

¿QUÉ CONTROLAR?

- Los servicios y los diferentes requerimientos, acciones y etapas de su provisión
- El gramaje de las porciones servidas.
- El estado, conservación, seguridad, funcionamiento, cantidades y uso de los sectores, instalaciones y elementos cedidos en uso.
- Respecto al personal de cocina: cumplimiento de los requisitos en cuanto a seguros, documentación (Libreta Sanitaria actualizada) y cursos de capacitación actualizados (Curso de Manipulación de Alimentos).
- Cantidad, calidad y temperatura adecuada de los alimentos.
- Cumplimiento del horario de entrega de los alimentos previamente pautados con la conducción de la escuela.
- Caracteres organolépticos de los alimentos (sabor, textura, olor, color).
- Cumplimiento del menú semanal establecido.
- Condiciones de higiene y limpieza. Desinsectación y/o desratización de todos los sectores de cocina y comedor.
- Otros controles: Control de plagas mensual / Control limpieza de tanques semestral / Control Análisis de agua.

UTE

UNIÓN DE TRABAJADORES DE LA EDUCACIÓN

CTERA

Ciudad de Buenos Aires
ETA
de los trabajadores

MESA DE AYUDA: ante cualquier duda escribir a uteayuda@gmail.com

LINKS:

<https://documentosboletinoficial.buenosaires.gob.ar/publico/PE-DEC-AJG-AJG-33-18-ANX.pdf>
<https://ute.org.ar/wp-content/uploads/2019/05/PPT-Pliego-Comedores.pdf>



CON HAMBRE NO SE PUEDE ESTUDIAR

Síntesis de lo trabajado en la jornada del 24/04 en UTE respecto del Pliego de Comedores 2018 y la Ordenanza 43478/89 con la Presidenta de la Auditoría General de la CABA, Mg. Cecilia Segura Rattagan

Conocer y organizarse para defender el derecho a una alimentación suficiente y saludable para nuestros estudiantes.

OBLIGACIONES MINISTERIO

- Ceder el mobiliario, las instalaciones y el equipamiento.
- Reparar o modificar la planta edilicia cuando exceda las tareas de mantenimiento (art. 14). En caso de ser necesario, adicionar mobiliario para el servicio de comedor.
- Controlar la calidad y cantidad del servicio alimentario, el cumplimiento del Pliego y asentar en el Libro de Órdenes TODAS las fiscalizaciones que realice.
- Autorizar el aumento de raciones que superen la cantidad establecida en la licitación.
- Realizar controles bromatológicos, de higiene y de plagas.

ADJUDICATARIO (Concesionario)

- Conservar y mantener todos los elementos y lugares cedidos para la prestación del servicio (cocina, comedor, sillas, mesas, electrodomésticos, etc.), realizar los arreglos y reemplazos necesarios y garantizar las condiciones de seguridad (matafuegos, etc.). Proteger todas las aberturas con mallas anti-insectos.
- Mantener en perfectas condiciones de salubridad e higiene: las instalaciones y todos los elementos cedidos en uso, los desagües, los vehículos con los que se transportan las mercaderías y los contenedores isotérmicos.
- Garantizar cantidad suficiente de camarerxs: 1 camarero cada 80 niños de Primario, 1 cada 55 de nivel inicial y 1 cada 30 en especial.
- Habilitar el Libro de Órdenes y designar representantes del concesionario para controlar los servicios brindados (almuerzo, desayuno, merienda, refrigerios, etc.)
- Realizar control bromatológico en la totalidad de los establecimientos educativos, controles de laboratorio 2 (dos) veces al año. Dichos controles deben asentarse en el Libro de Órdenes.
- Garantizar una dieta de calidad, equilibrada, variada y segura; y en la cantidad acordada para cada establecimiento educativo.
- Proveer una balanza con el fin de controlar el gramaje de las raciones.

CONDUCCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO

- Controlar los remitos y la mercadería entregada, si no coincidieran las cantidades y calidades deberán asentarlo en el Libro de Órdenes.
- Asentar en el Libro de Órdenes cualquier irregularidad, incumplimiento o modificación del servicio y comunicarla FEHACIEMENTE (vía correo electrónico) a la Dirección General de Servicios a Escuelas y avalar las fiscalizaciones realizadas por la Comisión de Comedor y/o los docentes en turno de comedor.
- Informar al adjudicatario y al Ministerio de Educación, mediante el Libro de Órdenes y vía correo electrónico la cantidad de raciones necesarias.
- Acordar el horario de entrega o prestación de los servicios con el adjudicatario y asentarlos en el Libro de Órdenes.
- Ordenanza 43.478/89 Art. 21: "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 (la normativa no indica límites a la aplicación de este art.)"

EL INCUMPLIMIENTO DEL PLIEGO POR PARTE DEL ADJUDICATARIO DEBE SER PENALIZADO (MULTA O SANCIÓN)