidad de raciones que deberá suministrar el contratista.

El tipo de raciones que se deberán proveer está establecido en los Apéndice de este TDR.

El contratista estará obligado a proveer hasta el máximo de raciones que se le adjudique conforme el/los renglones/es cotizado/s.

La no emisión de solicitudes de provisión durante el lapso de vigencia del contrato, o la emisión de dichas solicitudes por una cantidad inferior a la establecida como máxima en la/s Zonas/Renglones cotizadas, no generará ninguna responsabilidad para el Proyecto PNUD ni dará lugar a reclamo o indemnización alguna a favor de los contratistas. Se abonará únicamente por las raciones efectivamente entregadas y aceptadas.

7. Menús

Los Menús a proveer se ajustarán estrictamente a las especificaciones técnicas establecidas en los Anexos que forman parte integrante de esta SDP, en los que se establecen las características y cantidades en peso bruto crudo de los alimentos a utilizar para cada una de las preparaciones.

En caso de escasez en el mercado de alguno de los ingredientes que no permitan la elaboración del menú previsto u otra causal de fuerza mayor o acontecimiento imprevisto, debidamente acreditado, el Proyecto PNUD ARG/21/002 podrá admitir con carácter previo a su provisión una variación propuesta por el contratista.

El contratista está obligado a brindar toda aquella información y documentación que a juicio del Proyecto PNUD ARG/21/002 sea necesaria para admitir la variación arriba indicada.

La conformidad para modificar eventualmente los ingredientes de algunas raciones se debe registrar en el libro de orden, donde se dejará constancia de la sustitución ocurrida, así como la autorización otorgada. Superada la situación de escases o la causal de fuerza mayor se deberá restablecer el menú previsto en la SDP.

El Proyecto PNUD ARG/21/002 se reserva el derecho de cambiar los menús previstos en estos TDR o los alimentos que los integran frente a supuestos extraordinarios.

En ningún caso, la modificación podrá significar una disminución del valor calórico, la calidad o el costo del concepto.

8. Envases

Todos los productos que se entreguen deberán ser mantenidos en recipientes adecuados provistos de cubierta o protegidos por papel apto para uso alimentario conforme las disposiciones previstas en el Código Alimentario Argentino.

Todos los envases que contengan las raciones deberán ser de material apto para estar en contacto con alimentos, y deberán encontrarse limpios, sanos, secos, enteros, resistentes y cerrados herméticamente.

Los artículos envasados por el contratista deberán ser entregados a los centros de servicios rotulados, indicando mercadería, peso, fecha de envasado y fecha de vencimiento. En particular, los cortes de carnes sin hueso deberán estar envasados al vacío, rotulados con etiquetas de alto impacto con rótulo aprobado que detalle: peso

neto, tipo y denominación del corte, número de establecimiento SENASA y fecha de vencimiento.

9. Provisión de vajilla de población de internos y personal penitenciario

El contratista deberá proveer la totalidad de utensilios de cocina, vajilla y equipamiento necesarios para cumplir debidamente y con eficacia la totalidad de los servicios y raciones adjudicadas.

Tales utensilios deberán ser bromatológicamente aptos conforme se establece en el CAA y cumplir con las prescripciones en él establecidas, tomando particularmente en cuenta que todos los utensilios, recipientes, envases, embalajes, envolturas, aparatos, cañerías y accesorios que se hallen en contacto con alimentos deberán encontrarse en todo momento en buenas condiciones de higiene, estarán construidos o revestidos con materiales resistentes al producto a elaborar y no cederán substancias nocivas ni otros contaminantes o modificadoras de los caracteres organolépticos de dichos productos. Estas exigencias se hacen extensivas a los revestimientos interiores, los cuales, así como también todos los elementos mencionados sin revestimientos, deben ser inalterables con respecto a los procesos y productos utilizados en su limpieza e higienización.

El Contratista será responsable del uso, mantenimiento y reemplazo, de ser necesario, de todos los elementos y artefactos que se encuentran afectados al cumplimento de la prestación.

En el Apéndice II se realiza el detalle de lo requerido.

10. Equipamiento de cocina

El establecimiento destinatario de las raciones, facilitará durante la vigencia del contrato, sin cargo, bajo inventario y en las condiciones en que se encuentren los locales y sus instalaciones (cocina central, depósitos y sanitarios), equipos de cocción, equipos de refrigeración, muebles y demás equipamiento y utensilios que se relacionan directamente con la prestación del racionamiento contratado.
El contratista tendrá a su cago el mantenimiento de las cocinas, incluyendo como mínimo las tareas necesarias que permitan lograr el correcto funcionamiento de hornos, anafes, motocompresores de cámara frigorífica, extractor de aire para pared, freezers, heladeras industriales y todo otro equipo disponible con la total conformidad del contratante.
Todos los gastos de reparación y/o reposición de los equipos afectados a la prestación son a cargo del contratista quien deberá sustituirlos por otros de similares características, cuando fallaren en situaciones normales de uso y conforme lo indicado en el manual del usuario que cada equipo posee, sin cargo alguno al organismo contratante, durante la vigencia del contrato.
Adicionalmente, el contratista deberá contar con todo el equipamiento gastronómico que garantice la capacidad de elaboración del 100 % de las raciones y conceptos que las integran de las/s Zonas/Renglones cotizado/s, debiendo proveer el equipamiento de cocina necesario para la correcta prestación del servicio y realizar las obras de reacondicionamiento o refacción comprometidas en su oferta.

Todo el equipamiento provisto por la contratista para afectarlo a la prestación de los servicios permanecerá en el establecimiento durante toda la vigencia del contrato y

serán transferidos sin costo adicional al Proyecto PNUD ARG/21/002una vez extinta la relación contractual.

El resguardo y conservación del equipamiento cedido será responsabilidad del organismo contratante, una vez recibido el mismo.

11. De la infraestructura requerida. Planta Elaboradora

La planta elaboradora con sus instalaciones y equipos podrá ser de propiedad del contratista o por él contratada. En este último caso, el contrato deberá abarcar la totalidad del período de la prestación y no deberá contener ninguna cláusula que restrinja el uso específico para el cual está habilitada o las obligaciones asumidas por el oferente.

Condiciones que debe cumplir:

a) Habilitación: La planta elaboradora de alimentos deberá estar habilitada a nombre del oferente ante las autoridades sanitarias, según normativa vigente. Los locales que constituyan la planta elaboradora deberán cumplir con los requisitos establecidos por el Código Alimentario Argentino. Deberá contar con: 1) Habilitación emitida por la Dirección de Industrias y Productos Alimenticios (DIPA) dependiente del Ministerio de Desarrollo Agrario (RNE); y 2) Habilitación Municipal (definitiva o provisoria) otorgada por autoridad competente. Las habilitaciones de la planta de elaboración de comidas con la que cuente la empresa deberán corresponder a la planta declarada en la oferta.

b) Áreas de elaboración: La planta elaboradora deberá presentar sectores de elaboración definidos con un diseño tal que no se produzca un cruce de tareas y una eventual contaminación de la producción. Deberá contar con un sector específico para realizar el envasado de las comidas.

c) Equipo de gas: El equipamiento de la planta de elaboración que se alimente a gas deberá contar con dispositivos a falla de flama. La planta deberá contar con las rejillas de ventilación según la Norma ENERGAS aplicable.

d) Sistema de generación de energía eléctrica: Deberá contar con un sistema propio o contratado de generación de energía eléctrica para no poner en riesgo la inocuidad de los alimentos, en casos de corte de energía que abarque, al menos, el 80 % de la capacidad productiva de la planta.

e) Pisos: Los pisos de la planta de elaboración deberán estar construidos en material resistente a los ácidos y álcalis, de fácil limpieza, de material no poroso, antideslizante, continuo, provisto de zócalo sanitario; con rejillas de desagüe removibles; los pisos deberán ser de color claro, conforme CAA.

f) Superficie de trabajo: Las superficies de trabajo deberán ser íntegras, lavables, construidas en material no poroso, preferentemente de acero inoxidable conforme CAA.

g) Registros: Se deberá tener un Registro de Temperaturas de Cámara Frigorífica y un Registro de Limpieza y Desinfección, donde se asienten diariamente las novedades.

Requisitos Técnicos: Deberá asegurarse el cumplimiento de los siguientes requisitos técnicos mínimos según el número de raciones diarias comprometidas.

Requisitos técnicos mínimos	Hasta 710 raciones diarias	Desde 710 hasta 1000 Raciones diarias	Desde 1001 hasta 3500 Raciones diarias	Desde 3501 hasta 6000 Raciones diarias	Más de 6000 raciones diarias
Superficie de la Planta de Elaboración y Centro de distribución	350 mts2o más	500 mts2o más	900 mts2o más	1200 mts2o más	Más de 3000 mts 2o más
Cámaras Frigoríficas[8](s/CAA)	1 o más	3 o más	3 o más	4 o más	5 o más
Capacidad de cámaras frigoríficas m3	40 o más	60 o más	120 o más	320 o más	600 o más

Independientemente del número de raciones que se cotice el oferente deberá contar con Certificado de Calidad ISO 9001:2015 o similar y se valorará si se cuenta con IRAM 14201:2007.

Se deja establecido que los requisitos arriba establecidos son mínimos que deben cumplirse según la cantidad de raciones que integren la/s Zonas/Renglones cotizado/s, siendo responsabilidad del contratista disponer de las unidades de frío suficientes y adecuadas en relación al volumen de alimentos que se manejan tanto en la planta como en cada complejo penitenciario donde se elaboren las raciones.

En la Planta elaboradora, tanto en la despensa o sector de no perecederos y en unidades de frío o sector perecederos, se preservarán los alimentos en óptimo estado de almacenamiento y conservación, reservándose el Proyecto PNUD el derecho de recoger muestras para su análisis en cualquier momento, pudiendo rechazar y/o decomisar parcial o totalmente los mismos.

Los alimentos perecederos (carnes, lácteos, hortalizas, frutas, etc.) no podrán permanecer fuera de las cámaras destinadas para la conservación de los mismos por más de una hora.

12. Los contenedores isotérmicos

Los contenedores isotérmicos que se utilicen para la prestación del servicio podrán ser de propiedad del adjudicatario o por él contratados.

Estos contenedores deberán conservar por el tiempo que sea necesario las características del alimento y elementos perecederos o sensibles a las variaciones de temperatura.

Deberán ser de material que asegure el mantenimiento de la cadena de frío o de calor (por ejemplo, de plástico reforzado con fibra de vidrio-PRFV) con una aislación de poliuretano y poseer una eficiente barrera contra el vapor.

No se aceptará el uso de contenedores de telgopor o plástico común.

[8] Se entiende por Cámara frigorífica al local cerrado destinado a la conservación de alimentos por medio del frío artificial.

13. Del almacenamiento extramuros

En zonas de SERVICIO ASISTIDO (Alimentos en Crudo) de más de mil raciones diarias, el contratista -durante todo el período de prestación- en cada complejo penitenciario deberá efectuar la instalación y fijación a plataforma de dos (2) contenedores aptos refrigerados (tipo "reefer" que cuenten con un sistema de conservación térmica) de 40 pies (12,20 mts.) de largo, 8 pies (2,44 mts.) ancho, y hasta 9 pies y 6 pulgadas (2,89 mts.) de alto (medidas aproximadas) con el único fin de que el contratista efectúe a su cargo el almacenamiento de los víveres frescos que administra. La ubicación se acordará con el responsable del respectivo complejo penitenciario.

En los casos que el/los establecimiento/s no tenga/n la/s condición/es adecuada/s, el contratista deberá efectuar las refacciones o reacondicionamientos necesarios para garantizar la prestación del servicio, debiendo especificar en su oferta las obras a las que se compromete.

14. Instalaciones en desuso

El contratista deberá efectuar el retiro de todas las instalaciones que queden en desuso y se encuentren en las cocinas, depósitos o almacenes de los establecimientos cedidos al contratista, las que serán previamente indicadas por la Dirección del Establecimiento Penitenciario.

Asimismo, será a cargo del Contratista el retiro y traslado de los componentes que a criterio de la Dirección del establecimiento puedan ser reutilizables en otras instalaciones dentro del ámbito del Complejo Penitenciario.

15. De los vehículos

El oferente deberá contar con vehículos propios o contratados para el transporte de comidas elaboradas y/o sustancias alimenticias, víveres frescos y secos, habilitados por todos los organismos técnicos pertinentes en su área de competencia (Gobierno de la Provincia de Buenos Aires, SENASA y cualquier otra autoridad nacional, provincial y/o municipal con competencia en la materia). En caso de tratarse de vehículos contratados, respecto de los mismos debe existir un convenio de exclusividad a favor del oferente por un período no menor a la duración de la prestación de los servicios adjudicados.

El contratista es el único responsable de contar con la cantidad de vehículos necesarios para poder mantener correctamente la cadena de frío y/o calor de los alimentos y/o preparaciones según la cantidad de raciones que integran la/s Zonas/Renglones cotizadas. Sin perjuicio de ello, al momento de ofertar deberá acreditar la disponibilidad de los vehículos requeridos según el número de raciones diarias comprometidas conforme el siguiente detalle:

Número mínimo de vehículos	Hasta 710 Raciones diarias	Desde 710 Hasta 3700 Raciones diarias	Más de 3700 Raciones diarias
Vehículos con Cadena de Frio (s/CAA)	2 o mas	5 o más	7 o más

Requisitos técnicos mínimos de los vehículos:

a) Cumplir con lo estableciste en el ART 154 bis del C.A.A.[9] y legislación complementaria vigente.

b) Contar con habilitación municipal y de SENASA, y exhibir el número de inscripción en el exterior. Todos los vehículos deberán presentar verificación técnica vehicular y, de corresponder según la normativa aplicable, contar con el apto bromatológico del municipio.

c) Construido de material sanitario, ventilado o refrigerado.

d) La Unidad de Trasporte de Alimentos (UTA) debe estar separada de la cabina del chofer.

e) La UTA deberá estar en buenas condiciones de higiene. Asimismo, debe estar provista de un sistema de medición de temperaturas, iluminación, puertas y cerraduras herméticas.

f) El transportista debe poseer uniforme adecuado y libreta sanitaria. También deberá poseer la documentación del producto que transporta, el Certificado Sanitario de SENASA si correspondiera y/o factura de productos cárnicos. Los alimentos en el momento del transporte deben estar protegidos. El tipo de medio de transporte o recipiente necesario dependerá de la naturaleza del alimento y de las condiciones en que se transporte. Los alimentos se deben transportar en condiciones que impidan su contaminación y/o adulteración.

g) Contar con una póliza de seguro de Responsabilidad Civil hacia Terceros.

16. Del personal

La adjudicataria tendrá a su cargo, bajo su exclusiva responsabilidad, al personal que sea afectado al cumplimiento del servicio, siendo la única responsable de su selección y entrenamiento, y de proveer todo el personal necesario para asegurar la correcta, continua e ininterrumpida entrega de servicios de lunes a viernes, sábados, domingos y feriados durante toda la vigencia del contrato.

La cantidad de personal total afectado a la prestación del servicio deberá garantizar la correcta elaboración y prestación del servicio en tiempo y forma, y asegurar que el servicio se preste con eficiencia dentro de las especificaciones pautadas observando las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) arriba indicadas.

Se deberá presentar un organigrama que refleje el personal propuesto tomando en consideración que:

a) Se requiere al menos un responsable del área de alimentación, con Título Universitario de grado en Ingeniería o Terciario/Licenciado de Alimentos, Nutrición o carrera afín con al menos CINCO (5) años de antigüedad en el ejercicio de la profesión y matrícula profesional vigente.

b) Se requiere designar personal jerárquico para solucionar cualquier problema, detallando sus datos institucionales y de contacto, provisto de telefonía móvil y

[9] Artículo 154 bis - (Resolución Conjunta SCS y SAByDRN° 4/2020)

acompañando la documentación respectiva, este actuará como 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 en todos los aspectos. La delegación de facultades deberá ser expresa, detallada y notificada por escrito al personal del encargado del servicio de alimentación, 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 del contratante las mismas resulten insuficientes, exigiéndose el mismo requisito de legalización antes mencionado. Dicho Representante deberá constituirse en las dependencias que indique el contratante y cada vez que este se lo requiera, en un plazo no mayor a dos (2) horas desde el momento en que se solicite su presencia, en forma telefónica, vía fax o a través de un e-mail, circunstancias que deberán constar en el Libro de Órdenes y Observaciones, debiendo detallarse hora de la comunicación y persona de contacto. A los efectos de establecer la comunicación referida, el adjudicatario deberá, el primer día de prestación del servicio, consignar en el Libro de Órdenes y Observaciones el número de teléfono y dirección de e-mail.

c) Se requiere profesionales matriculados responsables para el cumplimiento de la legislación vigente sobre SEGURIDAD e HIGIENE (Ley N°19.587, Decretos N° 351/79 y sus modificatorias).

d) Se requiere de un plantel de personal suficiente para garantizar la correcta elaboración y servicio en tiempo y forma de la prestación requerida.

e) No obstante la dotación de personal que la contratista haya ofrecido, una vez adjudicado el servicio la contratante podrá requerir ampliación de la cantidad incorporada cuando a su juicio la prestación no se esté realizando con los requisitos de calidad, horarios, higiene y/u otros aspectos contemplados en esta Solicitud de Propuesta. La Prestataria no tiene derecho a reclamar pago adicional alguno.

Todo el personal afectado a la cocina o que tenga contacto con los alimentos deberá contar con capacitación en Manipuleo e Higiene de los Alimentos y Carnet de Manipulador de Alimentos.

Sin perjuicio de la dotación de personal que el Contratista haya ofrecido, una vez adjudicado el contrato, el Proyecto PNUD podrá requerir la ampliación o la modificación del mismo cuando a su juicio la prestación no se esté realizando de acuerdo a los requerimientos mínimos de calidad, horarios, higiene y/u otros aspectos contemplados en este Pliego. En este caso, el Contratista no tiene derecho de pago adicional alguno.

Nómina de personal:

El contratista entregará a la contratante, con 48 horas de antelación al comienzo del servicio o a las 24 horas de iniciado cuando el mismo fuese acordado de manera urgente, una nómina completa del personal que empleara, debiendo indicar el área designada donde cumplirán funciones y los siguientes datos:

a) Apellido.
b) Nombre completo.
c) Fecha de nacimiento.

d) Sexo.
e) Nacionalidad.
f) Tipo y número de documento de identidad expedido por autoridad argentina.
g) Función.
h) Nº de CUIL y/o CUIT.

Dicha nómina será actualizada cuando se produzcan modificaciones o se introduzca alguna variante en su dotación.

En caso de producirse modificaciones en el plantel del personal, el Contratista deberá:

a) Avisar a Proyecto PNUD ARG/21/002 con 48 horas de anticipación.

b) Entregar a Proyecto PNUD ARG/21/002 constancias de las altas y bajas emitidas por el Asegurador contratado y toda la documentación prevista en la SDP.

El contratista será responsable del desempeño y comportamiento de todo el personal afectado a la prestación del servicio.

Libretas sanitarias:

Todo el personal deberá contar con la correspondiente Libreta Sanitaria habilitante expedida por el órgano de aplicación correspondiente. El contratista deberá presentar todas las Libretas del personal que designe para la realización del servicio, junto con una fotocopia de las mismas, en el mismo momento en que entregue la nómina de personal al Proyecto PNUD ARG/21/002. Una vez que el establecimiento verifique la autenticidad de los documentos devolverá al adjudicatario los originales. En el caso de designar personal suplente, el adjudicatario dará cumplimiento a los requisitos del presente pliego y previo al momento en que dicho personal se presente a cubrir el servicio en el establecimiento.

Salud del personal:

El contratista no podrá brindar el servicio sin tomar los resguardos correspondientes respecto a que ningún manipulador padezca o sea vector de enfermedades de transmisión alimentaria, posea heridas, infecciones cutáneas, llagas, diarreas, enfermedades respiratorias y cualquier otra causa que pueda poner en riesgo la seguridad alimentaria. El contratista deberá presentar ante el Proyecto PNUD ARG/21/002el alta médica de aquellos dependientes que hayan padecido alguna enfermedad infectocontagiosa y/o que implique un potencial riesgo de la seguridad alimentaria.

Comportamiento:

El comportamiento del personal deberá ser en todo momento correcto y eficiente, pudiendo las autoridades del Proyecto PNUD ARG/21/002 emplazar a la empresa para la separación perentoria de aquél que así no lo hiciere. Asimismo, el Proyecto PNUD ARG/21/002se reserva el derecho de exigir al contratista el reemplazo de cualquier miembro de su personal que presta servicio, lo que deberá ser cumplido de manera inmediata una vez que el contratista haya recibido la notificación correspondiente.

Lugar asignado:

El personal no podrá desplazarse fuera de los lugares de sus tareas salvo autorización expresa de la Dirección del Establecimiento. Asimismo, no podrán relacionarse bajo ningún concepto con el personal asistido, salvo en los casos exigidos por el desempeño

de sus funciones específicas, debiendo además conducirse con tacto y cortesía y sin ninguna clase de manifestación de familiaridad.

Ropa de Trabajo y elementos de protección personal:

El contratista tiene a su cargo uniformar a todo el personal que se desempeñe en el servicio. Deberá dotar a su personal con ropa adecuada a las tareas que realice, de acuerdo al Convenio Colectivo que agrupa la actividad, uniformes completos (color blanco) en perfectas condiciones de higiene. El uniforme incluirá pantalón o pollera, camisa o chaqueta, gorros y cofias (que cubran totalmente los cabellos en hombres y mujeres), delantales impermeables, calzado adecuado (no se permitirán sandalias, ojotas, zapatillas de lona o alpargatas), campera de abrigo para el personal afectado a cámaras, barbijos, guantes descartables según la tarea. El uniforme deberá evitar confusiones con el personal de otros servicios contratados.

Todo el personal afectado a la prestación del servicio deberá contar con ropa de trabajo adecuada y la provisión de elementos de protección personal (por ejemplo: guantes especiales) debiendo el contratista realizar los cambios que correspondan por desgaste, rotura u otro motivo. No se permitirá trabajar al personal que no posea la ropa adecuada y en condiciones, ni al que no posea los elementos de seguridad adecuados y en condiciones para hacerlo. Deberá cumplir con las exigencias que figuran en la Normas Sanitarias que resulten aplicables.

Todo el personal deberá exhibir en su chaqueta o guardapolvo una credencial con nombre, apellido y función que desempeña.

Dependencia Laboral:

Todo el personal afectado al servicio estará bajo exclusivo cargo y responsabilidad del contratista, 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 contratista y terceras personas que le presten asistencia, sean empleadas o no, será ajena al Proyecto PNUD y/o Servicio Penitenciario Bonaerense y Alcaidías Departamentales y de exclusiva incumbencia del contratista y sólo generará derechos y obligaciones entre ésta y los terceros contratados.

Por lo tanto, queda debidamente entendido que el Proyecto PNUD ARG/21/002 y/o el Servicio Penitenciario Bonaerense y Alcaidías Departamentales y/o Gobierno de la Provincia de Buenos Aires no asumirá responsabilidad alguna y estará desligado de todo conflicto o litigio que eventualmente se generare por cuestiones de índole laboral entre el contratista y el personal que éste ocupare para ejercer la actividad que se le ha contratado y que, en consecuencia, pudiera implicar la intervención del gremio que los nuclea y/o de aquellos organismos estatales vinculados con el contralor de transgresiones a normas establecidas para el orden laboral y/o previsional o del cumplimiento de convenios colectivos de trabajo en vigencia.

El Contratista tendrá las siguientes obligaciones respecto de su personal:

a) El cumplimiento de todas las Obligaciones Laborales y Previsionales (sueldos10, aportes, seguros, etc.) que imponga la legislación vigente o que se dicte en el futuro; y será la única responsable de cualquier infracción al ordenamiento jurídico, liberando expresamente al Proyecto PNUD ARG/21/002de cualquier reclamo o demanda que se instaure por el cumplimiento irregular de sus obligaciones. En particular: i) El pago de las indemnizaciones por accidentes de trabajo originados en el contrato, ii) La contratación de los seguros de ley (accidentes de trabajo, de vida, responsabilidad civil) y pago en término de las diferentes pólizas. El pago de las indemnizaciones por despido o finalización del contrato de acuerdo a la legislación vigente, iii) El pago de los aportes previsionales y beneficios sociales que correspondan (vacaciones, sueldo anual complementario, salario familiar, maternidad, descanso semanal, etc); iv) la entrega a cada empleado una vez concluido el contrato o en caso de rescisión, de los correspondientes certificados de servicios y constancias de aportes previsionales.
b) La contratista tomará a su cargo la solución de los conflictos de índole gremial que pudieren surgir entre su personal
c) El cumplimiento de la legislación sobre Seguridad e Higiene, Ley 19.587 normativa complementaria u otra que la reemplace, así como toda reglamentación provincial o municipal.
d) La contratista deberá contratar un seguro sobre los Riesgos del Trabajo, para el personal a su cargo debiendo acreditar su existencia previamente al inicio de las tareas del Servicio Contratado en todo de acuerdo a lo previsto por la Ley sobre Riesgos del Trabajo Nº 24.557 y la Ley Nº 26.773. Las condiciones de cobertura deberán ser las que prevé la citada Ley. Acreditado mediante Certificado de Cobertura expedido por una Aseguradora de Riesgo de Trabajo (ART). El incumplimiento, dará lugar a la aplicación de las sanciones previstas en esta SDP y cualquier otra que pudiere corresponder.
e) Certificado de "No Repetición" hacia Servicio Penitenciario Bonaerense y Alcaidías Departamentales, emitido por la Aseguradora de Riesgos del Trabajo (ART) que realiza la cobertura del personal de la Adjudicataria, con vigencia a la realización de las tareas contratadas por el presente.
f) En los supuestos que a los fines de cumplir con la actividad practica de capacitación se afecte Interno/a el contratista debe cumplir con la Ley de Cuenta Especial N° 11.046 y normativa complementaria

17. Higiene y limpieza

El Contratista del servicio deberá cumplir con lo establecido por la Ley Nacional de Higiene y Seguridad en el Trabajo Nº 19.587 y su Decreto Reglamentario Nº351/79, y toda legislación nacional, provincial o municipal que le compete al servicio a prestar

El contratista deberá mantener en perfectas condiciones de salubridad e higiene y Seguridad, todos los sectores, instalaciones y utensilios y equipos que utilice, como así también vehículos que utilice, debiendo realizar diariamente su limpieza

[10] El pago en término de los sueldos y jornales y toda otra retribución que corresponda de acuerdo a la legislación vigente (dentro de los 5 días hábiles del mes siguiente).

El contratista tendrá a su cargo el aprovisionamiento de todos los elementos necesarios para la limpieza y desinfección de los locales y bienes de uso que utilice para el cumplimiento de la prestación debiendo realizar la limpieza, desinfección y mantenimiento de las instalaciones cedidas para su desempeño. Efectuará la limpieza de los resumideros, desagües y graseras de la cocina y sectores aledaños a estos locales, evitando la acumulación de desechos y residuos, utilizando los sectores destinados a estos fines. Además, deberá arbitrar los medios conducentes para que diariamente se efectúe el retiro de los residuos del Establecimiento.

Los productos de limpieza que utilice deben estar autorizados por la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (A.N.M.A.T). No podrán fraccionarse en envases sin rótulos o en envases de alimentos. No podrán almacenarse junto con los alimentos deben estar ubicados en un sector adecuado, bien separados del área de manipuleo de alimentos y de la vajilla. El contratista deberá proveer cestos de basura con tapa, en cantidad necesaria de acuerdo al servicio, toallas descartables y jabón líquido o detergente de manos y alcohol en gel 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.

En atención a que la invitación a presentar propuesta se realiza en un contexto de pandemia de público y notorio conocimiento, siendo este un hecho no sobreviniente y previsible al momento de la presentación de oferta y ejecución del contrato, el oferente deberá prever en su propuesta la adopción de protocolos para protección de COVID 19 y aplicar durante la ejecución contractual los protocolos legalmente establecidos de forma tal de cumplir con su prestación en los términos y condiciones previstos en el pliego dentro de los tiempos contractualmente pactados, sin que proceda invocar la causal de fuerza mayor como eximente de las obligaciones a su cargo con base en el COVID 19. Los costos asociados a la implementación de tales protocolos se consideran incluidos en el precio cotizado.

18. Control de plagas

El contratista deberá efectuar, toda vez que sea necesario y como mínimo con una frecuencia mensual, la desinsectación y desratización de todos los sectores en los que se realice las actividades que integran la prestación que se requiere incluido los espacios que se le ceden en uso, para la efectiva realización de la prestación del servicio, incluyendo sin que implique limitación, los sectores de cocina, comedor y depósitos de víveres. A tal efecto deberá contratar a las empresas que están habilitadas y en un todo de acuerdo con las normas vigentes. Se debe dejar constancia a Proyecto PNUD ARG/21/002 del servicio realizado, colocando los productos utilizados y las dosis de estos en dicha constancia.

Las actividades mencionadas deberán realizarse con productos autorizados por la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (A.N.M.A.T); después del horario del servicio. Deberá adjuntarse mensualmente al Libro de Órdenes la fotocopia de cada uno de los servicios de control de plagas que se realicen en el establecimiento

19. Control bromatológico

El Proyecto PNUD ARG/21/002, se reserva el derecho de proceder en los casos que resulte conveniente a inspecciones bromatológicas, práctica de análisis, ensayos, pericias y otras pruebas que resulten necesarias para verificar si los alimentos, comidas, (desayunos, almuerzo, meriendas y cena), se ajustan a lo requerido.

Si de los controles efectuados o como producto de incidentes que ocurrieran en las consumiciones surgieran no conformidades, las mismas deberán informarse y subsanarse llevando el correspondiente registro de las acciones tomadas hasta la obtención de la conformidad informando de todo el proceso a Proyecto PNUD.

20. Programa Más Trabajo Menos Reincidencia: Plan de Formación Integral Técnico Práctica

El "Programa Más Trabajo Menos Reincidencia", en adelante "PROGRAMA", que involucra en su propósito a múltiples actores del Estado y de la sociedad civil, tiene como objetivo promover la inserción social de las personas que recuperan la libertad ambulatoria en pos de contribuir a la reducción de la tasa de reincidencia delictiva en la provincia de Buenos Aires a partir de un abordaje integral, para contribuir al cumplimiento de ese objetivo se debe implementar del Plan de Formación Integral Técnico Práctica:

Para ello en los Establecimientos del Servicio Penitenciario Bonaerense y Alcaidías Departamentales en las cuales se brinde el servicio, se deberá promocionar y potenciar la formación técnica y en oficios a las personas privadas de libertad.

La mencionada promoción, entre otras actividades, se cristalizará a través de la realización de talleres de formación laboral en los que se brinden capacitaciones específicas que tendrán como destinatarios la población privada de la libertad para que les permita, una vez cumplida su condena, integrarse a un dispositivo laboral en el que se ha formado y especializado.

En consecuencia, el proponente debe demostrar su capacidad técnica y operativa para implantar durante toda la vigencia del contrato actividades de capacitación teórico práctica a las personas privadas de libertad.

En este marco, como parte de la prestación del servicio que se requiere en esta SDP; se deberá: a) proponer e implementar durante toda la ejecución contractual en las unidades penitenciarias destinatarias del servicio, un programa de capacitación para la persona privada de su libertad para facilitar su ingreso al sistema productivo y b) prever actividades tendientes a facilitar la una planificación de reinserción laboral del personal liberado.

a) Plan de Formación Integral Técnico Práctica

Se requiere una capacitación teórico-práctica a las personas privados de la libertad (cumpliendo con el estándar mínimo establecido) mediante la afectación como alumnos de capacitación en la prestación del servicio. La capacitación debe estar dirigida a que los/as participantes reciban la formación necesaria para elaborar las raciones, catering y afines, mediante los procedimientos establecidos por la normativa vigente. En la presentación del mencionado Plan, se deberá describir la

planificación, la metodología y contenidos de los talleres laborales, horas capacitación y equipo a cargo de la formación. La información deberá detallar la tarea que se le indicará a cada interno, como perfeccionamientos en el devenir mismo de la relación; siempre orientados a la transmisión de conocimientos vinculados con el sector gastronómico y nutricional: elaboración y manipulación de alimentos, etc. Los contenidos, asimismo, deberán incluir la adquisición de competencias y destrezas para el diseño, gestión y sostenimiento de proyectos productivos autónomos como medio para su posterior inserción laboral, una vez obtenida la libertad por cumplimiento de la pena.

Aspectos para considerar:

i) Metodología:

Los Talleres de Formación Laboral deben implementarse con una metodología teórico-práctico debiendo establecerse como mínimo dos encuentros prácticos semanales, no pudiendo superar las seis (6) horas diarias11 y estar orientada a la transmisión de conocimientos vinculados con el sector gastronómico y nutricional: elaboración y manipulación de alimentos, elaboración de las raciones, catering y afines, mediante los procedimientos establecidos por la normativa vigente, etc.

La capacitación deberá ser ejecutada a través de transferencia directa, bajo el concepto de “aprender haciendo” mientras se ejecutan las actividades, y en todos los casos se deben prever contenidos teóricos y entrenamiento práctico que recree situaciones y desafíos reales de modo de proveer perfiles de egresados capacitados en la actividad gastronómica para su inserción laboral.

Se recomienda prever un esquema modular que permita una alta rotación del interno capacitado, la cual debe realizarse en base al tipo de actividad que se le asigne, siendo que los/as internos/as se le asignarán tareas en la cocina, en el depósito y en la panadería. Asimismo, el oferente debe disponer el avance de estos a diferentes niveles según el grado de aprendizaje logrado (por ejemplo: nivel inicial, intermedio y avanzado).

El contratista, al iniciar las capacitaciones, debe entregar al Proyecto PNUD a través de la Dirección de Asistencia y Tratamiento del Servicio Penitenciario Bonaerense una lista que contenga el nombre de los/as internos/as que serán capacitados/as conforme el cupo ofertado. Esta Dirección junto con la Subsecretaría de Política Penitenciaria del Ministerio de Justicia y Derechos Humanos, serán los encargados de realizar mensualmente una fiscalización, con el objeto de llevar un control del adjudicatario respecto al cumplimiento de las obligaciones asumidas.

El oferente debe compromete a capacitar como mínimo al 1% de lo/as interno/s de la Zona/Renglón que cotice por encima de ese mínimo se asignará un puntaje adicional.

---

11 El valor hora minimo se estipula en pesos $ 116 conforme lo establecido en la Ley N° 11.046, el que será actualizado por la paritaria correspondiente.

La actividad práctica desplegada por los/as internos/as se rige por la Ley N° 11.046, en tanto que el personal propio de la contratista no afectado a la capacitación práctica sino la prestación del servicio y es pate del equipo de trabajo propuesto por el contratista, se encuadrará bajo el régimen de la Ley de Contrato de Trabajo N° 20.744 y, específicamente, del Convenio Colectivo De Trabajo N° 401/05 categoría 3 – Unión de Trabajadores Hoteleros y Gastronómicos de la República Argentina.

ii) Lugares en los que se realizaran los talleres.

Los talleres se realizan en las Unidades y/o dependencias penitenciarias y de alcaidías departamentales, donde se elaboren y provean las raciones de forma concomitante a la elaboración, debiendo proporcionar formaciones continuas. Destacando que al cierre de cada capacitación deberá certificarle el cumplimiento.

i) Certificaciones requeridas:

Al finalizar cada módulo se debe realizar una evaluación para certificar los conocimientos adquiridos y otorgar una certificación emitida por la Unidad Capacitadora, en esta certificación no se debe especificar que el curso se siguió en el contexto de encierro, ya que eso puede desvalorizar el diploma a juicio de algunos empleadores y posiblemente estigmatizar al recluso.

Se valorará si la certificación es emitida por una Universidad o instituto universitario de reconocido prestigio y que otorgan títulos con validez oficial vinculados a la actividad gastronómica.

Se valorará si el oferente tiene experiencia en la implementación de capacitaciones a población privada de la libertad, sea de manera directa o a través de la suscripción de convenios con universidades o institutos universitarios para el dictado de cursos vinculados a la actividad gastronómica, en los cinco años anteriores a la presentación de ofertas.

ii) Capacitadores.

La capacitación podrá se dictada por personal propio del oferente o por subcontratistas de este, tales como institutos o universidades públicas o privadas. En caso de prever la subcontratación de capacitadores se debe consignar la nómina de subcontratistas previstos y acompañar una carta acuerdo o convenio con el subcontratista nominado.

iii) Cupos

Se debe proponer el cupo al interno que se compromete a capacitar durante toda la ejecución del contrato, manifestando con carácter de declaración jurada que el 50% del cupo comprometido estará capacitado dentro de los 365 de suscrito el contrato. El no cumplimiento del cupo comprometido puede determinar la recisión del contrato y la responsabilidad del contratista por daños y perjuicio que su incumplimiento conlleve.

iv) Cumplimiento de los parámetros que establece la Ley de Trabajo Penitenciario

La capacitación laboral a los internos debe ser continua y deberá cumplir con los preceptos dictados por la Ley N° 11.046 de Cuenta Especial del "Servicio Penitenciario Bonaerense" Trabajos Penitenciarios Especiales del y la Ley N° 12.256 que establece la Ejecución Penal Bonaerense.

i) Perspectiva de genero

El Oferente deberá garantizar, en la medida de lo posible, la participación de mujeres y diversidades en condiciones de igualdad en los distintos componentes de esta SDP.

b) <u>Reinserción social-laboral de personas que se hallen bajo el régimen de salidas transitorias y/o liberado/as (dentro de los dos años de cumplida la pena) que se encuentren bajo el régimen de patronato</u>

Como parte de la propuesta técnica se deben prever acciones o medidas que faciliten la efectiva reinserción laboral de las personas que se hallen bajo el régimen de salidas transitorias y/o liberado/as (dentro de los dos años de cumplida la pena) que se encuentren bajo el régimen de patronato y que hayan sido capacitado/as durante la ejecución de la prestación que se requiere en esta SDP.

Se debe detallar y explicitar el alcance de estas acciones o medidas, debiendo el oferente implementarlas durante la ejecución contractual. En tal sentido en la oferta técnica se debe precisar si se prevé establecer vínculos y acuerdos con otras instituciones, empresas del sector privado o ámbitos estatales donde se garantice, en lo posible, un cupo laboral para los sujetos liberado/as, indicando el alcance de estos acuerdos, o si se asume el compromiso de absorción (mediante empleo formal o pasantías) en su propia empresa, u otras acciones conducentes a lograr una la efectiva reinserción laboral

Se valorará con asignación de puntaje la experiencia del oferente en el desarrollo de actividades tendientes a facilitar una efectiva reinserción laboral de personas que se encuentren bajo el régimen de salidas transitorias y liberado/as y la previsión de acciones tendientes a facilitar la efectiva reinserción laboral. A tal efecto se considerarán aspectos tales como:

1. Que en la propia empresa del oferente trabajen personas que se hallen bajo el régimen de salidas transitorias y/o liberado/as (dentro de los dos años de cumplida la pena) que se encuentren bajo el régimen de patronato, para obtener el puntaje se exige que al menos el 1% del personal de la oferente revista tal carácter. En la oferta se debe detallar la cantidad de personas en la situación arriba indicada afectadas formalmente en la empresa del oferente (pasantías laborales/trabajo formal) y acreditar la relación invocada

2. Que el oferente integre alguna de las iniciativas de empresas y organizaciones de la sociedad civil que buscan contribuir, ampliar o completar políticas públicas de reinserción social de las personas liberadas. Debe acreditar esta integración, detallar el objeto de la iniciativa y quienes la integran.

3. Que el oferente se comprometa a ocupar en su empresa en actividades gastronómicas un porcentaje de personas que se hallen bajo el régimen de salidas transitorias y/o liberado/as (dentro de los dos años de cumplida la pena) que se encuentren bajo el régimen de patronato que hayan sido capacitados durante la vigencia de la prestación que se requiere en esta SDP equivalente al 5% de su personal (pasantías laborales/trabajo formal), dentro del primer año de ejecución contractual. En tal caso debe acompañar un compromiso de su absorción (mediante empleo formal o pasantías) de las personas que se hallen en esta situación.

4. Que el oferente tenga suscritos convenios o se comprometa a suscribirlos con empresas o instituciones públicas o privadas que cuentan dentro de su personal con personas que se hallen bajo el régimen de salidas transitorias y/o liberado/as(dentro de los dos años de cumplida la pena) que se encuentren bajo el régimen de patronato, a través de los cuales se plasma el compromiso de estas empresas o instituciones de facilitar el empleo a quienes hayan sido capacitados durante la vigencia de la prestación que se requiere en esta SDP. En la oferta se deben adjuntar los convenios suscritos o carta compromiso de suscribir tal convenio en caso de resultar adjudicataria

IV. SEGUIMIENTO

1. Seguimiento y control de calidad

La calidad es un aspecto prioritario en este tipo de prestaciones. Su valoración requiere necesariamente el seguimiento y control de los servicios prestados, como así también de los productos ofrecidos. El Proyecto PNUD ARG/21/002se reserva el derecho a realizar periódica y/o esporádicamente chequeos de calidad, ya sea por sí misma o a través de terceros, los que podrán servir como indicadores de cumplimiento del servicio conforme se indica seguidamente.

a) Libro de Órdenes: Se utilizará un libro de actas, foliado, con el fin del control del cumplimiento de las tareas. Se exigirá al contratistaal comienzo del contrato la Provisión del libro de órdenes y observaciones, con hojas duplicadas y foliadas en los cuales se dejará constancia de las novedades. El contratista estará obligado a notificarse diariamente en el mismo, haya o no ocurrido novedades, tomar nota de posibles variaciones en la cantidad de racione o tipo de menú, como así también para formular observaciones a las constancias que allí se asienten. Dicho Libro de Órdenes será una vía de comunicación fehaciente con el adjudicatario, quien deberá notificarse de lo acontecido suscribiendo el mismo toda vez que le sea requerido. En él se comunicarán

- **i.** Cambios de horarios en los suministros de raciones, los que deberán comunicarse al adjudicatario, en caso de ser dispuestos por el contratante, con una anticipación de setenta y dos (72) horas.
- **ii.** Cambios de menús solicitados por la contratista, debidamente fundamentados y autorizados o convenidos de mutuo acuerdo según lo establecido en la presente Solicitud de Propuesta.
- **iii.** Toda observación que el responsable de alimentación formule a la prestataria, fundada en situaciones previstas.

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

v. Cuando se realiza la toma de muestras de alimentos para efectuar controles de laboratorio en los establecimientos, se deben asentar los resultados

vi. Toda novedad que el responsable de Alimentación considere necesario poner en conocimiento de la empresa.

i. Toda consideración que la contratista quiera hacer conocer al responsable de Alimentación, incluso descargos a observaciones, apercibimientos o sanciones.

Será obligación de la contratista notificarse por medio de su representante diariamente del contenido del libro de órdenes y observaciones, hayan o no sido asentadas novedades, dándose por notificado el mismo día aun cuando se negare a firmarlo; además firmará el mismo el responsable de Alimentación. El duplicado de cada folio será entregado bajo firma a la prestataria para su conocimiento y cumplimiento.
Cualquier inspección que la repartición efectúe desde la sede central procederá a intervenir dichos libros indicando fecha y hora de la visita, adunando de considerarlo necesario las actas que pueda llegar a librar

Observaciones: Cualquier observación que tanto el Proyecto PNUD ARG/21/002, través de sus Áreas técnicas o bien terceros contratados al efecto, realicen serán informadas por escritos al Contratista en el libro de órdenes o por otro medio fehaciente, acodándose un plazo máximo para que, corrija la deficiencia observada. Si este no subsana la/a deficiencia/s observadas/s será pasible de sanción conforme se establece en el Contrato.

b) Una vez subsanadas las faltas denunciadas en el libro de Órdenes y Observaciones, deberá asentarse tal circunstancia a los efectos de determinar el alcance de la sanción.

Las constancias y observaciones asentadas, serán suscriptas por la persona que tenga a su cargo la supervisión del servicio contratado en la unidad destinataria del servicios y por el representante del contratista, no aceptándose argumento de desconocimiento de lo registrado por falta de esta firma después de veinticuatro(24) horas de anotación. En caso de registrarse actas por incumplimientos, el prestador tendrá cuarenta y ocho (48) horas hábiles de plazo para presentar descargo; sin embargo, la sanción quedará firme si el Proyecto PNUD rechaza en forma fundada tal presentación. Elcontratistadeberá solucionar el incumplimiento dentro de las veinticuatro (24) horas de notificada

a) Control continuo: La correcta ejecución del servicio serán controladas por el Proyecto PNUD ARG/21/002, través de sus Áreas técnicas o bien terceros contratados al efecto o universidades con las cuales suscribaconvenios comprometiéndose el contratista a dar libre acceso a los locales habilitados para almacenamiento, conservación y preparación de los alimentos, cada vez que así se disponga. Este contralor deberá ser notificado en el Libro de Orden.

Todos los servicios, trabajos y bienes que integran la prestación serán objeto de una permanente fiscalización durante toda la vigencia del contrato. El

contratista deberá permitir que, durante los trabajos de carga, descarga, ingreso y egreso de mercaderías y elementos, y entrada y salida del personal, que las citadas autoridades puedan practicar las inspecciones que juzguen pertinentes. De juzgarlo necesario, se podrá tomar muestras y enviarlas a analizar para ver el cumplimiento de las especificaciones y realizar inspecciones y/o controles adicionales tanto de la planta elaboradora como de los depósitos, conforme se indica más abajo en este numeral.

b) **Conformidad a la recepción:** Las raciones (cantidad y calidad) serán controladas en oportunidad de la entrega diaria en el establecimiento penitenciario correspondiente**.** El Proyecto PNUD ARG/21/002, mediante personal designado a tal efecto, controlará calidad y cantidad de la mercadería a utilizarse en la elaboración suscribiendo un remito interno de conformidad de carácter provisorio; siendo precedente a la distribución del racionado: en caso que las raciones elaboradas no cumplieran las condiciones, la contratista deberá complementar o reponer la mercadería observada, sin perjuicio de las sanciones que corresponda aplicar

   Todo accidente producido por raciones en mal estado, será de absoluta responsabilidad del contratista, ya sea en sus aspectos civiles como penales.

   El Proyecto PNUD ARG/21/002, se reserva el derecho de proceder en los casos que resulte conveniente a inspecciones bromatológicas, práctica de análisis, ensayos, pericias y otras pruebas que resulten necesarias para verificar si los alimentos, comidas, desayunos, meriendas y cencas, se ajustan a lo requerido

   Control cupo de capacitación comprometido: Se realizará un control y seguimiento periódico de la actividad de capacitación y el cumplimento de los compromisos asumidos en relación al cupo ofertado. A tal efecto, mensualmente, elcontratista deberá presentar al Proyecto PNUD un informe que indique cantidad de personal afectado a la capacitación durante el período del mes vencido (debiendo indicar desagregados la edad, género y Unidad Penitenciaria en la que se encuentran alojado, así como cualquier otra información que le sea requerida). Al finalizar cada módulo se debe acompañar copia de las certificaciones emitidas por las unidades capacitadora.

   Control cupo de empleo formal comprometido: Teniendo en cuenta las obligaciones que les fueron encomendadas a los Oferentes, estos deberán acreditar, en función de las personas que han recuperado la libertad ambulatoria con cumplimiento de condena, cómo y a quiénes han otorgado o facilitado el empleo formal.

a) **Control de víveres:** Toda vez que el Proyecto PNUD ARG/21/002 – 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, Todo alimento o preparación que no cumpla con alguna de las normas deberá ser rechazado o decomisado o devuelto, de acuerdo a la situación. los alimentos para su devolución deberán ser almacenados en el lugar para tal fin, rotulado el lugar y el alimento como devolución.

b) **Control de proveedores:**El**Proyecto PNUD ARG/21/002**se reserva el derecho de realizar inspecciones a los proveedores de alimentos del contratista cuando lo crea conveniente. El contratista deberá indicar el lugar de procedencia de los alimentos que utilice y deberá disponer permanentemente de una lista completa y actualizada de sus proveedores con los respectivos domicilios, para que el **Proyecto PNUD ARG/21/002** – a través de sus cuerpos auditores pueda solicitar cuando lo estime conveniente dicho listado para su control..

c) Control de establecimientos: Se realizará un control periódico en los establecimientos donde se elaboran las raciones controlando el proceso de elaboración de las comidas, considerando: calidad, cantidad e higiene comprometiéndose el contratista a dar libre acceso a los locales habilitados para almacenamiento, conservación y preparación de los alimentos, cada vez que así se disponga por parte del **Proyecto PNUD ARG/21/002**. Todo alimento que, a juicio el **Proyecto PNUD ARG/21/002**, se elabore en condiciones higiénico sanitarias defectuosas será decomisado en el acto.

c) Asimismo, podrá designar al personal que tendrá la facultad de realizar oportunamente visitas a la Planta elaboradora con el objeto de verificar y controlar la documentación que acredita su habilitación conforme lo establece el CAA y verifique que se cuenta con un adecuado servicio de desinsectación, desinfección, desratización y control de plagas, pudiendo exigir en todo momento constancias de dicho servicio.

2. Evaluación del servicio

Adicionalmente a las facultades de control arriba establecidas el **Proyecto PNUD ARG 21/002** se reserva la facultad de realizar evaluaciones periódicas a través de:

a) Encuestas tipo "Servicio al cliente"

b) Auditorías periódicas de condiciones de limpieza y seguridad

c) Reuniones periódicas con el Contratista

d) Toma de muestras generales

e) Verificación de los gramajes informados en el Menú Mensual

V. INSUMOS QUE PROVEERÁ EL CONTRATANTE

Los establecimientos penitenciarios destinatarios de la contratación, facilitarán durante la vigencia del contrato la cocina del establecimiento bajo inventario y en las condiciones en que se encuentren los locales y sus instalaciones (cocina central, depósitos y sanitarios), equipos de cocción, equipos de refrigeración, muebles y demás equipamiento y utensilios que se relacionan directamente con la prestación del racionamiento contratado.

La Adjudicataria responderá por el mantenimiento y reparación de los bienes que utilice, los que deberá reintegrar al término de la prestación y bajo inventario en condiciones aceptables de uso.

Los establecimientos penitenciarios destinatarios de la contratación suministrarán sin cargo: gas, conexión a la red eléctrica y agua caliente.

VI. PAUTAS DE SEGURIDAD, SALUD E HIGIENE PARA LA PREVENCIÓN DE CONTAGIOS POR COVID-19 Y OTRAS ENFERMEDADES INFECCIOSAS

El contratista deberá asegurar en los lugares de ejecución de la prestación, durante toda la vigencia del contrato, las condiciones adecuadas en cuanto a los requisitos de las instalaciones para asegurar la implementación de las medidas preventivas y de manejo de posibles casos de COVID-19 y otras enfermedades infecciosas.
Deberá implementar las acciones preventivas y de control relacionadas con el COVID-19, establecidas por las autoridades de Salud Pública y cumplir con las recomendaciones que estas emitan con relación a la prevención y el manejo de cada enfermedad en específico y a observar las siguientes pautas:

I. Actividades de sensibilización: Periódicamente el contratista deberá realizar actividades de **sensibilización** dirigidas a todo el personal afectado a la prestación del servicio en el lugar donde esta se ejecute, a cargo de profesionales/especialistas en el tema, como mínimo con relación a los siguientes aspectos:

- Informaciones sobre COVID-19.
- Medidas de higiene personal y distanciamiento.
- Usos de equipos de seguridad personal.
- Uso de elementos de limpieza y desinfección.
- Manejo de residuos.
- Manejo y desinfección de equipos, herramientas, vehículos y uniformes.
- Medidas para garantizar la higiene de los alimentos.
- Medidas de prevención durante la elaboración de raciones
- Medidas para higiene de uniformes.
- Protocolo a seguir en caso de detección de casos sospechosos de COVID-19.

II. Instalaciones, suministros y medidas de prevención: El contratista deberá implementar medidas adecuadas a la problemática y suministrar equipos de seguridad y aseo para el personal afectado a la prestación del servicio en el lugar donde esta se ejecute, en cantidades suficientes. En este sentido, deberá:

- Asegurar la disponibilidad en los lugares de trabajo lavamanos, dispensadores de jabón, dispensadores de alcohol en gel, dispensadores de papel secante, papeleras con tapa y pedal, carteles indicativos y dispositivos para desinfección de calzados.
- Mantener facilidades sanitarias accesibles en cantidades suficientes según el número de usuarios para el lavado de manos, dotadas con desinfectante a base de alcohol (al menos al 70%) o agua y jabón y mecanismos desechables o independientes para su secado.
- Termómetro digital para control de temperatura
- Definir un protocolo para la recepción y manipuleo de la materia prima, alimentos y raciones que garantice que los trabajadores no resulten contagiados durante la prestación del servicio en el lugar donde esta se ejecute.
- Organizar un equipo de respuesta y disponer de un plan de acción para detección de casos sospechosos de la enfermedad, evitando la propagación y asegurando la comunicación a los organismos de salud.
- Asegurar el cumplimiento de medidas para evitar el contacto entre los trabajadores y minimizar la dispersión de la enfermedad.
- Evitar la participación de personas vulnerables: personas mayores de 60 años o personas con enfermedades de base.

III. Acceso a la zona de trabajo: El contratista deberá asegurar el cumplimiento de las medidas de prevención que a continuación se indican antes del acceso del personal a zona de trabajo:

- Utilizar mascarillas; además, el personal de cocina deberá utilizar gorros y guantes
- Saludos sin contacto y respetando las distancias mínimas recomendadas por las autoridades de Salud Pública.
- Control de temperatura con termómetro sin contacto antes de ingresar en los lugares de trabajo e impedir el ingreso a personas con más de 37,5°C u otro síntoma de la enfermedad.
- Desinfección de calzados.
- Lavado de manos con agua y jabón y desinfección con alcohol en gel al 70%.

IV. Jornada laboral: El contratista deberá asegurar el cumplimiento de medidas de prevención que a continuación se indican durante la jornada laboral en los lugares donde se ejecute la prestación:

- Ejecutar los trabajos a través de grupos integrados con la cantidad mínima necesaria de trabajadores, evitando el contacto entre estos grupos a través de la alternancia diaria o semanal, según la naturaleza y recursos disponibles.
- Lavado de manos con agua y jabón o desinfección con alcohol en gel cada 2 horas.
- Limpieza y desinfección pulverizando equipos y herramientas con solución desinfectante cada 2 horas.
- Utilización de equipos de seguridad.
- Mantenimiento de higiene de los alimentos y distancia de 2 metros en sitios de trabajo o capacitación.

- No se podrán compartir utensilios y enseres personales.
- Utilización de mascarillas y guantes por parte del equipo afectado a la manipulación de alimentos y de limpieza.
- En lo posible, asegurar ventilación natural del sitio.
- Colocar en el sitio señalización de prevención de contagio de COVID-19 y otras enfermedades infecciosas.
- Higienizar frecuentemente los espacios de trabajo.
- No permitir ningún tipo de discriminación a personal afectados por enfermedades infecciosas y preservar los derechos de privacidad de los trabajadores.
- Implementar las acciones recomendadas por las autoridades de salud pública con relación al empleado y su puesto de trabajo.

V. Finalización de la jornada laboral: El contratista deberá asegurar el cumplimiento de medidas preventivas que a continuación se indican a la finalización de la jornada laboral:

- Realizar la limpieza y desinfección de pisos, de picaportes de puertas, equipos informáticos, teléfonos, etc., utilizando alcohol al 70% y/o solución desinfectante de hipoclorito de sodio (lavandina al 5-6% doméstica) al 0,5%.

VI. Notificación: El contratista deberá notificar, al Proyecto PNUD y autoridades correspondientes, inmediatamente y como máximo dentro de las 24 horas de haber tomado conocimiento sobre cualquier sospecha de posibles casos de COVID-19 y otros infecciosos dentro del personal afectado a la prestación.

VII. Vehículos afectados a la prestación: Con relación a los vehículos afectados a la prestación el contratista deberá velar por el cumplimiento de las medidas de seguridad, y proveer los suficientes, por parte de su personal (conductor del vehículo y por los acompañantes) que a continuación se indican:

- Disponer de un kit de limpieza y desinfección en cada vehículo (alcohol en gel y/o alcohol líquido al 70%, papel secante, paño, bolsa plástica para residuos).
- Antes de ingresar al vehículo deben lavarse las manos con jabón o utilizar alcohol en gel.
- Desinfectar las manijas externas del vehículo utilizando paño y alcohol líquido.
- Al ingresar al vehículo, deberán esparcir alcohol líquido por el volante, la palanca de cambios, las manijas internas, botones, perillas, posavasos, cinturón de seguridad y los demás elementos de mayor contacto corporal.
- Utilizar mascarillas de manera permanente durante el viaje y entrega de materia prima, mercadería o raciones.
- Evitar tocarse la cara mientras se maneja.
- Luego de estacionar/devolver el vehículo deberán lavarse las manos o desinfectarlas con alcohol en gel.
- Realizar lavado y aspirado periódico de los vehículos.

Apéndice I de las TDR

EQUIPAMIENTO – CUBIERTOS – VAJILLA

Servicio asistido de racionamiento para la cocción de alimentos

A continuación, se consigna el equipamiento mínimo requerido, recayendo en el oferente la responsabilidad de prever todo el equipamiento que resulte necesario, tanto en calidad como en cantidad para atender de manera adecuada las diferentes etapas de la prestación.

ZONA				CANT. DE PERSONAL	CUCHARA DE TE	CUCHARITA DE POSTRE	CUCHILLO MANGO PLASTICO	TENEDOR MANGO PLASTICO	PLATOS ENLOZADOS	TAZA	VASO VIDRIO	MANTELES	PANERAS	KIT ALCUZAS	JARRAS 2LTR	SERVILLETEROS
Zona 1	San Nicolás	3	Avda. Gral. Savio N° 1072 (CP 2900) – San Nicolás	70	140	140	140	140	140	140	140	12	12	12	12	12
	Baradero	11	Cuartel II (CP 2942) - Baradero	40	80	80	80	80	80	80	80	7	7	7	7	7
Zona 2	Campana	21	Ruta 6 Km. 5.5 (CP 2804) – Campana	105	210	210	210	210	210	210	210	17	17	17	17	17
		41	Ruta 6 Km. 6 (CP 2804) – Campana	77	154	154	154	154	154	154	154	13	13	13	13	13
		57	Ruta 6 Km. 6 (CP 2804) - Campana	102	204	204	204	204	204	204	204	17	17	17	17	17
Zona 3	Mercedes	5	Calle 27 N° 1174 e/ 48 y 50 (CP 6600) – Mercedes	75	150	150	150	150	150	150	150	12	12	12	12	12
Zona 4	San Martín	46	Camino del Buen Ayre t Camino De Benedetti (CP 1655)	101	202	202	202	202	202	202	202	17	17	17	17	17
		47	Camino del Buen Ayre y Camino De Benedetti (CP 1655)	104	208	208	208	208	208	208	208	17	17	17	17	17
		48	Camino del Buen Ayre y Camino De Benedetti – (CP 1655)	77	154	154	154	154	154	154	154	13	13	13	13	13
Zona 5	La Matanza	43	Calle Scarlatti Nº 5100 e/ Tupungato y Jachal (CP 7503)	110	220	220	220	220	220	220	220	18	18	18	18	18
	Ituzaingó	39	Pringles e/ El Salvador y Acevedo – (CP 1714) – Ituzaingó	50	100	100	100	100	100	100	100	8	8	8	8	8

Zona 6	Lomas de Zamora	40	Av. Cap Giachino 1857-1949 - (CP 1827) – Ingeniero Budge	135	270	270	270	270	270	270	270	22	22	22	22	22
		58	Capitán de Fragata Giachino y Peñalosa, Paraje Santa Catalina, Lomas de Zamora	80	160	160	160	160	160	160	160	13	13	13	13	13
Zona 7	Florencio Varela	31	Ruta Prov. 53 Km. 15,500 (CP 1888)	63	126	126	126	126	126	126	126	10	10	10	10	10
		32	Ruta Prov. 53 Km. 15,500 y calle Bs. As. - La Capilla- (CP 1888)	99	198	198	198	198	198	198	198	16	16	16	16	16
		42	Ruta Prov. 53 Km. y Av. Buenos Aires S/N Paraje "La Capilla" (CP 1888)	106	212	212	212	212	212	212	212	18	18	18	18	18
		23	Calle Buenos Aires y Ruta Prov. 53 Km 15,500 (CP 1888)	113	226	226	226	226	226	226	226	19	19	19	19	19
		24	Ruta Prov. 53 Km. 15,500 y calle Bs. As. - La Capilla- (CP 1888)	76	152	152	152	152	152	152	152	13	13	13	13	13
		54	Calle 1635 Nº 2751 – Bº La Capilla (CP 1888)	148	296	296	296	296	296	296	296	25	25	25	25	25
Zona 8	La Plata 1	10	Calle 520 y 176 (CP 1903) - M. Romero	36	72	72	72	72	72	72	72	6	6	6	6	6
		34	Calle 179 y 524 (CP 1903) - M. Romero	40	80	80	80	80	80	80	80	7	7	7	7	7
		45	Calle 520 y 176 (CP 1903) – La Plata	60	120	120	120	120	120	120	120	10	10	10	10	10
		18	Calle 501 y 143 (CP 1896) – Gorina	75	150	150	150	150	150	150	150	12	12	12	12	12
		12	Calle 501 y Vías del FF.CC. (CP 1896) – Gorina	30	60	60	60	60	60	60	60	5	5	5	5	5

Zona 13 Zona 9	Avellaneda	1	Avellaneda y colectora Art. 6 As-La Plata - Olmos	70	140	140	140	140	140	140	140	12	12	12	12	12
		Alcaidía	Nicaragua y colectora Art. 6 As-La Plata - Olmos	35	70	70	70	70	70	70	70	6	6	6	6	6
		22	Calle 52 y Avellaneda (CP 1897) - Olmos	30	60	60	60	60	60	60	60	5	5	5	5	5
	La Plata 2	Alcaidía	Calle 64 y 122 (CP 1901) - Lisandro Olmos	31	62	62	62	62	62	62	62	5	5	5	5	5
		25	Capitán de Fragata Giachino y Peñalosa, Paraje Santa Catalina	19	38	38	38	38	38	38	38	3	3	3	3	3
	Florencio Varela	Alcaidía		29	58	58	58	58	58	58	58	5	5	5	5	5
Zona 14 Zona 10	Roberto Petinatto	Alcaidía	Ruta 36 y calle 47 (1901) - Lisandro Olmos	74	148	148	148	148	148	148	148	12	12	12	12	12
	La Plata 2	Alcaidía	Calle 11 Nº 2164 e/ 76 y 77 (CP 1900) - La Plata	19	38 80	38 80	38 80	38 80	38 80	38 80	38 80	3 7	3 7	3 7	3 7	3 7
	La Plata 3	Alcaidía	Calle 520 y 182 (CP 1903) - M. Romero	40	80	80	80	80	80	80	80	7	7	7	7	7
Zona 11 Zona 15	Escuela de Suboficiales	28	Calle 52 y 1911 - Lisandro Olmos	84	168	168	168	168	168	168	168	14	14	14	14	14
		Alcaidía	Ruta 6 Km. 1901	30	60	60	60	60	60	60	60	5	5	5	5	5
	Escuela de Oficiales		Avenida 44 Nº 2000 (CP 1900) - La Plata	78	156	156	156	156	156	156	156	13	13	13	13	13
	Unidad Tránsito	29	Calle 520 y 181 (CP 1903) – Melchor Romero	15	30	30	30	30	30	30	30	2	2	2	2	2
	S.D. Operaciones	Alcaidía	Ruta 6 Km. 5,5 (CP 2804) - La Campana	150	300	300	300	300	300	300	300	25	25	25	25	25
Zona 12	San Martín	Alcaidía	Camino del Buen Ayre y Camino De Benedetti (CP 1655)	31	62	62	62	62	62	62	62	5	5	5	5	5
	Malvinas	Alcaidía	Calle Perito Moreno Nº 3171 (CP 1846)	12	24	24	24	24	24	24	24	2	2	2	2	2
	José C. Paz	Alcaidía	Avenida Potosí esq. Bolívar (CP 1665) – José C. Paz	21	42	42	42	42	42	42	42	3	3	3	3	3
	Virrey Pino	Alcaidía	Calle Cañuelas 8300 e/ Calle Octavio Mazzotti y Pavón (CP 1763)	42	84	84	84	84	84	84	84	7	7	7	7	7

*Zona 13: Alcaidía de Florencio Varela (Ruta Prov. 53 Km. 15.500 y Av. Buenos Aires S/N (CP 1888))

**Zona 15: S. D. Operaciones (Calle 191 y 50 – Lisandro Olmos (CP 1901))

<u>Nota importante</u>: En caso de discrepancias, la cantidad de equipamiento a suministrar se regirá por el número y calidad de raciones informadas en el cuadro "Alcance del Servicio" correspondiente a cada Zona/Renglón.

(CRUDO ASISTIDO)
Mosaicos y Comandas
Internos

MENU INVIERNO- INTERNOS							
	Lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
	LISTA1	LISTA2	LISTA3	LISTA4	LISTA5	LISTA6	LISTA7
ALMUERZO	Carne al horno con salsa de puerros con Ensjardinera	Pollo arrollado conens.Jardinera	Guiso de lentejas	Milanesa con ensalada de lechuga y tomates	Medallonde pollo con pure de vegetales Ay B	Hamburguesa con ensalada de lechuga y zanahoria	Pollo al horno con arroz primavera
	Gelatina	Fruta	Aspic	Fruta	Gelatina	Fruta	Aspic
CENA	Tallarines con salsa estofado	Albondigascon pure de vegetales C	Pastel de papa	Arroz con pollo	Guiso de fideos	Polenta con salsa bolognesa	Guiso carrero
	Fruta	Flan	Fruta	Postre de leche	Fruta	Chuño	Fruta

Una vez por semana el menú deberá ser reemplazado por asado.

MENU INVIERNO-INTERNOS

ALMUERZOS

LISTA	INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA
1	Carne al horno con salsa de puerros con Ensjardinera		
	ACEITE MEZCLA	0,005	LITROS
	PALETA SIN TAPA	0,160	KILOS
	CEBOLLA	0,040	KILOS
	CEBOLLADEVERDEO	0,005	KILOS
	GELATINACONSABOR	0,010	KILOS
	HUEVOS	0,400	UNIDADES
	MORRONVERDE	0,010	KILOS
	PANRALLADO	0,010	KILOS
	PAPABLANCA	0,350	KILOS
	PUREDETOMATE	0,015	KILOS
	QUESOMUZZARELLA	0,015	KILOS
	SALFINA	C/S	KILOS
2	Pollo arrollado conens.Jardinera2		
	ACEITE MEZCLA	0,015	LITROS
	ARVEJASSECAS	0,030	KILOS
	HUEVOS	0,300	UNIDADES
	MORRONVERDE	0,007	KILOS
	NARANJA	0,150	KILOS
	PALETACOCIDA	0,020	KILOS
	PAPABLANCA	0,150	KILOS
	SALFINA	C/S	KILOS
	ZANAHORIA	0,125	KILOS
	POLLO08CAB X KG.	0,416	KILOS
3	Guiso de lentejas		
	ACEITE MEZCLA	0,005	LITROS
	BANANABRASILX KG	0,030	KILOS
	CEBOLLA	0,050	KILOS
	GELATINACONSABOR	0,020	KILOS
	MANZANAREDCOMERCIALX KG.	0,030	KILOS
	MORRONVERDE	0,010	KILOS
	OREGANO	C/S	KILOS
	PUREDETOMATE	0,030	KILOS
	ROASTBEEF	0,100	KILOS
	SALFINA	C/S	KILOS
	SALGRUESAAGRANELX KG.	C/S	KILOS
	ZANAHORIA	0,040	KILOS
	ZAPALLOANCO	0,030	KILOS
	LENTEJAS	0,080	KILOS
	CHORIZOCOLORADO	0,020	KILOS
	PANCETA	0,020	KILOS
	PIMENTON	C/S	KILOS
4	Milanesa con ensalada de vegetales AyB4		
	ACEITE MEZCLA	0,015	LITROS
	AJO	C/S	UNIDADES
	HUEVOS	0,200	UNIDADES
	LECHUGA	0,080	KILOS
	NARANJA	0,150	KILOS
	PANRALLADO	0,060	KILOS
	PEREJIL	C/S	UNIDADES
	SALFINA	C/S	KILOS
	TOMATE	0,120	KILOS
	VINAGRE	C/S	LITROS
		0,120	KILOS
5	Medallon de pollo con pure de vegetales AyB5		
	ACEITE MEZCLA	0,010	LITROS
	GELATINACONSABOR	0,010	KILOS
	PAPABLANCA	0,250	KILOS
	ZAPALLOANCO	0,200	KILOS
	MEDALLONDEPOLLO	2,000	UNIDADES
6	Hamburguesa con pure de vegetales ByC6		
	ACEITE MEZCLA	0,020	LITROS
	HAMBURGUESAS	0,150	
	CEBOLLA	0,010	KILOS
	HUEVOS	0,300	UNIDADES
	LECHUGA	0,060	KILOS
	NARANJA	0,180	KILOS
	PANRALLADO	0,010	KILOS
	ZANAHORIA	0,140	KILOS
7	Pollo al horno con arroz primavera		
	ACEITE MEZCLA	0,010	LITROS
	ARROZPARBORIZADO	0,070	KILOS
	ARVEJAS SECAS	0,020	KILOS
	BANANABRASILX KG	0,030	KILOS
	CONDIMENTO PARAARROZ	C/S	KILOS
	GELATINACONSABOR	0,020	KILOS
	MANZANAREDCOMERCIALX KG.	0,030	KILOS
	POLLO10CAB X KG.	0,500	KILOS
	SALFINA	C/S	KILOS
	ZANAHORIA	0,050	KILOS

CENAS

LISTA	INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA
1	Tallarines con Salsa estofado		
	ACEITE MEZCLA	0,005	LITROS
	BANANABRASILX KG	0,066	KILOS
	CEBOLLA	0,030	KILOS
	FIDEOTALLARIN	0,090	KILOS
	MANZANAREDCOMERCIALX KG.	0,066	KILOS
	MORRONVERDE	0,015	KILOS
	NARANJA	0,066	KILOS
	PUREDETOMATE	0,030	KILOS
	ROASTBEEF	0,150	KILOS
2	Albondigas con pure de vegetales C		
	ACEITE MEZCLA	0,015	LITROS
	CARNEPICADAESPECIAL	0,120	KILOS
	CEBOLLA	0,040	KILOS
	FLANDEVAINILLA	0,010	KILOS
	HUEVOS	0,200	UNIDADES
	LECHEENPOLVOENTERA	0,012	KILOS
	PANRALLADO	0,020	KILOS
	PAPABLANCA	0,250	KILOS
	PUREDETOMATE	0,030	KILOS
	BATATA	0,200	KILOS
3	Pastel de papa		
	ACEITE MEZCLA	0,010	LITROS
	BANANABRASILX KG	0,066	KILOS
	CARNEPICADA	0,120	KILOS
	CEBOLLA	0,030	KILOS
	HUEVOS	0,300	UNIDADES
	MANZANAREDCOMERCIALX KG.	0,066	KILOS
	NARANJA	0,066	KILOS
	PAPABLANCA	0,380	KILOS
4	Arroz con pollo		
	ARROZPARBORIZADO	0,100	KILOS
	ARVEJASSECAS	0,015	KILOS
	CEBOLLA	0,050	KILOS
	CEBOLLADEVERDEO	0,005	KILOS
	LECHEENPOLVOENTERA	0,020	KILOS
	MORRONVERDE	0,010	KILOS
	POLLO10CAB X KG.	0,380	KILOS
	PUREDETOMATE	0,030	KILOS
	ZANAHORIA	0,040	KILOS
	POSTREDEVAINILLA	0,020	KILOS
5	Guiso de fideos		
	ACEITE MEZCLA	0,010	LITROS
	AJIMOLIDO	C/S	KILOS
	CEBOLLA	0,030	KILOS
	FIDEOTIRABUZON	0,100	KILOS
	MORRONVERDE	0,010	KILOS
	OREGANO	C/S	KILOS
	PUREDETOMATE	0,030	KILOS
	ROASTBEEF	0,150	KILOS
	SALFINA	C/S	KILOS
	SALGRUESAAGRANELX KG.	C/S	KILOS
	ZANAHORIA	0,030	KILOS
	ZAPALLOANCO	0,030	KILOS
	PIMENTON	C/S	KILOS
	MANDARINAX KG.	0,150	KILOS
6	Polenta con salsa bolognesa		
	ACEITE MEZCLA	0,008	LITROS
	AZUCAR	0,010	KILOS
	CARNEPICADAESPECIAL	0,100	KILOS
	CEBOLLA	0,020	KILOS
	LECHEENPOLVOENTERA	0,015	KILOS
	MORRONVERDE	0,005	KILOS
	OREGANO	C/S	KILOS
	PUREDETOMATE	0,050	KILOS
	QUESOSARDO	0,007	KILOS
	SALFINA	C/S	KILOS
	ZANAHORIA	0,010	KILOS
	HARINADE MAIZ(POLENTA)	0,070	KILOS
	ESENCIADEVAINILLA	C/S	LITROS
	ALMIDONDE MAIZ	0,015	KILOS
7	Guisocarrero		
	ARVEJASSECAS	0,015	KILOS
	CEBOLLA	0,030	KILOS
	MORRONVERDE	0,010	KILOS
	NARANJA	0,180	KILOS
	PAPABLANCA	0,150	KILOS
	PUREDETOMATE	0,030	KILOS
	ROASTBEEF	0,150	KILOS
	ZANAHORIA	0,040	KILOS
	ZAPALLOANCO	0,050	KILOS
	BATATA	0,050	KILOS
	POROTOS	0,060	KILOS

2de4

MENU VERANO- INTERNOS							
	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
	LISTA1	LISTA2	LISTA3	LISTA4	LISTA5	LISTA6	LISTA7
ALMUERZO	Pan decarnenapalitanocon vegetalesC Gelatina	Pollo arrolladoconens.Jardinera Mandarina	PasteL de papa Aspic	Milanesa con ensalada de vegetalesAyB Banana	Medallonde pollo con ensalada de vegetales AyB Gelatina	Hamburguesa con pure de vegetalesBy C Naranja	Pollo al horno con arroz primavera Aspic
CENA	Guiso de arroz Naranja	Albondigasconpure de vegetales C Flan	Guiso de fideos FrutaVariedad	Arroz con pollo PostreVainilla	Tallarines con salsa estofado Mandarina	Salpicon de pollo con arroz Chuño	Guiso carrero Mandarina

Una vez por semana el menú deberá ser reemplazado por asado.

MENU VERANO-INTERNOS

	ALMUERZOS				CENAS		
LISTA	INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	LISTA	INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA
1	Pan de carne napalitano con vegetales C			1	Guiso de arroz		
	ACEITEMEZCLA	0,005	LITROS		ACEITEMEZCLA	0,010	LITROS
	CARNEPICADAESPECIAL	0,160	KILOS		ARROZPARBORIZADO	0,100	KILOS
	CEBOLLA	0,030	KILOS		CEBOLLADEVERDEO	0,005	KILOS
	NARANJA	0,180	KILOS		HUEVOS	0,030	KILOS
	MORRONVERDE	0,010	KILOS		PUREDETOMATE	0,010	KILOS
	ROASTBEEF	0,150	KILOS		PANRALLADO	0,350	KILOS
	ZAPALLOANCO		KILOS		QUESOMUZZARELLA	0,015	KILOS
2	Pollo arrollado con ens. Jardinera			2	Albondigas con pure de vegetales C		
	ACEITEMEZCLA	0,015	LITROS		ACEITEMEZCLA	0,200	KILOS
	BATATA	0,120	KILOS		MANDARINAXKG.	0,180	KILOS
	FLANDEVAINILLA	0,200	UNIDADES		PAPABLANCA	0,250	KILOS
	POLLO08 CABXKG.	0,416	KILOS				
3	Pastel de papa			3	Guiso de fideos		
	ACEITEMEZCLA	0,010	LITROS		ACEITEMEZCLA	0,010	LITROS
	BANANABRASILXKG	0,030	KILOS		BANANABRASILXKG	0,066	KILOS
	CARNEPICADAESPECIAL	0,120	KILOS		CEBOLLA	0,030	KILOS
	CEBOLLA	0,030	KILOS		FIDEOTIRABUZON	0,100	KILOS
	MORRONVERDE	0,020	KILOS		MANZANAREDCOMERCIALXKG.	0,066	KILOS
	PAPABLANCA	0,380	KILOS		PUREDETOMATE	0,010	KILOS
					ROASTBEEF	0,150	KILOS
					ZAPALLOANCO	0,030	KILOS
4	Milanesa con ensalada de vegetales AyB			4	Arrozconpollo		
	ACEITEMEZCLA	0,010	LITROS		ARROZPARBORIZADO	0,100	KILOS
	ARVEJASSECAS	0,050	KILOS		CEBOLLA	0,020	KILOS
	HUEVOS	0,200	UNIDADES		CEBOLLADEVERDEO	0,005	KILOS
	LECHEENPOLVOENTERA	0,120	KILOS		MORRONVERDE	0,010	KILOS
	PANRALLADO	0,060	KILOS		POLLO10 CABXKG.	0,380	KILOS
	POSTREDEVAINILLA	0,030	KILOS		PUREDETOMATE	0,020	KILOS
	TOMATE	0,080	KILOS				
	ZANAHORIA	0,040	KILOS				
5	Medallondepollo con ensalada de vegetales AyB			5	Tallarines con salsa estofado		
	ACEITEMEZCLA	0,020	LITROS		ACEITEMEZCLA	0,005	LITROS
	CEBOLLA	0,010	KILOS		GELATINACONSABOR	0,060	KILOS
	LECHUGA	0,030	KILOS		MANDARINAXKG.	2,000	UNIDADES
	MEDALLONDE POLLO	0,090	KILOS		MORRONVERDE	0,015	KILOS
	ZANAHORIA	0,120	KILOS		PUREDETOMATE	0,030	KILOS
					ROASTBEEF	0,150	KILOS
6	Hamburguesa con pure de vegetales ByC			6	Salpicondepollo con arroz		
	ACEITEMEZCLA	0,010	LITROS		ALMIDONDE MAIZ	0,015	KILOS
	CARNEPICADAESPECIAL	0,150	KILOS		ARROZPARBORIZADO	0,070	KILOS
	CEBOLLA	0,010	KILOS		ARVEJASSECAS	0,030	KILOS
	AZUCAR	0,010	KILOS		HUEVOS	0,300	UNIDADES
	CHOCLOSENLATA	0,020	KILOS		NARANJA	0,180	KILOS
	ESENCIADEVAINILLA	0,001	LITROS		PANRALLADO	0,010	KILOS
	PAPABLANCA	0,250	KILOS		HUEVOS	0,250	UNIDADES
	LECHEENPOLVOENTERA	0,020	KILOS		LECHUGA	0,030	KILOS
					MORRONVERDE	0,010	KILOS
					POLLO10 CABXKG.	0,250	KILOS
					TOMATE	0,080	KILOS
					ZANAHORIA	0,100	KILOS
7	Pollo al horno con arrozprimavera			7	Guiso carrero		
	ACEITEMEZCLA	0,010	LITROS		ARVEJASSECAS	0,015	KILOS
	BATATA	0,050	KILOS		ARROZPARBORIZADO	0,070	KILOS
	BANANABRASILXKG	0,030	KILOS		ARVEJASSECAS	0,020	KILOS
	GELATINACONSABOR	0,020	KILOS		CEBOLLA	0,030	KILOS
	MANZANAREDCOMERCIALXKG.	0,030	KILOS		MANDARINAXKG.	0,180	KILOS
	POROTOS	0,030	KILOS		MORRONVERDE	0,010	KILOS
	PUREDETOMATE	0,040	KILOS		PAPABLANCA	0,150	KILOS
	ROASTBEEF	0,150	KILOS		POLLO10 CABXKG.	0,500	KILOS
	ZANAHORIA	0,050	KILOS		ZANAHORIA	0,060	KILOS
	ZAPALLOANCO	0,050	KILOS				

Mosaicos y Comandas Oficiales y Suboficiales

MENU INVIERNO-OFICIALES Y SUBOFICIALES

	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
	LISTA1	LISTA2	LISTA3	LISTA4	LISTA5	LISTA6	LISTA7
ALMUERZO	Carne al horno con salsa de puerros con Ens. Jardinera	Pollo al horno con salsa criolla con papas al natural	Milanesa con ensalada de vegetales AyB	Albondigascons alsa con fideos	Hamburguesa con queso con pure de papas	Pollo al horno con verduras en Juliana	Ravioles con salsa estofado
	Frutavariedad	Gelatina	Flan	Naranja	Gelatina	Flan	Flan
CENA	Tallarines con estofado	Fideos al pesto con Hamburguesa	Pastel depapas	Arroz con pollo	Empanadas de carne y de jamonyqueso	Bife con pure de vegetalesByC	Pizza
	Flan Chocolate	Fruta variedad	Gelatina	Flan Chocolate	Fruta variedad	Gelatina	Fruta variedad

Una vez por semana el menú deberá ser reemplazado por asado.

MENUINVIERNO- OFICIALESYSUBOFICIALES

ALMUERZOSCENAS

LISTA	INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	LISTA	INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA
1	Carnealhornoconsalsadepuerrosconens.jardinera1				Tallarinesconestofado		
	ACEITEMEZCLA	0,005	LITROS		ACEITEMEZCLA	0,005	LITROS
	ARVEJASSECAS	0,030	KILOS		CEBOLLA	0,040	KILOS
	BANANA BRASILXKG	0,066	KILOS		FIDEOTALLARIN	0,120	KILOS
	HARINA000AGRANEL	0,010	KILOS		FLANDECHOCOLATE	0,020	KILOS
	LECHEENPOLVOENTERA	0,015	KILOS		LECHEENPOLVOENTERA	0,020	KILOS
	MANZANA REDCOMERCIALXKG.	0,066	KILOS		MORRONVERDE	0,005	KILOS
	MARGARINA	0,010	KILOS		OREGANO	0,066	KILOS
	C/SKILOS NARANJA				PUREDETOMATE	0,040	KILOS
	NUEZMOSCADA				QUESOSARDO	0,007	KILOS
	PALETASINTAPA				ROAST BEEF	0,140	KILOS
	PAPA BLANCA				SALFINA	0,150	KILOS
	C/SKILOS PIMIENTA				ZANAHORIA	C/SKILOS	
	0,040KILOS PUERRO	0,030	KILOS				
	SALFINA	C/SKILOS					
	ZANAHORIA	0,100	KILOS				
2	Polloalhornoconsalsacriollaconpapasalnatural2				FideosalpestoconHamburguesa		
	ACEITEMEZCLA	0,010	LITROS		ACEITEMEZCLA	0,025	LITROS
	AJOC/SUNIDADES				CEBOLLA	0,060	KILOS
	GELATINACONSABOR				0,010	KILOS	
	MORRONROJO	0,010	KILOS		ALBAHACA	0,010	KILOS
	BANANA BRASILXKG	0,020	KILOS		MORRONVERDE	0,066	KILOS
	CARNEPICADAESPECIAL	0,020	KILOS		PAPA BLANCA	0,150	KILOS
	CEBOLLA	0,380	KILOS		POLLO10CABXKG.	0,010	KILOS
	FIDEOTALLARIN	0,500	KILOS		SALFINA	C/SKILOS	
	HUEVOS	0,100	KILOS				
	MANZANA REDCOMERCIALXKG.	0,300	UNIDADES				
	NARANJA	0,066	KILOS				
	PANRALLADO	0,010	KILOS				
	PEREJILC/SUNIDADES						
	QUESOSARDO	0,007	KILOS				
	SALFINAC/SKILOS	0,020	KILOS				
	ZANAHORIA						
3	Milanesaconensaladadevegetalesayb3				Pasteldepapas		
	ACEITEMEZCLA	0,040	LITROS		ACEITEMEZCLA	0,010	LITROS
	FLANDEVAINILLA	0,010	KILOS		CARNEPICADAESPECIAL	0,010	KILOS
	HUEVOS	0,120	KILOS		CEBOLLA	0,250	UNIDADES
	LECHEENPOLVOENTERA	0,030	KILOS		GELATINACONSABOR	0,012	KILOS
	LECHUGA	0,010	KILOS		HUEVOS	0,080	KILOS
	NALGAFETEADA130GRS	0,300	UNIDADES		PAPA BLANCA	0,150	KILOS
	PAN RALLADO	0,060					
	SAL FINA	C/S					
	TOMATE	0,120	KILOS				
	VINAGREC/S		LITROS				
4	Albondigasconsalsaconfideos4				Arrozconpollo		
	ACEITEMEZCLA	0,010	LITROS		AJIMOLIDOC/S		KILOS
	AJO	C/S	UNIDADES		APIO	0,040	KILOS
	CEBOLLA	0,005	KILOS		FIDEOTIRABUZON	0,100	KILOS
	HUEVOS	0,015	KILOS		LECHEENPOLVOENTERA	0,300	UNIDADES
	SARVEJASSECAS	0,100	KILOS		CEBOLLA		
	CEBOLLADEVERDEO	0,005	KILOS		MORRONVERDE	0,005	KILOS
	FLANDECHOCOLATE	0,180	KILOS		NARANJA	C/S	KILOS
	OREGANO	C/S	KILOS		PANRALLADO	0,020	KILOS
	PEREJIL	0,010	KILOS		POLLO10CABXKG.	C/S	UNIDADES
	PUREDETOMATE	C/S	KILOS		SALFINA	0,040	KILOS
	PROVENZAL	0,200	KILOS		ZANAHORIA	C/S	KILOS
	ZANAHORIA	0,030	KILOS			0,030	
	ZANAHORIA	C/S	KILOS				
5	Hamburguesaconquesoconpuredepapas			5	Empanadasdecarneydejamonyqueso		
	ACEITEMEZCLA	0,010	LITROS		ACEITEMEZCLA	0,005	LITROS
	CARNEPICADAESPECIAL	0,120	KILOS		ACEITUNAS	0,008	KILOS
	CEBOLLA	0,010	KILOS		GELATINACONSABOR	0,066	KILOS
	HUEVOS	0,100	KILOS		HUEVOS	0,300	UNIDADES
	LECHEENPOLVOENTERA	0,400	UNIDADES		LAURELC/S	0,003	KILOS
	MANZANA REDCOMERCIALXKG.	0,005	KILOS		MARGARINA	C/S	KILOS
	NUEZMOSCADA	0,066	KILOS		MORRONVERDE	C/S	KILOS
	PAN MIGNON BLANCO	0,010	KILOS				
	NARANJA	0,010	KILOS		PAN RALLADO	0,066	KILOS
	OREGANO	0,015	KILOS		PAPA BLANCA	C/S	KILOS
	PALETA COCIDA	0,400	KILOS		QUESO FRESCO	0,080	KILOS
	QUESO BARRA	0,020	KILOS		SALFINA	0,080	KILOS
	ROAST BEEF	C/S	KILOS		ZANAHORIA	0,100	KILOS
	C/S KILOS					0,020	KILOS
					TAPAEMPANADA	2,000	UNIDADES
					TAPAEMPANADA ROTISERA	2,000	UNIDADES
6	Polloalhornoconverdurasenjuliana			6	BifeconpuredevegetalesByC		
	ACEITEMEZCLA	0,005	LITROS		ACEITEMEZCLA	0,005	LITROS
	GELATINACONSABOR	0,100	KILOS		BERENJENAS	0,050	KILOS
	CEBOLLA	0,010	KILOS		LECHEENPOLVOENTERA	0,010	KILOS
	FLANDEVAINILLA	0,005	KILOS		LECHEENPOLVOENTERA	0,030	KILOS
	MARGARINA	0,010	KILOS		PAPA BLANCA	0,200	KILOS
	PALETASINTAPA	0,012	KILOS		POLLO10CABXKG.		
	MORRONROJO	0,220	KILOS				
	MORRONVERDE	0,300	KILOS				
	ZAPALLOANCO	0,030	KILOS				
	SAL FINA	C/S	KILOS				
	ZANAHORIA	0,500	KILOS				
	ZAPALLITOCORTE	0,100	KILOS				
		0,060	KILOS				
7	Raviolesconsalsaestofado7				Pizza		
	ACEITEMEZCLA	0,010	LITROS		ACEITEMEZCLA	0,020	LITROS
	AJO	C/S	UNIDADES		FLANDEVAINILLA	0,012	KILOS
	CEBOLLA	0,040	KILOS		BANANA BRASILXKG	0,050	KILOS
	AZUCAR	0,010	KILOS		LECHEENPOLVOENTERA	0,003	KILOS
	MORRONVERDE	0,066	KILOS		PUREDETOMATE	0,170	KILOS
	CEBOLLA	0,010	KILOS		RAVIOLESDEVERDURA	0,160	KILOS
	HARINA000AGRANEL	0,040	KILOS		HUEVOS	0,100	KILOS
	UNIDADES	0,200	UNIDADES		ROAST BEEF	0,200	UNIDADES
	ZANAHORIA	0,040	KILOS		MANZANA REDCOMERCIALXKG.	0,010	KILOS
	LEVADURA	0,066	KILOS		NARANJA	0,066	KILOS
					OREGANO	C/S	KILOS
					PURE DE TOMATE	0,050	KILOS
					QUESO MUZZARELLA	0,180	KILOS
					SAL FINA	C/S	KILOS
					TOMATE	0,050	KILOS

MENU VERANO-OFICIALES YSUBOFICIALES

	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
	LISTA1	LISTA2	LISTA3	LISTA4	LISTA5	LISTA6	LISTA7
ALMUERZO	Milanesa de pollo con batata sal horno	Hamburguesa a la napolitana con fideos con aceite	Milanesa con ensalada de vegetales AyB	Pollo a la mostaza con papas al horno	Bife con salsa de puerros con ensalada de vegetalesAyB	Carne al horno con arroz	Empanadas de carne y de jamon y queso
	Fruta Variedad	Gelatina	Flan	Flan	Gelatina	Fruta variedad	Fruta variedad
CENA	Risotto con carne	Bifes a la Criolla con pure de papas	Pan de carne con panachedevegetal AyC	Pastel de papas	Pizza	Hamburguesas con tortillas de papa	Tallarines con estofado
	Flan	Frutavariedad	Frutavariedad	Fruta variedad	Fruta variedad	Flan	Gelatina

Una vez por semana el menú deberá ser reemplazado por asado.

MENU VERANO- OFICIALES YSUBOFICIALES

ALMUERZOSCENAS

LISTA	INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA
1	Milanesa de pollo con batatasalhorno1		
	ACEITEMEZCLA	0,015	LITROS
	ARROZ PARBORIZADO	0,030	KILOS
	ARVEJASSECAS	0,020	KILOS
	BATATA	0,400	KILOS
	CEBOLLA	0,020	KILOS
	HUEVOS	0,400	UNIDADES
	MANZANARED COMERCIALX KG.	0,020	KILOS
	MARGARINA	0,066	KILOS
	MORRONVERDE	0,005	KILOS
	PALETASINTAPA	0,150	KILOS
	POLLO10CABX KG.	0,007	KILOS
	QUESOSARDO	0,007	KILOS
	ZANAHORIA	0,020	KILOS
2	Hamburguesasalanapolitanaconfideosconaceite2		
	ACEITEMEZCLA	0,015	LITROS
	BANANABRASILX KG	0,150	KILOS
	FIDEOTALLARIN	0,050	KILOS
	GELATINA CON SABOR	0,010	KILOS
	HUEVOS	0,300	UNIDADES
	RALLADO	0,010	KILOS
	TOMATE	0,040	KILOS
	PAPABLANCA	0,050	KILOS
	KILOSTOMATE	0,050	KILOS
3	Milanesa con ensalada de vegetalesAyB		
	ACEITEMEZCLA	0,040	LITROS
	ARVEJASSECAS	0,020	KILOS
	BANANABRASILX KG	0,066	KILOS
	HUEVOS	0,250	UNIDADES
	LECHE ENPOLVOENTERA	0,160	KILOS
	LECHUGA	0,012	KILOS
	NALGAFETEADA130GRS	0,050	KILOS
	RALLADO	0,150	KILOS
	MORRONVERDE	0,060	KILOS
		0,100	KILOS
4	Polloalamostazaconpapasalhorno		
	ACEITEMEZCLA	0,020	LITROS
	BANANABRASILX KG	0,010	KILOS
	CARNE PICADAESPECIAL	0,030	KILOS
	MOSTAZA	0,010	KILOS
	HUEVOS	0,300	UNIDADES
	MANZANARED COMERCIALX KG.	0,066	KILOS
	POLLO10CABX KG.	0,066	KILOS
5	BifeconsalsadepuerrosconensaladadevegetalesAyB		
	ACEITEMEZCLA	0,005	LITROS
	AZUCAR	0,010	KILOS
	LECHE ENPOLVOENTERA	0,050	KILOS
	LECHUGA	0,015	KILOS
	MARGARINA	0,035	KILOS
	PALETASINTAPA	0,010	KILOS
	PURE DE TOMATE	0,220	KILOS
	QUESOMUZZARELLA	0,030	KILOS
		0,180	KILOS
6	Carne al horno con arroz		
	ACEITEMEZCLA	0,005	LITROS
	ARROZ PARBORIZADO	0,100	KILOS
	BANANABRASILX KG	0,066	KILOS
	MANZANARED COMERCIALX KG.	0,066	KILOS
	NARANJA	0,066	KILOS
	PALETASINTAPA	0,220	KILOS
	QUESOSARDO	0,007	KILOS
7	Empanadas de carne ydejamon y queso		
	ACEITEMEZCLA	0,005	LITROS
	ACEITUNASVERDESDESCAROZADAS	0,008	KILOS
	AZUCAR	0,010	KILOS
	BANANABRASILX KG	0,060	KILOS
	CARNE PICADAESPECIAL	0,100	KILOS
	CEBOLLA	0,100	KILOS
	DURAZNOSENALMIBAR	0,020	KILOS
	HUEVOS	0,400	UNIDADES
	MANZANARED COMERCIALX KG.	0,070	KILOS
	MORRONVERDE	0,010	KILOS
	NARANJA	0,070	KILOS
	PALETA COCIDA	0,080	KILOS
	QUESOBARRA	0,080	KILOS
	TAPAEMPANADA	2,000	UNIDADES
	TAPAEMPANADAROTISERA	2,000	UNIDADES

LISTA	INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA
1	Risottocon carne		
	ACEITEMEZCLA	0,010	LITROS
	ARVEJASSECAS	0,100	KILOS
	BANANABRASILX KG	0,066	KILOS
	BATATA	0,400	KILOS
	CEBOLLA	0,400	UNIDADES
	FLANDE CHOCOLATE	0,020	KILOS
	NARANJA	0,060	KILOS
	PAPABLANCA	0,150	KILOS
	QUESOMUZZARELLA	0,312	KILOS
	ZANAHORIA	0,100	KILOS
2	Bifesala criolla con pure de papas		
	ACEITEMEZCLA	0,015	LITROS
	CARNE PICADAESPECIAL	0,150	KILOS
	CEBOLLA	0,001	KILOS
	LECHE ENPOLVOENTERA	0,066	KILOS
	MANZANARED COMERCIALX KG.	0,020	KILOS
	MORRONVERDE	0,066	KILOS
	NARANJA	0,020	KILOS
	PALETASINTAPA	0,250	KILOS
	QUESOFRESCO	0,020	
	ZANAHORIA	0,400	KILOS
3	Pan de carne con panachedevegetalAyC		
	CEBOLLA	0,005	LITROS
	FLANDE VAINILLA	0,030	KILOS
	CARNE PICADAESPECIAL	0,010	KILOS
	CEBOLLA	0,040	
	CEBOLLA DE VERDEO	0,005	KILOS
	HUEVOS	0,400	UNIDADES
	MANZANARED COMERCIALX KG.	0,066	KILOS
	NARANJA	0,010	KILOS
	PAN RALLADO	0,066	
	PAPABLANCA	0,010	
	PURE DE TOMATE	0,150	KILOS
	QUESOMUZZARELLA	0,015	KILOS
	ZANAHORIA	0,015	KILOS
		0,100	KILOS
4	Pastel de papas		
	ALMIDONDE MAIZ	0,010	LITROS
	FLANDE CHOCOLATE	0,066	KILOS
	LECHE ENPOLVOENTERA	0,120	KILOS
	PAPABLANCA	0,300	UNIDADES
	NARANJA	0,500	KILOS
	PAPABLANCA	0,380	KILOS
5	Pizza		
	ACEITEMEZCLA	0,020	LITROS
	CEBOLLA	0,010	KILOS
	DURAZNOSENALMIBAR	0,150	
	HARINA000AGRANEL	0,160	KILOS
	HUEVOS	0,200	UNIDADES
	LEVADURA	0,010	KILOS
	QUESOMUZZARELLA	0,090	
	TOMATE	0,050	KILOS
6	Hamburguesas con tortillas de papa		
	ACEITEMEZCLA	0,050	LITROS
	CARNE PICADAESPECIAL	0,150	KILOS
	CEBOLLA	0,040	KILOS
	FLANDE VAINILLA	0,010	KILOS
	HUEVOS	0,700	UNIDADES
	LECHE ENPOLVOENTERA	0,022	KILOS
	PAN RALLADO	0,010	KILOS
	PAPABLANCA	0,400	KILOS
	ZANAHORIA	0,020	KILOS
7	Tallarines con estofado		
	ACEITEMEZCLA	0,005	LITROS
	CEBOLLA	0,040	KILOS
	FIDEOTALLARIN	0,120	KILOS
	GELATINA CON SABOR	0,010	KILOS
	MORRONVERDE	0,005	KILOS
	PURE DE TOMATE	0,040	KILOS
	QUESOSARDO	0,007	KILOS
	ROAST BEEF	0,140	KILOS
	ZANAHORIA	0,040	KILOS

Mosaicos y Comandas
Dietas

MENÚ de DIETAS BG-INVIERNO

	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
	LISTA1	LISTA2	LISTA3	LISTA4	LISTA5	LISTA6	LISTA7
ALMUERZO	Bife con polenta con aceite	Pollo al horno con arroz blanco	Carne al horno con panaché	Milanesa al horno con puré decalabaza	Arrollado de pollo con puré mixto	Hamburguesas caseras con fideos con aceite	Ravioles consalsablancadiet depollo
	Gelatina	Flan	Gelatina	Flan	Gelatina	Flan	Gelatina
CENA	Guiso de carne y vegetales Flan	Pastel mixto Gelatina	Tallarines con salsa de filetodiet Flan	Albóndigas con arroz Gelatina	Polenta con queso fresco Flan	Pollo al horno con panachetricolor Gelatina	Pan de carne con arroz Flan

Una vez por semana el menú deberá ser reemplazado por asado.

COMANDADIETASBG

lista	servicio	receta	ingredientes	medida	gramaje
1	DIETAA	BIFEDEPALETA(220)	PALETASINTAPA	KILOS	0,22
1	DIETAA	BIFEDEPALETA(220)	ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
1	DIETAA	BIFEDEPALETA(220)	SALFINA	KILOS	0
1	DIETAA	POLENTACONACEITE(70)	HARINADEMAIZ(POLENTA)	KILOS	0,07
1	DIETAA	POLENTACONACEITE(70)	ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
1	DIETAA	GELATINAMANZANA(UP)	GELATINACONSABOR	KILOS	0,01
1	DIETAC	GUISODECARNECONVERDURAS(H)	ZAPALLOANCO	KILOS	0,1
1	DIETAC	GUISODECARNECONVERDURAS(H)	ZAPALLITOCORTE	KILOS	0,1
1	DIETAC	GUISODECARNECONVERDURAS(H)	PUREDETOMATE	KILOS	0,04
1	DIETAC	GUISODECARNECONVERDURAS(H)	ROASTBEEF	KILOS	0,1
1	DIETAC	GUISODECARNECONVERDURAS(H)	SALFINA	KILOS	0
1	DIETAC	GUISODECARNECONVERDURAS(H)	CEBOLLA	KILOS	0,01
1	DIETAC	GUISODECARNECONVERDURAS(H)	ZANAHORIA	KILOS	0,05
1	DIETAC	GUISODECARNECONVERDURAS(H)	PAPABLANCA	KILOS	0,05
1	DIETAC	FLANVAINILLA(UP)	FLANDEVAINILLA	KILOS	0,01
1	DIETAC	FLANVAINILLA(UP)	LECHEENPOLVOENTERA	KILOS	0,012
2	DIETAA	POLLOCONARROZDIETAUP	POLLO10CABXKG.	KILOS	0,5
2	DIETAA	POLLOCONARROZDIETAUP	ARROZPARBORIZADO	KILOS	0,1
2	DIETAA	POLLOCONARROZDIETAUP	ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
2	DIETAA	FLANVAINILLA(UP)	FLANDEVAINILLA	KILOS	0,01
2	DIETAA	FLANVAINILLA(UP)	LECHEENPOLVOENTERA	KILOS	0,012
2	DIETAC	PASTELMIXTOC/ROASTBEEF	PAPABLANCA	KILOS	0,2
2	DIETAC	PASTELMIXTOC/ROASTBEEF	ZAPALLOANCO	KILOS	0,2
2	DIETAC	PASTELMIXTOC/ROASTBEEF	CEBOLLA	KILOS	0,01
2	DIETAC	PASTELMIXTOC/ROASTBEEF	NUEZMOSCADA	KILOS	0
2	DIETAC	PASTELMIXTOC/ROASTBEEF	OREGANO	KILOS	0
2	DIETAC	PASTELMIXTOC/ROASTBEEF	HUEVOS	UNIDADES	0,2
2	DIETAC	PASTELMIXTOC/ROASTBEEF	ROASTBEEF	KILOS	0,15
2	DIETAC	PASTELMIXTOC/ROASTBEEF	ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
2	DIETAC	PASTELMIXTOC/ROASTBEEF	SALFINA	KILOS	0
2	DIETAC	PASTELMIXTOC/ROASTBEEF	LECHEENPOLVOENTERA	KILOS	0,005
2	DIETAC	GELATINAMANZANA(UP)	GELATINACONSABOR	KILOS	0,01
3	DIETAA	BIFEDEPALETA(220)	PALETASINTAPA	KILOS	0,22
3	DIETAA	BIFEDEPALETA(220)	ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
3	DIETAA	BIFEDEPALETA(220)	SALFINA	KILOS	0
3	DIETAA	PANACHE(UP)	PAPABLANCA	KILOS	0,14
3	DIETAA	PANACHE(UP)	ZAPALLOANCO	KILOS	0,12
3	DIETAA	PANACHE(UP)	ACELGA	KILOS	0,12
3	DIETAA	GELATINAMANZANA(UP)	GELATINACONSABOR	KILOS	0,01
3	DIETAC	TALLARINESCONSALSAFILETODIET	FIDEOTALLARIN	KILOS	0,1
3	DIETAC	TALLARINESCONSALSAFILETODIET	PUREDETOMATE	KILOS	0,04
3	DIETAC	TALLARINESCONSALSAFILETODIET	ZANAHORIA	KILOS	0,03
3	DIETAC	TALLARINESCONSALSAFILETODIET	ACEITEMEZCLA	LITROS	0,01
3	DIETAC	FLANVAINILLA(UP)	FLANDEVAINILLA	KILOS	0,01
3	DIETAC	FLANVAINILLA(UP)	LECHEENPOLVOENTERA	KILOS	0,012
4	DIETAA	MILANESADECUADRADA(120)UP	MILANESADECUADRADA120GR.	KILOS	0,12
4	DIETAA	MILANESADECUADRADA(120)UP	HUEVOS	UNIDADES	0,4
4	DIETAA	MILANESADECUADRADA(120)UP	SALFINA	KILOS	0
4	DIETAA	MILANESADECUADRADA(120)UP	PANRALLADO	KILOS	0,06
4	DIETAA	MILANESADECUADRADA(120)UP	ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
4	DIETAA	MILANESADECUADRADA(120)UP	AJO	UNIDADES	0
4	DIETAA	MILANESADECUADRADA(120)UP	PEREJIL	UNIDADES	0
4	DIETAA	PUREDECALABAZA(400)	ZAPALLOANCO	KILOS	0,4
4	DIETAA	PUREDECALABAZA(400)	ACEITEMEZCLA	LITROS	0,01
4	DIETAA	FLANVAINILLA(UP)	FLANDEVAINILLA	KILOS	0,01
4	DIETAA	FLANVAINILLA(UP)	LECHEENPOLVOENTERA	KILOS	0,012
4	DIETAC	ALBONDIGAS(DIETAHOSP)	ROASTBEEF	KILOS	0,13
4	DIETAC	ALBONDIGAS(DIETAHOSP)	PANRALLADO	KILOS	0,015
4	DIETAC	ALBONDIGAS(DIETAHOSP)	HUEVOS	UNIDADES	0,2
4	DIETAC	ALBONDIGAS(DIETAHOSP)	ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
4	DIETAC	ARROZBLANCOC/ACEITE(UP)	ARROZPARBORIZADO	KILOS	0,09
4	DIETAC	ARROZBLANCOC/ACEITE(UP)	ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
4	DIETAC	ARROZBLANCOC/ACEITE(UP)	SALFINA	KILOS	0
4	DIETAC	ARROZBLANCOC/ACEITE(UP)	QUESOBCODESCSINSAL	KILOS	0,02
4	DIETAC	GELATINAMANZANA(UP)	GELATINACONSABOR	KILOS	0,01
5	DIETAA	POLLOARROLLADO+PURE(DIETA)	POLLO08CABXKG.	KILOS	0,416
5	DIETAA	POLLOARROLLADO+PURE(DIETA)	ZANAHORIA	KILOS	0,05
5	DIETAA	POLLOARROLLADO+PURE(DIETA)	HUEVOS	UNIDADES	0,2
5	DIETAA	POLLOARROLLADO+PURE(DIETA)	PAPABLANCA	KILOS	0,2

COMANDADIETASBG

lista	servicio	receta	ingredientes	medida	gramaje
5	DIETAA	POLLOARROLLADO+PURE(DIETA)	ZAPALLOANCO	KILOS	0,18
5	DIETAA	POLLOARROLLADO+PURE(DIETA)	ACEITEMEZCLA	LITROS	0,01
5	DIETAA	GELATINAMANZANA(UP)	GELATINACONSABOR	KILOS	0,01
5	DIETAC	POLENTADIETA	HARINADEMAIZ(POLENTA)	KILOS	0,09
5	DIETAC	POLENTADIETA	QUESOFRESCO	KILOS	0,03
5	DIETAC	POLENTADIETA	ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
5	DIETAC	FLANVAINILLA(UP)	FLANDEVAINILLA	KILOS	0,01
5	DIETAC	FLANVAINILLA(UP)	LECHEENPOLVOENTERA	KILOS	0,012
6	DIETAA	HAMBURGUESASDIETA(180)	ROASTBEEF	KILOS	0,18
6	DIETAA	HAMBURGUESASDIETA(180)	HUEVOS	UNIDADES	0,2
6	DIETAA	HAMBURGUESASDIETA(180)	CEBOLLA	KILOS	0,02
6	DIETAA	FIDEOSCONACEITE(90)	FIDEOTALLARIN	KILOS	0,09
6	DIETAA	FIDEOSCONACEITE(90)	ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
6	DIETAA	FIDEOSCONACEITE(90)	SALGRUESAAGRANELXKG.	KILOS	0
6	DIETAA	FLANVAINILLA(UP)	FLANDEVAINILLA	KILOS	0,01
6	DIETAA	FLANVAINILLA(UP)	LECHEENPOLVOENTERA	KILOS	0,012
6	DIETAC	POLLOALHORNO(1/4)DE10CAB	POLLO10CABXKG.	KILOS	0,5
6	DIETAC	PANACHETRICOLOR	ZANAHORIA	KILOS	0,15
6	DIETAC	PANACHETRICOLOR	PAPABLANCA	KILOS	0,14
6	DIETAC	PANACHETRICOLOR	ACELGA	KILOS	0,18
6	DIETAC	PANACHETRICOLOR	ACEITEMEZCLA	LITROS	0,01
6	DIETAC	GELATINAMANZANA(UP)	GELATINACONSABOR	KILOS	0,01
7	DIETAA	RAVIOLESC/SALSABLANCAYPOLLO	RAVIOLESDERICOTTA	KILOS	0,18
7	DIETAA	RAVIOLESC/SALSABLANCAYPOLLO	LECHEENPOLVOENTERA	KILOS	0,01
7	DIETAA	RAVIOLESC/SALSABLANCAYPOLLO	ACEITEMEZCLA	LITROS	0,01
7	DIETAA	RAVIOLESC/SALSABLANCAYPOLLO	HARINA000AGRANEL	KILOS	0,01
7	DIETAA	RAVIOLESC/SALSABLANCAYPOLLO	POLLO08CABXKG.	KILOS	0,28
7	DIETAA	GELATINAMANZANA(UP)	GELATINACONSABOR	KILOS	0,01
7	DIETAC	PANDECARNE(DIETAUP)	ROASTBEEF	KILOS	0,18
7	DIETAC	PANDECARNE(DIETAUP)	PANRALLADO	KILOS	0,01
7	DIETAC	PANDECARNE(DIETAUP)	ZANAHORIA	KILOS	0,03
7	DIETAC	PANDECARNE(DIETAUP)	HUEVOS	UNIDADES	0,3
7	DIETAC	ARROZBLANCO(70)	ARROZPARBORIZADO	KILOS	0,07
7	DIETAC	ARROZBLANCO(70)	ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
7	DIETAC	ARROZBLANCO(70)	SALFINA	KILOS	0
7	DIETAC	FLANVAINILLA(UP)	FLANDEVAINILLA	KILOS	0,01
7	DIETAC	FLANVAINILLA(UP)	LECHEENPOLVOENTERA	KILOS	0,012

MOSAICODBINERNOS
MENUINVIERNO

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
	LISTA1	LISTA2	LISTA3	LISTA4	LISTA5	LISTA6	LISTA7
ALMUERZO	Carne al horno con puré de calabaza Gelatina diet	Pollo al horno con soufflédeacelga Ensalada de fruta diet	Hamburguesa de carne ens.Mixta Compota de manzana diet	Milanesa de carne con ens.Remolacha, zanahoria y huevo Aspicdiet	Pollo al horno con salsa criolla con puré de calabaza Flandiet	Hamburguesas con budín bicolor Ensalada de fruta diet	Lasagnade verdura y ricotta con salsa mixta Compota de manzana diet
CENA	Milanesa de pollo con berenjenas a la napolitana Flan diet	Pasteldecalabaza Frutafresca	Guiso de lentejas diet Postre de vainilla diet	Wok de pollo y verduras Manzana al horno diet	Zapallitos rellenos con arroz amarillo Gelatina diet	Bife de pollo con ens.Delentejas, tomate, morrón y cebolla Postre de vainilla diet	Pan de carne con Calabazaal gratén Aspicdiet

Una vez por semana el menú deberá ser reemplazado por asado.

COMANDAS MENUDIABETICOSINVIERNO

LISTA	SERVICIO	RECETA	INGREDIENTES	MEDIDA	GRAMAJE
1	ALMUERZO	CARNEAL HORNO	PALETASIN TAPA	KILOS	0,25
1			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,01
1			CEBOLLA	KILOS	0,01
1			PEREJIL	UNIDADES	c/n
1			AJO	UNIDADES	c/n
1			OREGANO	KILOS	c/n
1			AJI MOLIDO	KILOS	c/n
1			SALFINA	KILOS	c/n
1		PUREDEPAPAS	PAPABLANCA	KILOS	0,45
1			MARGARINA	KILOS	0,01
1			LECHEEN POLVOENTERA	KILOS	0,006
1		GELATINADIET	GELATINADIET	KILOS	0,005
1	CENA	MILANESADEPOLLO	POLLO10 CABXKG.	KILOS	0,312
1			HUEVOS	UNIDADES	0,4
1			AJO	UNIDADES	c/n
1			PEREJIL	UNIDADES	c/n
1			OREGANO	KILOS	c/n
1			SALFINA	KILOS	c/n
1			PANRALLADO	KILOS	0,06
1			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
1		BERENJENASA LANAPOLITANA	BERENJENAS	KILOS	0,22
1			QUESOFRESCO	KILOS	0,03
1			TOMATE	KILOS	0,02
1			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
1			SALFINA	KILOS	0
1		FLAN DIET	FLANDIET	KILOS	0,0045
1			LECHEEN POLVOENTERA	KILOS	0,015
2	ALMUERZO	POLLOAL HORNO	POLLO10 CABXKG.	KILOS	0,5
2		SOUFFLEDEACELGA	ACELGA	KILOS	0,4
2			HUEVOS	UNIDADES	1
2			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
2			QUESOFRESCO	KILOS	0,01
2		ENSDE FRUTASDIET	BANANABRASILXKG	KILOS	0,06
2			NARANJA	KILOS	0,07
2			MANZANAREDCOMERCIALXKG.	KILOS	0,07
2			EDULCORANTE	LITROS	0,003
2			DURAZNOSENALMIBARDIET	KILOS	0,02
2	CENA	PASTELCALABAZA	ROASTBEEF	KILOS	0,15
2			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,01
2			CEBOLLA	KILOS	0,01
2			ZAPALLOANCO	KILOS	0,4
2			HUEVOS	UNIDADES	0,15
2			MORRONVERDE	KILOS	0,005
2		NARANJAPOSTRE	NARANJA	KILOS	0,18
3	ALMUERZO	HAMBURGUESAS	HAMBURGUESACOMPRADA	UNIDADES	2
3		ENSALADAMIXTA	TOMATE	KILOS	0,09
3			LECHUGA	KILOS	0,125
3			VINAGRE	LITROS	0
3			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
3			CEBOLLA	KILOS	0,03
3		COMPOTADEMANZANADIET	MANZANAREDCOMERCIALXKG.	KILOS	0,18
3			EDULCORANTE	LITROS	0,005
3	CENA	GUISODELENTEJAS	LENTEJAS	KILOS	0,08
3			PUREDETOMATE	KILOS	0,03
3			CEBOLLA	KILOS	0,05
3			MORRONVERDE	KILOS	0,01
3			ZANAHORIA	KILOS	0,06
3			ZAPALLOANCO	KILOS	0,03
3			ROASTBEEF	KILOS	0,1
3			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005

COMANDAS MENUDIABETICOSINVIERNO

LISTA	SERVICIO	RECETA	INGREDIENTES	MEDIDA	GRAMAJE
3		POSTREDEVAINILLADIET	POSTREDEVAINILLADIET	KILOS	0,004
3			LECHEEN POLVOENTERA	KILOS	0,01
4	ALMUERZO	MILANESADECARNE	MILANESADE CUADRADA120 GR.	KILOS	0,12
4			HUEVOS	UNIDADES	0,4
4			SALFINA	KILOS	0
4			PANRALLADO	KILOS	0,06
4			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
4			AJO	UNIDADES	0
4			PEREJIL	UNIDADES	0
4		ENS.REMOLACHAZANAHORIAYHUEVO	REMOLACHA	KILOS	0,15
4			ZANAHORIA	KILOS	0,08
4			HUEVOS	UNIDADES	0,4
4			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,01
4		ASPICDE FRUTASDIET	MANZANAREDCOMERCIALXKG.	KILOS	0,06
4			GELATINADIET	KILOS	0,008
4	CENA	WOKDEPOLLOYVERDURAS	ZANAHORIA	KILOS	0,1
4			ZAPALLITOCORTE	KILOS	0,1
4			CEBOLLA	KILOS	0,03
4			BERENJENAS	KILOS	0,09
4			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,01
4			SALFINA	KILOS	0
4			POLLO08 CABXKG.	KILOS	0,33
4		MANZANAAL HORNODIET	MANZANAREDCOMERCIALXKG.	KILOS	0,15
4			EDULCORANTE	LITROS	0,002
5	ALMUERZO	POLLOAL HORNOCONSALSACRIOLLA	CEBOLLA	KILOS	0,06
5			MORRONROJO	KILOS	0,02
5			MORRONVERDE	KILOS	0,02
5			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
5			POLLO10 CABXKG.	KILOS	0,5
5		PUREDECALABAZA	ZAPALLOANCO	KILOS	0,45
5			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,01
5			SALFINA	KILOS	0
5		FLAN DIET	FLANDIET	KILOS	0,0045
5			LECHEEN POLVOENTERA	KILOS	0,015
5	CENA	ZAPALLITOSRELLENOS	ZAPALLITOPARARELLENO	KILOS	0,25
5			ROASTBEEF	KILOS	0,06
5			HUEVOS	UNIDADES	0,2
5			PANRALLADO	KILOS	0,01
5			OREGANO	KILOS	0
5			NUEZMOSCADA	KILOS	0
5			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,01
5			SALFINA	KILOS	0
5		ARROZAMARILLOCONVERDURAS	ARROZPARBORIZADO	KILOS	0,05
5			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
5			ARVEJASSECAS	KILOS	0,02
5			ZANAHORIA	KILOS	0,05
5			CEBOLLA	KILOS	0,02
5			MORRONVERDE	KILOS	0,01
5		GELATINADIET	GELATINADIET	KILOS	0,005
6	ALMUERZO	HAMBURGUESASDECARNE	HAMBURGUESACOMPRADA	UNIDADES	2
6		BUDINBICOLOR	ACELGA	KILOS	0,3
6			ZAPALLOANCO	KILOS	0,25
6			HUEVOS	UNIDADES	0,5
6			CEBOLLA	KILOS	0,02
6			MORRONVERDE	KILOS	0,007
6			ALMIDONDEMAIZ	KILOS	0,004
6			LECHEEN POLVOENTERA	KILOS	0,004
6			MANTECA	KILOS	0,004
6			NUEZMOSCADA	KILOS	0
6			SALFINA	KILOS	0

COMANDAS MENUDIABETICOSINVIERNO

LISTA	SERVICIO	RECETA	INGREDIENTES	MEDIDA	GRAMAJE
6		ENSDE FRUTASDIET	BANANABRASILXKG	KILOS	0,06
6			NARANJA	KILOS	0,07
6			MANZANAREDCOMERCIALXKG.	KILOS	0,07
6			EDULCORANTE	LITROS	0,003
6			DURAZNOSENALMIBARDIET	KILOS	0,02
6	CENA	BIFEPOLLO	POLLO08 CABXKG.	KILOS	0,42
6			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
6		ENSALADADELEGUMBRES	LENTEJAS	KILOS	0,06
6			CEBOLLADEVERDEO	KILOS	0,01
6			MORRONROJO	KILOS	0,03
6			TOMATE	KILOS	0,05
6			CEBOLLA	KILOS	0,01
6		POSTREDEVAINILLADIET	POSTREDEVAINILLADIET	KILOS	0,004
6			LECHEEN POLVOENTERA	KILOS	0,01
7	ALMUERZO	LASAGNADEVERDURAY RICOTTACONSALSA MIXTA	HARINA000 AGRANEL	KILOS	0,06
7			LECHEEN POLVOENTERA	KILOS	0,02
7			HUEVOS	UNIDADES	0,4
7			ACELGA	KILOS	0,35
7			CEBOLLA	KILOS	0,02
7			RICOTTA	KILOS	0,04
7			MORRONVERDE	KILOS	0,07
7			OREGANO	KILOS	0
7			PUREDETOMATE	KILOS	0,03
7			LECHEEN POLVOENTERA	KILOS	0,01
7			HARINA000 AGRANEL	KILOS	0,02
7			MARGARINA	KILOS	0,005
7			QUESOSARDO	KILOS	0,01
7		COMPOTADEMANZANADIET	MANZANAREDCOMERCIALXKG.	KILOS	0,18
7			EDULCORANTE	LITROS	0,005
7	CENA	PANDECARNE	ROASTBEEF	KILOS	0,2
7			PANRALLADO	KILOS	0,01
7			ZANAHORIA	KILOS	0,05
7			HUEVOS	UNIDADES	0,3
7			OREGANO	KILOS	0
7			PEREJIL	UNIDADES	0
7			SALFINA	KILOS	0
7			CEBOLLA	KILOS	0,025
7		CALABAZASGRATINADAS	ZAPALLOANCO	KILOS	0,35
7			QUESOFRESCO	KILOS	0,03
7			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
7			SALFINA	KILOS	0
7		ASPICDE FRUTASDIET	MANZANAREDCOMERCIALXKG.	KILOS	0,06
7			GELATINADIET	KILOS	0,008

MOSAICO HIPERPROTEICOS INTERNOS

MENU INVIERNO

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
	LISTA1	LISTA2	LISTA3	LISTA4	LISTA5	LISTA6	LISTA7
ALMUERZO	Carne al horno con puré de papa Chuño	Arroz con pollo Banana	Chorizo a la pomarola Queso y dulce	Milanesa de carne con ensalada de tomate y lechuga Fruta fresca	Pollo al horno con salsa criolla con puré de papa Budín de pan	Hamburguesa con fideos al pesto Flan con caramelo	Ravioles con estofado de pollo Banana
CENA	Guiso de fideos con carne Flan	Pastel de papa Postre de vainilla	Guiso de lentejas Flan con dulce de leche	Polenta con bolognesa Postre de leche	Guiso carrero Chuño	Mondongoa la bretona Compota mixta	Pan de carne con arroz con queso y manteca Flan

Una vez por semana el menú deberá ser reemplazado por asado.

COMANDAS MENU HIPERPROTEICO- INVIERNO

LISTA	SERVICIO	RECETA	INGREDIENTES	MEDIDA	GRAMAJE
1	ALMUERZO	CARNEALHORNO	PALETASINTAPA	KILOS	0,25
1			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,01
1			CEBOLLA	KILOS	0,01
1			PEREJIL	UNIDADES	c/n
1			AJO	UNIDADES	c/n
1			OREGANO	KILOS	c/n
1			AJIMOLIDO	KILOS	c/n
1			SALFINA	KILOS	c/n
1		PUREDEPAPAS	PAPABLANCA	KILOS	0,45
1			MARGARINA	KILOS	0,01
1			LECHEENPOLVOENTERA	KILOS	0,006
1		CHUÑO	LECHEENPOLVOENTERA	KILOS	0,015
1			AZUCAR	KILOS	0,01
1			ESENCIADEVAINILLA	LITROS	0,001
1			ALMIDONDEMAIZ	KILOS	0,015
1	CENA	GUISODEFIDEOSCONROASTBEEF	CEBOLLA	KILOS	0,01
1			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
1			PUREDETOMATE	KILOS	0,05
1			MORRONVERDE	KILOS	0,005
1			ZANAHORIA	KILOS	0,04
1			FIDEOSGUISERO	KILOS	0,1
1			ROASTBEEF	KILOS	0,15
1			PIMENTON	KILOS	0
1			OREGANO	KILOS	0
1			AJIMOLIDO	KILOS	0
1			SALFINA	KILOS	0
1		FLAN	FLANDEVAINILLA	KILOS	0,02
1			LECHEENPOLVOENTERA	KILOS	0,02
2	ALMUERZO	ARROZCONPOLLO	POLLO10CABX KG.	KILOS	0,38
2			ARROZPARBORIZADO	KILOS	0,1
2			CEBOLLA	KILOS	0,05
2			MORRONVERDE	KILOS	0,01
2			ZANAHORIA	KILOS	0,04
2			ARVEJASSECAS	KILOS	0,015
2			CEBOLLADEVERDEO	KILOS	0,005
2			PUREDETOMATE	KILOS	0,03
2			APIO	KILOS	0,005
2		BANANAPOSTRE	BANANABRASILX KG	KILOS	0,18
2	CENA	PASTELDEPAPAS	ROASTBEEF	KILOS	0,18
2			PAPABLANCA	KILOS	0,5
2			CEBOLLA	KILOS	0,04
2			MORRONVERDE	KILOS	0,01
2			HUEVOS	UNIDADES	0,25
2			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
2			SALGRUESAA GRANELX KG.	KILOS	0
2			SALFINA	KILOS	0
2			PUERRO	KILOS	0,005
2		POSTREDEVAINILLA	POSTREDEVAINILLA	KILOS	0,02
2			LECHEENPOLVOENTERA	KILOS	0,02
3	ALMUERZO	CHORIZOA LAPOMAROLA	CHORIZOCRIOLLO	KILOS	0,26
3			PUREDETOMATE	KILOS	0,05
3			SALFINA	KILOS	0
3			CEBOLLA	KILOS	0,03
3			MORRONVERDE	KILOS	0,01
3			PIMENTON	KILOS	0
3			OREGANO	KILOS	0
3			PAPABLANCA	KILOS	0,45

COMANDAS MENU HIPERPROTEICO- INVIERNO

LISTA	SERVICIO	RECETA	INGREDIENTES	MEDIDA	GRAMAJE
3		QUESOY DULCE	QUESOFRESCO	KILOS	0,05
3			DULCEDEMEMBRILLO	KILOS	0,025
3			DULCEDEBATATA	KILOS	0,025
3	CENA	GUISODELENTEJAS	LENTEJAS	KILOS	0,08
3			PUREDETOMATE	KILOS	0,03
3			SALFINA	KILOS	0
3			SALGRUESAA GRANELX KG.	KILOS	0
3			CEBOLLA	KILOS	0,05
3			MORRONVERDE	KILOS	0,01
3			ZANAHORIA	KILOS	0,04
3			ZAPALLOANCO	KILOS	0,03
3			ROASTBEEF	KILOS	0,1
3			CHORIZOCOLORADO	KILOS	0,02
3			PANCETA	KILOS	0,02
3			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
3			OREGANO	KILOS	0
3			PIMENTON	KILOS	0
3		FLANCONDULCEDELECHE	FLANDEVAINILLA	KILOS	0,02
3			LECHEENPOLVOENTERA	KILOS	0,02
3			DULCEDELECHE	KILOS	0,01
4	ALMUERZO	MILANESADECARNE	MILANESADECUADRADA120GR.	KILOS	0,12
4			HUEVOS	UNIDADES	0,4
4			SALFINA	KILOS	0
4			PANRALLADO	KILOS	0,06
4			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
4			AJO	UNIDADES	0
4			PEREJIL	UNIDADES	0
4		ENS.DELECHUGAY TOMATE	LECHUGA	KILOS	0,08
4			TOMATE	KILOS	0,12
4			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,01
4			SALFINA	KILOS	0
4			VINAGRE	LITROS	0
4		NARANJAPOSTRE	NARANJA	KILOS	0,18
4	CENA	POLENTACONBOLOGÑESA	PUREDETOMATE	KILOS	0,05
4			ZANAHORIA	KILOS	0,01
4			MORRONVERDE	KILOS	0,005
4			CARNEPICADAESPECIAL	KILOS	0,1
4			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,008
4			OREGANO	KILOS	0
4			SALFINA	KILOS	0
4			QUESOSARDO	KILOS	0,008
4			CEBOLLA	KILOS	0,02
4		POSTREDEVAINILLA	POSTREDEVAINILLA	KILOS	0,02
4			LECHEENPOLVOENTERA	KILOS	0,02
5	ALMUERZO	POLLOALHORNOCONSALSACRIOLLACALIENTE	CEBOLLA	KILOS	0,06
5			MORRONROJO	KILOS	0,02
5			MORRONVERDE	KILOS	0,02
5			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
5			POLLO10CABX KG.	KILOS	0,5
5		PUREDEPAPAS	PAPABLANCA	KILOS	0,4
5			MARGARINA	KILOS	0,007
5			LECHEENPOLVOENTERA	KILOS	0,003
5			SALFINA	KILOS	0
5			NUEZMOSCADA	KILOS	0
5		BUDINDEPAN	LECHEENPOLVOENTERA	KILOS	0,02
5			PANMIGNONBLANCOX 60GRS	KILOS	0
5			AZUCAR	KILOS	0,04

COMANDAS MENU HIPERPROTEICO- INVIERNO

LISTA	SERVICIO	RECETA	INGREDIENTES	MEDIDA	GRAMAJE
5			HUEVOS	UNIDADES	0,7
5			ESENCIADEVAINILLA	LITROS	0,001
5			FLANDEVAINILLA	KILOS	0,01
5	CENA	GUISOCARRERO	POROTOS	KILOS	0,06
5			PUREDETOMATE	KILOS	0,03
5			BATATA	KILOS	0,05
5			ZAPALLOANCO	KILOS	0,05
5			PAPABLANCA	KILOS	0,15
5			ARVEJASSECAS	KILOS	0,015
5			CHOCLOSENLATA	KILOS	0,015
5			SALFINA	KILOS	0
5			SALGRUESAA GRANELX KG.	KILOS	0
5			ROASTBEEF	KILOS	0,15
5			ZANAHORIA	KILOS	0,04
5			CEBOLLA	KILOS	0,03
5			MORRONVERDE	KILOS	0,01
5		CHUÑO	LECHEENPOLVOENTERA	KILOS	0,015
5			AZUCAR	KILOS	0,01
5			ESENCIADEVAINILLA	LITROS	0,001
5			ALMIDONDEMAIZ	KILOS	0,015
6	ALMUERZO	HAMBURGUESAS	HAMBURGUESACOMPRADA	UNIDADES	2
6		FIDEOSALPESTO	FIDEOTALLARIN	KILOS	0,1
6			SALGRUESAA GRANELX KG.	KILOS	0
6			ALBAHACA	KILOS	0,01
6			AJO	UNIDADES	0
6			PEREJIL	UNIDADES	0
6			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,015
6			SALFINA	KILOS	0
6			QUESOSARDO	KILOS	0,008
6		FLANCONCARAMELO	FLANDEVAINILLA	KILOS	0,02
6			LECHEENPOLVOENTERA	KILOS	0,02
6			AZUCAR	KILOS	0,02
6	CENA	MONDONGOA LABRETONA	MONDONGO	KILOS	0,15
6			CEBOLLA	KILOS	0,02
6			MORRONVERDE	KILOS	0,01
6			PUREDETOMATE	KILOS	0,05
6			PAPABLANCA	KILOS	0,15
6			ZANAHORIA	KILOS	0,05
6			POROTOS	KILOS	0,02
6			PANCETA	KILOS	0,02
6			CHORIZOCOLORADO	KILOS	0,02
6			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,01
6			OREGANO	KILOS	0
6			LAUREL	KILOS	0
6			AJIMOLIDO	KILOS	0
6			SALFINA	KILOS	0
6			GARBANZOS	KILOS	0,03
6		COMPOTAMIXTA	CIRUELASSECAS	KILOS	0,03
6			MANZANAREDCOMERCIALX KG.	KILOS	0,12
6			AZUCAR	KILOS	0,01
6			EDULCORANTE	LITROS	0,003
7	ALMUERZO	RAVIOLESCONESTOFADODEPOLLO	RAVIOLESDEVERDURA	KILOS	0,2
7			PUREDETOMATE	KILOS	0,04
7			POLLO10CABX KG.	KILOS	0,31
7			OREGANO	KILOS	0
7			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,01
7			SALFINA	KILOS	0

COMANDAS MENU HIPERPROTEICO- INVIERNO

LISTA	SERVICIO	RECETA	INGREDIENTES	MEDIDA	GRAMAJE
7			ZANAHORIA	KILOS	0,04
7			CEBOLLA	KILOS	0,04
7			MORRONVERDE	KILOS	0,01
7			SALGRUESAA GRANELX KG.	KILOS	0
7		**BANANAPOSTRE**	BANANABRASILX KG	KILOS	0,18
7			ROASTBEEF	KILOS	0,2
7			PANRALLADO	KILOS	0,01
7			ZANAHORIA	KILOS	0,05
7		**PANDECARNE**	HUEVOS	UNIDADES	0,3
7			OREGANO	KILOS	0
7			PEREJIL	UNIDADES	0
7			SALFINA	KILOS	0
7	CENA		CEBOLLA	KILOS	0,025
7			ARROZPARBORIZADO	KILOS	0,07
7		**ARROZBLANCOCONQUESOY MANTECA**	QUESOSARDO	KILOS	0,007
7			MANTECA	KILOS	0,005
7			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
7		**FLAN**	FLANDEVAINILLA	KILOS	0,02
7			LECHEENPOLVOENTERA	KILOS	0,02

Una vez por semana el menú deberá ser reemplazado por asado.

MOSAICO HIPERCALORICO INTERNOS

MENU INVIERNO

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
	LISTA1	LISTA2	LISTA3	LISTA4	LISTA5	LISTA6	LISTA7
ALMUERZO	Sopa de avena Carne al horno con puré de papa Gelatina Merengada	Sopa de fideos soperos Arroz con pollo Fruta fresca	Sopa de arroz Chorizo a la pomarola Flan con caramelo	Sopa de fideos cabello de ángel Milanesa de carne con arroz amarillo Fruta fresca	Sopa desemola Pollo al horno con salsa criolla con puré de papa Budín de pan	Sopa crema de arvejas Hamburguesa con fideos al pesto Chuño	Sopa crema de verduras Ravioles con estofado de pollo Flan con dulce de leche
CENA	Sopa de sémola Guiso de fideos con carne Flan con caramelo	Sopa crema de arvejas Pastel de papa Budín de pan	Sopa crema de verduras Guiso de lentejas Durazno en almíbar con dulce de leche	Sopa de avena Polenta con bolognesa Postre de leche	Sopa de fideos soperos Guiso carrero Fruta fresca	Sopa de arroz Mondongo a la bretona Gelatina merengada	Sopa de fideos cabello de angel Pan de carne con arroz con manteca y queso Banana

Una vez por semana el menú deberá ser reemplazado por asado.

13de 20

COMANDAS MENU HIPERCALORICO-INVIERNO

LISTA	SERVICIO	RECETA	INGREDIENTES	MEDIDA	GRAMAJE
1	ALMUERZO	SOPADEAVENA	CEBOLLA	KILOS	0,003
1			APIO	KILOS	0,001
1			PUERRO	KILOS	0,001
1			ZANAHORIA	KILOS	0,01
1			ZAPALLOANCO	KILOS	0,01
1			SALFINA	KILOS	0
1			AVENA	KILOS	0,02
1		CARNEALHORNO	PALETASINTAPA	KILOS	0,25
1			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,01
1			CEBOLLA	KILOS	0,01
1			PEREJIL	UNIDADES	c/n
1			AJO	UNIDADES	c/n
1			OREGANO	KILOS	c/n
1			AJIMOLIDO	KILOS	c/n
1			SALFINA	KILOS	c/n
1		PUREDEPAPAS	PAPABLANCA	KILOS	0,45
1			MARGARINA	KILOS	0,01
1			LECHEENPOLVOENTERA	KILOS	0,006
1		GELATINAMERENGADA	GELATINACONSABOR	KILOS	0,025
1			HUEVOS	UNIDADES	0,6
1			AZUCAR	KILOS	0,005
1	CENA	SOPADESEMOLA	CEBOLLA	KILOS	0,003
1			APIO	KILOS	0,005
1			PUERRO	KILOS	0,005
1			ZANAHORIA	KILOS	0,01
1			ZAPALLOANCO	KILOS	0,01
1			SALFINA	KILOS	0
1			SEMOLA	KILOS	0,015
1		GUISODEFIDEOSCONCARNE	CEBOLLA	KILOS	0,01
1			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
1			PUREDETOMATE	KILOS	0,05
1			MORRONVERDE	KILOS	0,005
1			ZANAHORIA	KILOS	0,04
1			FIDEOSGUISERO	KILOS	0,1
1			ROASTBEEF	KILOS	0,15
1			PIMENTON	KILOS	c/n
1			OREGANO	KILOS	c/n
1			AJIMOLIDO	KILOS	c/n
1			SALFINA	KILOS	c/n
1		FLANCONCARAMELO	FLANDEVAINILLA	KILOS	0,02
1			LECHEENPOLVOENTERA	KILOS	0,02
1			AZUCAR	KILOS	0,02
2	ALMUERZO	SOPADEFIDEOS	APIO	KILOS	0,007
2			PUERRO	KILOS	0,007
2			ZANAHORIA	KILOS	0,012
2			ZAPALLOANCO	KILOS	0,013
2			FIDEOSSOPEROS	KILOS	0,02
2			SALFINA	KILOS	0
2		ARROZCONPOLLO	POLLO10CABXKG.	KILOS	0,38
2			ARROZPARBORIZADO	KILOS	0,1
2			CEBOLLA	KILOS	0,05
2			MORRONVERDE	KILOS	0,01
2			ZANAHORIA	KILOS	0,04
2			ARVEJASSECAS	KILOS	0,015
2			CEBOLLADEVERDEO	KILOS	0,005
2			PUREDETOMATE	KILOS	0,03
2			APIO	KILOS	0,005
2		NARANJAPOSTRE	NARANJA	KILOS	0,18
2	CENA	SOPACREMADEARVEJAS	ARVEJASSECAS	KILOS	0,03
2			ZANAHORIA	KILOS	0,025
2			PUERRO	KILOS	0,01
2			SALFINA	KILOS	0
2			APIO	KILOS	0,01
2			PAPABLANCA	KILOS	0,01
2			ALMIDONDEMAIZ	KILOS	0,005
2			SALFINA	KILOS	0
2		PASTELDEPAPAS	ROASTBEEF	KILOS	0,18
2			PAPABLANCA	KILOS	0,5
2			CEBOLLA	KILOS	0,04
2			MORRONVERDE	KILOS	0,01
2			HUEVOS	UNIDADES	0,25
2			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
2			SALGRUESAAGRANELXKG.	KILOS	0
2			SALFINA	KILOS	0
2			PUERRO	KILOS	0,005
2			LECHEENPOLVOENTERA	KILOS	0,02

COMANDAS MENU HIPERCALORICO-INVIERNO

LISTA	SERVICIO	RECETA	INGREDIENTES	MEDIDA	GRAMAJE
2		**BUDINDEPAN**	PANMIGNONBLANCOX60GRS	KILOS	0
2			AZUCAR	KILOS	0,04
2			HUEVOS	UNIDADES	0,7
2			ESENCIADEVAINILLA	LITROS	0,001
2			FLANDEVAINILLA	KILOS	0,01
3	ALMUERZO	**SOPADEARROZ**	CEBOLLA	KILOS	0,003
3			APIO	KILOS	0,001
3			PUERRO	KILOS	0,001
3			ZANAHORIA	KILOS	0,01
3			ZAPALLOANCO	KILOS	0,02
3			SALFINA	KILOS	0
3			ARROZPARBORIZADO	KILOS	0,01
3		**CHORIZOALAPOMAROLA**	CHORIZOCRIOLLO	KILOS	0,26
3			PUREDETOMATE	KILOS	0,05
3			SALFINA	KILOS	0
3			CEBOLLA	KILOS	0,03
3			MORRONVERDE	KILOS	0,01
3			PIMENTON	KILOS	0
3			OREGANO	KILOS	0
3			PAPABLANCA	KILOS	0,45
3		**FLANCONCARAMELO**	FLANDEVAINILLA	KILOS	0,02
3			LECHEENPOLVOENTERA	KILOS	0,02
3			AZUCAR	KILOS	0,02
3	CENA	**SOPACREMADEVERDURAS**	ZANAHORIA	KILOS	0,025
3			PUERRO	KILOS	0,01
3			SALFINA	KILOS	0
3			APIO	KILOS	0,01
3			PAPABLANCA	KILOS	0,03
3			ALMIDONDEMAIZ	KILOS	0,005
3			SALFINA	KILOS	0
3			ZAPALLOANCO	KILOS	0,075
3			ACELGA	KILOS	0,035
3			ZAPALLITOCORTE	KILOS	0,03
3		**GUISODELENTEJAS**	LENTEJAS	KILOS	0,08
3			PUREDETOMATE	KILOS	0,03
3			SALFINA	KILOS	0
3			SALGRUESAAGRANELXKG.	KILOS	0
3			CEBOLLA	KILOS	0,05
3			MORRONVERDE	KILOS	0,01
3			ZANAHORIA	KILOS	0,04
3			ZAPALLOANCO	KILOS	0,03
3			ROASTBEEF	KILOS	0,1
3			CHORIZOCOLORADO	KILOS	0,02
3			PANCETA	KILOS	0,02
3			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
3			OREGANO	KILOS	0
3			PIMENTON	KILOS	0
3		**DURAZNOSENALMIBARCONDULCEDELECHE**	DURAZNOSENALMIBAR	KILOS	0,15
3			DULCEDELECHEREPOSTERO	KILOS	0,02
4	ALMUERZO	**SOPADECABELLODEANGEL**	APIO	KILOS	0,005
4			PUERRO	KILOS	0,005
4			CEBOLLA	KILOS	0,003
4			ZAPALLITOCORTE	KILOS	0,01
4			ZANAHORIA	KILOS	0,01
4			ACELGA	KILOS	0,005
4			ZAPALLOANCO	KILOS	0,01
4			CALDO	KILOS	0
4			FIDEOSCABELLOSDEANGEL	KILOS	0,02
4			SALFINA	KILOS	0
4		**MILANESADECARNE**	MILANESADECUADRADA120GR.	KILOS	0,12
4			HUEVOS	UNIDADES	0,4
4			SALFINA	KILOS	0
4			PANRALLADO	KILOS	0,06
4			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
4			AJO	UNIDADES	0
4			PEREJIL	UNIDADES	0
4		**ARROZAMARILLO**	ARROZPARBORIZADO	KILOS	0,07
4			MANTECA	KILOS	0,005
4			QUESOSARDO	KILOS	0,005
4			CEBOLLA	KILOS	0,04
4			MORRONVERDE	KILOS	0,01
4			ARVEJASSECAS	KILOS	0,02
4		**NARANJA**	NARANJA	KILOS	0,18
4			CEBOLLA	KILOS	0,003
4			APIO	KILOS	0,001
4			PUERRO	KILOS	0,001

COMANDAS MENU HIPERCALORICO-INVIERNO

LISTA	SERVICIO	RECETA	INGREDIENTES	MEDIDA	GRAMAJE
4	CENA	SOPADEAVENA	ZANAHORIA	KILOS	0,01
4			ZAPALLOANCO	KILOS	0,01
4			SALFINA	KILOS	0
4			AVENA	KILOS	0,02
4		POLENTACONBOLOGÑESA	PUREDETOMATE	KILOS	0,05
4			ZANAHORIA	KILOS	0,01
4			MORRONVERDE	KILOS	0,005
4			CARNEPICADAESPECIAL	KILOS	0,1
4			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,008
4			OREGANO	KILOS	0
4			SALFINA	KILOS	0
4			QUESOSARDO	KILOS	0,008
4			CEBOLLA	KILOS	0,02
4		POSTREDEVAINILLA	POSTREDEVAINILLA	KILOS	0,02
4			LECHEENPOLVOENTERA	KILOS	0,02
5	ALMUERZO	POLLOALHORNOCONSALSACRIOLLACALIENTE	CEBOLLA	KILOS	0,06
5			MORRONROJO	KILOS	0,02
5			MORRONVERDE	KILOS	0,02
5			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
5			POLLO10CABXKG.	KILOS	0,5
5		PUREDEPAPAS	PAPABLANCA	KILOS	0,4
5			MARGARINA	KILOS	0,007
5			LECHEENPOLVOENTERA	KILOS	0,003
5			SALFINA	KILOS	0
5			NUEZMOSCADA	KILOS	0
5		BUDINDEPAN	LECHEENPOLVOENTERA	KILOS	0,02
5			PANMIGNONBLANCOX60GRS	KILOS	0
5			AZUCAR	KILOS	0,04
5			HUEVOS	UNIDADES	0,7
5			ESENCIADEVAINILLA	LITROS	0,001
5			FLANDEVAINILLA	KILOS	0,01
5	CENA	GUISOCARRERO	POROTOS	KILOS	0,06
5			PUREDETOMATE	KILOS	0,03
5			BATATA	KILOS	0,05
5			ZAPALLOANCO	KILOS	0,05
5			PAPABLANCA	KILOS	0,15
5			ARVEJASSECAS	KILOS	0,015
5			CHOCLOSENLATA	KILOS	0,015
5			SALFINA	KILOS	0
5			SALGRUESAAGRANELXKG.	KILOS	0
5			ROASTBEEF	KILOS	0,15
5			ZANAHORIA	KILOS	0,04
5			CEBOLLA	KILOS	0,03
5			MORRONVERDE	KILOS	0,01
5		FRUTAFRESCA	MANZANAREDCOMERCIAL	KILOS	0,18
6	ALMUERZO	SOPACREMADEARVEJAS	ARVEJASSECAS	KILOS	0,03
6			ZANAHORIA	KILOS	0,025
6			PUERRO	KILOS	0,01
6			SALFINA	KILOS	0
6			APIO	KILOS	0,01
6			PAPABLANCA	KILOS	0,01
6			ALMIDONDEMAIZ	KILOS	0,005
6			SALFINA	KILOS	0
6		HAMBURGUESAS	HAMBURGUESACOMPRADA	UNIDADES	2
6		FIDEOSALPESTO	FIDEOTALLARIN	KILOS	0,1
6			SALGRUESAAGRANELXKG.	KILOS	0
6			ALBAHACA	KILOS	0,01
6			AJO	UNIDADES	0
6			PEREJIL	UNIDADES	0
6			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,015
6			SALFINA	KILOS	0
6			QUESOSARDO	KILOS	0,008
6		CHUÑO	LECHEENPOLVOENTERA	KILOS	0,015
6			AZUCAR	KILOS	0,01
6			ESENCIADEVAINILLA	LITROS	0,001
6			ALMIDONDEMAIZ	KILOS	0,015
6		SOPADEARROZ	CEBOLLA	KILOS	0,003
6			APIO	KILOS	0,001
6			PUERRO	KILOS	0,001
6			ZANAHORIA	KILOS	0,01
6			ZAPALLOANCO	KILOS	0,02
6			SALFINA	KILOS	0
6			ARROZPARBORIZADO	KILOS	0,01
6			MONDONGO	KILOS	0,15
6			CEBOLLA	KILOS	0,02
6			MORRONVERDE	KILOS	0,01

COMANDAS MENU HIPERCALORICO-INVIERNO

LISTA	SERVICIO	RECETA	INGREDIENTES	MEDIDA	GRAMAJE
6	CENA	MONDONGOALABRETONA	PUREDETOMATE	KILOS	0,05
6			PAPABLANCA	KILOS	0,15
6			ZANAHORIA	KILOS	0,05
6			POROTOS	KILOS	0,02
6			PANCETA	KILOS	0,02
6			CHORIZOCOLORADO	KILOS	0,02
6			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,01
6			OREGANO	KILOS	0
6			LAUREL	KILOS	0
6			AJIMOLIDO	KILOS	0
6			SALFINA	KILOS	0
6			GARBANZOS	KILOS	0,03
6		GELATINAMERENGADA	GELATINACONSABOR	KILOS	0,025
6			HUEVOS	UNIDADES	0,6
6			AZUCAR	KILOS	0,005
7	ALMUERZO	SOPACREMADEVERDURAS	ZANAHORIA	KILOS	0,025
7			PUERRO	KILOS	0,01
7			SALFINA	KILOS	0
7			APIO	KILOS	0,01
7			PAPABLANCA	KILOS	0,03
7			ALMIDONDEMAIZ	KILOS	0,005
7			SALFINA	KILOS	0
7			ZAPALLOANCO	KILOS	0,075
7			ACELGA	KILOS	0,035
7			ZAPALLITOCORTE	KILOS	0,03
7		RAVIOLESCONESTOFADODEPOLLO	RAVIOLESDEVERDURA	KILOS	0,2
7			PUREDETOMATE	KILOS	0,04
7			POLLO10CABXKG.	KILOS	0,31
7			OREGANO	KILOS	0
7			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,01
7			SALFINA	KILOS	0
7			ZANAHORIA	KILOS	0,04
7			CEBOLLA	KILOS	0,04
7			MORRONVERDE	KILOS	0,01
7			SALGRUESAAGRANELXKG.	KILOS	0
7		FLANCONDULCE	FLANDEVAINILLA	KILOS	0,02
7			LECHEENPOLVOENTERA	KILOS	0,02
7			DULCEDELECHE	KILOS	0,01
7	CENA	SOPADECABELLODEANGEL	APIO	KILOS	0,005
7			PUERRO	KILOS	0,005
7			CEBOLLA	KILOS	0,003
7			ZAPALLITOCORTE	KILOS	0,01
7			ZANAHORIA	KILOS	0,01
7			ACELGA	KILOS	0,005
7			ZAPALLOANCO	KILOS	0,01
7			CALDO	KILOS	0
7			FIDEOSCABELLOSDEANGEL	KILOS	0,02
7			SALFINA	KILOS	0
7		PANDECARNE	ROASTBEEF	KILOS	0,2
7			PANRALLADO	KILOS	0,01
7			ZANAHORIA	KILOS	0,05
7			HUEVOS	UNIDADES	0,3
7			OREGANO	KILOS	0
7			PEREJIL	UNIDADES	0
7			SALFINA	KILOS	0
7			CEBOLLA	KILOS	0,025
7		ARROZBLANCOCONQUESOYMANTECA	ARROZPARBORIZADO	KILOS	0,07
7			QUESOSARDO	KILOS	0,007
7			MANTECA	KILOS	0,005
7			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
7		BANANAPOSTRE	BANANABRASILXKG	KILOS	0,18

MOSAICO REGIMEN BLANDO GASTROINTESTINAL MENU VERANO							
	lunes	martes	miercoles	jueves	viernes	sabado	domingo
	LISTA1	LISTA2	LISTA3	LISTA4	LISTA5	LISTA6	LISTA7
ALMUERZO	Bifes con papas al natural Gelatina	Carne al horno con panaché de calabaza, papa Y acelga Gelatina	Pollo al horno con arroz Gelatina	Milanesa de carne al horno con ensalada de tomate y zanahoria Gelatina	Pan de carne con panaché de verduras Gelatina	Hamburguesa casera con pure mixto Gelatina	Pollo al horno con arroz Flan
CENA	Milanesa de pollo al horno con arroz con zanahoria Fruta fresca	Hamburguesa casera con fideos con aceite Postre de leche	Pastel de calabaza Flan	Carne con jardinera Postre de leche	Pollo al horno con fideos Flan	Carne al horno con ensalada de papa y huevo Fruta fresca	Fideos con salsablanca diet Flan

Una vez por semana el menú deberá ser reemplazado por asado.

COMANDA BLANDOGASTRICO MENU VERANO

LISTA	SERVICIO	RECETA	INGREDIENTES	MEDIDA	GRAMAJE
1	ALMUERZO	**BIFE**	PALETASIN TAPA	KILOS	0,25
			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,01
			SAL FINA	KILOS	0
		PAPAS AL NATURAL	PAPA BLANCA	KILOS	0,4
			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,01
		GELATINA	GELATINACON SABOR	KILOS	0,015
	CENA	**MILANESA DEPOLLO CON ARROZ YZANAHORIA**	POLLO 10CABXKG.	KILOS	0,333
			HUEVOS	UNIDADES	0,4
			PAN RALLADO	KILOS	0,06
			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,01
			ZANAHORIA	KILOS	0,08
			ARROZPARBORIZADO	KILOS	0,06
		MANZANA	MANZANA RED ELEGIDAXKG.	KILOS	0,18
2	ALMUERZO	**CARNEAL HORNO CON PANACHE**	PALETASIN TAPA	KILOS	0,22
			PAPA BLANCA	KILOS	0,14
			ZAPALLO ANCO	KILOS	0,12
			ACELGA	KILOS	0,12
			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,01
		GELATINA	GELATINACON SABOR	KILOS	0,015
	CENA	**HAMBURGUESAS CONFIDEOS**	ROASTBEEF	KILOS	0,18
			CEBOLLA	KILOS	0,01
			FIDEO TALLARIN	KILOS	0,1
			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,01
		POSTREDELECHE	POSTREDELECHE	KILOS	0,015
			LECHEEN POLVO ENTERA	KILOS	0,0175
3	ALMUERZO	**POLLO CON ARROZ**	POLLO 10CABXKG.	KILOS	0,5
			ARROZPARBORIZADO	KILOS	0,1
			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,01
		GELATINA	GELATINACON SABOR	KILOS	0,015
	CENA	**PASTEL CALABAZA**	ROASTBEEF	KILOS	0,15
			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,01
			CEBOLLA	KILOS	0,01
			ZAPALLO ANCO	KILOS	0,4
			HUEVOS	UNIDADES	0,15
			MORRON VERDE	KILOS	0,005
		FLANVAINILLA	FLAN DEVAINILLA	KILOS	0,01
			LECHEEN POLVO ENTERA	KILOS	0,012
4	ALMUERZO	**MILANESA**	MILANESA DECUADRADA 120GR.	KILOS	0,12
			HUEVOS	UNIDADES	0,4
			SAL FINA	KILOS	0
			PAN RALLADO	KILOS	0,06
			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
			AJO	UNIDADES	0
			PEREJIL	UNIDADES	0
		ENS.DETOMATEYZANAHORIA	TOMATE	KILOS	0,08
			ZANAHORIA	KILOS	0,08
			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,01
			SAL FINA	KILOS	0
			VINAGRE	LITROS	0
		GELATINA	GELATINACON SABOR	KILOS	0,015
	CENA	**CARNECONENSALADA JARDINERA**	PALETASIN TAPA	KILOS	0,18
			CEBOLLA	KILOS	0,02
			ZANAHORIA	KILOS	0,02
			MORRON VERDE	KILOS	0,01
			PAPA BLANCA	KILOS	0,2
			ZANAHORIA	KILOS	0,2
			ARVEJAS SECAS	KILOS	0,02
		POSTREDELECHE	POSTREDELECHE	KILOS	0,015
			LECHEEN POLVO ENTERA	KILOS	0,0175
			ROASTBEEF	KILOS	0,2

COMANDA BLANDOGASTRICO MENU VERANO

LISTA	SERVICIO	RECETA	INGREDIENTES	MEDIDA	GRAMAJE
5	ALMUERZO	**PANDECARNE**	PAN RALLADO	KILOS	0,01
			ZANAHORIA	KILOS	0,05
			HUEVOS	UNIDADES	0,3
			OREGANO	KILOS	0
			PEREJIL	UNIDADES	0
			SAL FINA	KILOS	0
			CEBOLLA	KILOS	0,025
		PANACHETRICOLOR	ZANAHORIA	KILOS	0,15
			PAPA BLANCA	KILOS	0,14
			ACELGA	KILOS	0,18
			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,01
		GELATINA	GELATINACON SABOR	KILOS	0,015
	CENA	**POLLO CONFIDEOS**	POLLO 10CABXKG.	KILOS	0,5
			FIDEO TALLARIN	KILOS	0,1
			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,01
		FLANVAINILLA	FLAN DEVAINILLA	KILOS	0,01
			LECHEEN POLVO ENTERA	KILOS	0,012
6	ALMUERZO	**HAMBURGUESAS**	ROASTBEEF	KILOS	0,18
			HUEVOS	UNIDADES	0,2
			CEBOLLA	KILOS	0,02
		PUREPAPA YZANAHORIA	PAPA BLANCA	KILOS	0,2
			ZANAHORIA	KILOS	0,15
			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,01
		GELATINA	GELATINACON SABOR	KILOS	0,015
	CENA	**CARNECONENS PAPA YHUEVO**	PALETASIN TAPA	KILOS	0,25
			PAPA BLANCA	KILOS	0,25
			HUEVOS	UNIDADES	0,25
			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,01
		MANZANA	MANZANA RED ELEGIDAXKG.	KILOS	0,18
7	ALMUERZO	**POLLO CON ARROZ**	POLLO 10CABXKG.	KILOS	0,5
			ARROZPARBORIZADO	KILOS	0,1
			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,01
		GELATINA	GELATINACON SABOR	KILOS	0,015
	CENA	**FIDEOSC/SALSA BLANCA DIET**	FIDEO TALLARIN	KILOS	0,1
			LECHEEN POLVO ENTERA	KILOS	0,01
			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,02
			ALMIDON DEMAIZ	KILOS	0,01
			QUESO SARDO	KILOS	0,02
		FLANVAINILLA	FLAN DEVAINILLA	KILOS	0,01
			LECHEEN POLVO ENTERA	KILOS	0,012

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
	LISTA1	LISTA2	LISTA3	LISTA4	LISTA5	LISTA6	LISTA7
ALMUERZO	Bifes a la criolla con puré de calabaza Gelatina diet	Carne mechada con panaché de zanahoria,zapallitoy cebolla Ensalada de fruta diet	Pollo al verdeo con arroz primavera Compota de manzana diet	Milanesa con ensalada de tomate y lechuga Aspicdiet	Pan de carne con zanahorias y arvejas Flan diet	Hamburguesa con puré amarillo Ensalada de fruta diet	Arrollado de pollo con ens.Dechaucha, remolacha y zanahoria Compota de manzana diet
CENA	Milanesa de pollo con ensalada de repollo y zanahoria Fruta fresca	Hamburguesa con ens.De lechuga y tomate Flan diet	Pastel de calabaza Postre de vainilla diet	Bife con acelga al limón Manzana al horno diet	Pollo al horno con tortilla de zapallitos Gelatina diet	Carne al horno con ensalada variada Postre de vainilla diet	Tarta bicolor con tomate al oreganato Aspicdiet

Una vez por semana el menú deberá ser reemplazado por asado.

COMANDA DIABETICO VERANO

LISTA	SERVICIO	RECETA	INGREDIENTES	MEDIDA	GRAMAJE
1	DIABETICO ALMUERZO	BIFEALA CRIOLLA CON PUREDECALABAZA	PALETASIN TAPA	KILOS	0,25
1			CEBOLLA	KILOS	0,05
1			MORRONVERDE	KILOS	0,02
1			TOMATE	KILOS	0,05
1			OREGANO	KILOS	0
1			AJI MOLIDO	KILOS	0
1			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,01
1			SAL FINA	KILOS	0
1			PIMENTON	KILOS	0
1			PEREJIL	UNIDADES	0
1			ZAPALLO ANCO	KILOS	0,4
1			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,01
1		GELATINA DIET	GELATINA DIET	KILOS	0,005
1	DIABETICO CENA	MILANESA DEPOLLO	POLLO10CAB XKG.	KILOS	0,312
1			HUEVOS	UNIDADES	0,4
1			AJO	UNIDADES	0
1			PEREJIL	UNIDADES	0
1			OREGANO	KILOS	0
1			SAL FINA	KILOS	0
1			PAN RALLADO	KILOS	0,06
1			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
1		ENS. DEREPOLLOYZANAHORIA	REPOLLOBLANCO	KILOS	0,05
1			ZANAHORIA	KILOS	0,12
1			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,01
1			SAL FINA	KILOS	0
1			VINAGRE	LITROS	0
1		NARANJA POSTRE	NARANJA	KILOS	0,18
2	DIABETICO ALMUERZO	CARNEMECHADA	PALETASIN TAPA	KILOS	0,22
2			ZANAHORIA	KILOS	0,01
2			CEBOLLA	KILOS	0,01
2			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
2			SAL FINA	KILOS	0
2			ACELGA	KILOS	0,01
2		PANACHEDIET	ZAPALLITO CORTE	KILOS	0,13
2			ZANAHORIA	KILOS	0,18
2			CEBOLLA	KILOS	0,05
2			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,001
2		ENS. DEFRUTAS DIET	BANANABRASILXKG	KILOS	0,06
2			MANZANAREDCOMERCIAL XKG.	KILOS	0,07
2			NARANJA	KILOS	0,07
2			EDULCORANTE	LITROS	0,003
2	DIABETICO CENA	HAMBURGUESAS COMPRADAS 2 UN	HAMBURGUESA COMPRADA	UNIDADES	2
2		ENS. DE LECHUGA Y TOMATE	LECHUGA	KILOS	0,11
2			TOMATE	KILOS	0,09
2			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,008
2		FLAN DIET	FLAN DIET	KILOS	0,0045
2			LECHE EN POLVOENTERA	KILOS	0,015
3	DIABETICO ALMUERZO	POLLO AL HORNO CON SALSA DE VERDEO	LECHE EN POLVOENTERA	KILOS	0,015
3			HARINA000AGRANEL	KILOS	0,01
3			MARGARINA	KILOS	0,01
3			SAL FINA	KILOS	0
3			NUEZMOSCADA	KILOS	0
3			PIMIENTA	KILOS	0
3			CEBOLLA DE VERDEO	KILOS	0,03
3			POLLO10CAB XKG.	KILOS	0,5
3		ARROZPRIMAVERA DBTINT	ARROZPARBORIZADO	KILOS	0,05
3			ZANAHORIA	KILOS	0,07
3			ARVEJAS SECAS	KILOS	0,02
3			TOMATE	KILOS	0,06
3		COMPOTA DEMANZANA DIET	MANZANAREDCOMERCIAL XKG.	KILOS	0,18
3			EDULCORANTE	LITROS	0,005
3	DIABETICO CENA	PASTEL CALABAZA	ROASTBEEF	KILOS	0,15
3			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,01
3			CEBOLLA	KILOS	0,01
3			ZAPALLO ANCO	KILOS	0,4
3			HUEVOS	UNIDADES	0,15

COMANDA DIABETICO VERANO

LISTA	SERVICIO	RECETA	INGREDIENTES	MEDIDA	GRAMAJE
3			MORRONVERDE	KILOS	0,005
3		POSTREDE VAINILLA DIET	POSTREDE VAINILLA DIET	KILOS	0,004
3			LECHE EN POLVOENTERA	KILOS	0,01
4	DIABETICO ALMUERZO	MILANESA DECARNE	MILANESA DECUADRADA120 GR.	KILOS	0,12
4			HUEVOS	UNIDADES	0,4
4			SAL FINA	KILOS	0
4			PAN RALLADO	KILOS	0,06
4			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
4			AJO	UNIDADES	0
4			PEREJIL	UNIDADES	0
4		ENS. DE LECHUGAY TOMATE	LECHUGA	KILOS	0,08
4			TOMATE	KILOS	0,08
4			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,01
4			SAL FINA	KILOS	0
4			VINAGRE	LITROS	0
4		ASPIC DEFRUTAS DIET	MANZANAREDCOMERCIAL XKG.	KILOS	0,06
4			GELATINA DIET	KILOS	0,008
4	DIABETICO CENA	BIFECON ACELGA AL LIMON	PALETASIN TAPA	KILOS	0,22
4			ACELGA	KILOS	0,35
4			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,01
4			LIMON POR KILO	KILOS	0,02
4		MANZANA AL HORNO DIET	MANZANAREDCOMERCIAL XKG.	KILOS	0,18
4			EDULCORANTE	LITROS	0,005
5	DIABETICO ALMUERZO	PAN DECARNE	ROASTBEEF	KILOS	0,2
5			PAN RALLADO	KILOS	0,01
5			ZANAHORIA	KILOS	0,05
5			HUEVOS	UNIDADES	0,3
5			OREGANO	KILOS	0
5			PEREJIL	UNIDADES	0
5			SAL FINA	KILOS	0
5			CEBOLLA	KILOS	0,025
5		ENS. DEZANAHORIAYARVEJA	ZANAHORIA	KILOS	0,3
5			ARVEJAS SECAS	KILOS	0,03
5			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,01
5		FLAN DIET	FLAN DIET	KILOS	0,0045
5			LECHE EN POLVOENTERA	KILOS	0,015
5	DIABETICO CENA	POLLO AL HORNO	POLLO10CAB XKG.	KILOS	0,5
5		TORTILLA DEZAPALLITOS	ZAPALLITO CORTE	KILOS	0,4
5			HUEVOS	UNIDADES	0,25
5			CEBOLLA	KILOS	0,01
5			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
5			ALMIDON DEMAIZ	KILOS	0,004
5			LECHE EN POLVOENTERA	KILOS	0,004
5			MANTECA	KILOS	0,004
5			SAL FINA	KILOS	0
5			NUEZMOSCADA	KILOS	0
5		GELATINA DIET	GELATINA DIET	KILOS	0,005
6	DIABETICO ALMUERZO	HAMBURGUESAS	HAMBURGUESA COMPRADA	UNIDADES	2
6		PUREAMARILLO	ZAPALLO ANCO	KILOS	0,2
6			ZANAHORIA	KILOS	0,12
6			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,01
6			SAL FINA	KILOS	0
6		ENS. DEFRUTAS DIET	BANANABRASILXKG	KILOS	0,06
6			MANZANAREDCOMERCIAL XKG.	KILOS	0,07
6			NARANJA	KILOS	0,07
6			EDULCORANTE	LITROS	0,003
6	DIABETICO CENA	CARNEAL HORNO CON ENS. VARIADA	PALETASIN TAPA	KILOS	0,25
6			LECHUGA	KILOS	0,08
6			TOMATE	KILOS	0,08
6			ZANAHORIA	KILOS	0,05
6			HUEVOS	UNIDADES	0,5
6			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
6		POSTREDE VAINILLA DIET	POSTREDE VAINILLA DIET	KILOS	0,004
6			LECHE EN POLVOENTERA	KILOS	0,01
7			POLLO08CAB XKG.	KILOS	0,416
7			ZANAHORIA	KILOS	0,08
0,005	6de7		ARVEJAS SECAS	KILOS	

COMANDA DIABETICO VERANO

LISTA	SERVICIO	RECETA	INGREDIENTES	MEDIDA	GRAMAJE
7	DIABETICO ALMUERZO	POLLO ARROLLADO CON ENSALADA	HUEVOS	UNIDADES	0,2
7			MORRONROJO	KILOS	0,01
7			ZANAHORIA	KILOS	0,1
7			CHAUCHAS	KILOS	0,08
7			REMOLACHA	KILOS	0,1
7		COMPOTA DEMANZANA DIET	MANZANAREDCOMERCIAL XKG.	KILOS	0,18
7			EDULCORANTE	LITROS	0,005
7	DIABETICO CENA	TOMATEAL OREGANO	TOMATE	KILOS	0,11
7			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,01
7			SAL FINA	KILOS	0
7			OREGANO	KILOS	0
7		TARTABICOLOR	TAPA PARATARTARECTANGULAR	UNIDADES	0,05
7			ACELGA	KILOS	0,3
7			RICOTTA	KILOS	0,06
7			HUEVOS	UNIDADES	0,15
7			CEBOLLA	KILOS	0,03
7			MORRONVERDE	KILOS	0,01
7			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
7			ZAPALLO ANCO	KILOS	0,2
7		ASPIC DEFRUTAS DIET	MANZANAREDCOMERCIAL XKG.	KILOS	0,06
7			GELATINA DIET	KILOS	0,008

MOSAICO HIPERPROTEICOS INTERNOS

MENU VERANO

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
	LISTA1	LISTA2	LISTA3	LISTA4	LISTA5	LISTA6	LISTA7
ALMUERZO	Bifes a la criolla con papas al natural Chuño	Carne mechada con panaché de zanahoria,papa y acelga Banana	Pollo al verdeo con arroz primavera Queso y dulce	Milanesa con ensalada de tomate ylechuga Fruta fresca	Pan de carne con zanahorias y arvejas Budín de pan	Hamburguesa con puré mixto Flan con caramelo	Arrollado de pollo con papas al horno Banana
CENA	Milanesa de pollo con ensalada de repollo y zanahoria Flan	Hamburguesas con fideos con aceite y queso Postre de chocolate	Pastel de papas Flan con dulce de leche	Bife con jardinera Postre de leche	Chorizo al horno con tortilla de papas Chuño	Carne al horno con ensalada variada Compota mixta	Tallarines con salsa estofado Flan

Una vez por semana el menú deberá ser reemplazado por asado.

COMANDA HIPERPROTEICO VERANO

LISTA	SERVICIO	RECETA	INGREDIENTES	MEDIDA	GRAMAJE
1	HIPERPROTEICOALMUERZO	BIFESALA CRIOLLACONPUREDE PAPAS	PALETASIN TAPA	KILOS	0,25
1			CEBOLLA	KILOS	0,05
1			MORRONVERDE	KILOS	0,02
1			TOMATE	KILOS	0,05
1			OREGANO	KILOS	0
1			AJI MOLIDO	KILOS	0
1			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,01
1			SALFINA	KILOS	0
1			PIMENTON	KILOS	0
1			PEREJIL	UNIDADES	0
1			PAPABLANCA	KILOS	0,38
1			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
1			SALFINA	KILOS	0
1		CHUÑO	LECHEEN POLVOENTERA	KILOS	0,015
1			AZUCAR	KILOS	0,01
1			ESENCIADEVAINILLA	LITROS	0,001
1			ALMIDONDEMAIZ	KILOS	0,015
1	HIPERPROTEICOCENA	MILANESADE POLLO	POLLO10 CABXKG.	KILOS	0,312
1			HUEVOS	UNIDADES	0,4
1			AJO	UNIDADES	0
1			PEREJIL	UNIDADES	0
1			OREGANO	KILOS	0
1			SALFINA	KILOS	0
1			PANRALLADO	KILOS	0,06
1			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
1		ENS.DEREPOLLOY ZANAHORIA	REPOLLOBLANCO	KILOS	0,05
1			ZANAHORIA	KILOS	0,12
1			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,01
1			SALFINA	KILOS	0
1			VINAGRE	LITROS	0
1		FLAN	FLANDEVAINILLA	KILOS	0,02
1			LECHEEN POLVOENTERA	KILOS	0,02
2	HIPERPROTEICOALMUERZO	CARNEMECHADA	PALETASIN TAPA	KILOS	0,22
2			ZANAHORIA	KILOS	0,01
2			CEBOLLA	KILOS	0,01
2			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
2			SALFINA	KILOS	0
2			ACELGA	KILOS	0,01
2		PANACHE	ZAPALLITOCORTE	KILOS	0,13
2			ZANAHORIA	KILOS	0,18
2			CEBOLLA	KILOS	0,05
2			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,001
2		BANANAPOSTRE	BANANABRASILXKG	KILOS	0,18
2	HIPERPROTEICOCENA	HAMBURGUESAS	HAMBURGUESACOMPRADA	UNIDADES	2
2		FIDEOSTIRABUZONCONQUESO	FIDEOTIRABUZON	KILOS	0,1
2			QUESOSARDO	KILOS	0,008
2			SALFINA	KILOS	0
2			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
2		FLANDE CHOCOLATE	FLANDE CHOCOLATE	KILOS	0,015
2			LECHEEN POLVOENTERA	KILOS	0,0175
3	HIPERPROTEICOALMUERZO	POLLOALHORNOCONSALSADEVERDEO	LECHEEN POLVOENTERA	KILOS	0,015
3			HARINA000 AGRANEL	KILOS	0,01
3			MARGARINA	KILOS	0,01
3			SALFINA	KILOS	0
3			NUEZMOSCADA	KILOS	0
3			PIMIENTA	KILOS	0
3			CEBOLLADEVERDEO	KILOS	0,03
3			POLLO10 CABXKG.	KILOS	0,5
3		ARROZPRIMAVERA	ARROZPARBORIZADO	KILOS	0,07
3			ZANAHORIA	KILOS	0,05
3			ARVEJASSECAS	KILOS	0,015
3			PALETACOCIDA	KILOS	0,02

COMANDA HIPERPROTEICO VERANO

LISTA	SERVICIO	RECETA	INGREDIENTES	MEDIDA	GRAMAJE
3			QUESOBARRA	KILOS	0,02
3			TOMATE	KILOS	0,03
3			SALGRUESAAGRANELXKG.	KILOS	0
3			SALFINA	KILOS	0
3		QUESOY DULCE	QUESOFRESCO	KILOS	0,05
3			DULCEDEMEMBRILLO	KILOS	0,025
3			DULCEDEBATATA	KILOS	0,025
3	HIPERPROTEICOCENA	PASTELDE PAPAS	ROASTBEEF	KILOS	0,18
3			PAPABLANCA	KILOS	0,5
3			CEBOLLA	KILOS	0,04
3			MORRONVERDE	KILOS	0,01
3			HUEVOS	UNIDADES	0,25
3			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
3			SALGRUESAAGRANELXKG.	KILOS	0
3			SALFINA	KILOS	0
3			PUERRO	KILOS	0,005
3		FLANCONDULCE	FLANDEVAINILLA	KILOS	0,02
3			LECHEEN POLVOENTERA	KILOS	0,02
3			DULCEDE LECHE	KILOS	0,01
4	HIPERPROTEICOALMUERZO	MILANESADE CARNE	MILANESADE CUADRADA120 GR.	KILOS	0,12
4			HUEVOS	UNIDADES	0,4
4			SALFINA	KILOS	0
4			PANRALLADO	KILOS	0,06
4			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
4			AJO	UNIDADES	0
4			PEREJIL	UNIDADES	0
4		ENS.DE LECHUGAY TOMATE	LECHUGA	KILOS	0,08
4			TOMATE	KILOS	0,08
4			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,01
4			SALFINA	KILOS	0
4			VINAGRE	LITROS	0
4		NARANJAPOSTRE	NARANJA	KILOS	0,18
4	HIPERPROTEICOCENA	BIFECONJARDINERA	PALETASIN TAPA	KILOS	0,22
4			PAPABLANCA	KILOS	0,25
4			ZANAHORIA	KILOS	0,1
4			ARVEJASSECAS	KILOS	0,02
4			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,01
4		POSTREDEVAINILLA	POSTREDEVAINILLA	KILOS	0,02
4			LECHEEN POLVOENTERA	KILOS	0,02
5	HIPERPROTEICOALMUERZO	PANDE CARNE	ROASTBEEF	KILOS	0,2
5			PANRALLADO	KILOS	0,01
5			ZANAHORIA	KILOS	0,05
5			HUEVOS	UNIDADES	0,3
5			OREGANO	KILOS	0
5			PEREJIL	UNIDADES	0
5			SALFINA	KILOS	0
5			CEBOLLA	KILOS	0,025
5		ENS.DEZANAHORIAY ARVEJA	ZANAHORIA	KILOS	0,3
5			ARVEJASSECAS	KILOS	0,03
5			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,01
5		BUDINDE PAN(UP)	LECHEEN POLVOENTERA	KILOS	0,02
5			PANMIGNONBLANCOX60 GRS	KILOS	0
5			AZUCAR	KILOS	0,04
5			HUEVOS	UNIDADES	0,7
5			ESENCIADEVAINILLA	LITROS	0,001
5			FLANDEVAINILLA	KILOS	0,01
5	HIPERPROTEICOCENA	CHORIZOS	CHORIZOCRIOLLO	KILOS	0,26
5		TORTILLADE PAPAS	PAPABLANCA	KILOS	0,4
5			HUEVOS	UNIDADES	0,4
5			CEBOLLA	KILOS	0,03
5			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,04
5			SALFINA	KILOS	0

Una vez por semana el menú deberá ser reemplazado por asado.

COMANDA HIPERPROTEICO VERANO

LISTA	SERVICIO	RECETA	INGREDIENTES	MEDIDA	GRAMAJE
5			LECHEENPOLVOENTERA	KILOS	0,01
5		CHUÑO	LECHEEN POLVOENTERA	KILOS	0,015
5			AZUCAR	KILOS	0,01
5			ESENCIADEVAINILLA	LITROS	0,001
5			ALMIDONDEMAIZ	KILOS	0,015
6	HIPERPROTEICOALMUERZO	HAMBURGUESAS	HAMBURGUESACOMPRADA	UNIDADES	2
6		PUREPAPAY ZANAHORIA	PAPABLANCA	KILOS	0,2
6			ZANAHORIA	KILOS	0,15
6			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,01
6		FLANCONCARAMELO	FLANDEVAINILLA	KILOS	0,02
6			LECHEEN POLVOENTERA	KILOS	0,02
6			AZUCAR	KILOS	0,02
6	HIPERPROTEICOCENA	CARNEALHORNOCONENS.VARIADA	PALETASIN TAPA	KILOS	0,25
6			LECHUGA	KILOS	0,08
6			TOMATE	KILOS	0,08
6			ZANAHORIA	KILOS	0,05
6			HUEVOS	UNIDADES	0,5
6			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
6		COMPOTAMIXTA	CIRUELASSECAS	KILOS	0,03
6			MANZANAREDCOMERCIALXKG.	KILOS	0,12
6			AZUCAR	KILOS	0,01
6			EDULCORANTE	LITROS	0,003
7	HIPERPROTEICOALM	POLLOARROLLADOCONPAPAS	POLLO08 CABXKG.	KILOS	0,416
7			ZANAHORIA	KILOS	0,08
7			ARVEJASSECAS	KILOS	0,005
7			HUEVOS	UNIDADES	0,2
7			MORRONROJO	KILOS	0,01
7			PAPABLANCA	KILOS	0,4
7			MORRONVERDE	KILOS	0,005
7		BANANAPOSTRE	BANANABRASILXKG	KILOS	0,18
7	HIPERPROTEICOCENA	TALLARINESCONESTOFADO	FIDEOTALLARIN	KILOS	0,12
7			PUREDETOMATE	KILOS	0,04
7			ROASTBEEF	KILOS	0,14
7			OREGANO	KILOS	0
7			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
7			SALFINA	KILOS	0
7			SALGRUESAAGRANELXKG.	KILOS	0
7			ZANAHORIA	KILOS	0,04
7			CEBOLLA	KILOS	0,04
7			MORRONVERDE	KILOS	0,005
7			QUESOSARDO	KILOS	0,005
7		FLAN	FLANDEVAINILLA	KILOS	0,02
7			LECHEEN POLVOENTERA	KILOS	0,02

MOSAICO HIPERCALORICOS INTERNOS

MENU VERANO

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
	LISTA1	LISTA2	LISTA3	LISTA4	LISTA5	LISTA6	LISTA7
ALMUERZO	Bifes a la criolla con papas al natural Gelatina Merengada	Carne mechada con panaché de zanahoria,papay acelga Fruta fresca	Pollo al verdeo con arroz primavera Flan con caramelo	Milanesa con tortilla primavera Queso y dulce	Pan de carne con batatas al horno Budín de pan	Hamburguesa con puré mixto Fruta fresca	Arrollado de pollo con papas Flan con dulce de leche
CENA	Milanesa de pollo con arroz con queso Flan con caramelo	Hamburguesa con fideos con aceite y queso Budín de pan	Pastel de papas Duraznos en almíbar con dulce de leche	Bife con ensalada rusa Postre de vainilla	Chorizo al horno con tortilla de papas Chuño	Carne al horno con ensalada variada Gelatina merengada	Tallarines con salsa estofado Banana

Una vez por semana el menú deberá ser reemplazado por asado.

COMANDA HIPERCALORICO VERANO

LISTA	SERVICIO	RECETA	INGREDIENTES	MEDIDA	GRAMAJE
1	HIPERCALORICOALMUERZO	BIFESALACRIOLLACONPAPASNATURAL	PALETASINTAPA	KILOS	0,25
1			CEBOLLA	KILOS	0,05
1			MORRONVERDE	KILOS	0,02
1			TOMATE	KILOS	0,05
1			OREGANO	KILOS	0
1			AJI MOLIDO	KILOS	0
1			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,01
1			SAL FINA	KILOS	0
1			PIMENTON	KILOS	0
1			PEREJIL	UNIDADES	0
1			PAPABLANCA	KILOS	0,38
1			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
1			SAL FINA	KILOS	0
1		GELATINAMERENGADA	GELATINACONSABOR	KILOS	0,025
1			HUEVOS	UNIDADES	0,6
1			AZUCAR	KILOS	0,005
1	HIPERCALORICOCENA	MILANESADE POLLO	POLLO10CABX KG.	KILOS	0,312
1			HUEVOS	UNIDADES	0,4
1			AJO	UNIDADES	0
1			PEREJIL	UNIDADES	0
1			OREGANO	KILOS	0
1			SAL FINA	KILOS	0
1			PANRALLADO	KILOS	0,06
1			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
1		ARROZBLANCOC/QUESORALLADO	ARROZPARBORIZADO	KILOS	0,07
1			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,01
1			SAL FINA	KILOS	0
1			QUESOSARDO	KILOS	0,015
1		FLANCONCARAMELO	FLANDEVAINILLA	KILOS	0,02
1			LECHEENPOLVOENTERA	KILOS	0,02
1			AZUCAR	KILOS	0,02
2	HIPERCALORICOALMUERZO	CARNEMECHADA	PALETASINTAPA	KILOS	0,22
2			ZANAHORIA	KILOS	0,01
2			CEBOLLA	KILOS	0,01
2			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
2			SAL FINA	KILOS	0
2			ACELGA	KILOS	0,01
2		PANACHETRICOLOR	PAPABLANCA	KILOS	0,16
2			ZANAHORIA	KILOS	0,18
2			ACELGA	KILOS	0,2
2			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,001
2		NARANJAPOSTRE	NARANJA	KILOS	0,18
2	HIPERCALORICOCENA	HAMBURGUESAS	HAMBURGUESACOMPRADA	UNIDADES	2
2		FIDEOSTIRABUZONCONQUESO	FIDEOTIRABUZON	KILOS	0,1
2			QUESOSARDO	KILOS	0,008
2			SAL FINA	KILOS	0
2			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
2		BUDINDE PAN	LECHEENPOLVOENTERA	KILOS	0,02
2			PANMIGNONBLANCOX60GRS	KILOS	0
2			AZUCAR	KILOS	0,04
2			HUEVOS	UNIDADES	0,7
2			ESENCIADEVAINILLA	LITROS	0,001
2			FLANDEVAINILLA	KILOS	0,01
3	HIPERCALORICOALMUERZO	POLLOAL HORNOCONSALSADEVERDEO	LECHEENPOLVOENTERA	KILOS	0,015
3			HARINA000AGRANEL	KILOS	0,01
3			MARGARINA	KILOS	0,01
3			SAL FINA	KILOS	0
3			NUEZMOSCADA	KILOS	0
3			PIMIENTA	KILOS	0
3			CEBOLLADEVERDEO	KILOS	0,03
3			POLLO10CABX KG.	KILOS	0,5
3		ARROZPRIMAVERA	ARROZPARBORIZADO	KILOS	0,07
3			ZANAHORIA	KILOS	0,05
3			ARVEJASSECAS	KILOS	0,015
3			PALETACOCIDA	KILOS	0,02
3			QUESOBARRA	KILOS	0,02
3			TOMATE	KILOS	0,03
3			SAL GRUESAAGRANELX KG.	KILOS	0
3			SAL FINA	KILOS	0

COMANDA HIPERCALORICO VERANO

LISTA	SERVICIO	RECETA	INGREDIENTES	MEDIDA	GRAMAJE
3		FLANCONCARAMELO	FLANDEVAINILLA	KILOS	0,02
3			LECHEENPOLVOENTERA	KILOS	0,02
3			AZUCAR	KILOS	0,02
3	HIPERCALORICOCENA	PASTELDE PAPAS	ROASTBEEF	KILOS	0,18
3			PAPABLANCA	KILOS	0,5
3			CEBOLLA	KILOS	0,04
3			MORRONVERDE	KILOS	0,01
3			HUEVOS	UNIDADES	0,25
3			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
3			SAL GRUESAAGRANELX KG.	KILOS	0
3			SAL FINA	KILOS	0
3			PUERRO	KILOS	0,005
3		DURAZNOSCONDULCEDELECHE	DURAZNOSENALMIBAR	KILOS	0,15
3			DULCEDELECHE	KILOS	0,01
4	HIPERCALORICOALMUEZO	MILANESADECARNE	MILANESADECUADRADA120GR.	KILOS	0,12
4			HUEVOS	UNIDADES	0,4
4			SAL FINA	KILOS	0
4			PANRALLADO	KILOS	0,06
4			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
4			AJO	UNIDADES	0
4			PEREJIL	UNIDADES	0
4		TORTILLAPRIMAVERA	PAPABLANCA	KILOS	0,2
4			ZANAHORIA	KILOS	0,03
4			ARVEJASSECAS	KILOS	0,01
4			MORRONROJO	KILOS	0,01
4			CEBOLLA	KILOS	0,04
4			HUEVOS	UNIDADES	0,5
4			PEREJIL	UNIDADES	0
4			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,01
4		QUESOY DULCE	QUESOFRESCO	KILOS	0,05
4			DULCEDE MEMBRILLO	KILOS	0,025
4			DULCEDEBATATA	KILOS	0,025
4	HIPERCALORICOCENA	BIFECONRUSA	PALETASINTAPA	KILOS	0,22
4			PAPABLANCA	KILOS	0,25
4			ZANAHORIA	KILOS	0,1
4			ARVEJASSECAS	KILOS	0,02
4			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,01
4			MAYONESA	KILOS	0,02
4		POSTREDEVAINILLA	POSTREDEVAINILLA	KILOS	0,02
4			LECHEENPOLVOENTERA	KILOS	0,02
5	HIPERCALORICALMUERZO	PANDECARNE	ROASTBEEF	KILOS	0,2
5			PANRALLADO	KILOS	0,01
5			ZANAHORIA	KILOS	0,05
5			HUEVOS	UNIDADES	0,3
5			OREGANO	KILOS	0
5			PEREJIL	UNIDADES	0
5			SAL FINA	KILOS	0
5			CEBOLLA	KILOS	0,025
5		BATATASAL HORNO	BATATA	KILOS	0,4
5			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
5			SAL FINA	KILOS	0
5		BUDINDE PAN	LECHEENPOLVOENTERA	KILOS	0,02
5			PANMIGNONBLANCOX60GRS	KILOS	0
5			AZUCAR	KILOS	0,04
5			HUEVOS	UNIDADES	0,7
5			ESENCIADEVAINILLA	LITROS	0,001
5			FLANDEVAINILLA	KILOS	0,01
5	HIPERCALORICOCENA	CHORIZO	CHORIZOCRIOLLO	KILOS	0,26
5		TORTILLADE PAPAS	PAPABLANCA	KILOS	0,4
5			HUEVOS	UNIDADES	0,4
5			CEBOLLA	KILOS	0,03
5			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,04
5			SAL FINA	KILOS	0
5			LECHEENPOLVOENTERA	KILOS	0,01
5		CHUÑO	LECHEENPOLVOENTERA	KILOS	0,015
5			AZUCAR	KILOS	0,01
5			ESENCIADEVAINILLA	LITROS	0,001
5			ALMIDONDE MAIZ	KILOS	0,015
6		HAMBURGUESASCOMPRADAS2 UN	HAMBURGUESACOMPRADA	UNIDADES	2

COMANDA
HIPERCALORICO
VERANO

LISTA	SERVICIO	RECETA	INGREDIENTES	MEDIDA	GRAMAJE
6	HIPERCALORICOALMUERZO	PUREPAPAY ZANAHORIA	PAPABLANCA	KILOS	0,2
6			ZANAHORIA	KILOS	0,15
6			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,01
6		MANZANAPOSTRE	MANZANAREDELEGIDAX KG.	KILOS	0,18
6	HIPERCALORICOCENA	CARNEAL HORNOCONENS.VARIADA	PALETASINTAPA	KILOS	0,25
6			LECHUGA	KILOS	0,08
6			TOMATE	KILOS	0,08
6			ZANAHORIA	KILOS	0,05
6			HUEVOS	UNIDADES	0,5
6			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
6		GELATINAMERENGADA	GELATINACONSABOR	KILOS	0,025
6			HUEVOS	UNIDADES	0,6
6			AZUCAR	KILOS	0,005
7	HIPERCALORICOALMUERZO	POLLOARROLLADOCONPAPAS	POLLO08CABX KG.	KILOS	0,416
7			ZANAHORIA	KILOS	0,08
7			ARVEJASSECAS	KILOS	0,005
7			HUEVOS	UNIDADES	0,2
7			MORRONROJO	KILOS	0,01
7			PAPABLANCA	KILOS	0,4
7			MORRONVERDE	KILOS	0,005
7		FLANCONDULCE	FLANDEVAINILLA	KILOS	0,02
7			LECHEENPOLVOENTERA	KILOS	0,02
7			DULCEDELECHE	KILOS	0,01
7	HIPERCALORCIOCENA	TALLARINESCONESTOFADO	FIDEOTALLARIN	KILOS	0,12
7			PUREDETOMATE	KILOS	0,04
7			ROASTBEEF	KILOS	0,14
7			OREGANO	KILOS	0
7			ACEITEMEZCLA	LITROS	0,005
7			SAL FINA	KILOS	0
7			SAL GRUESAAGRANELX KG.	KILOS	0
7			ZANAHORIA	KILOS	0,04
7			CEBOLLA	KILOS	0,04
7			MORRONVERDE	KILOS	0,005
7			QUESOSARDO	KILOS	0,005
7		BANANAPOSTRE	BANANABRASILX KG	KILOS	0,18

HIPERPROTEICOTURNOTARDE

POSTRE DE CHOCOLATE

9

ESPECIFICACIONES DE DESAYUNOS Y MERIENDAS

	DESAYUNO				
		TE/ MATECOCIDO	1,00	UNIDADES	1,00UNIDADES
		AZUCAR	0,02	KILOS	20,00GRS.
		PANMIGNONX60GRS.	0,06	KILOS	60,00GRS.
		LECHEENPOLVOENTERA	0,015	KILOS	15,00GRS.
	MERIENDA				
		TE/ MATECOCIDO	1,00	UNIDADES	1,00UNIDADES
		AZUCAR	0,02	KILOS	20,00GRS.
		PANMIGNONX60GRS.	0,06	KILOS	60,00GRS.

APLICAAINTERNOS(INVIERNOYVERANO)YDIETAS(INV.YVER)YOFICIALESYSUBOFICIALES(INV.YVER.)

ANEXO IV

FORMULARIOS DE PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

Este anexo, además de los formularios solicitados en la SDP contiene una lista de verificación para facilitar la preparación de las propuestas.

Complete los Formularios de acuerdo con las instrucciones previstas en la SDP y cada documento, y preséntelos como parte de su propuesta. No se permitirá ninguna alteración al formato de los formularios ni se aceptará ninguna sustitución.

Sobre I: Oferta Técnica:

¿Ya completó debidamente todos los Formularios de Ofertas Entregables?	Página/folio
▪ Formulario A: Formulario de Presentación de Propuesta	**SOBRE I**☐
▪ Formulario B: Formulario de Información del Oferente	**SOBRE I**☐
▪ Formulario C: Formulario de Información de la Asociación en Participación, el Consorcio o la Asociación	**SOBRE I**☐
▪ Formulario D: Formulario de Elegibilidad y Calificaciones	**SOBRE I**☐
▪ Formulario E: Formulario de Oferta Técnica	**SOBRE I**☐
▪ Formulario H: Visitas (Constancia de autorización y Constancia visitas)	**SOBRE I**☐
▪ Garantía de Mantenimiento de Oferta en Original	**SOBRE I**☐
¿Ya proporcionó los documentos requeridos para establecer el cumplimiento de los criterios de evaluación?	☐

Sobre II: Lista de Precios: Oferta Económica

▪ Formulario F:Formulario de Lista de Precios	**SOBRE II**☐
▪ FormularioG:GarantíadeCumplimentodeContrato	Adjudicatario

A. FORMULARIO DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA (SOBRE I)

Se debe presentar un formulario por cada Zona/Renglon cotizados

A: **Proyecto PNUD ARG/21/001 "Transformación del Servicio Penitenciario de la Provincia de Buenos Aires"**

Ref: Zona/Renglón……

Estimado Señor/Señora:

Habiendo analizado los Documentos de Selección, cuya recepción se confirma por el presente, los abajo firmantes ofrecemos proveer el servicios de racionamiento de alimentos (crudo asistido) para la *Zona/Renglón …….*Establecimientos del Servicio Penitenciario Bonaerense y Alcaidías Departamentales, durante setecientos treinta días (730) días corridos, con la posibilidad de una prórroga de trescientos sesenta y cinco (365) días corridos, a opción del Asociado en la Implementación, en los términos y condiciones previstos en esta SDP y los Anexos que la integran, por el monto que ha de establecerse conforme al Formulario I de Lista de Precios: Oferta Económica, que se adjunta en el Sobre II debidamente marcado y cerrado.

En caso de ser aceptada nuestra Propuesta, nos comprometemos a comenzar y completar la entrega de todos los bienes y servicios que se especifican en la SDP y los anexos que la integran dentro del plazo establecido.

Acordamos regirnos por esta propuesta durante un período de noventa (90) días corridos renovables automáticamente desde la fecha fijada para la apertura de Propuestas en la Invitación de Presentación de Propuestas, la que resultará vinculante para quienes suscriben.

Declaramos que toda la información y las afirmaciones realizadas en esta Propuesta son verdaderas, y aceptamos que cualquier malinterpretación o malentendido contenido en ella pueda conducir a nuestra descalificación

Comprendemos que ustedes no se encuentran obligados a aceptar cualquier Propuesta que reciban.

Asimismo, manifestamos que:

- No nos encontramos suspendidos, ni excluidos, ni de otro modo identificados como inadmisibles por ninguna Organización de las Naciones Unidas;
- Los bienes y servicios que ofrecemos brindar no representan un conflicto de interés real o percibido;
- No hemos sido declarados en quiebra, ni estamos involucrados en procedimientos de quiebra o concurso, y no existe ningún juicio o acción legal pendiente que pueda perjudicar la prestación de los servicios que ofrecemos en el futuro previsible;
- No utilizamos ni inutilizaremos mano de obra infantil en ninguno de los segmentos de los procesos de elaboración;
- No tenemos obligaciones impositivas y/o previsionales incumplidas;

- No mantenemos litigios pendientes con el Comprador; y
- No nos encontramos alcanzados por ninguna de las inhabilitaciones para contratar previstas en la Solicitud de Propuestas N° 02/2021 “SISTEMA ALIMENTARIO DEL SERVICIO PENITENCIARIO BONAERENSE”.

Fechado a los…….. días del mes de……..del año ……..

Yo, el abajo firmante, certifico que estoy debidamente autorizado por *[Insertar nombre del Oferente]]* para firmar esta Propuesta y estar sujeto a ella si el PNUD la acepta.
Nombre: _____
Cargo: _____

Firma: _____

FORMULARIO B - FORMULARIO DE INFORMACIÓN DEL OFERENTE(SOBRE I)

Se puede presentar un único formulariopor todas las zona/renglones cotizado/s

[El Oferente deberá completar este formulario de acuerdo con las instrucciones siguientes. No se aceptará ninguna alteración a este formulario ni se aceptarán substitutos.]
Fecha: *[indicar la fecha (día, mes y año) de la presentación de la oferta]*
SDP No.: *[indicar el número del proceso licitatorio]*

1. Nombre jurídico del Oferente *[indicar el nombre jurídico del Oferente]*
2. Si se trata de una Asociación en Participación o Consorcio, nombre jurídico de cada miembro: *[indicar el nombre jurídico de cada miembro de la Asociación en Participación o Consorcio]*
3. País donde está registrado el Oferente en la actualidad o País donde intenta registrarse *[indicar el país de ciudadanía del Oferente en la actualidad o país donde intenta registrarse]*
4. Año de registro del Oferente: *[indicar el año de registro del Oferente]*
5. Dirección jurídica del Oferente en el país donde está registrado: *[indicar la Dirección jurídica del Oferente en el país donde está registrado]*
6. Información del representante autorizado del Oferente: Nombre: *[indicar el nombre del representante autorizado]* Dirección: *[indicar la dirección del representante autorizado]* Números de teléfono y facsímile*: [indicar los números de teléfono y facsímile del representante autorizado]* Dirección de correo electrónico: *[indicar la dirección de correo electrónico del representante autorizado]*
7. Se adjuntan copias de los documentos originales de: *[marcar la(s) casilla(s) de los documentos originales adjuntos]* • Estatutos de la Sociedad o Registro de la empresa indicada en el párrafo 1 anterior. • Si se trata de una Asociación en Participación o Consorcio, carta de intención de formar la Asociación en Participación o el Consorcio, o el Convenio de Asociación en Participación o del Consorcio. • Si se trata de un ente gubernamental del país del Comprador, documentación que acredite su autonomía jurídica y financiera y el cumplimiento con las leyes comerciales.

FORMULARIO C - FORMULARIO DE INFORMACIÓN DE MIEMBROS DE CONTRATOS ASOCIATIVOS O ASOCIACION O CONSORCIO o UNIÓN TRANSITORIA(SOBRE I)

Se puede presentar un único formulariopor todas las zona/renglones cotizado/s

Nombre del Oferente:	Insertar Nombre del Oferente	Fecha:	Seleccionar fecha Seleccionar fecha

Para completar y devolver con la Oferta, si la Oferta se presenta por medio deContratos Asociativos o Asociación, Consorcio o Unión Transitoria. Si la oferta no es presentada a través de Contratos Asociativos o Asociación "no aplica".

N.°	**Nombre del Asociado e información de contacto** *(dirección, números de teléfono, números de fax, dirección de correo electrónico)*	**Proporción propuesta de responsabilidades (en %) y tipo de bienes y/o servicios que realizará cada una de las partes**
1	[Completar]	[Completar]
2	[Completar]	[Completar]
3	[Completar]	[Completar]

Nombre del asociado principal (con autoridad para obligar a la Contratos Asociativos o Asociación o Consorcio durante el proceso de selección y, en caso de que se adjudique un Contrato, durante la ejecución del contrato)	[Completar]

Adjuntamos una copia del documento al que se hace referencia a continuación firmado por cada asociado, que detalla la estructura legal probable y la confirmación de la responsabilidad solidaria y conjunta de los miembros de tal agrupación:

☐ Carta de intención para la formación del contrato asociativo, o

☐ Acuerdo de creación deContratos Asociativos o Asociación, Consorcio, Unión Transitoria, indistintamente denominado.

El documento adjunto, además de lo requerido por sus regímenes particulares, contiene expresamente:

1. La determinación de su objeto que deberá coincidir con el de la presente invitación, indicando concretamente las actividades y medios para su realización.
2. El compromiso expreso de cada uno de sus integrantes de asumir la responsabilidad principal, solidaria e ilimitada por todas y cada una de las obligaciones emergentes de la presente invitación; de la adjudicación y cualquier obligación contractual por el plazo de duración del contrato.
3. El compromiso de mantener la vigencia del contrato asociativo por un plazo igual o superior al fijado para el cumplimiento de todas las obligaciones emergentes de esta invitación.

4. El compromiso de no introducir modificaciones en los estatutos de las empresas integrantes que importen una alteración de la responsabilidad, sin la aprobación previa y expresa del Proyecto PNUD.
5. El compromiso de actuar exclusivamente bajo la representación unificada establecida en sus respectivos contratos constitutivos.
6. El nombre, razón social o denominación, el domicilio y los datos de la inscripción registral del contrato o estatuto de la matriculación o individualización, en su caso que corresponda a cada uno de los miembros.
7. La constitución de un domicilio especial para todos los efectos que deriven del contrato asociativo, tanto entre las partes como respecto de terceros.
8. Las contribuciones debidas al fondo común operativo y los modos de financiar o sufragar las actividades comunes en su caso.
9. El nombre y domicilio del representante de los Contratos Asociativos o Asociación o Consorcio. El representante tendrá los poderes suficientes de todos y de cada uno de los miembros para ejercer los derechos y contraer las obligaciones que hicieren a la ejecución de todas las obligaciones emergentes de la presente invitación.
10. La proporción o método para determinar la participación de cada una de las empresas integrantes, en la distribución de los resultados o, en su caso, los ingresos y gastos de la unión.
11. Las normas para confección de estados de situación, a cuyo efecto los administradores, llevarán, con las formalidades establecidas por la legislación aplicable a dicha asociación, los libros habilitados a nombre del consorcio o asociación en participación que requieran la naturaleza e importancia de la actividad común.
12. Las sanciones por incumplimiento de obligaciones.

En el caso que el Oferente adjudicatario haya presentado un compromiso de constitución, deberá acompañar el Contrato Constitutivo definitivo y la inscripción en el registro público de comercio como requisito previo al perfeccionamiento del contrato. De no cumplirse dicho recaudo, se tendrá por retirada la oferta y se dejará sin efecto la adjudicación.

Por la presente confirmamos que, si se adjudica el contrato, todas las partes de los Contratos Asociativos o Asociación, el Consorcio o la Unión Transitoria serán conjunta y solidariamente responsables ante el PNUD por el cumplimiento de las disposiciones del Contrato.

Nombre del asociado: _____	Nombre del asociado: _____
Firma: _____	Firma: _____
Fecha: _____	Fecha: _____

FORMULARIO D - FORMULARIO DE ELEGIBILIDAD Y CALIFICACIONES (SOBRE I)
Se debe presentar un formulario por cada Zona/Renglón cotizado

Nombre del Oferente:	Insertar nombre del oferente	Fecha:	Seleccionar fecha Seleccionar fecha

Capacidad Económico-Financiera

Facturación promedio mínima

Facturación anual promedio mínima en servicios similares (incluye elaboración de viandas, catering y afines) equivalente al cincuenta por ciento (50%) del justiprecio de la Zona/Renglón ofertado, calculada como el total de pagos certificados que se recibieron por contratos en curso o completados dentro de los últimos tres (3) años.

(Para Asociación en Participación, Consorcio o Asociación, este requisito puede ser cumplido a través de las sumas de la facturación anual promedio de sus integrantes).

Cifras de facturación promedio anual		
Año	Monto moneda	Moneda
	_____	_____
	_____	_____
	_____	_____
	_____	_____
	_____	_____
*Facturación media anual	_____	_____

* La facturación media anual se calcula como el total de pagos certificados recibidos por contratos en marcha o completados, dividido por el número de años especificados en los criterios de admisibilidad (tres años).

Índice de Endeudamiento

El Índice de Endeudamiento del último balance no es mayor a 1 (Fórmula: Deuda Bancaria y financiera / Patrimonio Neto). El mismo es de……

Resultados de los últimos balances anuales. Dos de los tres últimos balances anuales han arrojado resultado positivo conforme surge de la documentación adjunta

Patrimonio neto: El patrimonio neto es…….

Personal clave

Se adjunta Título Universitario de grado en Ingeniería o Terciario/Licenciado en Alimentos, Nutrición o carrera afín con al menos 5 años de antigüedad en la matrícula.

Capacidad Técnica y Antecedentes

Antigüedad. Experiencia General

Se calcula según el año de constitución que surge de los estatutos o de inicio de la actividad en proyectos como el que es objeto de la presente licitación. Se requiere al menos cinco (5) años de antigüedad de la empresa con desempeño en tareas vinculadas con el objeto de esta licitación, a tal efecto deberá consignar, con carácter de declaración jurada, fecha de inicio de actividades

Antigüedad de la firma		Folio / Página
Constitución de la Firma	Año: ……	
Inicio de tareas vinculadas con el objeto de la licitación	Año: ……	

Experiencia Específica

El oferente deberá acreditar Experiencia Específica. Esto es, dos (2) contratos similares en los últimos cinco (5) años.

Por contrato similar se entiende la elaboración y provisión de viandas (raciones completas, incluyendo desayuno, almuerzo, merienda y cena) a unidades carcelarias u otras instituciones públicas o privadas que alojen población restringida de su libertad, por una cantidad de raciones no inferior al TREINTA POR CIENTO (30%) de las raciones totales de la Zona/Renglón cotizado. Enumere sólo aquellos contratos para los cuales el Oferente fue legalmente contratado o subcontratado por el Cliente como empresa o como uno de los asociados del Consorcio o de la Asociación en Participación. Las actividades y tareas completadas por expertos individuales independientes del Oferente o a través de otras empresas no pueden ser presentadas como experiencia relevante del Oferente ni de los asociados o subcontratistas del Oferente.

El Oferente debe estar preparado para acreditar la experiencia que pretende hacer valer presentando copias de los documentos de respaldo requeridos en la SDP y referencias de cliente relevantes conforme se indica seguidamente.

Se adjunta la declaración de desempeño satisfactorio de los contratos invocados como antecedentes para acreditar que cumple con los criterios de experiencia general y específica, emitida por el contratante de tales contratos (requisito obligatorio).

Los Oferentes también pueden adjuntar sus propias Hojas de Datos del Proyecto con más detalles sobre las asignaciones mencionadas anteriormente.

Nombre del proyecto y país de contratación	**Detalles de contacto del cliente y referencia**	**Características del Equipamiento Contratado**	**Período de actividad y estado**	**Tipos de actividades realizadas y lugar de realización**	**Folio / Página**

Se cumple con los Requisitos técnicos establecidos como requisitos mínimos respecto de la Zonas/Renglones cotizado/s.

Manifiesto con carácter de Declaración Jurada que mi representadacuenta con la capacidad técnica, operativa y económica destinada a brindar el servicio, por las cantidades de raciones diarias previstas en el/los renglones/es cotizado/s.

Yo, el abajo firmante, certifico que estoy debidamente autorizado por *[Insertar nombre del Oferente]]* para firmar esta Propuesta y estar sujeto a ella si el PNUD la acepta.

Nombre: _____

Cargo: _____

Firma: _____

FORMULARIO E - FORMULARIO DE OFERTA TÉCNICA/ESPECIFICACIÓN DE CANTIDADES (SOBRE I)

Se debe presentar un formulario por cada zona/renglón cotizado

Nombre del Oferente:	Insertar nombre del Oferente	Fecha:	Seleccionar fecha Seleccionar fecha

La propuesta del Oferente debe organizarse de manera que siga este formato. Se debe demostrar la capacidad de respuesta del Oferente para cumplir con lo solicitado en los TDR, identificar los componentes específicos propuestos, abordar los requisitos, según se especifique, punto por punto, proporcionar una descripción detallada de las características de ejecución esenciales propuestas y demostrar de qué modo la oferta propuesta cumple con los TDR. No se admitirán menciones como “a convenir”, “a definir”, “conforme Pliego” u otras de similar naturaleza.

Cuando se le presente al Oferente un requisito o se le solicite que use un enfoque específico, el Oferente no sólo debe declarar su aceptación, sino también describir cómo pretende cumplir con los requisitos.

El Oferente deberá organizar los aspectos operativos y técnicos de su Propuesta Conforme lo requerido en las Anexo I Instrucciones a los Oferentes Numeral 8.1 Literal B Información Técnica, detallando:

- **Plan de gestión:** ***(completar por el oferente)……..***
- **Planificación de Recursos:*****(completar por el oferente)……..*****Metodología propuesta:** ***(completar por el oferente)……..***
- **Plan de Formación Integral Técnico Práctica:** ***(completar por el oferente)……..*****:Personal:** El oferente deberá acompañar la documentación que acredite la disponibilidad en tiempo oportuno del personal propuesto para cumplir con el contrato, como así también aquella que acredite el cumplimiento de los requisitos mínimos requeridos***(completar por el oferente)……..***
- **Establecimientos:** detallar características del o los establecimiento/s y acompañar constancia de las habilitaciones requeridas***(completar por el oferente)……..***
- **Vehículos:** detallarlistado de vehículos propios o contratados destinados a la prestación del servicio, adjuntando la siguiente documentaciónrequeridas ***(completar***

por el oferente)……..

- Yo, el abajo firmante, certifico que estoy debidamente autorizado por *[Insertar nombre del Oferente]]* para firmar esta Propuesta y estar sujeto a ella si el PNUD la acepta.
- Nombre: _____
- Cargo: _____
- Firma: _____

___

FORMULARIO H: VISITAS (CONSTANCIA DE AUTORIZACIÓN Y CONSTANCIA VISITAS)
(SOBRE I)

A: **Proyecto ARG21/001 "Transformación del Servicio Penitenciario de la Provincia de Buenos Aires**

Constancia de autorización

En la Ciudad y Partido de La Plata, a los …… días del mes de …… del año ……., se hace presente un representante de la Firma Comercial:……, quedando autorizada la mencionada firma a realizar la correspondiente visita a los establecimientos en cuestión referente a la Solicitud de Propuesta N°……/2021, con FECHA DE APERTURA: Día……/……/…… - …… Horas.

Constancia visitas

Se deja constancia que en día de la fecha, se apersonó el/la Señor/Señora: …… D.N.I./L.E/L.C Nº……, de la firma:……, con el fin de inspeccionar el sitio donde se prestará el servicio asistido de racionamiento para la cocción de alimentos destinados a la elaboración de desayuno, almuerzo, merienda y cena, correspondiente a la Solicitud de PropuestaN°……/2021. En este acto, toma cuenta de los muebles; cocinas y complementos; heladeras; estantes; y demás implementos que se le suministrarán bajo inventario para el desarrollo de sus tareas.

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-DNI Nº
(Firma y Sello)

Director/subdirector
(UNIDAD/ORGANISMO)
(Firma y Sello)

FORMULARIO F:"FORMULARIO DE LISTA DE PRECIOS: OFERTA ECONÓMICA" (SOBRE II)

Se debe presentar un formulario por cada zona/renglón cotizado

Los oferentes deberán cotizar por renglón la totalidad del servicio de preparación y provisión de raciones (servicio de crudo asistido), bienes, obras y servicios conexos -logística y capacitación- sobre la base de un contrato de "responsabilidad única" y suma global.

En caso de presentar oferta para más de un renglón deberá presentar un formulario por cada renglón cotizado en sobres separados conforme se indica en el Anexo I

Los precios cotizados deberán corresponder al 100% de las raciones indicadas para el renglón que se oferte y al 100% de los conceptos que las integran (desayuno, almuerzo, merienda y cena), además de los bienes afectado a la prestación, las obras de remodelación propuestas, la capacitación y servicios conexos según la calidad, cantidad y ubicación especificadas en los TDR, indicando precio unitario y precio total en cada caso[12]. No se admitirán cotizaciones parciales, se rechazarán aquellas propuestas que ofrezcan sólo parte de lo requerido en la Zona/Renglón que se cotice.

Los oferentes deberán cotizar únicamente la RACIÓN COMPLETA DEL RÉGIMEN POBLACIÓN GENERAL completo se indica en el ANEXO V TABLAS DE CONVERSION A LOS EFECTOS DEL PAGO RACIONES. Si el oferente incluyera la cotización de otros regímenes en su oferta, las mismas se tendrán por no escritas y sólo se considerará la cotización del Régimen de POBLACIÓN GENERAL.

Los Oferentes deberán desglosar los precios en el modo y con el nivel de detalle que se exigen en las Listas de Precios incluidas en este formulario. El monto total de cada una de las listas que corresponda a los distintos conceptos requeridos deberá traspasarse al resumen global (Lista n.° 5), en el cual se indicará el precio total de la Oferta correspondiente al renglón cotizado.

Los precios cotizados no deben incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA) (Ley 23.349 y modificatorias). Sin perjuicio de ello, deberá indicarse la alícuota de IVA correspondiente. Se deja establecido que la facturación se regirá por lo dispuesto en la Resolución Nº 3349/91 de la Dirección General Impositiva y su Circular complementaria ADM 0129/07.

Se debe utilizar el formato que aparece a continuación para preparar el esquema de precios[13].

Renglón N°:	**Oferente:**
Lista de Precios N° 1	

[12]En caso de haber un componente de equipamiento para el servicio provisto, el esquema de precios incluirá cifras para las opciones de compra y arrendamiento. El Proyecto PNUD se reserva la opción de arrendamiento o compra directa del equipamiento a través del Contratista.

[13]El formato incluye gastos específicos que podrán o no necesitarse o aplicarse pero que se indican a modo de ejemplo.

Ítem N°	Categoría / Agrupamiento	Descripción de los bienes o servicios	Unidad	Cantidad	Precio Unitario	IVA	Precio total[14]
	Ración completa población general (incluye materia prima y elaboración de desayuno almuerzo merienda y cena, y logística asociada a la entrega) [15]						
Precio total lista Nº 1[16]							
Precio total Neto de IVA: (indicar Moneda)							
Impuesto al Valor Agregado (IVA): (Indicar alícuota)							

Renglón N°:		**Oferente:**					
Lista de Precios N° 2							
Ítem N°	**Categoría / Agrupamiento**	**Descripción de los bienes o servicios**	**Unidad**	**Cantidad**	**Precio Unitario**	**IVA**	**Precio total[17]**
	Bienes y equipamiento afectados a la prestación (discriminar						

[14] En caso de discrepancias entre el precio unitario y el precio total, prevalecerá el precio unitario.
[15] El precio de las raciones incluye los costos logística conforme se especifica en los TDR, los seguros y otros servicios asociados a la entrega a la unidad penitenciaria, toda la mano de obra, bienes fungibles y todo otro asunto de cualquier índole, como servicios de mantenimiento y reparación del equipo afectado a la prestación), que se indiquen en el documento de licitación como necesarios para la ejecución adecuada de los Servicios requeridos, incluidos todos los impuestos, derechos, gravámenes y cargos que sean pagaderos salvo el IVA el que debe ser discriminado.
[16] El precio final incluye de la totalidad de los insumos, mano de obra, equipamiento, instalación y todo tipo de tarea que resulte necesaria a efectos de la correcta prestación del servicio, y todo costo directo o indirecto asociado a esta
[17] En caso de discrepancias entre el precio unitario y el precio total, prevalecerá el precio unitario.

	vajillas, equipamiento)						
Precio total lista Nº 2							
Precio total Neto de IVA: (indicar Moneda)							
Impuesto al Valor Agregado (IVA): (Indicar alícuota)							

Renglón N°:			**Oferente:**				
Lista de Precios N° 3							
Ítem N°	**Categoría / Agrupamiento**	**Descripción de la actividad**	**Unidad**	**Cantidad**	**Precio Unitario**	**IVA**	**Precio total[18]**
	Remodelación discriminar unidad de medida						
Precio total lista Nº 3							
Precio total Neto de IVA: (indicar Moneda)							
Impuesto al Valor Agregado (IVA): (Indicar alícuota)							

[18] En caso de discrepancias entre el precio unitario y el precio total, prevalecerá el precio unitario.

Renglón N°:			**Oferente:**				
Lista de Precios N° 4							
Ítem N°	**Categoría / Agrupamiento**	**Descripción de los servicios**	**Unidad-horas**	**Cantidad**	**Precio Unitario** [19]	**IVA**	**Precio total**[20]
	Programa de Capacitación discriminar unidad de medida						
Precio total lista Nº 4							
Precio total Neto de IVA: (indicar Moneda)							
Impuesto al Valor Agregado (IVA): (Indicar alícuota)							

Renglón N°:	**Oferente:**	
Lista 5 Resumen Global		
Precio global Renglón N°		
Concepto	**Descripción**	**PrecioTotal**
	Total Lista n.° 1. Ración completa población general	
	Total Lista n.° 2. Bienes y equipamiento afectados a la prestación	
	Total Lista n.° 3. Remodelación	
	Total Lista n.° 4. Programa de Capacitación	
TOTAL		
Precio Global de la Propuesta[21]		
Precio total de la oferta Neta de IVA: (indicar Moneda)		
Impuesto al Valor Agregado (IVA): (Indicar alícuota)		

19 El valor hora se estipula en pesos $116 conforme lo establecido en la Ley N° 11.046, el que será actualizado por la paritaria correspondiente.

[20] En caso de discrepancias entre el precio unitario y el precio total, prevalecerá el precio unitario.

[21] El precio final debe incluir todos los costos directos e indirectos, excepto aquellos cubiertos por la Franquicia Diplomática que pudieran corresponder.

	Nombre del Licitante _____ Firma del Licitante _____

Se considerará que las tarifas y precios cotizados se aplican a cualquier Subcontratista que se escoja, y no se permitirá ningún ajuste de tarifas o precios por actividades desplegadas por estos.

Yo, el abajo firmante, confirmo que dispongo de la autorización necesaria por parte de [inserte nombre completo del oferente] para firmar la presente oferta y establecer un acuerdo vinculante entre [inserte nombre completo del oferente] y el Proyecto PNUD, si la oferta es aceptada:

Nombre:
Puesto:
Fecha:
Firma:

FORMULARIO G: FORMULARIO DE GARANTIA DE CUMPLIMIENTO (ADJUDICATARIO)

Al: Proyecto PNUD ARG/…/…

POR CUANTO [*nombre y domicilio del Contratista*] (en adelante denominado "el Contratista"), conforme al Contrato Nº ....., de fecha....., ha acordado ejecutar los Servicios de .....

(en adelante denominado "el Contrato"):

POR CUANTO se ha estipulado en dicho Contrato que el Contratista proveerá una Garantía Bancaria otorgada por un banco de reconocida trayectoria por el monto allí especificado, a modo de garantía de cumplimiento de sus obligaciones conforme a lo establecido en el Contrato:

Y POR CUANTO hemos acordado otorgarle al Contratista dicha Garantía Bancaria:

POR LO TANTO, declaramos por el presente que somos los Garantes y los responsables ante ustedes, en nombre y representación del Contratista, hasta un total de [*monto de la garantía*] [*en letras*], monto que será pagadero en los tipos de moneda y la proporción que corresponda al Precio del Contrato; y nos comprometemos a pagarle, contra el primer reclamo por escrito y sin reparo o discusión alguna, cualquier monto o montos dentro del tope de [*monto de la garantía mencionada más arriba*] sin necesidad de que nos presente pruebas o justificaciones o motivos para el reclamo del monto que allí se especifica.

Esta garantía tendrá validez hasta los 30 días posteriores a la emisión de un certificado satisfactorio de inspección y prueba por parte del sector de adquisiciones de Naciones Unidas.

H. FIRMA Y SELLO DEL GARANTE

Fecha .....

Nombre del Banco .....

Domicilio .....

ANEXO V

TABLAS DE CONVERSION A LOS EFECTOS DEL PAGO RACIONES

Para la determinación de los valores de las raciones correspondientes a los diferentes regímenes y los valores relativos de cada uno de los conceptos que los componen, el valor de la RACION POBLACIÓN GENERAL deberá ser multiplicado por los factores que en cada caso se indique.

En las cotizaciones, solo deberán indicarse los precios ofertados para las RACIONES POBLACIÓN GENERAL.

Regímenes	Ración Completa	Desayuno	Almuerzo	Merienda	Cena
Población General	1,00	0,08	0,42	0,08	0,42
Población General con Asado	1,42	0,08	0,82	0,08	0,42
Autorizado Suboficiales	1,30	0,10	0,55	0,10	0,55
Autorizado Oficiales	1,30	0,10	0,55	0,10	0,55
Diabético/hipocalórico	1,14	0,09	0,48	0,09	0,48
Blando Gastrointestinal/gástrica/hepática	1,10	0,09	0,41	0,09	0,41
Inmunosuprimido/H.I.V.	2,00	0,16	0,84	0,16	0,84
Hiperproteico/TBC/hipercalórica	1,70	0,14	0,71	0,14	0,71

Los oferentes deberán cotizar únicamente la RACION COMPLETA DEL REGIMEN POBLACION GENERAL. Para valorizar la Ración Completa de los restantes regímenes, el **Proyecto ARG21/001 "Transformación del Servicio Penitenciario de la Provincia de Buenos Aires",** aplicará los Coeficientes discriminados en el cuadro TABLAS DE AJUSTE DE PRECIOS DE RACIONES, tomando como base la Ración Completa del Régimen Población General, (cotizado con valor de Coeficiente 1). Si el oferente incluyera la cotización de otros regímenes en su oferta, las mismas se tendrán por no escritas y sólo se considerará la cotización del Régimen de POBLACIÓN GENERAL

La cantidad de raciones diarias a cotizar debe considerarse aproximada y sujeta a una variación de la cantidad de la población asistida, por ello, serán facturadas y pagadas únicamente las raciones efectivamenterecepcionadas por el comprador.

ANEXO V

REDETERMINACIÓN DE PRECIOS DEL CONTRATO[22]

Estructura de costos de la ración completa del régimen población general:

ESTRUCTURA DE COSTOS	**PROPORCIÓN**
Mano de Obra[23]	35,00%
Materia Prima	55,00%
Gastos de distribución	5,00%
Gastos generales directos e indirectos	5,00%
TOTAL	100,00%

A los efectos de la redeterminación se utilizarán los índices que surjan de la última publicación del organismo oficial que corresponda al momento de la solicitud del contratista.

En caso de tener que utilizar salarios de convenio, se considerarán los que surjan del último acuerdo salarial homologado al momento de la solicitud.

Cálculo del incremento en la mano de obra:

Personal Propio de la Empresa Contratista*: 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 incidencia de la mano de obra*.

Horas de capacitación de lo/as interno/as como parte del programa de capacitación bajo metodología "aprender haciendo: *El costo de la mano de obra por capacitación del/las internos/as se actualizará conforme la pauta salarial dispuesta por el Gobierno Provincial para los agentes del Servicio Penitenciario Bonaerense.*

[22]La presente SDP se realiza en el marco del Proyecto PNUD ARG/21/002 "Transformación del Servicio Penitenciario de la Provincia de Buenos Aires", y este procedimiento de selección y los contratos resultantes estarán sujetos al marco normativo pevisto en la clausual 2. Del Anexo I de la SDP a los fines de la redeterminación se precios se estará a lo previsto en la Resolución Nº 857/16 CONTADURÍA GENERAL de la Provincia de Buenos Aires y normativa complementaria.

[23]Incluye personal propio de la contratista y actividad realziada por lo/as interno/as como pate del pogama de capacitación bajo metodología "aprender haciendo"

	SUELDOS AL MES DE ……..(Fecha de oferta)				CARGAS SOCIALES		
CATEGORIA	SUELDO BASICO	ACUERDO SALARIAL SUMA REMUNERATIVA	ACUERDO SALARIAL SUMA NO REMUNERATIVA	TOTAL	SAC 8,33%	SIJP 23,00%	TOTAL MANO DE OBRA
CAMARERO (Categ. 3)				0,00	0,00	0,00	0,00
				0,00	**0,00**	**0,00**	**0,00**

Cálculo del incremento en la materia prima:

Insumo	% incidencia	Parámetro de variación
Productos lácteos/carne/productos de granja/hortalizas, etc.	70,00%	(IPIM) Productos Agropecuarios (A)
Otros productos alimenticios	30,00%	(IPIM) Alimentos y bebidas (15)
	100,00%	

Cálculo del incremento gastos de distribución:

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%**	

Cálculo 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.-