



PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES Y
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

PROVISIÓN DEL SERVICIO DE REFRIGERIO Y ALMUERZO EN
FÁBRICA ARGENTINA DE AVIONES "BRIG. SAN MARTÍN" S.A.

Índice

1.	OBJETO	4
2.	ENTRADA EN VIGOR Y PLAZO DE EJECUCION	4
3.	REPRESENTANTES AUTORIZADOS.....	4
4.	DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL PROCESO	5
5.	DECLARACIONES PREVIAS.....	6
6.	DECLARACIONES ÉTICAS, DE INTEGRIDAD Y TRANSPARENCIA	6
ANEXO I: DETALLES Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALMUERZO Y REFRIGERIO EN FADEA		
A.	SERVICIOS.....	9
1.	SERVICIO DE REFRIGERIOS DIARIOS.....	9
i)	Cantidades y Frecuencia	9
ii)	Variedad y planificación.....	10
iii)	Calidad y presentación.....	10
iv)	Eventualidades.....	11
v)	Oportunidad y punto de entrega.....	11
2.	ALMUERZOS	12
i)	Cantidad y Frecuencia.....	12
ii)	Variedad y Planificación.....	13
iii)	Conservación de los alimentos	14
iv)	Viandas de horas extras	14
v)	Almuerzos o cenas en fines de semana	14
vi)	Características del alimento provisto	14
3.	SERVICIOS ESPECIALES	15
i)	Desayuno/ágape ejecutivo	15
ii)	Almuerzo ejecutivo	15
iii)	Servicio de provisión	16
B.	CALIDAD PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	16
i)	Cumplimiento de normativas de calidad para la prestación del servicio.....	16
ii)	Experiencia del cliente interno y control de servicio.....	17
iii)	Indicadores de desempeño.....	18
C.	EXIMICIÓN DE RESPONSABILIDAD	19

D.	HABILITACIÓN	20
E.	INSTALACIONES.....	20
F.	LIMPIEZA	20
	ANEXO II: OFERTA	21
A.	VISITA TÉCNICA	21
B.	PRESENTACIÓN DE MUESTRAS	21
C.	PRESENTACION DE LA OFERTA	22
D.	DOCUMENTACION A PRESENTAR EN LA PROPUESTA TÉCNICA	22
E.	COTIZACION	23
F.	CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS	26
	ANEXO III: TIPIFICACIÓN DE ALIMENTOS.....	28
	ANEXO IV: EQUIPAMIENTOS - INSUMOS (mínimos).....	35

CONDICIONES PARTICULARES Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA PROVISIÓN DEL SERVICIO DE REFRIGERIO Y ALMUERZO EN FÁBRICA ARGENTINA DE AVIONES "BRIG. SAN MARTÍN" S.A. (FAdeA)

1. OBJETO

Este pliego tiene como objeto establecer las características y las condiciones particulares para la prestación del Servicio de Refrigerio y almuerzo para los empleados de FAdeA.

2. ENTRADA EN VIGOR Y PLAZO DE EJECUCION

La prestación iniciará al momento de ser requerida por parte de FAdeA al proveedor y tendrá un plazo de duración de veinticuatro (24) meses.

FAdeA podrá optar por prorrogar el plazo de prestación del Servicio por un período de doce (12) meses, previa notificación escrita al proveedor. En caso de que el proveedor no tenga intención de prorrogar la prestación, deberá comunicar su decisión a FAdeA por escrito con una antelación no menor a sesenta (60) días previos al vencimiento del plazo inicial.

3. REPRESENTANTES AUTORIZADOS

El oferente deberá especificar al momento de presentar la oferta las personas de contacto facultadas para evacuar las consultas o dudas técnicas o comerciales que se generaren.

oferente:

Persona de Contacto Técnico:

Nombre: _____

Cargo: _____

Teléfono: _____

Correo Electrónico: _____

Representante Administrativo/Comercial:

Nombre: _____

Cargo: _____

Teléfono: _____

Correo Electrónico: _____

Con el objeto de verificar las tareas que se encomendaren al proveedor, FAdeA designa un Representante Técnico para realizar el seguimiento y control del Servicio, y conformar la/las facturas emitidas por aquel.

FAdeA:

Representante Técnico:

Nombre: Guzmán Maira

Cargo: Desarrollo Organizacional

Teléfono: +54 9 351 4668700 | Interno 2327

Correo Electrónico: guzmanma@fadeasa.com.ar

Asimismo, FAdeA designa el siguiente Representante Comercial para evacuar dudas y consultas administrativas y comerciales:

FAdeA:

Representante Comercial:

Nombre: Marcela D'Angelo

Cargo: Compras

Teléfono: +54 9 351 4668700 | Interno 2398

Correo Electrónico: dangelom@fadeasa.com.ar

En caso de cambios en los responsables consignados, cada parte deberá notificar a la otra en forma fehaciente, dentro de un plazo de 48 horas, de lo contrario, el cambio no se presumirá como realizado.

4. DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL PROCESO

Forman parte integrante del presente pliego los documentos y anexos que se detallan a continuación:

- Anexo I: Detalles y Especificaciones Técnicas para la Prestación del Servicio de Refrigerio y Almuerzo en FAdeA.
- Anexo II: Oferta.
- Anexo III: Tipificación de Alimentos (requisitos de calidad).
- Anexo IV: Equipamiento mínimo exigido al proveedor para la prestación del Servicio en FAdeA.

- Declaración Jurada de Intereses.
- Seguridad para contratistas: Requisitos generales de ingreso y permanencia en FAdeA.
- Términos y condiciones generales para la contratación de servicios de FAdeA.

5. DECLARACIONES PREVIAS

Los oferentes deberán tener en cuenta lo siguiente:

- FAdeA alienta la inclusión de personas con discapacidad en el mercado laboral, por consiguiente, si se produjera un empate de ofertas, se considerará en primer término aquella empresa que tenga contratadas a personas con discapacidad, situación que deberá ser fehacientemente acreditada.
- FAdeA otorga gran importancia al cuidado del medio ambiente y al desarrollo de prácticas sustentables. Al momento de evaluar las ofertas, se tendrá en cuenta el grado de compromiso con tales principios.

En caso de empate, FAdeA priorizará en el siguiente orden:

- Empresas que acrediten inclusión de personas con discapacidad en puestos compatibles.
- Empresas que acrediten prácticas ambientales y de sustentabilidad.

6. DECLARACIONES ÉTICAS, DE INTEGRIDAD Y TRANSPARENCIA

- Integridad y Ética Pública:

El proveedor declara conocer y aceptar los principios de ética pública establecidos en la Ley N.º 25.188, la Ley N.º 27.401 de Responsabilidad Penal Empresaria, el Decreto N.º 1023/2001 y el Régimen de Integridad dispuesto por el Decreto N.º 202/2017.

En dicho sentido, se obliga a abstenerse de ofrecer, prometer o entregar a funcionarios de FAdeA o a terceros vinculados cualquier dádiva, comisión, beneficio económico o ventaja indebida.

El incumplimiento de esta cláusula constituirá causal de rescisión por culpa del proveedor, sin derecho a indemnización alguna, y podrá ser comunicado a la Oficina Anticorrupción (OA), SIGEN y demás organismos competentes.

- Auditoría y Acceso a Información:

El proveedor acepta que FAdeA, SIGEN, AGN y demás organismos de control podrán auditar, requerir información, entrevistar personal y verificar in situ el cumplimiento de la OC.

El proveedor deberá entregar la documentación solicitada dentro de las setenta y dos (72) horas de recibida la requisitoria. La negativa o demora injustificada constituirá incumplimiento grave.

- **Publicidad Activa y Transparencia del Procedimiento:**

El proveedor presta conformidad para que FAdeA publique en su portal institucional información vinculada al procedimiento, incluyendo: empresas participantes, monto adjudicado, fórmulas de ajuste, actas de evaluación técnica y económica (en resumen) y grado de cumplimiento de la OC, con fines de transparencia.

- **Declaración de No Conflicto de Intereses:**

El proveedor declara bajo juramento que no posee conflictos de interés reales o potenciales con autoridades, directores, gerentes o empleados de FAdeA

En caso de que durante la ejecución surgiera un conflicto de interés, deberá informarlo de inmediato. FAdeA podrá disponer medidas de mitigación o, de corresponder, la rescisión de la OC.

- **Prohibición de Subcontratación sin Autorización:**

Queda prohibida la subcontratación total o parcial del Servicio sin autorización previa y por escrito de FAdeA. El incumplimiento será causal de rescisión y podrá implicar la inhabilitación del Proveedor para futuros concursos.

- **Registro y Trazabilidad del Personal Afectado:**

El proveedor deberá mantener un Registro de Personal actualizado semanalmente, indicando: DNI, funciones asignadas, certificaciones, capacitaciones, altas y bajas.

Dicho registro deberá encontrarse disponible en forma permanente para auditoría de FAdeA o de organismos de control.

- **Prevención de Lavado de Activos y Financiamiento del Terrorismo:**

El Proveedor declara conocer y cumplir las Resoluciones de la Unidad de Información Financiera (UIF) aplicables al rubro, incluyendo aquellas vinculadas a operaciones con efectivo, trazabilidad de fondos y adquisiciones de equipamiento.

Deberá permitir auditorías específicas cuando FAdeA lo requiera.

- **Responsabilidad Penal Empresaria — Programa de Integridad:**

El proveedor declara poseer un Programa de Integridad acorde a los requisitos de la Ley N.º 27.401 y se compromete a presentarlo en su propuesta técnica.

La inexistencia o insuficiencia del Programa podrá incidir en la evaluación técnica y económica.

ANEXO I: DETALLES Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALMUERZO Y REFRIGERIO EN FADEA

A. SERVICIOS

Los servicios comprenden la provisión integral de alimentos y bebidas destinados al personal de FAdeA, incluyendo refrigerios, almuerzos y servicios gastronómicos especiales, conforme a los lineamientos establecidos en el presente pliego y sus anexos.

El objetivo general de la prestación es asegurar una alimentación variada, saludable y segura, brindada bajo condiciones de calidad, higiene y cumplimiento bromatológico, que contribuya al bienestar del personal y al adecuado desarrollo de las actividades laborales en la empresa.

El proveedor deberá garantizar la continuidad del servicio durante todo el período contractual, disponiendo de los medios humanos, materiales y logísticos necesarios para cumplir con las demandas diarias y eventuales que FAdeA requiera.

1. SERVICIO DE REFRIGERIOS DIARIOS

El servicio de refrigerios tendrá por objeto la provisión diaria de colaciones al personal de FAdeA, asegurando la calidad, variedad, presentación higiénica y cumplimiento de las normas alimentarias y bromatológicas vigentes.

i) Cantidades y Frecuencia

El servicio se prestará todos los días hábiles de lunes a viernes de forma permanente, y los días feriados, sábados y domingos será requerido por FAdeA conforme a la necesidad operativa.

Las cantidades un total aproximado de setecientos (700) refrigerios diarios, envasados individualmente, a entregar en guardia de ingreso o donde se indique. La cantidad de refrigerios requeridos podrá variar conforme la necesidad de FAdeA sin que ello implique modificación del precio unitario.

ii) Variedad y planificación

Cada refrigerio deberá contener una infusión (alternando diariamente entre café, té o mate cocido), 1 sobre de azúcar y 1 edulcorante junto con dos alimentos sólidos/ colación, todo envasado de forma individual. Los alimentos sólidos deberán ser diferentes cada día con una programación quincenal, no pudiendo repetir opciones más de dos veces por mes, salvo expresa necesidad de FAdeA.

Los refrigerios deberán distribuirse en los días de la semana de la siguiente manera:

- Lunes, Martes, Jueves y Viernes: pueden ser alguna de las siguientes combinaciones 2 productos de panadería, 2 colaciones o 1 producto de panadería y 1 colación.

- Miércoles: un refrigerio llamado "especial", de calidad y tamaño. A modo de referencia, los oferentes deberán tener en cuenta las siguientes características a fin de realizar la cotización: Sándwich: peso aproximado de 165 gramos / pan pebetón de jamón cocido y queso tybo. Alfajor: peso aproximado de 50 gramos / deberán ser alfajores industrializados de primeras marcas, especificando, al momento de la cotización, la marca seleccionada (Terrabusi, Bagley, Tofi, entre otros).

El proveedor deberá ofrecer opciones especiales para empleados diabéticos y celíacos, de igual calidad que el resto de los refrigerios y conforme las cantidades que FAdeA requiera, envasado individualmente y planificado al inicio de la semana con el contratante.

iii) Calidad y presentación

Todos los alimentos deberán conservar sus características organolépticas: color, textura, aroma y sabor propios del producto. No se aceptarán productos aplastados, húmedos, rancios o con envoltorios dañados.

Los envases deberán ser bromatológicamente aptos, individuales, sellados y rotulados, indicando fecha de elaboración y vencimiento.

Se entiende por "colación", alguna de las siguientes opciones: panificación con y sin TACC (para el caso de celíacos), paquete de galletitas dulces o saladas de 80/100 gr, 100 gr de criollitos, alfajores, turrone, barras de cereales, muffins, facturas, sándwiches de miga o pan negro, etc.

Nota: Marcas de colaciones de Celíacos aceptadas: Smams, Yo Qué Como, Entre Dos, Dimax, o calidad similar o superior.

El proveedor deberá proponer, manteniendo el equilibrio nutricional y calidad exigida, una conformación diferente para cada tipo de refrigerio (común, celíaco, diabético), la cuál será enviada

semanalmente a al Representante Técnico de FAdeA (Desarrollo Organizacional - Gerencia de RRHH), quien aprobará dicho listado y hará modificaciones en caso de que lo considere pertinente.

El proveedor deberá presentar propuestas diferenciadas y temáticas para los días festivos y conmemorativos nacionales, institucionales o tradicionales, tales como (sin limitarse a): Navidad, Año Nuevo, Carnaval, 25 de mayo, 9 de Julio, Día de la Bandera, Día del Trabajador, Día de la Industria Aeronáutica, y otras fechas relevantes definidas por FAdeA. Las propuestas serán presentadas al Representante Técnico de FAdeA con al menos diez (10) días hábiles de anticipación para su aprobación y se considerará parte integrante del servicio contratado, sin costos adicionales para FAdeA.

Programa de reducción de desperdicios:

El proveedor deberá presentar y ejecutar un Programa de Reducción de Desperdicios Alimentarios, que deberá incluir como mínimo:

- Procedimientos de minimización en la etapa de elaboración.
- Sistemas de clasificación y registro de mermas.
- Políticas de donaciones seguras conforme normativa bromatológica aplicable.
- Implementación de prácticas de compostaje para residuos orgánicos cuando resulte viable.
- Reportes trimestrales a FAdeA sobre avances y resultados del programa.

iv) Eventualidades

Eventualmente, bajo solicitud previa de FAdeA, deberá proveer refrigerios para feriados, sábados y/o domingos. Los servicios eventuales de fin de semana se prevén en una cantidad aproximada al veinticinco por ciento (25%) del personal total de la planta, más este porcentaje podría variar de acuerdo con las necesidades de FAdeA.

v) Oportunidad y punto de entrega

Este servicio deberá estar disponible en las instalaciones de FAdeA a partir de las 05:30hs en la entrada de FAdeA, dispuestos en estantes o mostradores adecuados para tal fin. Los refrigerios deberán ser entregados en empaques individuales, bromatológicamente aptos, preferentemente biodegradables o reciclables.

2. ALMUERZOS

Consiste en suministrar almuerzos y cenas los días hábiles de lunes a viernes y eventualmente los feriados, sábados y domingos según la necesidad operativa. El esquema de servicio podrá ser en dos modalidades:

- Esquema Simple: Menú vianda
- Esquema Mixto: Menú vianda y comedor en planta.

El proveedor deberá ser capaz de adaptar el servicio para ambos esquemas, pudiendo FAdeA migrar a cada tipo de servicio según el nivel de actividad de la empresa.

i) Cantidad y Frecuencia

El proveedor deberá suministrar almuerzos al personal de FAdeA durante los días hábiles, de acuerdo con las indicaciones que ésta realice, teniendo en cuenta los dos tipos de esquema previstos:

Esquema simple: menú vianda Se suministrará aproximadamente 200 menú vianda de forma fija para personal fuera de convenio y unas 80 menú viandas de forma variable que dependen del nivel de actividad operativa.

Esquema mixto: Almuerzo en las instalaciones del comedor de la empresa para 200 personas y la preparación de 80 menú vianda para sectores productivos.

La entrega de viandas se realice por sistema de delivery en los comedores de cada pabellón o espacios que FAdeA designe a tal fin. Sólo en caso por razones de fuerza mayor que impidan la entrega de las viandas por delivery las mismas deberán ser entregadas en el comedor del Pabellón N° 20.

El número de menús a proveer en las modalidades de almuerzos en comedor y sistema de delivery, podrá variar en relación con las necesidades operativas de la empresa. En consecuencia, el proveedor deberá tener capacidad operativa para prestar el Servicio en un sistema mixto o en un 100% en la modalidad delivery.

ii) Variedad y Planificación

Se requerirá diariamente la provisión de dos (2) opciones de menú general: Común y Dieta. Asimismo, se deberán ofrecer variantes para el personal que, por razones médicas, deba ingerir algún tipo especial de alimentos (diabetes, celiaquía, hipertensión, entre otros).

El menú consistirá en una porción de carne (ave, cerdo, vaca, pescado), una guarnición (ensalada, puré, verduras al horno, fideos, arroz, tortillas, etc.), pan y postre/fruta en concordancia con cada opción de menú.

El almuerzo deberá ser diferente cada día con una programación semanal, no pudiendo repetir opciones más de dos veces por quincena, salvo expresa necesidad de FAdeA.

La programación será enviada por el proveedor al responsable Técnico, quien deberá aprobar el listado o podrá introducir modificaciones de común acuerdo con el proveedor. Una vez recibido y analizado el mismo y comunicado no más allá del jueves anterior al comienzo de la semana correspondiente.

Los almuerzos deberán estar disponibles en FAdeA para su servicio desde las 12.00 hs hasta las 15.00 hs en esquema mixto. Para el esquema simple las viandas deberán estar en planta no más allá de las 12:30hs.

Se proveerá información al proveedor sobre la cantidad personal que realiza horas extras, visitas y/o cualquier otro cambio en la planificación original, conformando el total final diario a proveer.

Adicionalmente, el proveedor deberá incorporar en sus planificaciones semanales un menú estacional, priorizando el uso de productos locales, regionales y de estación, asegurando trazabilidad y frescura. La propuesta deberá ser presentada junto con la planificación semanal y estará sujeta a aprobación del Representante Técnico de FAdeA.

Flexibilidad ante variaciones de precios:

En caso de variaciones abruptas de precios o desabastecimiento de insumos, el proveedor podrá proponer menús alternativos que mantengan el equilibrio nutricional y la calidad requerida. Tales propuestas deberán ser comunicadas y justificadas por escrito, y su implementación requerirá aprobación previa de FAdeA.

iii) Conservación de los alimentos

Los almuerzos deberán elaborarse en las instalaciones del proveedor, transportarse a FAdeA, preservarse en lunchonettes (rango de temperaturas aceptadas según el Código Alimentario Argentino (CAA), para minimizar riesgo de contaminación) de corresponder, y/o en contenedores descartables aptos para ser calentados en microondas.

iv) Viandas de horas extras

FAdeA podrá solicitar al proveedor la provisión de viandas para empleados que realicen horas extras. Éstas, deberán ser armadas y entregadas en el comedor de planta, de acuerdo con un listado remitido al proveedor a las 10am por parte del Representante Técnico de FAdeA.

v) Almuerzos o cenas en fines de semana

A solicitud de FAdeA, el proveedor deberá suministrar viandas para la provisión de almuerzos y/o cenas los sábados, domingos, y/o feriados para personal en turnos operativos especiales.

vi) Características del alimento provisto

El valor calórico promedio de los almuerzos será de 1400 kcal, exceptuando las especificaciones que se realicen para los regímenes especiales. Todas las variantes de las dietas ofrecerán alternativas de preparación sin sal o hiposódica.

En la formulación de los distintos regímenes se tendrá en cuenta:

- La combinación de los alimentos de los distintos grupos básicos: lácteos y derivados, carnes rojas y blancas, huevo, hortalizas y frutas variadas, cereales y derivados, azúcar y dulces, aceites y grasas.
- La inclusión de alimentos, productos y preparaciones que combinen las características sensoriales, tales como: sabor, consistencia, textura y color.
- Para asegurar la inclusión de los alimentos básicos de la dieta, se tomará en cuenta la frecuencia y cantidades de alimentos presentados, de acuerdo con las pautas de una alimentación adecuada.

- Todo el proceso se llevará a cabo bajo las normas de manipuleo vigentes, de acuerdo con el Código Alimentario Argentino, el cual se encuentra con armonía con las Normas del MERCOSUR y Codex Alimentarius. El Código Alimentario Argentino establece disposiciones higiénicas, alimentarias, bromatológicas y de identificación comercial que deben cumplir las personas físicas o jurídicas, los establecimientos y los productos que se enmarcan en su órbita; el cual además incluye en su capítulo II la obligación de aplicar BPM (17).
- En cuanto al tipo de alimento, se podrán utilizar productos naturales, elaborados, deshidratados, y otros, según el ANEXO III. El proveedor podrá proponer otras alternativas, cuya inclusión requerirá la aprobación previa y por escrito de FAdeA.
- No se admitirá bajo ningún concepto el servicio de comidas recalentadas, ni la reutilización de sobrantes de comidas (que no hayan sido servidas o ingeridas), exceptuándose a aquellas que sean conservadas en frío (flanes, gelatinas, postres, etc.), servidas en el comedor en el mismo día o al día siguiente.

3. SERVICIOS ESPECIALES

Eventualmente, FAdeA podrá, a través de su Representante Técnico puede solicitar servicios especiales para reuniones o atención de visitas. Dichos servicios podrán ser requeridos en algunas ocasiones con un plazo de anticipación de 24 horas debido a la planificación de las agendas de reuniones o fuera de este plazo si así lo requiriera el evento.

i) Desayuno/ágape ejecutivo

Para desayuno/ágape se le podrá requerir al proveedor el suministro de comida rápida como sándwiches de miga, empanadas, bocaditos, facturas, masas finas, infusiones, termos de café, descartables, etc.

ii) Almuerzo ejecutivo

FAdeA también podrá requerirle al proveedor que suministre servicio de almuerzos en ocasión de reuniones, visitas o presentaciones, según necesidades especiales que pudieran surgir. Asimismo, podrá ser requerida la provisión de mantelería, descartables y/o vajilla o incluso personal de servicio para el desarrollo del evento. Este tipo de reuniones pueden realizarse en alguna de las distintas salas de reuniones dispuestas para tal fin dentro del predio de FAdeA.

iii) Servicio de provisión

En ocasiones particulares, y de acuerdo con las necesidades operativas o institucionales, FAdeA podrá solicitar al proveedor la provisión de insumos complementarios vinculados con la naturaleza y finalidad del servicio gastronómico. Dichos insumos podrán comprender, sin que la enumeración sea taxativa, productos tales como: alimentos y productos de almacén, golosinas, bebidas y gaseosas, panificados, descartables, utensilios u otros artículos relacionados con la prestación del servicio.

Ante este tipo de requerimientos, el proveedor deberá presentar un presupuesto detallado —que incluya descripción del producto, cantidad, marca, unidad de medida y precio unitario— para su validación y aprobación previa por parte de FAdeA.

Solo luego de dicha aprobación el proveedor quedará autorizado a efectuar la provisión del servicio. FAdeA se reserva el derecho de requerir documentación respaldatoria de los precios presupuestados o de rechazar aquellos que no resulten razonables respecto de los valores de mercado.

B. CALIDAD PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

i) Cumplimiento de normativas de calidad para la prestación del servicio

El proveedor deberá tener en cuenta que se exigirán los siguientes parámetros durante el plazo de la prestación:

- El cumplimiento de la Ordenanza Municipal 8144 – Comercio e Industria de la Alimentación de la ciudad de Córdoba y el Decreto 58-A-1986 y/o todas sus modificatorias y actualizaciones.
- El menú y las colaciones deberán ser diseñados y validados por un **Licenciado/a en Nutrición matriculado**, quien certificará el equilibrio nutricional y la adecuación de los alimentos a las distintas dietas especiales (celíacos, diabéticos, hipertensos, vegetarianos, etc.).
- El asesoramiento de un profesional de Seguridad y Ambiente Laboral y / o carreras afines.
- El cumplimiento del Código Alimentario Argentino respecto de las características macroscópicas y sensoriales exigidas en los alimentos, debiendo ser aptos para el consumo, respetando el estándar microbiológico descripto en dicha normativa.
- La utilización de vehículos apropiados para el transporte de alimentos, conforme lo establecido por la normativa vigente.

- El registro de todos los procesos y procedimientos, a saber: • Limpieza y desinfección de todos los sectores y de los equipos y Certificado de control de Plagas. • Recepción de lácteos, carne, verduras, huevos, fiambres, etc. • Almacenamiento de víveres perecederos y no perecederos. • Registro de temperatura de los equipos y de los productos. • Registro de enfriado y almacenamiento de las preparaciones. • Control de fecha de vencimientos de los productos. • Documentación (Carnet Sanitario de empleados) y registros de capacitación en Higiene y Seguridad). • Archivo de los registros. • Trazabilidad.
- La rotulación de todos los productos alimenticios, conforme a la normativa vigente. El profesional en nutrición del proveedor será el responsable del control, monitoreo y registro. Ante la presencia de no conformidades, el proveedor deberá responder inmediatamente con la medida correctiva especificada

ii) Experiencia del cliente interno y control de servicio

FAdeA considera que la calidad del servicio no se limita a las condiciones bromatológicas o nutricionales de los alimentos, sino que comprende también la experiencia integral del usuario, su satisfacción y la respuesta efectiva ante eventuales incidencias.

En este sentido:

- FAdeA podrá recibir y canalizar reclamos o sugerencias de los usuarios del servicio, ya sea de manera escrita, digital o verbal, los cuales serán comunicados formalmente al proveedor por parte del Representante Técnico.
- El proveedor deberá dar respuesta dentro de las 24 horas hábiles de recibido el reclamo, informando las acciones correctivas inmediatas adoptadas.
- En caso de reclamos que impliquen deficiencias en la calidad, manipulación o presentación de los alimentos, el proveedor deberá:
 - Reponer o reemplazar el producto o servicio afectado de manera inmediata y sin costo.
 - Informar por escrito a FAdeA el análisis de causa raíz y plan de acción adoptado para evitar su reiteración.

- El proveedor deberá mantener un registro de reclamos y acciones correctivas, disponible para auditorías de FAdeA.
- Los reclamos reiterados por la misma causa o la falta de medidas efectivas podrán ser considerados incumplimiento contractual, habilitando la aplicación de penalidades o la rescisión del contrato.
- FAdeA se reserva el derecho de realizar encuestas de satisfacción al personal usuario del servicio, cuyos resultados podrán ser utilizados para la evaluación del desempeño del proveedor.
- El proveedor deberá colaborar con estas acciones, facilitando información y acompañando los planes de mejora que surjan de los resultados.
- Se valorará la implementación voluntaria por parte del proveedor de mecanismos propios de evaluación del servicio (por ejemplo, buzón de sugerencias, encuestas digitales o informes mensuales de calidad percibida).
- FAdeA podrá realizar auditorías programadas cada cuatro (4) meses o auditorías extraordinarias sin previo aviso, a fin de verificar el cumplimiento de las condiciones de calidad, higiene, presentación, trazabilidad, documentación y satisfacción del usuario. El proveedor deberá brindar acceso total a las instalaciones, documentación, registros de control, habilitaciones y personal involucrado en la prestación del servicio.
- Los resultados de las auditorías serán informados al proveedor mediante acta o informe técnico, y éste deberá presentar su plan de mejora dentro de los cinco (5) días hábiles posteriores a la notificación.
- Se valorará la implementación de herramientas digitales para facilitar el control del servicio y la recolección de feedback de los usuarios (por ejemplo: formularios Microsoft Forms, Google Forms u otros equivalentes).

iii) Indicadores de desempeño

Con el fin de evaluar objetivamente la calidad y eficiencia del servicio, FAdeA establecerá un sistema de indicadores de desempeño (KPIs), cuya medición será realizada de manera conjunta con el proveedor.

Los indicadores se evaluarán en forma trimestral o al cierre de cada auditoría, y se documentarán en un Informe de Desempeño del Servicio.

Los indicadores mínimos por monitorear serán los siguientes:

Indicador	Descripción	Meta de cumplimiento
Cumplimiento del menú aprobado	Porcentaje de coincidencia entre menú planificado y menú efectivamente servido.	≥ 95%
Puntualidad en la entrega	Porcentaje de días en que el servicio se inicia en horario establecido.	≥ 98%
Nivel de satisfacción del usuario	Promedio obtenido en encuestas o evaluaciones internas.	≥ 8/10
Gestión de reclamos	Porcentaje de reclamos resueltos en tiempo y forma (<24 h hábiles).	≥ 95%
Condiciones de higiene y presentación	Resultado de auditorías de limpieza y orden en áreas de servicio.	≥ 90% conforme

Los valores podrán ser ajustados por FAdeA de acuerdo con los resultados de las auditorías y las condiciones operativas del contrato. En caso de detectarse desvíos significativos en alguno de los indicadores, el proveedor deberá presentar un Plan de Mejora Correctiva dentro de los cinco (5) días hábiles posteriores a la notificación.

El incumplimiento reiterado de los KPIs establecidos podrá ser considerado causal de aplicación de penalidades o resolución anticipada del contrato.

C. EXIMICIÓN DE RESPONSABILIDAD

FAdeA no será responsable de las pérdidas de mercadería del proveedor, derivados de cortes de energía por motivos ajenos a FAdeA. En ningún caso FAdeA responderá por los daños y perjuicios que dicha circunstancia pudiere acarrear, motivo por el cual es responsabilidad del proveedor tomar los recaudos necesarios para evitar los daños y/o pérdidas que se pudieren derivar de la situación aquí contemplada.

En consecuencia, la provisión del servicio de refrigerios y almuerzos en las instalaciones de FAdeA será efectuada a nombre, cuenta y riesgo del proveedor

D. HABILITACIÓN

El proveedor deberá poseer habilitación municipal según la Ordenanza N° 11683 y Ordenanza N° 12052 de "HABILITACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS", y toda la normativa vigente, declarando, actualizando e informando todos los lugares a utilizar para desempeñar la actividad. De corresponder, el proveedor deberá estar inscripto en el Registro Nacional o Provincial de Establecimientos Elaboradores de Alimentos (RNE/RPE).

De igual modos, el proveedor deberá contar con la habilitación de los vehículos que utilice, según la Ordenanza N° 8145.

E. INSTALACIONES

A fin de dar cumplimiento a lo requerido en el presente pliego, FAdeA pondrá a disposición del proveedor el Pabellón N° 20, que será recorrido por los oferentes durante la visita. FAdeA se reserva el derecho de cambiar o modificar las instalaciones puestas a disposición del proveedor cuando lo crea conveniente y sin necesidad de consentimiento de este.

El proveedor deberá equipar dichas instalaciones con lo que se detalla en el ANEXO IV EQUIPAMIENTOS- INSUMOS (mínimo). Además, deberá realizar la habilitación municipal correspondiente para el funcionamiento del comedor en planta.

F. LIMPIEZA

La limpieza de las instalaciones en las que se encuentra emplazado el comedor, es responsabilidad exclusiva del proveedor, debiendo el mismo hacerse cargo de la adquisición de los insumos y/o recursos necesarios para dicho fin. La higiene debe ser óptima y permanente, asegurando una correcta sanitización de espacios, superficies, utensilios e instrumental.

ANEXO II: OFERTA

A. VISITA TÉCNICA

Los oferentes deberán concurrir a FAdeA el día y hora indicados, a los fines de evaluar los detalles del trabajo a realizar, posibles vehículos que empleará y observar las instalaciones. Estos aspectos serán verificados al momento de la visita. Asimismo, FAdeA no será responsable por los inconvenientes o accidentes que pudiesen suceder durante la visita a Planta.

Luego de la visita a las instalaciones de FAdeA, a los interesados en participar del presente concurso de precios se les requerirá una visita a su planta elaboradora/instalaciones y de existir, a algún comedor ya instalado por el proveedor en otra empresa, con el fin de evaluar el servicio tanto en el aspecto y calidad, como las condiciones en las que se encuentren las instalaciones, el cumplimiento de normas y habilitaciones y cualquier otro aspecto que se considere relevante para la adjudicación del servicio. Esta visita recibirá un puntaje para la evaluación técnica, teniendo en cuenta el cumplimiento de las normas sanitarias, las instalaciones y la calidad de los alimentos observados.

Los proveedores interesados tendrán un plazo de cinco (5) días corridos luego de la visita a FAdeA para indicar el interés de cotizar el Servicio y coordinar la visita a su planta elaboradora, mediante el envío de un mail de confirmación al Representante Comercial.

B. PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

Luego de las visitas técnicas, tanto a FAdeA, como a las plantas de los oferentes, éstos deberán presentar muestras de:

- Los refrigerios comunes y especiales (excepto que se utilicen marcas industrializadas conocidas en el mercado).
- Los productos utilizados en los desayunos/ágapes ejecutivos.

Se analizará en cada muestra el sabor, textura, tamaño y la calidad de la materia prima utilizada.

El día y la hora de la presentación de las muestras será informada a los oferentes por parte de FAdeA, una vez cumplimentado el paso anterior.

C. PRESENTACION DE LA OFERTA

Los proveedores interesados tendrán tiempo hasta la fecha indicada por el Representante Comercial para indicar el interés de cotizar el Servicio.

Las ofertas incluirán una PROPUESTA TÉCNICA y una PROPUESTA ECONÓMICA. Ambas, deberán ser presentadas el día que indique el mail de invitación a cotizar.

La PROPUESTA TÉCNICA debe ser enviada por correo electrónico a licitaciones@fadeasa.com.ar y dangelom@fadeasa.com.ar (sin incluir ningún precio) y la PROPUESTA ECONÓMICA debe ser presentada en sobre físico en la Mesa de Entrada/Guardia de Fabrica Argentina de Aviones "Brig. San Martin" S.A., con domicilio en Av. Fuerza Aérea 5505 – X5010JMN – Córdoba – Argentina, respetando la fecha y la hora solicitada.

El sobre económico que se presente en la guardia de FAdeA debe contener el detalle de precios según el cuadro de cotización y la polinómica de ajuste. El sobre debe indicar en el exterior:

"Nombre de la empresa"

SERVICIO REFRIGERIO Y ALMUERZOS

Para: Compras – Marcela D'Angelo

D. DOCUMENTACION A PRESENTAR EN LA PROPUESTA TÉCNICA

Los proveedores interesados, deberán enviar la siguiente documentación que conformará la propuesta técnica:

- Planificación semanal (5 días hábiles) de refrigerios, incluyendo alternativas especiales para diabéticos y celíacos.
- Planificación semanal (5 días hábiles) de almuerzos, incluyendo alternativas menú común, dieta, ensaladas, vegetarianos, sandwichs y especiales para diabéticos, celíacos e hipertensos. La planificación de menús deberá presentar un listado de menú día por día con plato principal (proteína más guarnición), pan o equivalente y postre/fruta.
- Cinco (5) alternativas de ágapes ejecutivos para diez (10) personas y tres (3) alternativas de almuerzos ejecutivos (entrada, plato principal, bebida y postre).
- Listado del equipamiento gastronómico y mobiliario necesario para el óptimo cumplimiento de las tareas a realizar, incluyendo materiales, medidas y fotos de ejemplificación.
- Layout de comedor.

- Listado con cantidad de empleados que prestarán el servicio en FAdeA y tareas que desarrollará cada uno de ellos.
- Programa de reducción de desperdicios.
- Documentos indicados en el punto 4 de este Pliego, firmados en todas sus hojas y con aclaración y sello en la última hoja de cada uno de ellos.
- Constancias de antecedentes empresarios con números de teléfono de referencia, listado de servicios específicos y otros realizados en el territorio nacional en los últimos veinticuatro (24) meses anteriores al presente llamado.
- Balances y Certificados de Facturación de los últimos veinticuatro (24) meses (copia simple) firmada por Contador Público Nacional e intervenido por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas.
- Compras y ventas posteriores al cierre de balance.
- Deuda bancaria a la fecha.
- Líneas de créditos otorgados por los bancos y las garantías otorgadas.
- Saldos actualizados de Caja y Bancos, proveedores y Créditos por venta.
- DDJJ y Constancia de Pago de SUSS de los últimos 3 meses.
- Certificado Fiscal para Contratar emitido por AFIP o en su defecto Constancia de inicio de trámite.

E. COTIZACION

Los oferentes deberán cotizar el servicio tomando como referencia los siguientes cuadros:

DESAYUNO

Item	Cantidades Diarias	% de distribución estimado	UDM	Precio NO exento IVA (ARS/Unidad)
Refrigerios comunes	700	97%	un/día	
Refrigerios con sandwich			un/día	
Refrigerios diabéticos/celiaco/hipertensos apto		3%	un/día	

ALMUERZO

Item	Cantidades diarias	% de distribución estimado	Precio exento IVA (ARS/Unidad)	Precio NO exento IVA (ARS/Unidad)
En Comedor: Almuerzo común/Dieta	200	80%		
En Comedor: Almuerzo diabético/Celíacos/Hipertensos		20%		
Vianda: Almuerzo común/Dieta	100	80%		
Vianda: Almuerzo diabético/Celíacos/Hipertensos		20%		

- 1) Para el caso del refrigerio deberá cotizar precio + I.V.A.
- 2) Para el caso del almuerzo en comedor deberá cotizar como I.V.A. exento.
- 3) Para el caso del almuerzo como vianda (modalidad delivery) deberá cotizar precio + I.V.A.

De considerarse que la desviación en los precios entre la cantidad base y la variación máxima establecida, amerita un análisis particular, por favor indicarlo y cotizar la variación de precios por separado. Todos los precios deberán presentarse con su correspondiente apertura de costos (mano de obra, materia prima, costos administrativos, etc.) sin excepción.

Por otro lado, el proveedor presentará la cotización de servicios especiales descritos en el punto 3 del Anexo I. A modo de referencia, se solicita la cotización de cinco (5) variantes de desayunos/ágapes para diez (10) personas y tres (3) menús ejecutivos (incluyendo entrada, plato principal, bebida y postre).

Precios de referencias	Descripción	Cotización unitaria
	Opción 1 - Desayuno/Agape Ejecutivo 3.i Anexo I (ARS/unidad)	\$ -
	Opción 2 - Desayuno/Agape Ejecutivo 3.i Anexo I (ARS/unidad)	\$ -
	Opción 3 - Desayuno/Agape Ejecutivo 3.i Anexo I (ARS/unidad)	\$ -
	Opción 4 - Desayuno/Agape Ejecutivo 3.i Anexo I (ARS/unidad)	\$ -

Opción 5 - Desayuno/Agape Ejecutivo 3.i Anexo I (ARS/unidad))		\$ -
Opción 1 - Almuerzo Ejecutivo 3.ii Anexo I (ARS/unidad)		\$ -
Opción 2 - Almuerzo Ejecutivo 3.ii Anexo I (ARS/unidad)		
Opción 3 - Almuerzo Ejecutivo 3.ii Anexo I (ARS/unidad)		

Adicionalmente, los oferentes deberán presentar la polinómica de ajustes de precios, teniendo en cuenta el siguiente cuadro:

Polinómica de ajuste				
Nombre del indicador	Fuente ¹	Base 0 ²	% de participación ³	Frecuencia de ajuste

¹ Fuente de consulta (página web/institución/etc.).

² Base inicial al momento del precio ofertado indicando mes y valor del índice.

³ Porcentaje de participación del indicador en el 100% de la polinómica.

Los precios del servicio de refrigerio y almuerzo en todas sus modalidades serán actualizados conforme la fórmula de actualización (polinómica) presentada por los oferentes en la Propuesta Económica.

***FACTURACIÓN Y FORMA DE PAGO**

Al cierre de cada mes, el proveedor deberá enviar al Representante Técnico un detalle de las cantidades diarias entregadas por cada uno de los conceptos provistos, así como también de los eventos o pedidos especiales, los cuales serán controlados contra los remitos presentados diariamente. Una vez chequeados los totales, se informará al proveedor para que realice el proceso de facturación.

Las facturas serán emitidas del 1 al 5 del mes posterior a la prestación del servicio, debiendo facturar cada tipo de servicio en una única factura, discriminando cada ítem por separado (refrigerios, almuerzos y servicios especiales).

El pago será realizado a los treinta (30) días corridos de la fecha de la factura.

F. CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

- [Evaluación técnica:](#)

Esquema y criterios de evaluación de proveedores:

Empresa	Propuesta técnica				Antecedentes				Visita a planta				Muestras				Total
	Eval.	Inc.	Parcial	Obs.	Eval.	Inc.	Parcial	Obs.	Eval.	Inc.	Parcial	Obs.	Eval.	Inc.	Parcial	Obs.	
A	0%	0,45	0%		0%	0,25	0%		0%	0,15	0%		0%	0,15	0%		
B	0%	0,45	0%		0%	0,25	0%		0%	0,15	0%		0%	0,15	0%		
C	0%	0,45	0%		0%	0,25	0%		0%	0,15	0%		0%	0,15	0%		
D	0%	0,45	0%		0%	0,25	0%		0%	0,15	0%		0%	0,15	0%		

El ítem Propuesta Técnica incluye la siguiente información solicitada en el punto 4 del presente Anexo:

- Planificación de refrigerios y almuerzos.
- Alternativas propuestas de ágapes.
- Detalle del equipamiento.
- Detalle del personal.
- Programa de reducción de desperdicios.

Los totales deberán calificar como mínimo un puntaje de 7 para continuar a la siguiente instancia de evaluación

- [Evaluación financiera:](#)

Se analizará la documentación financiera exigida en el punto 4 del presente Anexo, otorgando un puntaje del 1 al 10, para obtener el puntaje financiero de la oferta.

- [Evaluación económica:](#)

Accederán a esta etapa, sólo quienes hayan cumplimentado lo requerido en las evaluaciones técnica y financiera, obteniendo un puntaje mayor a 7 en cada una de ellas.

El precio total indicado en cada oferta económica se convertirá en un puntaje del 1 al 10, de acuerdo a la siguiente fórmula: puntaje económico: (Oferta proveedor / Menor Oferta) x 10.

- [Matriz de ponderación final:](#)

Para llegar a una decisión final de adjudicación, se utilizará como referencia la siguiente matriz de ponderación de los distintos aspectos mencionados anteriormente:

Aspecto	Técnico	Financiero	Económico
Ponderación	45%	25%	30%

El valor final de cada proveedor se calculará por lo tanto según la siguiente fórmula:

Puntaje final = Puntaje Técnico 45% + Puntaje Financiero 25% + Puntaje Económico 30%

La adjudicación recaerá así sobre la oferta que a criterio de FAdeA, sea la más conveniente en términos técnicos, financieros y económicos, entre aquellas que se ajusten a las bases y condiciones establecidas en el presente pliego.

La presentación de las ofertas y la posterior adjudicación no dará derecho a los oferentes a formular reclamo alguno, pudiendo FAdeA rechazar todas, si así lo estimase conveniente.

ANEXO III: TIPIFICACIÓN DE ALIMENTOS

A fin de cubrir los requisitos de calidad de los alimentos, se anexa en el pliego, la tipificación de alimentos y productos alimenticios perecederos y no perecederos.

En todos los casos deben responder a las exigencias del Código Alimentario Argentino, para cada tipo de alimento, estar envasados en envases bromatológicamente aptos, autorizados por la Autoridad Sanitaria Competente (INAL, SENASA, y/o Dirección de Bromatología Provincial) y deben ser obligatoriamente rotulados de acuerdo con la normativa vigente.

MISCELÁNEAS

- ACEITE: genuino, de una sola semilla uva, maíz o girasol o mezcla de acuerdo a las especificaciones del CAA Sin corte de soja. Envase de vidrio, lata o plástico. Fraccionado hasta 20 litros.
- ACEITUNAS verdes en salmuera: que cumplan con las especificaciones del CAA. Fraccionadas hasta 5 Kg. en envases autorizados.
- ALIMENTO A BASE DE AZÚCAR CACAO, ALMIDÓN, AROMATIZADO CON ESENCIA DE VAINILLA: última producción. En envases de polietileno de hasta 5 kg.
- ALMIDÓN DE MAÍZ: que cumpla con las especificaciones del CAA. Fraccionado en paquetes de 0,5 a 10 kg.
- ARROZ: Calidad 00000, tipo blue bonet, carolina, o fortuna. Fraccionado en paquetes de 1 kg o bolsa de 50 kg
- ARVEJAS SECAS REMOJADAS: envasadas en latas de 220 g de peso escurrido.
- AVENA ARROLLADA: que cumpla con las especificaciones del CAA., última cosecha, en envases de 500 gr. a 5 kg.
- AZÚCAR común tipo A: que cumpla con las especificaciones del CAA. Fraccionada en paquetes de 1 kg. o en
- CALDOS DESHIDRATADOS: con sal, en pasta, envasados hasta 3 kg. o granulados envasados de hasta 1 kg.
- CAFÉ MOLIDO TOSTADO: sin azúcar, en envases de 0,5 a 1 kg.
- COPOS: de maíz, avena, trigo, arroz. En envases rotulados.
- DULCE DE LECHE: que cumpla con las especificaciones del CAA. Deberá contener un mínimo de 24 % de sólido de leche y un mínimo de 6 % de grasa de leche.
- DULCE DE BATATA: en envases de lata de 5 kg o envuelto en celofán o similar y colocado en envases de madera o cartón. Sabor a la vainilla.
- DULCE DE MEMBRILLO: que cumplan con las especificaciones del CAA, envuelto en papel celofán o similar y colocado en envases de madera o cartón, de 5kg o lata de 5 kg.
- EXTRACTO DE TOMATES: última cosecha. En envases de vidrio o lata fraccionado hasta 5 kg
- FIDEOS SECOS SEMOLADOS: surtidos, tipo guiseros, tamaño grande y mediano: caracol, moño, mostacholi, rayados, etc. Fraccionado en bolsas de polietileno o celofán de 0,5 a 5 kg.
- FIDEOS SECOS: con características iguales a anterior, a la espinaca o al huevo, con materias colorantes de origen vegetal autorizadas por el CAA, tipo tallarín fino o cinta. Envasado en bolsas de polietileno o celofán de 0,5 a 5 kg.

- FIDEOS SECOS PARA SOPA: características iguales a los anteriores, variados en moño, cabello de ángel, munición, etc. Envasados en bolsas de polietileno o celofán de 0,5 a 5 kg.
- GELATINA; en polvo, con distintos sabores a frutas con azúcar o edulcorante no calórico (especificado en cada caso), este último como producto dietético, sabor seleccionado por el establecimiento. En envases cerrados de hasta 5 kg.
- HARINA DE TRIGO: tipo 0000 o 000, última cosecha: fraccionada en paquetes de 1 kg. hasta 25 kg; que cumpla con las especificaciones del CAA.
- HARINA DE TRIGO LEUDANTE: tipo 0000 con características iguales que la anterior.
- HARINA DE MAÍZ para preparar polenta: que cumpla con las especificaciones del CAA, última molienda. Fraccionada en paquetes de 1 kg. hasta bolsas de 25 Kg. con un máximo de 16 % de humedad.
- HARINA DE MAÍZ DE COCCIÓN RÁPIDA PARA PREPARAR POLENTA: que cumplan con las especificaciones del CAA.
- HARINA DE LEGUMBRES: de arveja, de soja desgrasada, que cumplan con las especificaciones del CAA para cada tipo. Fraccionada en paquetes de hasta 1 kg hasta en bolsas de 5kg.
- HORTALIZAS DESHIDRATADAS: de producto natural, sin colorantes, sin impurezas. Envasada en bolsa interna de polietileno de 80 a 100 micrones con envoltorio externo de papel kraft doble, de hasta de 20 kg. No presentarán un contenido en humedad superior al 7 %.
- LEGUMBRES DESHIDRATADAS: última cosecha, que cumplan con las especificaciones del CAA. Fraccionadas en bolsa de 0,5 hasta 25 kg. Porotos alubia, soja, garbanzo, lenteja, arveja partida.
- LEVADURA: De cerveza, con menos del 75 % de residuos secos y no más de 115 % de cloruro de Sodio sobre el producto seco. Rotulada, de acuerdo con la legislación vigente
- MAÍZ PISADO: blanco o amarillo, última cosecha, sano, fraccionado en bolsas de 1 kilo o bolsas de 10 a 50 kg.
- MALTA TORRADA: última producción, en envases de polietileno de hasta 25 kg.
- MERMELADA: en envase de vidrio, de lata o de plástico. Envasado hasta 5 kg. Deberá contener sólidos solubles no menor al 65 %, de acuerdo con las especificaciones del CAA. Rotulación de acuerdo a la normativa vigente.
- MIEL, O MIEL DE FLORES O MIEL MULTIFLORAL: que cumpla con las exigencias del CAA., líquida o sólida, con sabor y aroma propios, sin olor ni sabor extraño. Fraccionado en envases bromatológicamente aptos de hasta 1 l o kg.
- POLVO PARA PREPARAR FLAN: sabores variados (vainilla, dulce de leche, otros). Fraccionado en envases aptos bromatológicamente en bolsas o paquetes de hasta 10 kg.
- SAL FINA: de mesa, yodada, corrediza, que cumpla con las especificaciones del CAA. Fraccionada en envases aptos de hasta 1 kg.
- SAL GRUESA: cristales voluminosos, blancos, inodoros, que cumpla con las especificaciones del CAA. Fraccionada en envases aptos de hasta 1kg

- SALVADO DE AVENA Y/O TRIGO: en envases cerrados y rotulados.
- SÉMOLA DE TRIGO: que cumpla con las especificaciones del CAA de trigo, última molienda. Fraccionada en paquetes de 1 a hasta 20 kg.
- SOPAS CREMAS: sopa concentrada que en su forma de consumo presenta carácter cremoso. Variedad de sabores a pedido de la empresa. Presentación en bolsas de hasta 3 kg.
- TE: que cumpla con las especificaciones del CAA, en hebras y/o en saquitos. Fraccionado en envases bromatológicamente aptos hasta 5 kg.
- TEXTURIZADO DE SOJA: obtenido de semilla de soja desgrasada y con un mínimo de 48% de proteínas. Envasada en bolsa o paquetes aptos bromatológicamente.
- TOMATE TRITURADO: que cumpla con las especificaciones del CAA. Fraccionado en envases de vidrio, latas o tetrabrik de hasta 8 kg.
- VINAGRE DE VINO: que cumpla con las especificaciones del CAA, fraccionado en envases de vidrio o plástico, de 500 cc a 1 litro.
- VINAGRE DE ALCOHOL: con clarificantes permitidos, de acuerdo con las especificaciones del CAA envasado en vidrio o plástico, fraccionado en 500 cc a 1 litro.
- YERBA MATE: en envases de papel. De 1 a 5 kg. o fraccionado en saquitos de 2 g cada uno. Que cumpla con las especificaciones del CAA.

VEGETALES (de óptima calidad)

- ACELGA: sana, limpia, fresca, sin raíz, en atados.
- ACHICORIA: sana, limpia, fresca, en atados.
- APIO: sano, limpio, fresco, en atados.
- BATATA: limpia, sana, tamaño mediano aprox. 170 g, sin tierra.
- BERENJENA: sana, fresca, madura, aprox. 170 g.
- CALABAZA: limpia, sana, madura.
- CEBOLLA: sana, fresca, de estación, blanca o colorada.
- CEBOLLA DE VERDEO: sana y fresca.
- COLIFLOR: blanco, sano, fresco solo con sus hojas internas.
- CHOCLO: buen grano, fresco, tiernos, tamaño mediano aprox. 300 g
- CHAUCHAS: sana, fresca, tipo manteca.
- ESPINACA: sana, limpia, fresca, sin raíz.
- LECHUGA: sana, fresca, limpia, tipo porteña, criolla.
- NABO: sano, limpio.
- PAPA: sana, limpia, s/ brote, tamaño parejo, procedencia de acuerdo la estación.
- PIMIENTOS: sano, tierno, tamaño mediano, rojos y/o verdes.

- PUERRO: sano, limpio, fresco.
- REMOLACHA: sana, limpia, fresca, libre de hojas.
- REPOLLO: blanco o colorado, sano, fresco, limpio.
- TOMATE: sano, tierno, limpio, madurados en su punto justo, rojos, redondos, peritas.
- ZANAHORIA: sana, fresca, limpias, libre de hojas.
- ZAPALLITOS: sanos, limpios, maduros, verdes, tamaño mediano.
- ZAPALLO: sano, limpio, peso aprox. No mayor a 4 kg.

FRUTAS (de óptima calidad): Tanto para el refrigerio o como postre en almuerzos, con maduración adecuada, frescas, sin magullones.

- BANANA: madura, fresca, tamaño: 160 g.
- DURAZNOS: frescos, sanos, limpios, madurez adecuada, variedad blancos o amarillos, tamaño: 140 gr.
 - FRUTAS DESECADAS: ciruelas, medallones de pelones, peras, con no más del 25 % de agua, sanos, limpios y de tamaño y color uniformes. Selección común o elegida de acuerdo con las especificaciones del CAA.
- LIMÓN: maduro, sano, limpio, cáscara lisa, peso por unidad no menor de 110 g.
- MANDARINA: fresca, sana, madura, peso promedio por unidad 150 g.
- MANZANA: fresca, sana, limpia, variedad: deliciosa, romme, gran smith, peso promedio por unidad 190 g.
- NARANJA: sana, fresca, limpia, tamaño mediano aprox. 180 g.
 - PASAS DE UVA: de una misma variedad, sanas y limpias, sin semillas, libres de escobajo y hasta un 10 % de unidades de pedicelo adherido y se admite hasta un 10 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.
- PERA: fresca, sana, limpia, madura, peso aprox. por unidad: 160 g.

LÁCTEOS Y DERIVADOS

- CREMA DE LECHE: pasteurizada fresca con fecha visible de vencimiento. Fraccionada en envases bromatológicamente aptos, de hasta 500 g y con tenor graso entre 34 - 50 %.
- LECHE EN POLVO ENTERA. color blanca o ligeramente amarillento, con una humedad máxima de 3,5 %, lípidos totales mínimo 26 %, proteínas totales 25 %, glúcidos reductores total en lactosa 36 %, de acuerdo a las especificaciones del CAA. En envase hermético de lata, cartón con bolsa de polietileno de 50 micrones, selladas en ambos lados con fecha visible de vencimiento. Fraccionada en envase de 800 gr. o bolsa de hasta 30 kg.
- LECHE DESCREMADA DE VACA EN POLVO: tipo de calidad igual anterior. Características: lípidos totales máximo 2%, proteínas 33%, glúcidos reductores totales en lactosa mínimo 47%. Fraccionada en envases iguales a la leche entera en polvo.
- LECHE ENTERA PASTEURIZADA: con un tenor mínimo de grasa del 3 %. Fraccionada en sachet de plástico opaco a la luz de 1 litro o tetrabrik. De acuerdo a las especificaciones del CAA. Se consignará en forma visible fecha de vencimiento.

- LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA EN POLVO: de vaca, de calidad igual a la anterior. Características: prótidos totales mínimo 28 %, glúcidos reductores en lactosa 40 %, lípidos totales entre 12 a 15 %, de acuerdo a las especificaciones del CAA. Fraccionada como en el caso anterior.
- LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA PASTEURIZADA: con un tenor graso comprendido entre 1, 5 % y 2 %. Fraccionada en sachet plástico opaco a la luz o tetrabrik de 1 litro. Se consignará en forma visible la fecha de vencimiento.
- LECHE MODIFICADAS: (incluye las deslactosadas, maternizadas, etc.). En polvo o fluidas esterilizadas, enteras, semidescremadas o descremadas, con formulación de acuerdo al CAA.
- MARGARINA: de acuerdo a las especificaciones del CAA, con fecha visible de vencimiento y fraccionado en pilones de 200 g a 1 kg.
- MANTECA: de acuerdo a las especificaciones de identidad y calidad dadas; por CAA No deberá contener antioxidantes, colorantes agregados, ni otros aditivos. Con un tenor graso mínimo del 82 % y con envoltorio de papel impermeable opaco o transparente o en envase de material plástico cerrado. Fraccionadas en pilones de 200 g a 1 kg en bloques hasta 2,5 Kg. Envasada en cajas o cajones de madera madura u otro envase permitido por la autoridad sanitaria. Rotuladas de acuerdo a las normativas vigentes. En el caso de pedidos especiales, fraccionadas en envases individuales de 10 g.
- YOGURT ENTERO O DESCREMADO: saborizado a pedido del establecimiento. En envases individuales o de 1 litro con fecha de vencimiento visible de acorde a lo establecido en el CAA: QUESO: Criollo, Holanda o Pategrás o similares, de acuerdo a las especificaciones del CAA, para cada tipo de queso de los indicados en cada caso. Fraccionados en hormas de hasta 5 k.
- QUESO: Cremoso, Cuartirolo o Por Salut o similares que cumpla con las especificaciones del CAA para cada tipo de queso de los indicados. Maduración mínima 30 días. Fraccionado en hormas de hasta 5 kg con o sin sal, de acuerdo a lo solicitado.
- QUESO: de pasta dura, tipo Sbring, Sardo, Reggianito, o similar que cumpla con las especificaciones del CAA para cada tipo de queso. Fraccionado en hormas de hasta 5 kg. En todos debe ser visible la fecha de elaboración.
- QUESO BLANCO: con un tenor graso menor al 10%, masa no madurada, de pasta blanda, desmenuzada, aroma agradable, sabor dulce ligeramente ácido, color blanco amarillento. De envase de plástico con tapa termo sellada.
- QUESO MAGRO: de pasta blanda o semidura, con un tenor graso entre el 10 y el 24 %, con y sin sal.
- RICOTA: en pasta compacta, descremada o no, granulosa de color blanco - amarillento, con sabor y aroma suave, que cumpla con las especificaciones del CAA.

ALIMENTOS DE GRANJA

- POLLOS PELADOS EVISCERADOS: de acuerdo a las especificaciones de CAA, de un peso aprox. De 1,700 kg a 1,900 kg por unidad. Se presentarán refrigerados o congelados.

- HUEVOS: de gallina, frescos, tamaño mediano (50 g Promedio), calidad extra o grado primero, de acuerdo a las especificaciones de CAA, sin rotura, blanco o de color.

CARNE VACUNA (cortes)

- a) CARNAZA DE PALETA, BRAZUELO SIN HUESO, TORTUGUITA, AGUJA SIN HUESO, MARUCHA SIN HUESO, CAMAZA DE COLA: Porcentaje de desecho no mayor al 15%.
- b) CARNE MOLIDA: Fresca, de brazuelo o paleta; con un máximo del 5% de grasa. Picado fino y dentro de las 24 h del consumo.
- c) PECETO, NALGA, BOLA DE LOMO, PALOMITA, VACÍO, CUADRIL, BIFE ANGOSTO: Con un porcentaje de desecho no mayor al 10%.

PANIFICACIÓN

- CRIOLLOS: de panadería, frescos, con agregado de sustancias permitidas. Con un peso aproximado por unidad de 25 g a 50 g (2 de 25 g equivaldrán a una porción). Pueden ser cremonas, zapatitos, cuernitos, chipacas, entre otros.
- FACTURAS: de panadería, dulce, fresca, con agregado de sustancias permitidas. Con un peso aproximado por unidad de 25 g a 50 g (2 de 25 g equivaldrán a una porción).
- GALLETITAS: tipo agua, con salvado y/o integrales, en envases de aptitud bromatológica y con un tenor graso no mayor al 12 % con o sin sal.
- GRISINES: con el agregado de no menos del 8 % de extracto de malta, integrados por harina y sémola o harina integral. En envases aptos individuales con y sin sal.
- OTROS PRODUCTOS PANIFICADOS: alfajores de maicena, muffins, galletas de avena, budín, budín marmolado, pan dulce, scon dulce, roll de manzana, tarta de ricota, pasta frola, entre otros.
- PAN INTEGRAL: sin grasa, fermentado por levadura, puede contener mezclas de harina de trigo, centeno y otros cereales.
- PAN FRANCÉS: corte tipo felipe, mignon, con o sin salvado de trigo, que cumpla con las especificaciones del CAA. Peso aproximado por unidad con o sin sal.
- PAN RALLADO: de pan francés desecado, sin sustancias extrañas, fraccionado en envases de polietileno hasta 5 kg

PASTAS Y AMASADOS FRESCOS

- DISCOS DE EMPANADAS, TARTAS: en envase cerrado, con el rótulo de acuerdo a las normativas vigentes, consignando toda la información con caracteres de buen tamaño y visibilidad.
- PASTAS FRESCAS: fideos, ravioles, capellettis, con un contenido de agua no mayor al 35% (excepto los ñoquis no mayor al 50%). En envases rotulados con fecha de elaboración visibles.

PESCADO

6. ANCHOAS: con coloración rosada intensa, homogénea, sin olores extraños ni alteradas. En los envases no debe

aparecer grasa sobrenadando ni adherida a los bordes. El contenido de cloruro de sodio no será mayor al 30 % de calidad superior.

7. MERLUZA O PEJERREY: En forma de filet, en óptimo estado de conservación, peso promedio por unidad 120 - 150 g. Puede optarse por filet o posta de pescado de mar.

CONDIMENTOS Y ADEREZOS

6. AJO: Primera calidad, sanos, bulbos blancos o colorados. aprox. 40 g por cabeza.
7. ALBAHACA: desecada, de hojas sanas y limpias, con humedad de 8%. Fraccionada en envase de 500 g a 1 kg.
8. CALDO DESHIDRATADO: con una humedad no mayor al 5%. Debe declararse aditivos empleados, año de elaboración en lugar visible. En barra de hasta 1 kg.
9. CÚRCUMA: en polvo, seco, limpio, con no más de 10% de agua. Fraccionado en envase de 250 g a 1 kg.
10. EXTRACTO ARTIFICIAL DE VAINILLA: fraccionada en envase de plástico o vidrio de hasta 500 cc.
11. NUEZ MOSCADA: la almendra no debe contener su envoltura, se permite el empleo de cal para su recubierta. No debe pesar más de 5 g o puede ser reemplazada por nuez moscada en polvo, de 250 g a 1 kg
12. ORÉGANO: deshidratado, hojas sanas limpias y secas, con no más del 10% de tallos. Fraccionado en envase de hasta 500 g.
13. PEREJIL: Primera calidad, sano, tierno, fresco, limpio, sin floración.
14. PIMENTÓN: colorado, dulce, en polvo, fraccionado en envase reglamentado de hasta 1 kg.
15. PIMIENTA BLANCA: desecada, de acuerdo a las especificaciones del CAA. Fraccionada en envase apto bromatológicamente hasta 500 g.
16. SALSA MAYONESA/SALSA GOLF/MOSTAZA/KETCHUP: que cumpla con las especificaciones del CAA. Envasadas en recipientes autorizados, de vidrio o plástico de 500 g hasta 5 kg. Rótulo con toda la información de acuerdo a las normativas vigentes.

BEBIDAS

6. AGUA MINERAL O MINERALIZADA ARTIFICIALMENTE: que cumpla con las especificaciones de CAA, gasificada o no, en recipientes rotulados de acuerdo a la legislación vigente y bromatológicamente aptos.
7. AGUAS SABORIZADAS O GASEOSAS: que cumpla con las especificaciones de CAA, gasificada o no, en recipientes rotulados de acuerdo a la legislación vigente y bromatológicamente aptos.
8. JUGOS O ZUMOS VEGETALES RECIENTEMENTE OBTENIDOS O CONCENTRADOS, DESHIDRATADOS, O LIOFILIZADOS, FORTIFICADOS: deberá cumplir con lo reglamentado en el C.A.A en sus artículos 1049 -1042. Fortificado con Vitamina C (ácido ascórbico).
9. JUGOS O ZUMOS DE FRUTAS RECIENTEMENTE OBTENIDOS: con pulpa o jugos de frutas, en envases bromatológicamente aptos.

ANEXO IV: EQUIPAMIENTOS - INSUMOS (mínimos)

- Mesas y Sillas para ciento veinte (120) personas.
- Lunchonettes fríos y calientes para la conservación de los alimentos.
- Mesadas de acero inoxidable con deslizador de bandejas necesarias para servir a los comensales.
- Bacha para el lavado de vajilla.
- Dos (2) equipos de aire acondicionado tipo Split frío/calor de 5Tn (15.000frigorías) y su instalación.
- Nueve (9) artefactos de iluminación LED del tipo colgante (tensión 220v frecuencia 50Hz), como mínimo, en el salón general
- Ocho (8) artefactos de iluminación LED del tipo de aplicar (tensión 220v frecuencia 50Hz), como mínimo, que estarán distribuidos en la zona de lavado y baños
- Cinco (5) luminarias LED autónoma de emergencia modelo 2020LED, en las ubicaciones indicadas por FAdeA.
- Matafuegos según normas de seguridad.
- Cuatro (4) microondas.
- Bandejas individuales para cada comensal.
- Tres (3) dispensers de agua fría/caliente.
- Vajilla: cubiertos de metal, platos de cerámica/loza, vasos de acrílico o vidrio, jarras de acrílico o vidrio.
- Servilletas de papel descartable.
- Condimentos y/o Aderezos: Aceite, vinagre, sal, limón, aceto balsámico 1ra calidad, aceite de oliva 1ra calidad, mayonesa, etc.
- Elementos de sanitización (alcohol en gel y diluido al 70%).