

Servicio alimentario en escuelas de la CABA

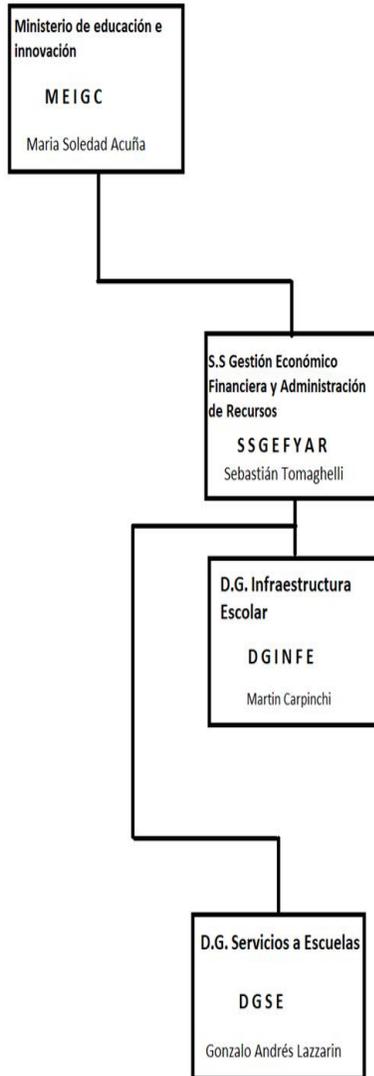
The image shows a wide-angle view of a school cafeteria. In the foreground, several tables are neatly arranged with white plates of food, likely soup or a similar dish, and small bowls. The tables are surrounded by wooden chairs. In the middle ground, a group of young children, some wearing school uniforms, are standing and talking. A teacher in a white shirt and red pants is walking through the room. In the background, more tables are set up, and several other teachers are visible, some standing near a counter or serving area. The room has large windows on the left side, letting in natural light. The overall atmosphere is busy and organized.

Presupuesto, Contratación y Pliego del servicio de elaboración de comidas y distribución en mesa.



Presupuesto Educación

Organigrama Ministerio de Educación CABA



Gonzalo Lazzarín Lima

Director General Servicios a Escuelas
S.S. Gestión Económico Financiera y Administración de recursos
Ministerio de Educación CABA

Misiones y funciones

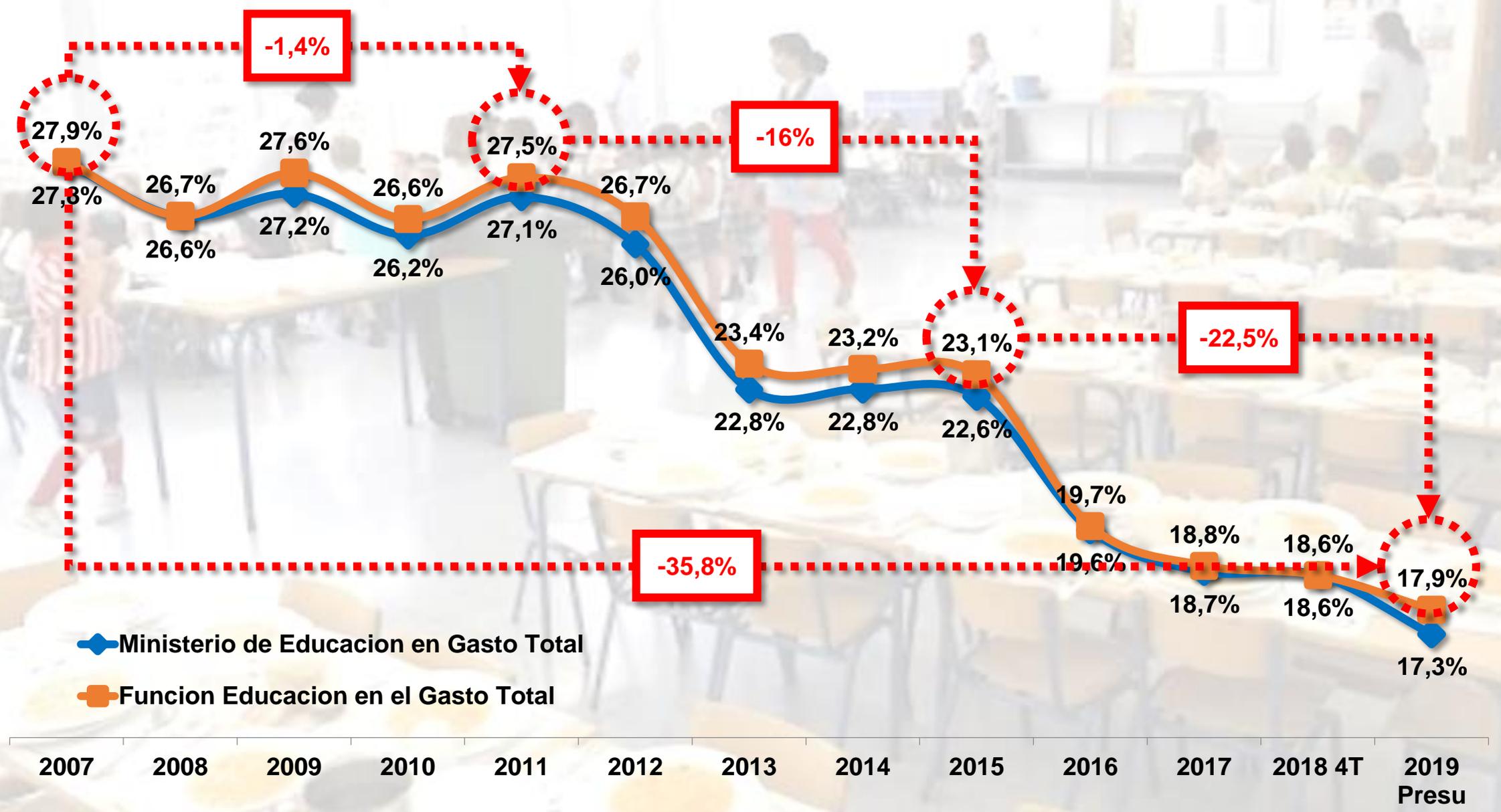
La Dirección General de Servicios a las Escuelas administra y gestiona el Programa de Alimentación Escolar, alimentando a más de 200 mil alumnos por día; administra el FUDE otorgado a las Cooperadoras; y coordina el Programa de Transporte Escolar.

Objetivos

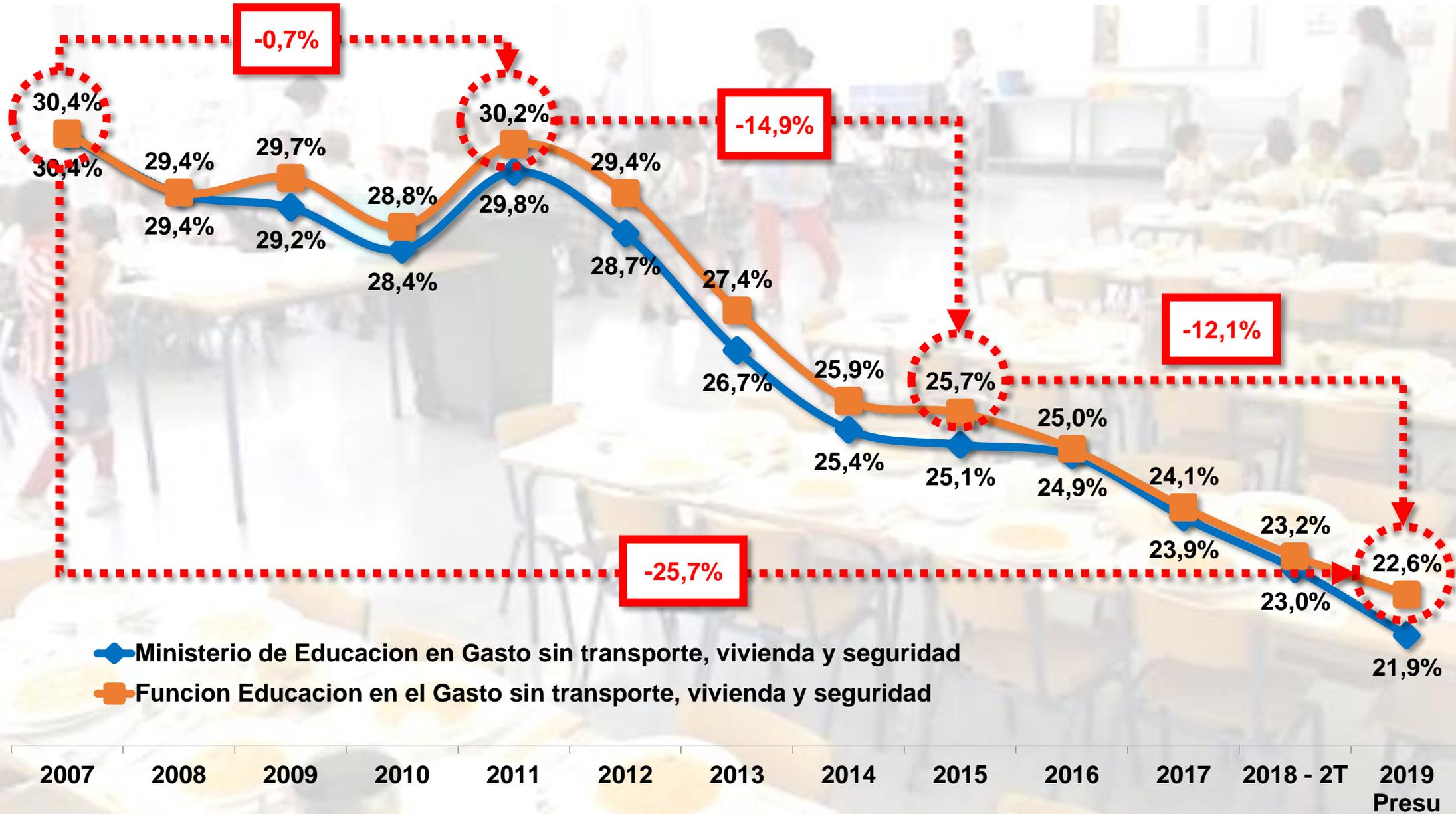
Implementar el Programa de Alimentación Escolar, garantizando cubrir las necesidades nutricionales adecuadas de los alumnos para optimizar el proceso de aprendizaje. Promover la Alimentación Saludable en las escuelas a través de la Ley N° 3704, fomentando el consumo de alimentos saludables, generando cambios en la conducta alimentaria de los niños, niñas y adolescentes.

Art. 23 CCBA: Promover el más alto nivel de calidad de la enseñanza y asegura políticas sociales complementarias que posibiliten el efectivo ejercicio de aquellos derechos.

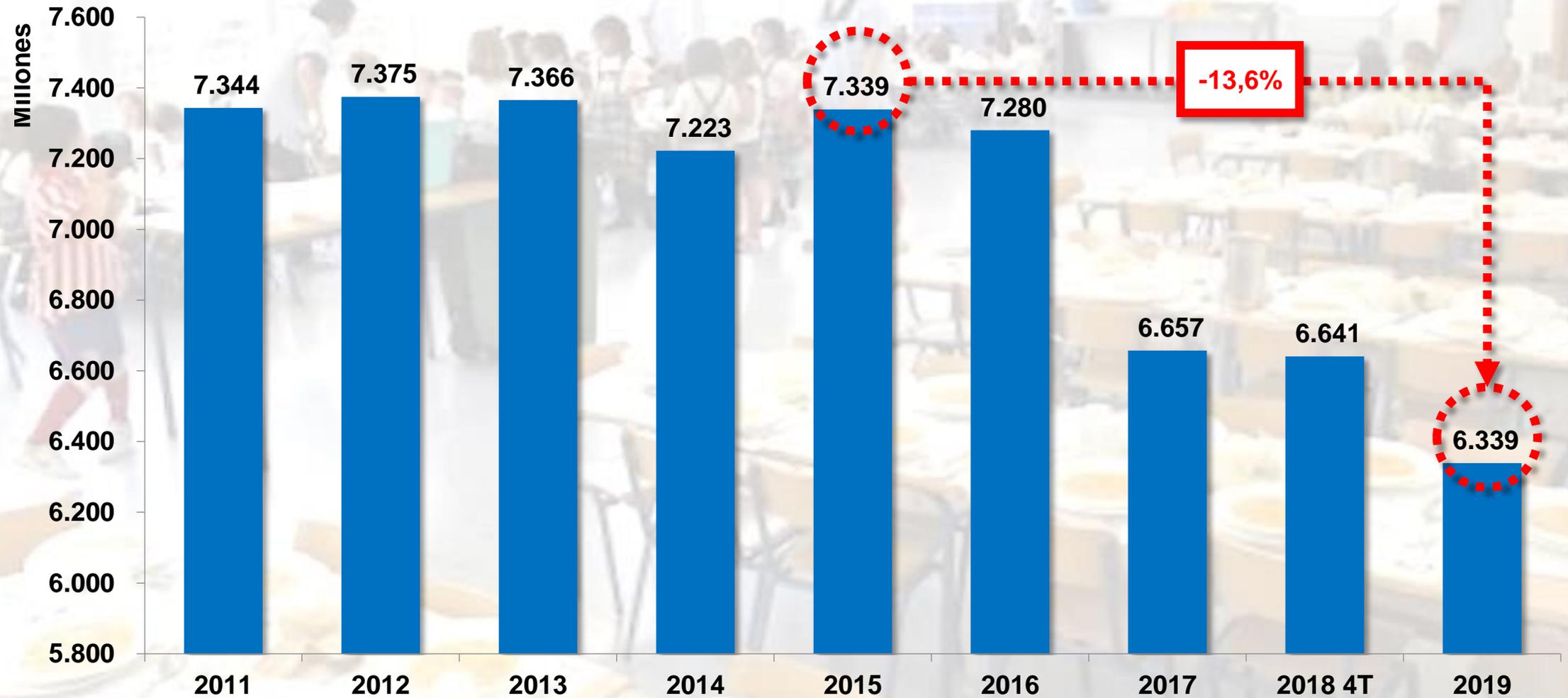
Participación del Ministerio de Educación y de la Función Educación en el Gasto Total de la CABA



Participación del Ministerio de Educación y de la Función Educación en el Gasto Total de la CABA excluyendo transporte, vivienda y seguridad



Evolución de los Fondos del Ministerio de Educación 2011-2019 a valores de 2011



Millones

Presupuesto comedores escolares 2007-2019

Inflación +23%
+15%



Presupuesto comedores escolares a valores de 2007





Empresas adjudicatarias del servicio de alimentos en escuelas

Empresas proveedoras 2014 - 2016

Razón Social	Total Pre adjudicado
Lamerich S.R.L.	\$ 205.764.475,56
Arkino S.A.	\$ 202.949.596,68
Compañía Alimentaria Nacional S.A.	\$ 184.518.847,32
Siderum S.A	\$ 175.926.940,92
Servicios Integrales de Alimentación S.A.	\$ 156.967.035,48
Carmelo Antonio Orrico S.R.L	\$ 126.606.101,76
Friends Foods S.A.	\$ 119.570.236,08
Alfredo Grasso	\$ 118.353.742,08
Dassault S.A.	\$ 114.835.957,44
Hispan S.A. - Alberto Juan Torrado S.A. - UTE	\$ 109.431.997,20
Spataro S.R.L.	\$ 88.513.843,08
Alimentos Integrados S.A.	\$ 82.553.357,64
Bagalá S.A.	\$ 79.738.282,68
Díaz Vélez S.R.L.	\$ 75.107.135,28
Enrique Tavolaro S.R.L	\$ 70.790.055,60
Rodolfo Ferrarotti S.R.L.	\$ 56.942.717,28
Treggio S.R.L.	\$ 52.067.163,00
Caterind S.A.	\$ 43.907.770,32
Sucesión de Rubén Martín S.A.	\$ 40.731.953,76
Servir´c S.A.	\$ 29.550.906,72
Servicios Integrales Food & Catering S.R.L	\$ 15.352.357,20

Empresas proveedoras 2018 - 2020

Licitación Pública
 Nº 550-0047- LPU18 TOTAL ADJUDICADO
 \$ 6.714.315.602,04

Razón Social	Total Pre adjudicado
Sucesión de Rubén Martín S.A.-Siderum S.A. U.T.E	\$ 656.462.443,05
Lamerich S.R.L.	\$ 651.637.734,33
Dassault S.A e Hispan S.A.-Unión Transitoria	\$ 613.823.488,50
Arkino S.A	\$ 599.248.454,67
Compañía Alimentaria Nacional S.A	\$ 545.897.241,54
Servicios Integrales de Alimentación S.A	\$ 442.576.282,80
Friends Food S.A	\$ 382.487.647,50
Carmelo Antonio Orrico S.R.L.	\$ 368.486.537,79
Alfredo Grasso	\$ 339.327.980,16
Spataro S.R.L	\$ 252.480.146,19
Díaz Vélez S.R.L	\$ 232.513.804,20
Alimentos Integrados S.A.	\$ 226.340.930,13
Bagala S.A	\$ 221.143.908,57
Enrique Tavolaro SRL	\$ 198.962.446,95
Rodolfo Ferrarotti SRL	\$ 164.645.290,11
Treggio SRL	\$ 159.548.107,59
Caterind S.A.	\$ 117.042.527,73
Servir 'C S.A.	\$ 84.872.372,07
Servicios Integrales Food and Catering SRL	\$ 41.251.400,25



Estructuración del pliego de bases y condiciones particulares vigente

Estructuración del pliego de bases y condiciones particulares

En las primeras 3 hojas el pliego cuenta con un índice donde detalla en qué número de página se encuentra cada tipo de información. A continuación se presentan los principales capítulos:

Capítulo 1 - Disposiciones generales

Capítulo 2 - Modalidad de los servicios

Tipos de servicio / Menús / Modificación de los menús

Cantidades estimadas de servicios diarios

Horarios para la entrega de servicios

Capítulo 3 – Recursos afectados: sectores, instalaciones y elementos en el establecimiento educativo

Vestuarios para el personal de cocina

Protección de aberturas

Vehículos y contenedores isotérmicos

Capítulo 4 – Personal

Capítulo 5 – Vajilla, utensilios de cocina y control bromatológico y elementos contra incendio

Capítulo 6 – Higiene y limpieza

Higiene / limpieza / control de plagas

Capítulo 7 – Inicio, desarrollo y continuidad de los servicios

Habilitación de un “libro de órdenes”

Capítulo 8 – Pedidos de raciones

Capítulo 9 – Continuidad de la prestación

Capítulo 10 – Requisitos a cumplimentar ante el GCBA

Capítulo 11 – Recepción de los servicios y facturación

Remitos de mercadería y raciones

Capítulo 12 – Control

Fiscalización y control / Control de gramajes

Capítulo 21 - Penalidades

Anexos:

Anexo “A” Refuerzo alimentarios (para niños con bajo peso)/ Desayunos y meriendas sin TACC/ Mosaico Blando masticatorio/ Desayuno y merienda hipercalórico/ Desayunos y merienda general

Anexo “B” Normas de buenas practicas de manipulación

Anexo “C” Seguridad e higiene alimentaria

Anexo “E” Remito

Anexo “F” Renglones – listado escuelas y cantidad de raciones



Disposiciones Generales

Normativa rectora

El adjudicatario se obliga a suministrar todos los servicios alimentarios cumplimentando

Código Alimentario
Argentino*



* Por ejemplo el rotulado de los alimentos debe indicar:
Fecha de vencimiento / Numero de lote / RNE (Registro
Nacional del Establecimiento) / RNP (Registro Nacional
de Productor) / N° de SENASA o su equivalente
(productos de origen animal)

Ley 3704/2011 de
Alimentación Saludable

El Anexo B del presente
pliego



Normas de Buenas
Prácticas de manipulación

Capítulo I: Disposiciones Generales

El objetivo de este servicio es brindar una alimentación de calidad a los alumnos de todos los niveles educativos, enmarcado en la Ley 3704.

La Ley 3704 es la Ley de Alimentación Saludable. Fue sancionada por la Legislatura porteña en febrero de 2011.

El objetivo de esta Ley es promover la alimentación saludable variada y segura de los niños, niñas y adolescentes en edad escolar (Art. 1º).

“Alimentación variada”
que incluya todos los grupos de alimentos

“Cantidad equilibrada”
de macro y micro nutrientes

“Alimentación segura”
aquella que minimiza los riesgos sanitarios



Modalidad de los servicios

Capítulo II: Tipos de servicio en almuerzo o cena

1) Por comida elaborada en comedor

Los ingredientes los entrega el concesionario todos los días a la mañana alrededor de las 7 AM. Recibe la mercadería **la vice directora, quien firma el remito dando su conformidad o no con lo recibido**. La confección del remito debe responder a los criterios del **Anexo “E”** del pliego.

2) Vianda

Elaboración de las comidas en la planta elaboradora del adjudicatario y su posterior traslado -por parte del adjudicatario- en vehículos habilitados, mediante la utilización de contenedores isotérmicos, para la atención del comedor situado en el establecimiento educativo. La ración de vianda deberá tener el mismo precio y gramaje que la ración de comedor.

Otro tipos de servicio: desayunos y meriendas (galletitas, vainillas, barras de cereal, etc) / refrigerios (sándwich) / refuerzos alimentarios (yogur, postre, leche chocolatada).

Lxs niñxs pueden optar por llevar su vianda o comer en sus casas.

Capítulo II: Horarios del servicio

Art. 13: Los horarios de prestación de los servicios serán acordados entre el adjudicatario y la conducción docente y quedarán asentados en el Libro de Órdenes

VIANDA

Las viandas deberán entregarse en el establecimiento educativo treinta (30) minutos antes de ser servidas y a temperatura adecuada al momento del consumo.

DESAYUNO Y MERIENDA

Los alimentos deberán encontrarse en el establecimiento educativo 45 (cuarenta y cinco) minutos antes de ser servidos.

REFRIGERIO

Deberán estar en condiciones de ser entregados 30 (treinta) minutos antes del horario en que se suministre.

REFUERZOS

Los mismos deberán ser suministrados durante el horario escolar alejado del resto de los servicios que se brinden en el establecimiento. El horario se pauta con la conducción escolar (art. 13)

Capítulo II: Menús

Los menús a proveer se ajustarán estrictamente a las especificaciones técnicas establecidas en el pliego, en los que se establecen:

Las características

Cantidades en peso neto y bruto para cada una de las preparaciones

Estándares de calidad para las comidas terminadas y servidas.

Los adjudicatarios deberán exhibir diariamente y en un lugar visible del establecimiento educativo, los mosaicos de todos los servicios alimentarios con el fin de que los padres de los alumnos que reciben cualquiera de los servicios tengan conocimiento de los menús que se le brindan a aquéllos y sólo pueden modificarse con previa autorización de la Dirección General de Servicios a las Escuelas

Menús especiales: Con prescripción médica

Capítulo III: Sectores, Instalaciones y Elementos en el establecimiento educativo

Art. 14:

Bienes que se ceden: el GCBA cede en uso, bajo inventario y en las condiciones que se encuentren, los bienes de su propiedad o aquellos sobre los cuales tenga su uso en el establecimiento educativo, entre ellos:

- El equipamiento
- Las instalaciones
- La planta edilicia
- El salón comedor, las mesas, las sillas, y otros muebles utilizados para el servicio alimentario

Art. 15:

a) **Conservación**

b) **Mantenimiento**

c) **Arreglos, mejoras y reemplazos**

d) **Reparaciones** el adjudicatario procederá a la ejecución de la reparación, en las condiciones establecidas en el presupuesto aprobado, presentando posteriormente la factura abonada para su reintegro

Art. 19°.

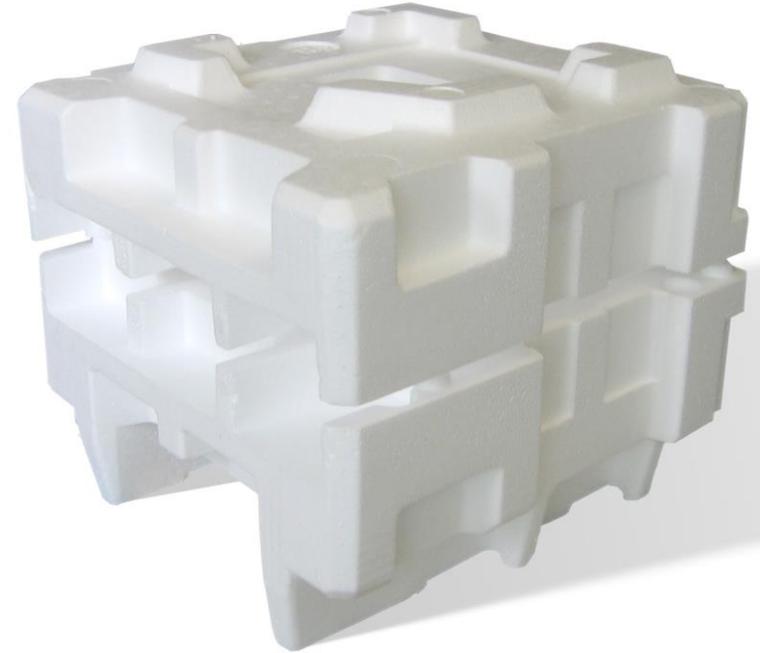
Protección de aberturas El adjudicatario deberá instalar y mantener en buen estado de conservación, la tela metálica o de material plástico antiinsectos.

Capítulo III- Art. 23: Contenedores isotérmicos



Estos contenedores deberán mantenerse íntegros y conservar por el tiempo que sea necesario, según el servicio y las características del mismo, los alimentos o componentes perecederos o sensibles a las variaciones de temperatura.

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



Queda prohibido el uso de contenedores de poliestireno expandido, excepto para el traslado de helados de agua, en cuyo caso podrán utilizarse siempre que se mantengan las condiciones de higiene del mismo y la temperatura e integridad del producto transportado.

Capítulo IV – Art. 24 a 33: Personal de comedor

Para la elaboración del servicio de comedor que sea elaborado en el local cocina del establecimiento escolar, los adjudicatarios deberán contar con:

1 cocinero. En caso de servicio de Regenerado, este personal podrá ser reemplazado por un Ayudante de Cocina.

Las comidas serán servidas en el local del comedor escolar por personal del adjudicatario, el que dispondrá de camareras/os al efecto en una proporción de:

1 camarero/a por turno de servicio cada ochenta (80) niños en las escuelas de Área Primaria.

1 camarero/a cada cincuenta y cinco (55) niños en las escuelas de Educación Inicial.

1 camarero/a cada treinta (30) alumnos en las escuelas del Área de Educación Especial.

La cantidad de personal deberá garantizar la correcta distribución y servicio en tiempo y forma.

Capítulo VI – Art. 37 a 40: Higiene y limpieza

El adjudicatario deberá mantener en perfectas condiciones de salubridad e higiene:

Los sectores e instalaciones donde preste el servicio y todos los elementos cedidos en uso.

Los desagües

Los vehículos con los que transporte las mercaderías

Los contenedores isotérmicos

Capítulo VII: Libro de ordenes y designación de representantes

Art. 41: Habilitación de un “libro de ordenes”

A los efectos de asentar las comunicaciones u observaciones vinculadas a la prestación de los servicios. Todas las comunicaciones asentadas en el LO revistrán el carácter de notificación fehaciente, debiéndose subsanar lo aquí denunciado.



Art. 42: Designación de representantes

Previo a dar comienzo a la prestación, la firma adjudicataria designará y asentará tal designación en el Libro de Órdenes al que se refiere el artículo N° 41 precedente, a las siguientes personas:

Representante Responsable



Representantes técnicos en establecimientos educativos



El adjudicatario lo designa, deberá permanecer en el edificio durante el período de la prestación, con facultades de decisión, a los efectos de coordinar y asegurar el debido cumplimiento de la prestación

Se entenderá como representante técnico a nutricionista o equivalente. El adjudicatario estará obligado a enviar al Representante Técnico como mínimo una vez por mes calendario durante el plazo del contrato a cada establecimiento educativo donde brinde el servicio.

Capítulo VIII: Forma de realizar los pedidos

a) Inicio del Ciclo Lectivo (art. 43)

Entre las setenta y dos (72) y las cuarenta y ocho (48) horas hábiles anteriores al inicio de cada ciclo lectivo la Dirección General de Servicios a las Escuelas indicará a los adjudicatarios la cantidad de servicios para cada establecimiento.

b) Modificaciones (art. 11 y art. 43 del pliego)

El personal de conducción de cada escuela o colegio indicará al adjudicatario las modificaciones que en cuanto a mayor o menor número de servicios de comedor requiera el establecimiento. Estas modificaciones tendrán relación directa con el ausentismo/presentismo de cada establecimiento y que resultarán del Registro de Asistencia a Comedor al que refiere la Ordenanza 43478/89 (Art. 12) texto consolidado por Ley N° 5.666 y la Disposición 57 /DGCYCE/99 (Art. 1°).

Las cantidades máximas autorizadas a cada establecimiento deberán ser iguales o menores a las estipuladas en el Anexo F de este pliego. De ser necesario incrementar la cantidad de raciones indicadas en el citado anexo, se deberá contar con la autorización escrita del Director/a General de Servicios a las Escuelas.

Forma de cobertura del servicio de comedor

En relación a la forma de cobertura del servicio de comedor de los alumnos se detectan 5 posibilidades.

- 1) Alumnos Becados 100%
- 2) Alumnos Becados 50%
- 3) Alumnos que contratan el Servicio de Comedor.
- 4) Alumnos que llevan Vianda.
- 5) Alumnos que son retirados para el Almuerzo.

Alumnos Becados 100%

En este caso, luego de ser aprobado por la comisión de becas el Estado cubre la totalidad del servicio.

Alumnos Becados 50%

Para este caso el Pliego (art. 4 y 5) establece específicamente que el servicio no puede ser interrumpido sin autorización previa de la DGSE.

Alumnos que contratan el Servicio de Comedor.

El pliego establece que se trata de una relación de derecho privado entre la empresa prestadora del servicio y los responsables del alumno.

Alumnos que llevan Vianda.

Deben presentar un Acta de Responsabilidad suscripta por los responsables del alumno en la cual se comprometen a cumplir una "Guía de recomendaciones para el manejo adecuado de las viandas".

Alumnos que son retirados para el Almuerzo.

Con la autorización del establecimiento los responsables del alumno pueden retirarlo para el horario de almuerzo.

Art. 21 Ordenanza 43.478/89

"Los docentes de grado podrán solicitar becas a la comisión en aquellos casos de alumnos en situación de alto riesgo social y que por falta de responsable no la hayan solicitado"

Becas de comedor

Normativa vigente

A partir de 2019 se cambian los circuitos de solicitud de beca volviéndolos más burocráticos y de manera *on line*

Formularios e Instructivos

Las familias deben completar dos formularios on line y luego validar la documentación en sede

- *Formularios on line que deben completar las familias*
 - 1) Instructivo paso a paso para completar el formulario en línea de solicitud de Beca Alimentaria 2019
 - 2) Formulario de Solicitud de Beca de Refrigerio para Nivel Medio y Adultos
 - 3) Instructivo para completar el Formulario de Solicitud de Beca de Refrigerio
 - 4) Declaración Jurado para personas que no poseen recibo de haberes
- *Instructivos para las escuelas*
 - 1) Instructivo para el análisis y otorgamiento de la Beca Alimentaria 2019
 - 2) Instructivo para escuelas para evaluación de la beca online en sistema-modulo de becas

Capítulo XI: Remitos de mercadería y raciones

El adjudicatario entregará diariamente al personal de conducción de cada escuela o colegio un remito que debe indicar claramente

1. Los servicios brindados, indicando cantidad y tipo de mercadería entregada (expresado en la unidad de medida correspondiente).

2. El número de raciones detallando cantidad de alumnos becados (al 50% y al 100%) y no becados, personal autorizado, docentes no autorizados, discriminando la mercadería entregada para las dietas.

Cuando en un mismo establecimiento se brinden servicios para los niveles inicial y primario, se deberá confeccionar y entregar remito por separado por cada nivel.

Las cantidades de mercadería detalladas en el remito deberán coincidir con lo entregado.

Las Autoridades Escolares, **la vice directora puntualmente**, controlarán la cantidad de raciones y firmarán el remito prestando conformidad o no con ello. Si no coincidieren las cantidades deberán dejarlo registrado en dicho remito previo a su firma.

El remito deberá ser confeccionado en idénticas condiciones al que se adjunta al presente pliego como Anexo E.

Capítulo XI: Remitos de mercadería y raciones

Para los establecimientos maternos infantiles el remito de raciones deberá estar discriminado de la siguiente manera:

- ✓ Raciones destinadas a niños de 6 meses
- ✓ Raciones destinadas a niños de 7 a 8 meses
- ✓ Raciones destinadas a niños de 9 a 11 meses
- ✓ Raciones destinadas a niños de 1 a 3 años
- ✓ Raciones destinadas a niños de 4 a 5 años

Las cantidades de mercadería detalladas en el remito deberán coincidir con lo entregado.

Las Autoridades Escolares, **la vice directora puntualmente**, controlarán la cantidad de raciones y firmarán el remito prestando conformidad con ello. Si no coincidieren las cantidades deberán dejarlo registrado en dicho remito previo a su firma.

El remito deberá ser confeccionado en idénticas condiciones al que se adjunta al presente pliego como Anexo E.

Modelo de Remitos

ANEXO E

Modelo Remito Maternal y Escuela Infantil

Raciones de almuerzo

REMITO DE MERCADERIA

LOGO EMPRESA
Escuela: N° 45 DE 10
Dirección: Entreaulas 1234 CABA
(Datos de la empresa concesionaria)

FECHA: 12/05/2016

RACIONES

Personal autorizado:

Edad/ raciones	Becados 100%			Total raciones
6 a 7 meses				
7 a 8 meses				
9 a 11 meses				
	Becados 100%	Becados 50%	Pagos*	
1 a 3 años				
Mayor de 4 años				
Complemento:				

*a partir de los 2 años de edad.

MERCADERIA

ALIMENTO	PESO ADECUADO	UNIDADES
Leche entera fluida	PESO NETO	LITROS
Leche en polvo	PESO NETO (detallando peso por unidad)	KILOS
Quesos para rallar	PESO BRUTO	KILOS
Queso rallado	PESO NETO	KILOS
Queso fresco	PESO NETO	KILOS
Queso barra	PESO NETO	KILOS
Huevo	DEBE ESPECIFICAR GRAMAJE POR UNIDAD	POR UNIDAD
Carnes VACUNA	PESO BRUTO	KILOS
Carne picada	PESO BRUTO	KILOS
Pollo ENTERO	PESO BRUTO (detallando	POR UNIDAD

	peso por unidad)	
Pollo desmenuzado	PESO NETO	KILOS
VEGETALES (A/B/ C)	PESO BRUTO O (PESO NETO SI SE ENVIA ACONDICIONADO DE PLANTA)	KILOS
Milanesa preelaborada	DEBE ESPECIFICAR GRAMAJE POR UNIDAD	POR UNIDAD
Medallón de pescado	DEBE ESPECIFICAR GRAMAJE POR UNIDAD	POR UNIDAD
Medallón de pollo	DEBE ESPECIFICAR GRAMAJE POR UNIDAD	POR UNIDAD
Fiambres	PESO NETO	KILOS
Salchicha	PESO NETO	PAQUETE O UNIDAD
VEGETALES (A/B/ C)	PESO BRUTO	KILOS
FRUTA	DEBE ESPECIFICAR GRAMAJE POR UNIDAD	KILOS
Tomate en lata	PESO NETO	LATAS O BRICK
Arvejas SECAS	PESO NETO	KILOS
Arvejas EN LATA	DEBE ESPECIFICAR PESO NETO DEL ENVASE	KILOS
Choclo ENTERO	PESO BRUTO	KILOS
CHOCLO EN LATA	DEBE ESPECIFICAR PESO NETO DEL ENVASE	LATAS
Ravioles	PESO NETO	KILOS
Capeletis	PESO NETO	KILOS
Arroz	PESO NETO	KILOS
Avena	PESO NETO	KILOS
Almidón / Fécula	PESO NETO	KILOS
Fideos	PESO NETO	KILOS
Harina	PESO NETO	KILOS
Polenta	PESO NETO	KILOS
Lentejas	PESO NETO	KILOS
Pan	PESO NETO	KILOS
Pan rallado	PESO NETO	KILOS
Pebete /Figazza	PESO NETO	UNIDAD
Durazno en almibar	PESO NETO	KILOS
Azúcar	PESO NETO	KILOS
Gelatina	PESO NETO	KILOS
Flan	PESO NETO	KILOS
Postre	PESO NETO	KILOS
Helado de agua	PESO NETO	UNIDADES
Manteca	PESO NETO	KILOS
Aceite	DEBE ESPECIFICAR GRAMAJE POR UNIDAD	LTS
Caldo	PESO NETO	KILOS

Recibí conforme
(Firma de vicedirectora)



Control

Quienes controlan

Ministerio de Educación

Todas las fiscalizaciones y/o controles que se efectúen por parte de la Dirección General de Servicios a las Escuelas deberán asentarse en el Libro de Órdenes

Agencia Gubernamental de Control

Realiza controles bromatológicos a través del análisis de muestras de comida. Cuenta con una planificación anual e interviene ante la sospecha de un incidente alimentario con el **PLAN DE EMERGENCIA ANTE UN INCIDENTE ALIMENTARIO**

Control de la Comisión de comedor y autoridades docentes

En caso de detectarse incumplimientos, deberán registrarse en el Libro de Órdenes y ser comunicadas en forma fehaciente a la Dirección General de Servicios a las Escuelas, a fin de que las irregularidades detectadas sean evaluadas y procesadas. Se entenderá para este procedimiento en particular, el uso del fax o correo electrónico como mecanismos de comunicación fehaciente

Manual de procedimientos de la AGC - Disposición 1251/14

PENALIDADES: Cualquier incumplimiento por parte del adjudicatario de lo prescripto en el presente pliego, de la Ley lo hará pasible de la aplicación de las penalidades. Los incumplimientos deben quedar registrados en el libro de ordenes. En lo posible labrar acta firmada por autoridad escolar, comisión de comedor y represent. de la empresa.

Qué controlan

Todos los aspectos de la prestación serán objeto de una permanente fiscalización

- ✓ El mantenimiento del estado instalaciones , equipamiento, los vehículos, los contenedores isotérmicos y el control de alimentos.
- ✓ El ajuste a las condiciones del presente pliego en todos los aspectos relativos al personal, utensilios, vajilla y elementos contra incendio.
- ✓ Los servicios y los diferentes requerimientos, acciones y etapas de su provisión
- ✓ Gramaje
- ✓ El estado, conservación, funcionamiento, cantidades y uso de los sectores, instalaciones y elementos cedidos en uso
- ✓ Cumplimiento de los requisitos en cuanto a seguros, documentación y elementos a proveer
- ✓ Condiciones de higiene y limpieza.
- ✓ Otros controles: Control de plagas mensual / Control limpieza de tanques semestral / Control Análisis de agua / cantidad de RRHH

Incumplimiento de este artículo debe ser penalizado

Capítulo V – Art. 35: Control bromatológico de alimentos

El control bromatológico es aquel control que garantiza inocuidad y calidad de los alimentos

El adjudicatario deberá realizar en la totalidad de los establecimientos educativos, controles de laboratorio dos (2) veces al año y debe registrarlo en el Libro de Ordenes

En los establecimientos donde funcionan los **programas vacaciones en la escuela**, se deberá realizar un **control bacteriológico** en cada período de prestación.

En las plantas elaboradoras, se deberá conservar una ración (muestra testigo) del menú del día durante un mínimo de cinco (5) días colocado en freezer.

La misma podrá ser solicitada por personal de contralor del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, en caso de eventuales intoxicaciones para su posterior análisis por el laboratorio de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria.

Capítulo XXI: Penalidades



El monto asignado a cada penalidad en particular, se establece en base a cantidad de raciones del servicio verificado, a precio actualizado a la fecha en que se produjo el hecho que dé lugar a la penalidad

* El art. 91 tipifica los incumplimientos contractuales

Capítulo XXI (art.91): Descripción del incumplimiento (1/4)

	Raciones a descontar	Hasta % sobre raciones diarias del establecimiento
Por entregar mercadería y/o preparaciones y/o sándwich de refrigerio, sin los rótulos requeridos, con el rotulo incompleto, ilegible o incompleto	50	
Por entregar mercadería de origen animal sin identificación SENASA y certificado de transporte otorgado por la misma entidad	80	
Por entregar mercadería, alimentos o preparaciones con caracteres organolépticos (sabor, textura, olor, color) no genuinos y/ o alterados		75
Por no cumplir con la temperatura de servicio en plato tanto para preparaciones calientes como frías en servicio de comedor, viandas y/o refrigerios		50
Por no cumplir con alguna de las especificaciones detalladas en el anexo B	120	
Por no transportar las viandas y/o refrigerios en óptimas condiciones, en contenedores adecuados de acuerdo a la temperatura del alimento isotérmico.	100	
Por proveer un menú diferente al establecido sin autorización fehaciente.	80	

Capítulo XXI (art.91): Descripción del incumplimiento (2/4)

	Raciones a descontar	Hasta % sobre raciones diarias del establecimiento
Por no exhibir el menú y/o el horario de prestación del servicio de comedor en forma visible en el establecimiento educativo.	25	
Por no cumplir los horarios de entrega de los servicios pautados con las autoridades escolares.	50	
Por no asentar en el Libro de Órdenes los horarios de los servicios	20	
Por no colocar tela protectora anti insectos en aberturas de cocina y espacio de almacenamiento al exterior.	25	
Por no designar o no asentar en el Libro de Órdenes el representante responsable y/o representante técnico en cada establecimiento	20	
Por no realizar mensualmente la desinsectación y/o desratización de todos los sectores que se le ceden en uso.	70	

Capítulo XXI (art.91): Descripción del incumplimiento (3/4)

	Raciones a descontar	Hasta % sobre raciones diarias del establecimiento
Por presencia de un vector/plaga en todo sector de almacenamiento, producción y servicio	120	
Por no proveer y/o mantener a disposición toallas de papel descartables, alcohol en gel, guantes y cofias descartables	30	
Por no realizar controles de laboratorio en las plantas elaboradoras y en establecimientos	50	
Por no remitir los resultados, de los controles de laboratorio, a la DGHySA y a la DGSE o por remitirlos fuera del plazo estipulado.	50	
Por no conservar muestras testigo de la elaboración diaria conforme art 35 (5 días)	50	
Por presentar gramaje inferior al indicado para cada menú para cada plato o para cada componente		50

Capitulo XXI (art.91): Descripción del incumplimiento (3/4)

	Raciones a descontar	Hasta % sobre raciones diarias del establecimiento
Por entregar una cantidad de raciones diferente a la establecida por la Dirección General de Servicios a las Escuelas.		50
Por no consignar en forma clara y precisa en los remitos la cantidad y tipo de mercadería entregada y el n° de raciones que se corresponde con la misma.		50
Contenedores isotérmicos: Por incumplir lo establecido en cuanto al material de constitución que deberá asegurar las buenas prácticas de manipulación y/o la temperatura adecuada según Anexo B.		50
Por no realizar limpieza de tanque de agua y exámenes de calidad del agua con frecuencia semestral.	80	





Deficiencias detectadas por la AGCBA

Deficiencias detectadas por la AGCBA: Viandas

- ✓ Incumplimiento horario de entrega de vianda
- ✓ Incumplimiento del gramaje
- ✓ Temperatura inadecuada
- ✓ Se observaron características organolépticas inadecuadas en alimentos
- ✓ Abuso de comida precocida
- ✓ Transporte de viandas en transporte con habilitaciones vencidas
- ✓ Informes bromatológicos que han detectado salmonella y escherichia coli en carnes y carnes picadas.
- ✓ Menús mal definidos para los diferentes niveles.
- ✓ Falta de contratación de seguros obligatorios por parte de las empresas
- ✓ Falta de personal por parte de las empresas
- ✓ Entrega de alimentos no acorde con lo estipulado por el mosaico nutricional.
- ✓ Comida en mal estado.
- ✓ Condiciones de refrigeración insuficientes.
- ✓ Problemas de higiene.
- ✓ Falta de mantenimiento.
- ✓ Insuficientes muestras de alimentos para realizar su control

Deficiencias detectadas por la AGCBA: Servicios de cocina

- ✓ No se aplican penalidades o demoras en la aplicación de las mismas. Los incumplimientos y penalidades reiteradas son motivo para no otorgar una nueva adjudicación.
- ✓ No tenemos conocimiento de licitaciones en los que algún proveedor haya quedado excluido de una adjudicación en vista de incumplimientos cometidos.
- ✓ El Pliego de Bases y Condiciones Particulares establece que el control bromatológico es realizado por las propias empresas. Dicho mecanismo no resulta adecuado ni confiable.
- ✓ Se han observado remitos en donde se consigna una cantidad de entrega de alimentos diarios muy superior a la matrícula escolar de la escuela.
- ✓ Deficiencias en relación a la infraestructura e higiene de las cocinas.
- ✓ Déficit en el gramaje.
- ✓ No se cumplen con la temperatura del servicio
- ✓ No se cumplen con las dietas con prescripción médica para alumnos con determinadas patologías.
- ✓ Deficiencias en el equipamiento, higiene e infraestructura en comedores y cocinas de escuelas
- ✓ Se ha detectado incorrecta manipulación de alimentos
- ✓ Se han identificado alimentos provistos a las escuelas con deficientes controles.



Muchas gracias