

**PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y CONDICIONES PARTICULARES**

**PARA LA PROVISIÓN DEL SERVICIO DE REFRIGERIO Y ALMUERZO EN FAdeA**

**1. DEFINICIONES.**

- 1.1. **FAdeA:** Fábrica Argentina de Aviones "Brig. San Martín" S.A. es la parte contratante.
- 1.2. **Partes:** se refiere a FAdeA y el Proveedor en forma conjunta.
- 1.3. **Proveedor:** Persona física o jurídica que preste el Servicio. En éste pliego el término "Proveedor" se utilizará indistintamente para referirse al oferente, es decir antes de la contratación, o al Proveedor propiamente dicho, una vez que el Contrato ha sido suscripto.
- 1.4. **Servicio/s:** Ser refiere a los servicios requeridos por FAdeA, detallados en los artículos 4 y 5 de este Pliego.

**2. OBJETO.**

El objeto del presente Pliego es establecer las condiciones particulares y especificaciones técnicas para la concesión del Servicio de Refrigerio y almuerzo para los empleados de FAdeA.

**3. PLAZO DE DURACIÓN Y PRÓRROGA.**

El Servicio tendrá un plazo de duración de veinticuatro (24) meses, contados a partir de la aceptación de la oferta por parte de FAdeA,

La Oferta deberá contemplar la posibilidad de la prórroga del plazo a criterio de FAdeA por un período de doce (12) meses, previa notificación escrita de FAdeA al Proveedor. En caso que el Proveedor opte por no prorrogar el Plazo, deberá comunicar su decisión a FAdeA por escrito con una antelación no menor a sesenta (60) días previos al vencimiento del mismo.

**4. SERVICIOS.**

**4.1. REFRIGERIO.**

El Proveedor deberá proporcionar al personal de planta durante los días hábiles, un total aproximado de un mil (1.000) refrigerios diarios y/o la totalidad del personal, envasados individualmente, a entregar en guardia de ingreso o donde se indique.

Cada refrigerio deberá contener una infusión, consistente en café, té o mate cocido ensobrados de manera individual, a proveer en forma alternada, en igual cantidad, con rotación diaria, con sobre de azúcar y/o edulcorante, leche en envase individual y dos (2) alimentos sólidos /colación.

Se ofrecerá opciones especiales para empleados diabéticos y celíacos, de igual calidad y cantidad que el resto de

refrigerios.

El refrigerio deberá ser diferente cada día, con una programación semanal. Deberá estar disponible en las instalaciones de FAdeA a partir de las 06:30hs. 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.

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, sandwichs de miga o pan negro, etc.

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

El Proveedor deberá proponer una conformación diferente para cada tipo de refrigerio (Común, Celíaco, Diabético), la cuál será enviada semanalmente a Relaciones Laborales - Servicios al Personal de la Gerencia de RRHH, que aprobará dicho listado y hará modificaciones en caso que considere pertinente.

Adicionalmente, se deberán proveer diariamente frutas seleccionadas y lavadas, aptas para el consumo en al menos tres (3) variedades, incorporando frutas de estación cuando estén disponibles. La cantidad diaria se informará semanalmente y deberán ser provistas en canastos plásticos dispuestos a tal fin en guardia de ingreso o donde se indique.

## **4.2. ALMUERZO.**

### **A) Consideraciones generales**

El Proveedor deberá suministrar durante los días hábiles, los almuerzos que indique FAdeA para el personal, teniendo en cuenta un sistema mixto:

- 1) Almuerzo en las instalaciones del comedor ubicado en el Pabellón N° 20 (ver ANEXO III - PLANOS).
- 2) Delivery de viandas con entrega en comedores de sectores o puntos estratégicos de entrega ubicados a lo largo de la planta (ver ANEXO IV - PUNTOS DE ENTREGA BAJO EL SISTEMA DE DELIVERY DE VIANDAS).

El número de provisión diario de almuerzos, si bien puede variar, es aproximadamente el 40 % del total del personal.

El porcentaje de comidas a proveer en las modalidades de almuerzos en comedor y sistema de delivery, podrá variar en relación a las necesidades operativas de la empresa y la evolución de las condiciones sanitarias imperantes como consecuencia del Covid-19 o las que pudieran surgir.

Se requerirá diariamente la provisión de cinco (5) opciones de menú general: común, dieta, ensalada, sándwich y vegetariano. Asimismo, se deberán ofrecer variantes para el personal que por razones médicas, deba ingerir algún

tipo especial de alimentos (diabetes, celiaquía, hipertensión, entre otros).

Consistirán 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 la cual será enviada por el Proveedor a Relaciones Laborales - Servicios al Personal de la Gerencia de RRHH, que aprobará el listado. Se podrán introducir modificaciones del menú, de común acuerdo entre FAdeA y el Proveedor, una vez recibido y analizado el mismo y comunicado no más allá del día viernes anterior al comienzo de la semana correspondiente.

Los almuerzos deberán estar disponibles en FAdeA para su servicio desde las 12.00 hs hasta las 14.00 hs.

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

La cantidad de comidas diarias es a demanda, razón por lo cual se solicita al Proveedor disponga de algún sistema de información o comunicación regular, a través de un medio tecnológico o con la disposición de un recurso humano para que en horarios preestablecidos, realice la recepción de los pedidos de almuerzos.

#### **B) Almuerzos en instalaciones del comedor**

Los almuerzos deberán elaborarse en la Planta Elaboradora 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.

#### **C) Delivery de viandas con entrega en comedores de sectores o puntos estratégicos**

La distribución de comida se realiza mediante la entrega de viandas en puntos ubicados dentro de la planta.

A los efectos de evitar el uso excesivo e innecesario de plásticos y residuos para la distribución de viandas, se valorará una propuesta que contemple alguna alternativa en consonancia con el cuidado del medio ambiente, como por ejemplo la provisión de materiales compostables (bolsas de papel madera o plásticos biodegradables).

#### **D) 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 días sábados, domingos, y/o feriados.

#### **E) Características del servicio de almuerzo**

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 a las pautas de una alimentación adecuada.

-Todo el sistema del proceso alimentario se llevará a cabo bajo las normas de manipuleo vigentes, de acuerdo al Código Alimentario Argentino puesto en vigencia por la ley 18.248 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 podrá utilizar productos naturales, elaborados, deshidratados, y otros, según ANEXO I. 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.

-La provisión diaria deberá contemplar un sistema mixto de servicio, con servicio en comedor y bajo el sistema de "delivery" consistente en el reparto en vehículo/s de propiedad del Proveedor, que cuente con las habilitaciones correspondientes para el transporte de sustancias alimenticias, destinando como mínimo dos personas para la distribución de viandas individuales a ser entregadas en los puntos de estratégicos ubicados a lo largo de la empresa (entre 25 y 30 puntos), detallados en ANEXO IV - PUNTOS DE ENTREGA BAJO EL SISTEMA DE DELIVERY DE VIANDAS.

Se valorará una propuesta que contemple alternativa en consonancia con el cuidado del medio ambiente, se evaluará positivamente la generación de especificaciones técnicas que puedan incluir criterios de sustentabilidad respecto al cuidado del medio ambiente, evitando el consumo excesivo e irracional de procesos de producción, logística, distribución y disposición final de lo relativo a la provisión de comidas. Es importante que se evite el uso excesivo de contenedores o envases plásticos, la utilización de bolsas individuales para pan y postre, juego de cubiertos plásticos, servilleta de papel, envolturas de plástico, bolsas contenedoras, entre otros.

En tal sentido y tendiente a disminuir el uso de plásticos y elementos descartables, al inicio del contrato, el proveedor

deberá entregar a cada empleado un juego de cubiertos de metal, compuesto por tenedor y cuchillo y cuchara. La cantidad de juegos a proveer será de un mil doscientos (1.200).

## **5. SERVICIOS ESPECIALES.**

Eventualmente FAdeA podrá, a través de un representante de Relaciones Laborales - Servicios al Personal de la Gerencia de RRHH o un representante designado por la Dirección/Presidencia de FAdeA exclusivamente (ver punto 12 - REPRESENTANTES AUTORIZADOS), 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 en razón de la planificación de las agendas de reuniones o fuera de este plazo si así lo requiriera el evento.

### **5.1. 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.

### **5.2. 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.

Para los casos de los puntos 5.1 y 5.2 precedentes, 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.

Para contar con un parámetro de los servicios ofrecidos en los puntos 5.1 y 5.2 se solicita se coticen cinco (5) variantes de desayunos/ágapes para 10 personas y tres (3) menús ejecutivos (incluyendo entrada, plato principal, bebida y postre).

### **5.3. SERVICIO DE PROVISIÓN**

En ocasiones particulares FAdeA podrá solicitar la provisión de otros tipos de insumos asociados a la naturaleza y la finalidad del servicio, como por ejemplo y sin ser una enumeración taxativa:

- Productos de almacén
- Golosinas
- Bebidas
- Gaseosas
- Descartables
- Panificaciones.

El precio a pagar de este tipo de servicio será calculado con un porcentaje de fee sobre el ticket de compra que rinda el Proveedor por el detalle solicitado.

En caso de que los insumos sean de fabricación propia del proveedor se solicitará el detalle del costo final. FAdeA tendrá como referencia los precios de mercado para la aceptación de dichas rendiciones.

## **6. FALTAS Y PENALIDADES**

Ante la comisión de una falta, FAdeA comunicará al Proveedor lo ocurrido por escrito, con los detalles que expliciten el hecho en un plazo no mayor de 72 horas por los medios oficiales de comunicación, donde además de los domicilios legales constituidos, podrán ser también medios electrónicos, especificando direcciones de mail. El Proveedor deberá ofrecer las pruebas o descargos necesarios para eximirse de su responsabilidad ante el hecho evidenciado.

FAdeA, previa evaluación del descargo ofrecido, analizará si procede aplicar la penalidad pertinente. En caso de ser afirmativa la sanción, FAdeA informará sobre la misma a Compras y al Proveedor para su notificación. La resolución adoptada por FAdeA tendrá carácter de inapelable.

Se establece el siguiente régimen de Faltas:

Falta Leve: es aquella que surge de una inspección visual o denuncia del usuario y que por su carácter no afecta la salud o seguridad del consumidor.

Falta Intermedia: es aquella que surge de una inspección visual o denuncia del usuario y que por su carácter afecta la salud o seguridad del usuario sin llegar a ser grave.

Falta grave: es aquella que surge de una inspección visual o denuncia del usuario y que por su carácter afecta la salud o seguridad del usuario de forma grave. La misma se analizará en conjunto con el área de Medicina del Trabajo de FAdeA.

### **Penalidades:**

En el caso de Falta Grave, la penalidad aplicable será una deducción equivalente al tres por ciento (3%) de la facturación mensual estimada en la Oferta por cada falta de este tipo.

Asimismo, se aplicarán sanciones para los casos en que no se cumpla con la provisión de las cantidades diarias solicitadas. Cuando la cantidad entregada por el Proveedor no llegue al noventa y siete por ciento (97%) de lo solicitado, se aplicará una multa equivalente a la facturación diaria del concepto en cuestión. En el caso de faltantes que no superen el tres por ciento (3%), no se aplicará la multa siempre y cuando el proveedor subsane la diferencia completando lo solicitado, de manera tal que no se vea afectado el servicio.

Los ítems con falta grave deben ser resueltos en un plazo no mayor a los 10 días corridos desde que se tomó conocimiento del hecho.

El resto de las faltas deberán resolverse en un plazo máximo de 30 días corridos; para todos los casos deberá presentarse un plan de acción por parte del Proveedor para subsanar el objeto del reclamo interno realizado.

En caso de producirse tres o más faltas leves o intermedias recurrentes por mes ante las cuales el Proveedor no lleve a cabo planes de acción comprobables, se aplicará la misma sanción que en el caso de una falta grave.

Penalidades por deficiencias en el servicio:

En caso en que el Proveedor no cumpla con los horarios establecidos para la entrega de refrigerios, almuerzos y viandas, la empresa aceptará una tolerancia 15 minutos previo aviso por parte del Proveedor. Luego de transcurrido dicho tiempo, FAdeA discutirá el porcentaje de descuento en la facturación diaria en función del tiempo de demora.

Ante el incumplimiento de algunas de las condiciones establecidas en el presente pliego, la empresa evaluará los casos puntuales para determinar las sanciones correspondientes.

## **7. NORMAS DE CALIDAD PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.**

El Proveedor deberá cumplir con 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 Proveedor deberá contar con un profesional “Licenciado en Nutrición” y el asesoramiento de un profesional de Seguridad y Ambiente Laboral y / o carreras afines.

Todos los alimentos deben respetar las características macroscópicas y sensoriales especificadas en el CAA.

Todos los alimentos y/o productos terminados deberán ser aptos para el consumo, respetando el estándar microbiológico descripto en el CAA.

Los medios a utilizar para transportar los alimentos crudos/cocidos desde las instalaciones del Proveedor hasta FAdeA o dentro del predio de FAdeA, deberán cumplir con lo establecido por el CAA, la normativa bromatológica vigente y lo establecido por la Ordenanza Municipal 8145 – Transporte de Sustancias Alimenticias, y/o todas sus modificatorias y actualizaciones.

FAdeA se reserva el derecho de realizar auditorías de salud y seguridad en la planta elaboradora del Proveedor, extrayendo muestras de alimentos para proceder a efectuar análisis bromatológicos de los mismos en instituciones públicas o privadas especializadas. Todos los procesos y procedimientos deben estar registrados:

- Limpieza y desinfección de todos los sectores y de los equipos y Certificado de control de Plagas.
- Registro de recepción de lácteos, carne, verduras, huevos, fiambres, etc.
- Registros de 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.

Todos los productos alimenticios, deberán estar rotulados 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.

La satisfacción de los empleados y/o demás usuarios del servicio se evaluará utilizando como herramienta una encuesta, elaborada por FAdeA, además de las evaluaciones de Relaciones Laborales - Servicios al Personal de la Gerencia de RRHH, sector usuario responsable del seguimiento del servicio.

Todos los productos alimenticios, deberán estar rotulados conforme a la normativa vigente.

El profesional en nutrición del Proveedor será el responsable del control, monitoreo y registro.

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.

Ante la presencia de no conformidades, el Proveedor deberá responder inmediatamente con la medida correctiva.

## **8. HABILITACIÓN.**

El Proveedor deberá poseer para su planta elaboradora, la habilitación municipal según 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).

El Proveedor deberá contar con la habilitación de sus medios de transporte según Ordenanza N° 8145.

## **9. INSTALACIONES.**

La provisión del servicio de refrigerios y almuerzos en las instalaciones de FAdeA será efectuada a nombre, cuenta y riesgo del Proveedor.

A fin de dar cumplimiento a lo mencionado en punto 4.12 B del presente Pliego, FAdeA pondrá a disposición del Proveedor el Pabellón N° 20, cuyo croquis de ubicación puede observarse en el Anexo III del presente.

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 del Proveedor.

Por decisión de FAdeA y de acuerdo a necesidades de programación de las operaciones, o dado un contexto de aplicación de distanciamiento social, la provisión de almuerzos puede ser solicitada mediante la distribución en puntos



de entrega ubicados de manera estratégica a lo largo de la planta, o a través de un sistema mixto que contemple tanto el uso del comedor como la modalidad delivery de viandas.

### **9.1. DESTINO DE LAS INSTALACIONES; INEXISTENCIA DE LOCACIÓN.**

Las Partes acuerdan expresamente, que la cesión del derecho de uso de las instalaciones por parte de FAdeA al Proveedor, es una obligación accesoria a la concesión del servicio de comedor y mediante la misma no se transmite tenencia del inmueble, ni implica locación del mismo.

El Proveedor sólo gozará del derecho de uso de las instalaciones, el cual será limitado a los fines de la prestación del servicio antes descripto, no pudiendo darle otro uso ni destino.

La violación por parte del Proveedor de lo dispuesto en éste apartado implica un incumplimiento que faculta a FAdeA a resolver la CA, sin derecho del Proveedor a reclamar compensación, reparación de daños y perjuicios y/o cualquier otro concepto.

Dentro de las cuarenta y ocho (48) horas desde la terminación de la OC, por la causa que fuere, el Proveedor deberá restituir a FAdeA las instalaciones cuyo uso ha sido cedido para el cumplimiento de la prestación, en las mismas o mejores condiciones en que le fueron entregadas.

### **9.2. 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, respetando los protocolos Covid-19 u otro/s que pudiera/n entrar en vigencia, tanto propios como los previstos por FAdeA.

### **9.3. MEJORAS.**

El Proveedor no podrá hacer modificaciones o mejoras de ninguna naturaleza en las instalaciones puestas a su disposición sin el consentimiento previo de FAdeA por escrito. El incumplimiento de lo precedentemente expuesto facultará a FAdeA a resolver la OC, sin derecho del Proveedor a reclamar compensación, daños y perjuicios y/o cualquier otro rubro.

Las mejoras que el Proveedor hiciere, quedarán a beneficio de FAdeA, aun cuando las mismas no hayan sido autorizadas, y el costo de las mismas no será reembolsado.

En cuanto a las mejoras se aplica subsidiariamente lo dispuesto en los arts. 1211 y 1212 del Código Civil y Comercial de la Nación, y/o todas sus modificatorias y actualizaciones.

### **9.4. REGLAMENTO DE USO DE LAS INSTALACIONES.**

Queda expresamente prohibido:

- Exender cualquier alimento que no haya sido elaborado en el día, o aquellos que se encuentren vencidos.
- Vender mercaderías o cualquier suministro fuera de su envase original (si no lo tuvieran, deberán ser provistos en bolsas correctamente identificadas).
- Exender bebidas alcohólicas.
- Fomentar los juegos de azar.
- Fumar dentro del espacio de las instalaciones.

El Proveedor debe velar para que estas reglas se cumplan para toda persona que se encuentre dentro de las instalaciones. La violación por parte del Proveedor a cualquiera de las prohibiciones establecidas en éste artículo será considerada como incumplimiento grave, facultando a FAdeA a resolver la OC sin derecho a reclamo alguno por parte del Proveedor.

## 10. PRECIOS.

Para la cotización, el Proveedor deberá indicar el costo por cada refrigerio y almuerzo, tomando como base la totalidad de los empleados de la empresa para los refrigerios y un aproximado de un cuarenta por ciento (40%) del total para almuerzos diarios de lunes a viernes y veinticinco por ciento (25%) para fines de semana y feriados.

### Matriz de cotización n° 1

Item	Cantidades Diarias	% de distr Estimado	UDM	Precio NO exento IVA (ARS/Unidad)
Refrigerios comunes	1000	97%	Un/día	\$ -
Refrigerios apto diabéticos/celiaco/hipertensos		3%	Un/día	\$ -
Fruta diaria	1000	100%	Un/día	\$ -

				Sistema mixto (comedor y vianda delivery)		Sistema solo Vianda delivery	
				Meses restantes		Meses inicio de contrato	
Meses totales				24		18	6
% distribución por tipo de sistema en el total del plazo del contrato				19%		56%	25%
item	Cantidades Diarias	% de distr Estimado	UDM	Comedor Precio exento IVA (ARS/Unidad) 25%	Vianda NO exento IVA (ARS/Unidad) 75%	Precio exento IVA (ARS/Unidad)*	
Almuerzo Comun/Dieta/vegetariano/ensalada	400	90,0%	Un/día	\$ -	\$ -	\$ -	
Almuerzo diabético/Celíacos/Hipertensos		1,3%	Un/día	\$ -	\$ -	\$ -	
Sandwich		9%	Un/día	\$ -	\$ -	\$ -	

\*Incluir costo de entrega inicial de cubiertos indicado en el pliego.

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

- En tanto el almuerzo por restricciones sanitarias o por cualquier otra circunstancia, no sea provisto en el comedor, será de aplicación el precio como I.V.A. exento para las viandas que se entreguen en sustitución del mismo.

Deberá tenerse en cuenta también una posible variación en las cantidades base de hasta el treinta por ciento (+/-30%).

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 descriptos en el punto 5.

**Matriz de cotización n°2**

Precios de referencias	Cotización
Ágape/desayuno 10 personas inc. 5.1 pliego (ARS/unidad)	\$ -
Menú ejecutivo inc. 5.2 pliego** (ARS/unidad)	\$ -
% de utilidad por servicio de provisión inc.5.3 pliego (%)	\$ -
*Mismo precio 5 opciones	
**Mismo precio 3 opciones	

Los precios del servicio de refrigerio y almuerzo en ambas modalidades, serán actualizados semestralmente por acuerdo de Partes debidamente instrumentado por escrito.

Polinómica de ajuste			
Nombre del Indicador	Fuente*	Base 0**	% porcentaje de participación***
*Fuente de consulta/pagina web/institución/etc			
** Base inicial al momento del precio ofertado indicando mes y valor del índice			
***Porcentaje de participación del indicador en el 100% de la polinómica.			

**11. FACTURACIÓN Y FORMA DE PAGO.**

Al cierre de cada mes, el Proveedor deberá enviar al sector Relaciones Laborales - Servicios al Personal de la Gerencia de RRHH 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 30 días corridos de la fecha de la factura.

## 12. REPRESENTANTES AUTORIZADOS.

El Proveedor deberá especificar al momento de presentar la oferta la persona de contacto facultada para operar con FAdeA y evacuar las dudas que se pudieran plantear, quien actuará como nexo entre las Partes para todas las cuestiones vinculadas con la ejecución de la CA.

Asimismo, el Proveedor deberá designar un Licenciado en Nutrición quién será responsable de todos los aspectos técnicos del servicio. El no cumplimiento de este requisito será causal de rechazo automático de la propuesta, no dando lugar a la apertura del sobre de ofertas económicas.

### a) PROVEEDOR

**Contacto Comercial:**

Nombre y Apellido: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

Teléfono: \_\_\_\_\_

Correo Electrónico: \_\_\_\_\_

**Lic. En Nutrición:**

Nombre y Apellido: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

Teléfono: \_\_\_\_\_

Correo Electrónico: \_\_\_\_\_

### b) FAdeA

**Contacto Comercial:**

Nombre y Apellido: Paula Bustos

Cargo: Jefa compras generales.

Teléfono: 0351-4668700 interno 2221

Correo Electrónico: [bustospa@fadeasa.com.ar](mailto:bustospa@fadeasa.com.ar)

El Contacto Comercial será el referente de cualquier tema relativo a la oferta comercial, precios del servicio, actualización de los mismos, etc.

Al momento de iniciarse el Servicio, el Contacto Comercial de FAdeA enviará al Proveedor los contactos de la

Gerencia de RRHH y de Directorio, quienes serán los únicos autorizados a contactarse con el Proveedor para hacer gestiones referentes al Servicio, pedidos especiales, ajustes en los menús y controlar la calidad de los productos recibidos.

Asimismo, personal del sector Relaciones Laborales - Servicios al Personal de la Gerencia de RRHH, será el nexo para la presentación de reclamos y quejas.

En caso de cambios en el/os contacto/s o responsable técnico cada Parte deberá notificar a la otra los cambios realizados, en forma fehaciente.

### **13. OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR.**

**13.1.** El Proveedor deberá presentar el Form. 931 del mes anterior al último pago efectuado por FAdeA. El no cumplimiento de este requisito, facultará a FAdeA a suspender –hasta su regularización– la liquidación de las facturas por los servicios prestados, sin derecho al Proveedor a reclamar intereses por mora en el pago.

**13.2.** La contratación de personal por parte del Proveedor será a su exclusivo cargo y el mismo estará bajo su dependencia exclusivamente, siendo el único responsable por el personal que emplee a los fines de cumplir la CA, independientemente de la modalidad de contratación que utilice, no existiendo relación laboral alguna entre el personal empleado por el Proveedor y FAdeA.

En ese sentido, el Proveedor es el único responsable del cumplimiento de las obligaciones emergentes de las leyes laborales, previsionales y fiscales en relación a dicho personal. FAdeA se reserva la facultad de supervisar que el Proveedor cumpla con tales obligaciones, y en caso de detectar un incumplimiento se reserva el derecho a retener el pago de las facturas pendientes hasta tanto el Proveedor regularice la situación de sus empleados.

**13.3.** Será obligación del Proveedor la presentación de la nómina completa del personal afectado al servicio antes del inicio del mismo, y en el caso de realizar modificaciones, informarlas dentro de los tres (3) días de realizadas.

**13.4.** Será responsabilidad del Proveedor proveer el equipamiento gastronómico según ANEXO II, necesario para una óptima prestación del Servicio en comedor como así también del/los vehículo/s para la entrega de viandas bajo la modalidad delivery. Estará a su cargo la limpieza diaria de las instalaciones, equipamiento, mobiliario y vajilla utilizados y la recolección y disposición de residuos que genere, en los lugares que FAdeA indique.

**13.5.** El Proveedor deberá realizar una sanitización integral del espacio de comedor, como medida de prevención del Covid-19 u otro/s que pudiera/n surgir, al inicio y finalización de cada uno de los turnos de almuerzo; además todas las superficies de mesas y sillas deberán ser higienizadas. De igual manera se limpiarán los microondas y los dispensers de agua.

**13.6.** Podrá utilizarse máquina de ozono con el objeto de desinfectar el ambiente, eliminando virus y bacterias de las superficies.

**13.7.** El Proveedor deberá colocar al ingreso del espacio de comedor, una torre sanitizante de manos libres cargada con alcohol diluido al 70%.

**13.8.** En cada una de las mesas y en los lugares comunes tales como mostradores o mesas de microondas, colocará dispensers de alcohol en gel que deberán recargarse diariamente.

El Proveedor será el único responsable de la calidad de los servicios y trabajos que realice, por lo que deberá arbitrar los medios necesarios para que dichos trabajos resulten completos y adecuados a su fin.

**13.9.** El Proveedor adoptará las medidas necesarias para que todos los servicios se presten en forma ininterrumpida y eficiente, con continuidad y regularidad. Para el caso que por la razón que fuere, se interrumpiere el servicio, el Proveedor será pasible de sanciones y rescisión del servicio.

**13.10.** Higiene y Seguridad: El Proveedor se obliga, y obligará a su personal, a cumplir toda la normativa relativa a Higiene y Seguridad en el Trabajo para la actividad de la Industria, incluido pero no limitado a lo dispuesto por la Superintendencia de Riesgos del Trabajo, la Ley Nacional 19587/72, Decreto 351/79, Ley Nacional 24.557 y su reglamentación, el Decreto 911/96, las resoluciones, disposiciones y demás normas emanadas tanto de autoridad municipal, provincial y/o nacional, vigentes al momento de la adjudicación y durante la ejecución de la CA.

**13.11.** Medio ambiente: El Proveedor estará obligado a cumplir con los requerimientos medioambientales de acuerdo a la Ley Nacional N° 24.051/92 de Residuos Peligrosos, la Ley Nacional N° 25.675 de Política Ambiental, sus decretos reglamentarios y todas aquellas normas de alcance ambiental que correspondan al marco jurídico nacional, provincial y municipal relativas a la preservación del medio ambiente y la gestión de materiales y residuos peligrosos.

**13.12.** Personal: Todo el personal del Proveedor, previo al ingreso a las instalaciones de FAdeA, deberá estar declarado en la Oficina División de Higiene y Seguridad de la misma, donde se los autorizará y se realizarán las correspondientes acreditaciones para el ingreso. El Proveedor es responsable de la idoneidad y suficiencia de su equipo de trabajo. FAdeA se reserva el derecho de solicitar el inmediato reemplazo de aquella/s persona/s que demuestre/n falta de idoneidad o negligencia en el desempeño de sus funciones.

## **14. LA OFERTA.**

### **14.1. PRECISIÓN DE LA OFERTA.**

La presentación de la Oferta por parte del Proveedor, presupone que ha contado con el asesoramiento de expertos para el ofrecimiento de los servicios requeridos. Asimismo, presupone también que los precios ofrecidos han sido debidamente calculados, considerando una óptima relación costo-beneficio.

### **14.2. VISITA A LAS INTALACIONES DE FADEA.**

El Proveedor deberá realizar una visita a las instalaciones de FAdeA, previa a la presentación de la Oferta y a los efectos

de evacuar cualquier inquietud y/o consulta en relación a los servicios requeridos. Dicha visita se llevará a el **día Martes 08 de marzo del corriente año a las 10:00 horas.**

El Proveedor deberá confirmar su asistencia a los correos electrónicos detallados en este apartado, indicando nombre completo, empresa y DNI de la/s persona/s que ingresará/n al predio, a fines de gestionar la acreditación del ingreso por guardia.

- Paula Bustos: [bustospa@fadeasa.com.ar](mailto:bustospa@fadeasa.com.ar)
- Marcela D'Angelo: [dangelom@fadeasa.com.ar](mailto:dangelom@fadeasa.com.ar)

La realización de la visita es condición *sine qua non* para la aceptación de la Oferta por parte de FAdeA.

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, calidad y sabor de alimentos, como instalaciones, 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. Los Proveedores interesados tendrán un plazo de 5 días corridos luego de la Visita Obligatoria 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 Contacto Comercial.

Se podrá realizar cualquier consulta respecto al concurso luego de la Visita Obligatoria por medio de mail al Contacto Comercial hasta el día **17 de Marzo** Las respuestas serán compartidas a todo Proveedor que siga en el concurso luego de las dos visitas.

#### **14.3. DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL CONCURSO.**

Forman parte integrante del Presente Pliego los Documentos y Anexos que se detallan a continuación:

- a) Anexo I: Tipificación de Alimentos (requisitos de calidad).
- b) Anexo II: Equipamiento mínimo exigido al Proveedor para la prestación del Servicio en FAdeA.
- c) Anexo III: Plano.
- d) Anexo IV: Puntos de entrega bajo el sistema de delivery de viandas.
- e) Pliego de condiciones generales, sus Anexos A y C , Acuerdo de Confidencialidad y declaraciones juradas mencionadas en el mismo.

#### **14.4. DOCUMENTOS A PRESENTAR POR EL OFERENTE.**

- a) **Sobre cerrado N° 1: Propuesta Técnica.**



- Planificación semanal (5 días hábiles) de refrigerios, incluyendo alternativas especiales para diabéticos y celíacos.
- Planificación semanal (5 días hábiles) de frutas de estación.
- 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:

- ✓ Listado de menú día por día con Plato principal (proteína más guarnición), pan o equivalente y postre/fruta.
- ✓ Listado/sugerencia de 3 desayunos/ágapes y menús ejecutivos.
- 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. En caso de ser requerido, enviar propuesta de distribución de la ocupación respetando normas de distanciamiento social.
- Listado con cantidad de empleados que prestarán el servicio en FAdeA y tareas que desarrollará cada uno de ellos.
- Documentos indicados en el punto 14.3 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.
- Experiencia en Servicios Gastronómicos acreditadas mediante factura de servicio o contrato de prestación de servicio. El incumplimiento de la obligación que impone esta cláusula podrá tener los efectos del rechazo automático de la oferta.
- Balances y Certificados de Facturación de los últimos 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.
- Términos y Condiciones Generales de Servicios Firmado en cada hoja.
- ANEXO I NPFLOG024 - español – inglés (Disponible para descargar)
- Acuerdo de No Divulgación Firmado. (Disponible para descargar)

- Transparencia Comercial Firmado. (Disponible para descargar)
- Declaración Jurada de Intereses Firmado (Disponible para descargar).

**b) Sobre cerrado N° 2: Propuesta económica.**

- Cotización de refrigerio comunes y apto celiaco/diabético/hipertenso
- Cotización de almuerzo en las dos modalidades (Sistema Mixto y Sistema solo Vianda delivery)
- Cotización de 5 variantes desayuno/ágape estándar para 10 personas.
- Cotización de 3 variantes de almuerzo ejecutivo para eventos y/o visitas (incluyendo entrada, plato principal, bebida y postre).
- Porcentaje máximo de utilidad para servicio de desayuno/ágape ejecutivo.
- Seguro de caución por mantenimiento de oferta, según lo indicado en el Pliego de Condiciones Generales de FAdeA (tomando como base de cálculo del monto del mismo 8.500 almuerzos y 21.000 refrigerios mensuales).
- Fórmula/polinomio de reajuste de precios, indicando índices oficiales y rubros a aplicar.

**14.5. PRESENTACION DE LA OFERTA.**

El Proveedor presentará su oferta en el puesto de guardia ubicado en el ingreso de FAdeA hasta el día **21 de Marzo de 2022 antes de las 10.00 horas**, en dos (2) sobres, cajas o paquetes cerrados, debiéndose aclarar en el exterior de cada uno **"SERVICIO DE REFRIGERIO Y ALMUERZO "**, tipo de propuesta (técnica o económica), día, hora y nombre del Proveedor, conteniendo cada uno la documentación solicitada en punto 14.4.

**14.6. CRITERIOS DE EVALUACION DE OFERTAS.**

**a) Evaluación Técnica.**

Se analizará la documentación técnica exigida en el presente pliego. Para obtener el puntaje técnico se tendrá en cuenta:

- Análisis de antecedentes – ponderación del 50%

Aspecto	Antigüedad de la empresa	Cantidad de empleados	Referencias de clientes	Cartera de clientes	Criterio de sustentabilidad
Ponderación	30%	25%	20%	15%	10%

- Análisis del servicio ofrecido/ visita al proveedor – ponderación 50%

Los aspectos se valorarán con puntajes del 1 al 10 y se ponderarán según los valores indicados para dar el puntaje técnico final.

**b) Evaluación financiera.**

Se analizará la documentación financiera exigida en el presente pliego, otorgando un puntaje del 1 al 10, para dar

el puntaje financiero.

**c) Evaluación Económica.**

Accederán a esta instancia sólo quienes hayan cumplimentado lo requerido en las instancias anteriores, obteniendo un puntaje mayor a 6 en cada una de ellas.

Se transformarán las ofertas económicas en puntajes del 1 al 10 tomando como base 10 a la mejor oferta.

Para la evaluación económica total se considerará la incidencia del 20% del gasto total en refrigerios y del 80% en almuerzos.

**d) 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	Económico	Financiero
Ponderación	45%	30%	25%

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

$$\text{Puntaje final} = \text{Puntaje Técnico} \times 0,45 + \text{Puntaje Económico} \times 0,30 + \text{Puntaje Financiero} \times 0,25$$

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 su posterior análisis, no dará ningún derecho a los Proveedores, pudiendo FAdeA rechazar todas, si así lo estimase conveniente.

**15. REUNION DE LANZAMIENTO.**

Luego del procedimiento interno llevado a cabo por FAdeA, consistente en el análisis y evaluación de las Ofertas recibidas, FAdeA comunicará la pre-adjudicación al Proveedor ganador del Concurso de Precios.

FAdeA citará a dicho Proveedor a una Reunión de Lanzamiento, la cual deberá llevarse a cabo dentro de las cuarenta y ocho (48) horas desde notificada la pre-adjudicación y tendrá como objetivo la negociación de la Oferta para la provisión del Servicio.

Con el objeto de verificar el cumplimiento de las obligaciones a cargo del Proveedor, FAdeA designará en dicha reunión una **Comisión de Monitoreo de la Calidad del Servicio**, integrada por las áreas de Compras, Higiene y Seguridad, Medicina Laboral y Relaciones Laborales - Servicios al Personal de Recursos Humanos para realizar el seguimiento y control del Servicio.



**ANEXO I**  
**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, tipo y calidad de los productos alimenticios y alimentos.

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 a 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.
- ACEITUNA 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 bonnet, 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 a 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 a 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 a 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.
- CHOCCLO: 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 a 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: proteínas 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)

- CARNAZA DE PALETA, BRAZUELO SIN HUESO, TORTUGUITA, AGUJA SIN HUESO, MARUCHA SIN HUESO, CAMAZA DE COLA: Porcentaje de desecho no mayor al 15%.
- CARNE MOLIDA: Fresca, de brazuelo o paleta; con un máximo del 5% de grasa. Picado fino y dentro de las 24 h

del consumo.

- 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, raviolos, capelletis, 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

- 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.
- MERLUZA O PEJERREY: En forma de filet, en óptimo estado de conservación, peso promedio por unidad 120 -150

g. Puede optarse por filete o posta de pescado de mar.

#### CONDIMENTOS Y ADEREZOS

- AJO: Primera calidad, sanos, bulbos blancos o colorados. aprox. 40 g por cabeza.
- ALBAHACA: desecada, de hojas sanas y limpias, con humedad de 8%. Fraccionada en envase de 500 g a 1 kg.
- 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.
- CÚRCUMA: en polvo, seco, limpio, con no más de 10% de agua. Fraccionado en envase de 250 g a 1 kg.
- EXTRACTO ARTIFICIAL DE VAINILLA: fraccionada en envase de plástico o vidrio de hasta 500 cc.
- 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
- ORÉGANO: deshidratado, hojas sanas limpias y secas, con no más del 10% de tallos. Fraccionado en envase de hasta 500 g.
- PEREJIL: Primera calidad, sano, tierno, fresco, limpio, sin floración.
- PIMENTÓN: colorado, dulce, en polvo, fraccionado en envase reglamentado de hasta 1 kg.
- PIMIENTA BLANCA: desecada, de acuerdo a las especificaciones del CAA. Fraccionada en envase apto bromatológicamente hasta 500 g.
- 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

- 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.
- 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.
- 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).
- JUGOS O ZUMOS DE FRUTAS RECIENTEMENTE OBTENIDOS: con pulpa o jugos de frutas, en envases bromatológicamente aptos.

**ANEXO II**

**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%).

**ANEXO III**

**PLANOS**

Serán entregados el día de la Visita de Obra contra entrega de Acuerdo de Confidencialidad debidamente conformado.

**ANEXO IV**

**PUNTOS DE ENTREGA BAJO EL SISTEMA DE DELIVERY DE VIANDAS**

N	Punto de Entrega
1	Guardia Ingreso - SEG PATRIMONIAL/CONSULTORIO EXTERNO
2	LURIA 181 Comedor PB Ala Sur oeste - COMERCIAL
3	LURIA 180 Comedor MARINA
4	Directorio
5	PAB 1 P.B. - <b>ADM DE PERSONAL</b> /AUDITORIA/COMUNICACIONES
6	PAB 1 2do Piso - <b>LEGALES</b> /DDN
7	PAB 110 P.B. Puerta Central - <b>TIC'S</b>
8	PAB 115 Puerta principal - LABORATORIO
9	PAB <b>62</b> P.B. - <b>CAPACITACIÓN</b> /RELAC LABORALES
10	<b>LURIA 179</b> Comedor Ala Norte - HÉRCULES/MANT MILITAR
11	PAB 90 P.B. Ingreso Ala Norte - <b>PLANIFICACIÓN</b>
12	PAB 90 Ingreso Ala Norte - 1er Piso - <b>GER OPERACIONES/PROGRAMAS</b>
13	PAB 90 Puerta Central - <b>Comedor Pampa</b> - ARMADO Y MONTAJE
14	PAB 90 Puerta Central - <b>PAÑOL</b>
15	<b>PAB 36</b> P.B. Ala Sur - Sector Este - <b>GER MANTENIMIENTO</b>
16	PAB 90 1er Piso - Ala Sur - <b>Sector Este</b> - <b>CALIDAD</b> /FLAPS/H&S
17	PAB 90 1er PISO - Ala Sur - Sector Central - <b>OF CERT/RT</b>
18	PAB 90 Ingreso Puerta Oeste - <b>MEDICINA</b>
19	PAB 90 Puerta Oeste - 1er PISO - <b>INGENIERÍA</b>
20	PAB 90 Puerta Oeste - 1er PISO - Centro - <b>FINANZAS</b>
21	PAB 90 Puerta Oeste - 1er PISO - Centro - <b>COMPRAS/COMEX</b>
22	F8 Puerta central - PARACAIDAS
23	F8 Puerta central - <b>PAÑOL</b>
24	F9 Puerta central - MECANIZADO
25	F9 Puerta central - <b>PAÑOL</b>
26	<b>A16</b> Puerta Principal - DEPÓSITO
27	PAB <b>102</b> Puerta Principal - MANT. INDUSTRIAL
28	PAB <b>212</b> Puerta Lateral - LOGÍSTICA
29	<b>PAB 13</b> 1er Piso - escalera lateral - ACTIVOS FÍSICOS
30	PAB 290 Puerta central - Derecha - <b>MOTORES</b>
31	PAB 117 Puerta central - Derecha - <b>PINTURA</b>
32	PB 15 Puerta Principal - BOMBEROS
33	PAB 34 Puerta central