

## ANEXO I

### Pliego de Bases y Condiciones Generales para el Servicio Alimentario Escolar implementado por los Municipios

#### CAPÍTULO I

#### DISPOSICIONES GENERALES

##### **ARTÍCULO 1. Objeto**

El presente pliego de Bases y Condiciones Generales para el Servicio Alimentario Escolar implementado por los Municipios (en adelante, el **PBCG**) tiene por objeto la regulación de los procesos de licitación efectuados en el marco del acta acuerdo aprobada por el Decreto 2077/2016 y suscripta por los Municipios, para el período comprendido entre el 1° de marzo de 2018 al 28 de febrero de 2019. Las disposiciones específicas que se relacionen con la naturaleza propia de cada contratación serán reguladas en el respectivo Pliego de Condiciones Particulares que emitirá cada Autoridad de Aplicación (en adelante, el **PCP**), de así corresponder. Cuando una o más disposiciones del **PCP** se contrapongan al **PBCG**, prevalecerán las disposiciones de este último, dejándolas sin efecto en ese caso particular, sin perjuicio de la subsistencia de las restantes cláusulas.

El presente pliego es de uso obligatorio para todos aquellos Municipios de la provincia de Buenos Aires que tienen a su cargo la administración del Servicio Alimentario Escolar, los que deberán ser utilizados para la contratación de las prestaciones a brindar a partir del inicio del ciclo Escolar 2018. La Provincia no reconocerá las prestaciones contratadas bajo otra modalidad distinta a la presente.

## **ARTÍCULO 2. Normas aplicables**

Todo cuanto no esté previsto en el **PBCG**, será resuelto de acuerdo con las disposiciones de ley Orgánica Municipal –Decreto Ley nro. 6769/58-, el Decreto N° 2980/00 y el Reglamento de Contabilidad y Disposiciones para las Municipalidades de la Provincia de Buenos Aires.

## **ARTÍCULO 3. Autoridad de Aplicación**

La Autoridad de Aplicación de las licitaciones regidas por el presente **PBCG** será quien consigne el Municipio contratante en el respectivo **PCP**.

## **ARTÍCULO 4. Consultas y aclaraciones**

Los adquirentes del Pliego podrán formular, por escrito, consultas relativas a la documentación, cualquier error u omisión o discrepancias en cantidades. Para ello, deberán dirigirse, a la repartición indicada por el Municipio contratante en el **PCP** hasta dos días hábiles anteriores a la presentación de las ofertas. La aclaración correspondiente deberá ser remitida por la Autoridad de Aplicación a todos los interesados que hayan obtenido la documentación, dentro del plazo de un día hábil. El Municipio, si lo juzga necesario, podrá también formular aclaraciones de oficio antes de la fecha de apertura de ofertas. Todas las aclaraciones que se remitan llevarán numeración corrida y pasarán a formar parte de la documentación.

## **ARTÍCULO 5. Domicilio y jurisdicción**

Se consignarán los domicilios real y legal de los oferentes, siendo requisito indispensable que este último se fije en la Provincia de Buenos Aires. Dichos domicilios se considerarán subsistentes mientras no se designen otros en su

reemplazo. Si lo modificara antes de vencido el plazo de validez de su oferta, deberá comunicar el cambio de domicilio en forma inmediata y fehaciente a la Autoridad de Aplicación. A los efectos de dirimir las cuestiones que puedan suscitar con respecto a las licitaciones regidas por el presente **PBCG**, las partes se someten a la jurisdicción de los Tribunales en lo Contencioso Administrativo del Departamento Judicial correspondiente al domicilio del Municipio contratante renunciando a cualquier otro fuero o jurisdicción.

#### **ARTÍCULO 6. Condición frente al IVA**

A los efectos emergentes del Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), en tanto el Municipio contratante reviste la condición de exento, en las ofertas no deberá discriminarse el importe correspondiente a la incidencia de este impuesto, debiendo incluirse el mismo en el precio cotizado. Las jurisdicciones y entidades cuya condición no se corresponda con lo establecido en el presente artículo deberán consignar los datos que les son propios.

#### **ARTÍCULO 7. Plazos**

Los plazos se contarán por días hábiles administrativos, salvo expresa mención en contrario en este **PBCG**.

## **CAPÍTULO II LOS OFERENTES**

### **ARTÍCULO 8. Adquisición del pliego**

El **PCP** podrá ser adquirido en la repartición, al valor y en las fechas indicadas en el correspondiente llamado a Licitación. Se establece asimismo que quien lo adquiriera deberá identificarse e indicar en su caso por quien actúa, y constituir domicilio especial según el artículo 5.

### **ARTÍCULO 9. Responsabilidad de los interesados**

Es responsabilidad exclusiva de los interesados en presentar oferta, tomar debido conocimiento de todas las condiciones establecidas en el presente **PBCG** y en el **PCP**, así como también las disposiciones legales aplicables. La presentación de una oferta implica el conocimiento y la total aceptación de las disposiciones contractuales y legales aplicables.

### **ARTÍCULO 10. Conocimiento y aceptación**

La formulación de la Oferta implica el conocimiento de este Pliego de Bases y Condiciones y su sometimiento a todas sus disposiciones y las de la Ley Orgánica Municipal –Decreto Ley nro. 6769/58-, el Decreto 2980/00 y el Reglamento de Contabilidad y Disposiciones para las Municipalidades de la Provincia de Buenos Aires –aprobado por el Honorable Tribunal de Cuentas de la Provincia de Buenos Aires.

### **ARTÍCULO 11. Oferentes**

Podrán participar en las licitaciones las personas humanas o jurídicas, domiciliadas en el país o en el exterior, con plena capacidad jurídica y económica al efecto.

Si una presentación fuera efectuada por una Unión Transitoria (en adelante, UT) u otra modalidad asociativa prevista por el Código Civil y Comercial de la Nación, se

deberá acompañar al proyecto de contrato constitutivo y el compromiso irrevocable de sus miembros de constituirlo en forma definitiva, en caso de resultar ésta adjudicataria. Se acompañará también copia certificada de la decisión en tal sentido de los órganos societarios de las personas asociadas. Cada una de ellas deberá cumplir los requisitos de antecedentes e inscripciones exigidos, y deberán hacerlo en forma conjunta, mancomunada y solidaria, dando cumplimiento a los requisitos formales y registrales exigidos por el Registro Público respectivo. Una vez presentadas a la licitación, las UT no podrán modificar su integración ni aumentar o disminuir su número, ante ninguna situación relacionada con la licitación y en caso de ser contratadas no podrán hacerlo hasta el cumplimiento total de las obligaciones emergentes del mismo, salvo que durante la ejecución del contrato lo autorice previamente el organismo comitente de la obra.

Los oferentes deberán acreditar las inscripciones correspondientes en la AFIP, el certificado fiscal para contratar, la inscripción como empleadores e Ingresos Brutos de la Provincia de Buenos Aires y la inscripción correspondiente en el registro de proveedores del Municipio, en caso de corresponder.

#### **ARTÍCULO 12. Impedimentos para ser oferentes**

No podrán participar en la licitación directamente como Oferentes, o indirectamente como socios de una sociedad, integrantes de las entidades de una UT u otra modalidad asociativa:

- a) Quienes estén inhabilitados por condena judicial.
- b) Las sociedades cuyos accionistas, directores, apoderados o representantes hayan sido condenados por delitos económicos con sentencia firme.
- c) Quienes estén suspendidos o dados de baja en el registro de proveedores del Municipio, en caso de corresponder.

- d) Aquellos a quienes el Municipio les hubiera rescindido un contrato por haber incurrido en alguna de las causales para ello, aunque dicha resolución no estuviera firme.
- e) Las sociedades integradas por personas físicas y/o jurídicas cuyos miembros del órgano de administración o fiscalización, y/o gerentes designados de acuerdo con el artículo 270 de la ley N° 19.550, accionistas o titulares directa o indirectamente de cualquier participación societaria resulten agentes y/o funcionarios –bajo cualquier forma de modalidad contractual- del sector público nacional, de la Provincia de Buenos Aires o del Municipio.
- f) Las sociedades cuyos miembros del órgano de administración o fiscalización y/o gerentes designados de acuerdo con el artículo 270 de la ley N° 19.550 se encuentren inscriptos en el Registro de Deudores Morosos Alimentarios de la Provincia de Buenos Aires.
- g) Las personas en estado de concurso o quiebra, mientras no estén rehabilitadas.
- h) Las sociedades que posean participación patrimonial directa o indirecta en otras sociedades oferentes -ya sea que estas últimas se hubieran presentado en forma individual o como integrantes de una UT, ni con carácter de controlante ni como vinculada conforme el artículo 33 de la ley N° 19.550.
- i) Las personas jurídicas cuyo plazo de vigencia restante no supere dos (2) años a contar de la fecha de iniciación del contrato, con sus respectivas prórrogas si las hubiere, objeto del llamado a licitación.
- j) Aquellas personas que posean al momento de la licitación una calificación en el sistema de evaluación permanente de proveedores del Servicio Alimentario Escolar tal que lo excluya del sistema según la normativa

específica. La misma limitación les compete a los miembros de una UT u otra forma asociativa.

Cuando se constate que el oferente estuviere alcanzado por alguna de las prohibiciones establecidas en este artículo y/o en algún otro artículo del presente **PBCG**, se anulará la adjudicación con pérdida de la garantía de mantenimiento de la oferta, cuando el impedimento se advirtiera después de notificada la Adjudicación; se resolverá el contrato, con pérdida de la garantía de cumplimiento, cuando el impedimento se advierta después de firmado el contrato, sin perjuicio de la reclamación de daños y perjuicios que pudiera corresponder a favor del Municipio.

### **CAPÍTULO III OFERTAS**

#### **ARTÍCULO 13. Presentación y apertura de las ofertas**

Las ofertas se presentarán en original y duplicado, foliadas y firmadas por quien suscriba la presentación, el que deberá acreditar representación suficiente. En caso de discrepancia entre ellos, prevalecerá el original. Las ofertas contendrán un índice de su contenido y, de estar conformadas por más de un cuerpo, éstos se identificarán numéricamente y el primero de ellos tendrá un índice general, mientras que los restantes lo tendrán de sus respectivos contenidos. Las ofertas deberán ser presentadas en el lugar y horarios indicados en el llamado a licitación hasta el día y hora indicados para celebrar el acto de apertura.

Las ofertas se abrirán en presencia de las autoridades correspondientes e interesados que concurran, labrándose acta que será firmada por los representantes de la Autoridad de Aplicación y demás asistentes que lo deseen. Si el día fijado para

este acto fuera feriado o declarado asueto administrativo, este tendrá lugar el primer día hábil siguiente, a la misma hora.

El **PCP** deberá disponer de forma obligatoria la división del distrito en zonas. La cantidad de zonas en las cuales a dividir el distrito es exclusiva decisión del municipio, pero ninguna de las zonas podrá contener más de un tercio del total de cupos de DMC (Desayuno o merienda completa). Un mismo proveedor puede ofertar y ser adjudicatario en más de una zona, siempre y cuando las zonas adjudicadas no superen en su conjuntomás de dos tercios del total de cupos de DMC del distrito. El PCP deberá detallar para cada una de las zonas las escuelas que forman parte de las mismas incluyendo la dirección, el CUE (Código único de Escuelas) y la cantidad de cupos asignados. La zonificación deberá ser aprobada previo a la licitación por la Dirección de Servicio Alimentario Escolar del Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia de Buenos Aires.

El **PCP** deberá establecer con exactitud las prestaciones a brindar por los oferentes, las que deberán adecuarse a lo estipulado en el documento técnico contenido en el “Marco Nutricional SAE 2018 – Lineamientos generales para la prestación del servicio del SAE”. Será potestad del Municipio establecer un menú obligatorio o en su caso metas nutricionales, siempre y cuando se adapten al documento mencionado. El menú deberá ser aprobado previo a la licitación por la Dirección de Seguridad Alimentaria del Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia de Buenos Aires. La oferta deberá especificar de manera obligatoria la calidad de los alimentos ofertados y su adecuación al CAA.

La licitación deberá solicitar ofertas completas por tipo de prestación, es decir por un menú completo de desayuno/merienda y/o almuerzo. En casos justificados, lo que deberá ser autorizado previa y expresamente por la Dirección del Servicio Alimentario Escolar del Ministerio de Desarrollo Social, podrá el Municipio establecer en el **PCP** la división por renglón de las prestaciones objeto del presente, lo que

tendrá como objetivo asegurar la posibilidad de contar con la mayor cantidad de oferentes posibles que estén en condiciones de brindar las mismas.

La cotización se hará únicamente en la medida indicada en el pedido de cotización, y con los valores allí indicados, ítem por ítem. La misma se expresará en números y letras. No se aceptarán ofertas que difieran del valor indicado en el pedido de cotización y en el caso de existir ofertas por renglones la suma indicada para cada una de las prestaciones deberá sumar el valor total de la prestación vigente al momento del llamado a licitación.

Los valores actuales y vigentes hasta el 30 de abril de 2018 son los siguientes:

- Almuerzo / doble: \$ 16,40 (pesos dieciséis con 40/100).
- Desayuno o merienda / simple: \$ 10,30 (pesos diez con 30/100).

Los vigentes a partir del 1 de mayo de 2018 se incrementarán en un 15 % sobre los valores actuales.

- Almuerzo / doble: \$ 18,85 (pesos dieciocho con 85/100).
- Desayuno o merienda / simple: \$ 11,85 (pesos once con 85/100).

En los casos que el Municipio decida aportar fondos propios para incrementar el valor de la prestación, lo que será especificado en el pedido de cotización, se podrá ofertar por un monto mayor. En ese caso, el **PCP** dejará específicamente establecido que la Provincia aportará por tipo de prestación los fondos establecidos en el párrafo anterior y que la diferencia será aportada por el Municipio.

La oferta deberá incluir la documentación que a continuación se detalla:

- a) La garantía de oferta.
- b) La documentación especial que el **PCP** establezca expresamente como parte integrante de la oferta, y la misma deberá contener al menos lo siguiente:

- i. Antecedentes del oferente que acredite experiencia de más de un año en la provisión de servicios de similares características al solicitado en el presente pliego.
  - ii. Indicadores económico–financieros que acrediten la solvencia del oferente, los que al menos deberán incluir los siguientes datos:
    1. Índice de liquidez
    2. Índice de solvencia
    3. Índice de endeudamiento
    4. Porcentaje de ventas proyectadas en caso de ser seleccionado en el concurso de precios sobre el total de ventas del último año fiscal. El porcentaje de ventas proyectado y estimado producto del presente concurso no puede ser superior en un treinta por ciento (30%) a las ventas del último ejercicio fiscal.
  - iii. En el caso de personas jurídicas, los últimos tres estados contables con informe de auditoría y certificados por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la jurisdicción.
  - iv. En el caso de personas humanas, las últimas tres declaraciones juradas de impuesto a las ganancias y una certificación contable de las ventas realizadas en los últimos tres ejercicios fiscales con dictamen de contador y certificado por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la jurisdicción.
- c) El oferente podrá mejorar el menú sugerido y/o el marco nutricional mediante la adición de alimentos adicionales al menú ofertado. Dicha circunstancia deberá estar aclarada específicamente en la oferta presentada, y estar comprendidos en el valor por renglón incluido en la planilla de cotización, quedando establecido que la inclusión de alimentos adicionales no autoriza la modificación del precio establecido por renglón. Será potestad de la Autoridad de Aplicación aceptar o denegar la

incorporación de los mismos, de acuerdo a la opinión técnica de los responsables de nutrición. En el caso de ser aceptados, serán tenidos en cuenta al momento de la valoración de la oferta y caso contrario no serán tenidos en cuenta sin perjudicar el resto de la oferta.

- d) Planilla de pedido de cotización confeccionada por duplicado y compaginada por separado, firmada y sellada por el oferente en todas sus fojas.
- e) Los catálogos, folletos, prospectos, planos, publicaciones, certificaciones, etc. que no se soliciten expresamente y que el proponente desee incluir a fin de ampliar o ilustrar su oferta.
- f) En caso de corresponder, Formulario 931 de AFIP con Listado de Personal.
- g) En caso de corresponder, Contrato de Afiliación de A.R.T.

#### **ARTÍCULO 14. Plazo de mantenimiento de la oferta**

La oferta será mantenida por el término de treinta (30) días hábiles a contar desde la fecha de la apertura del acto licitatorio. En caso de que no se pueda proceder a la adjudicación dentro del plazo establecido, el mismo quedará automáticamente prorrogado por otro periodo igual si el Municipio lo considera conveniente, salvo para aquellas ofertas en que el proponente exprese por escrito voluntad contraria dentro de los cinco (5) días anteriores al vencimiento del plazo original.

#### **ARTÍCULO 15. Muestras**

La exigencia de presentar muestras estará determinada en el **PCP**. Si no se hace mención de ello, su presentación será facultativa del oferente.

#### **ARTÍCULO 16. Garantía de la oferta**

Las propuestas deberán ser acompañadas con una garantía de oferta que será del cinco por ciento (5%) del presupuesto oficial, con una vigencia no inferior a treinta (30) días corridos, pudiendo constituirse en algunas de las siguientes formas:

- a) En efectivo, depositado en la tesorería municipal en caso de que el Municipio así lo disponga.
- b) En cheque certificado a la orden del Municipio.
- c) Fianza bancaria.
- d) Seguro de caución.

El desistimiento de la oferta en cualquier etapa del proceso licitatorio, hará exigible la garantía.

#### **ARTÍCULO 17. Garantía de cumplimiento de contrato**

El adjudicatario deberá presentar una garantía de cumplimiento de contrato del diez por ciento (10%) bajo cualquiera de las formas estipuladas en el artículo precedente, y deberá constituirse hasta el vencimiento de la totalidad de las obligaciones contractuales, con carácter previo a la entrega de la orden de compra.

#### **ARTÍCULO 18. Acto de apertura**

El día y hora fijados para la apertura de las propuestas se procederá de la siguiente manera:

- a) En el lugar indicado por la Autoridad de Aplicación y en presencia de los interesados que concurran al acto se abrirán las ofertas. Se tomarán en consideración sólo aquellas que hayan llegado en término.

- b) Se establecerá claramente cuáles son los oferentes que cumplen estrictamente los requisitos, dejando debida constancia en el acta. Abierta la primera propuesta no se admitirá ningún pedido que interrumpa el acto.
- c) Leída la última propuesta los oferentes podrán hacer las observaciones a la formalidad del acto que juzguen necesarios en forma breve y concisa, las que se consignarán en el acta respectiva. Las mismas podrán ser ampliadas en el término de veinticuatro (24) horas por escrito y serán agregadas al expediente pasando a formar parte de la documentación presentada por el oferente.

#### **ARTÍCULO 19. Aclaraciones**

La Autoridad de Aplicación podrá solicitar todas las aclaraciones y realizar las consultas que considere convenientes sobre los detalles de las respectivas propuestas.

#### **ARTÍCULO 20. Igualdad de ofertas**

En el caso de igualdad de valoración entre dos o más ofertas de acuerdo a lo establecido en el artículo 22, se hará la adjudicación por sorteo, del cual se labrará acta.

#### **ARTÍCULO 21. Moneda de cotización y cotizaciones parciales**

La cotización se efectuará en moneda nacional. La cotización deberá especificar el precio unitario y total de cada renglón, en números y letras y en números por el total general de la propuesta. Este precio será neto. En caso de existir discrepancias entre números y letras, prevalecerá el monto expresado en letras. Cuando no se

correspondan los precios totales con los unitarios, éstos se tomarán como base para determinar aquellos y el total de la propuesta.

Los precios unitarios cotizados serán expresados con dos decimales.

Los oferentes podrán formular propuesta por todo o parte de lo licitado, y no se admitirán ofertas parciales por renglón.

## **CAPÍTULO IV ADJUDICACIÓN**

### **ARTÍCULO 22. Adjudicación**

La adjudicación recaerá sobre la o las propuestas más convenientes a los intereses fiscales, siempre que se ajusten a las exigencias del presente **PBCG** y **ePCP**, debiendo aplicarse los siguientes criterios técnicos:

- a) Experiencia en la provisión de servicios de similares características: máximo de veinte (20) puntos.
- b) Acreditación de solvencia económica financiera: máximo de veinte (20) puntos.
- c) Provisión de alimentos adicionales a los incluidos en el pliego: máximo de veinticinco (25) puntos.
- d) Mejoras sobre los valores nutricionales mínimos requeridos de acuerdo al “Marco Nutricional SAE 2018 – Lineamientos generales para la prestación del servicio del SAE”: máximo de treinta y cinco (35) puntos.

Una vez seleccionada la oferta más conveniente según el puntaje total establecido en el presente, se procederá al dictado del acto administrativo de adjudicación dentro del plazo de cinco (5) días.

La adjudicación será notificada a los oferentes por medio fehaciente, quienes tendrán cinco (5) días para efectuar observaciones. La Autoridad de Aplicación se reserva el derecho de realizar adjudicaciones parciales si lo considera conveniente.

### **ARTÍCULO 23. Perfeccionamiento del contrato**

El contrato queda perfeccionado con recepción de la orden de compra por parte del adjudicatario, con la descripción, cantidad, precios, condiciones de elementos adquiridos, de los servicios contratados quedando aclarado que forman parte del contrato, el **PBCG**, el **PCPy** demás especificaciones que sirvan de base a las licitaciones, las ofertas aceptadas, las muestras presentadas y la orden de compra.

### **ARTÍCULO 24. Decisión de dejar sin efecto la licitación**

El Municipio podrá dejar sin efecto la contratación, en todo o en parte, sin que ello genere a favor de los oferentes derecho a reclamo o indemnización alguna.

### **ARTÍCULO 25. Cumplimiento de las prestaciones**

Los adjudicatarios deben cumplir la obligación en la forma, plazos o fecha, lugar y demás condiciones establecidas en el PCP y demás documentación.

### **ARTÍCULO 26. Invariabilidad de precios**

Los precios establecidos en las propuestas y en el contrato serán invariables, sean cuales fueran sus errores u omisiones que contuviesen los cambios experimentados en los precios de la mano de obra o de los materiales.

#### **ARTÍCULO 27. Deudores alimentarios morosos**

Al momento de la adjudicación, no deberán registrarse anotaciones en el registro de deudores alimentarios morosos según se establece por ley N° 13.074.

#### **ARTÍCULO 28. Transferencia o cesión del contrato**

El contrato no podrá ser cedido o transferido en todo o en parte por el adjudicatario sin la previa conformidad del Municipio.

### **CAPÍTULO V**

#### **EJECUCIÓN Y CONTROL DEL CONTRATO**

#### **ARTÍCULO 29. Cumplimiento de las prestaciones**

Los adjudicatarios deben cumplir la obligación en la forma, plazos o fecha, lugar y demás condiciones establecidas en el Pliego de Bases y Condiciones.

#### **ARTÍCULO 30. Rechazo de mercaderías o servicios**

Cuando los elementos adquiridos o servicios contratados no se ajustan a la calidad requerida, se procederá a su rechazo en el momento de la entrega debiendo labrarse el acta respectiva y la que será firmada por los funcionarios correspondientes del organismo receptor y el personal receptor de los mismos, en representación de la firma adjudicataria.

### **ARTÍCULO 31. Entrega y recepción de mercaderías**

Los adjudicatarios procederán a la entrega de los elementos según el contrato o las ordenes de provisión respectiva, ajustándose a las formas, fechas, plazos, lugares y demás especificaciones particulares establecidas en la documentación pertinente. Se entenderá por entrega inmediata la orden que debe cumplirse por los adjudicatarios dentro de los tres días de la fecha de recepción de la orden de provisión. Los elementos adjudicados serán entregados, libres de todo gasto, en el lugar que se indique.

### **ARTÍCULO 32. Fiscalización del servicio**

El Municipio inspeccionará la prestación del servicio y el cumplimiento de las obligaciones y deberes asumidos por la contratista por medio de su Autoridad de Aplicación, pudiendo hacerlo por administración o por terceros. La inspección tendrá a su cargo, entre otras cosas, las tareas de verificación material de las condiciones de cumplimiento del contrato, el labrado de actas sobre irregularidades constatadas para su elevación a la autoridad competente a los fines de aplicar las penalidades consignadas en el presente Pliego y podrá impartir instrucciones verbales cuando se refieran a situaciones que reclamen soluciones urgentes. En este último caso, las instrucciones deberán ser cumplidas de inmediato, sin perjuicio de lo cual deberán ser ratificadas por orden de servicio dentro de las veinticuatro (24) horas subsiguientes a las de su comunicación al contratista.

La inspección del Municipio no obsta ni impide las inspecciones a realizar por el grupo de auditores del Servicio Alimentario Escolar de la Provincia de Buenos Aires, que en el caso de detectar irregularidades serán notificadas al Municipio, e impactarán en la calificación del proveedor en el sistema de evaluación permanente de proveedores del Servicio Alimentario Escolar.

### **ARTÍCULO 33. Reposición de artículos con vicios de origen**

Todo artículo que dentro del plazo de garantía demostrase defectos de origen, vicios de fabricación o que no se ajustase a las especificaciones, deberá ser repuesto sin cargo alguno, debiendo entregarse el material o elementos en el sitio y tiempo que se indiquen.

## **CAPÍTULO VI**

### **FACTURACIÓN, PRECIO Y FORMA DE PAGO**

#### **ARTÍCULO 34. Procedimiento de liquidación – prestación de servicios**

La liquidación del precio que deberá abonarse al contratista se efectuará mensualmente por aplicación de los montos adjudicados y con referencia a las prestaciones efectivamente cumplidas dentro de cada mes calendario.

#### **ARTÍCULO 35. Plazo de pago**

El Municipio deberá pagar dentro de los treinta (30) días hábiles a contar desde la fecha de recepción de las facturas.

#### **ARTÍCULO 36. Forma de pago**

Los contratistas deberán proceder a la apertura de una cuenta corriente o caja de ahorro en el Banco de la Provincia de Buenos Aires, en cualquiera de sus sucursales, en la cual se depositarán los pagos.

### **ARTÍCULO 37. Impuestos, tasas y contribuciones**

Estarán a cargo del contratista todos los impuestos, peajes, tasas y contribuciones o gravámenes en general, presentes o futuros, ya sean nacionales, provinciales o municipales que recaigan sobre el contratista, sobre la actividad que desarrolle por la prestación del servicio, sobre sus bienes, inmuebles, instalaciones y/o equipos.

## **CAPÍTULO VII FALTAS Y PENALIDADES**

### **ARTÍCULO 38. Pérdida de garantía de cumplimiento del contrato**

Si el adjudicatario no integra la garantía de cumplimiento del contrato a requerimiento de la Autoridad de Aplicación previo a la entrega de la orden de compra, se lo intimará en forma fehaciente. Vencido el plazo otorgado en la intimación sin que se haya cumplimentado tal obligación, se le rescindirá el contrato con la pérdida de la garantía de la oferta o de un monto equivalente a dicha garantía, sin perjuicio del cargo que se le formule al adjudicatario por los daños y perjuicios que dicha conducta puede haberle ocasionado al Municipio.

### **ARTÍCULO 39. Mora**

El adjudicatario quedará constituido en mora automáticamente por el solo incumplimiento de cualquiera de las obligaciones previstas en el Pliego de Condiciones Particulares, sin necesidad de interpelación judicial o extrajudicial alguna y estará obligado al pago de las multas correspondientes.

#### **ARTÍCULO 40. Multas por incumplimiento**

La Autoridad de Aplicación aplicará las siguientes multas, sin perjuicio de lo que corresponda por aplicación del Sistema de Evaluación Permanente de Proveedores:

- a) Entrega fuera de término: Se aplicará una multa equivalente al uno por ciento (1%) del monto adjudicado por día corrido de mora.
- b) Entrega de material indebido, menor cantidad que la contratada o en malas condiciones: Se aplicará una multa equivalente al uno por ciento (1%) del monto adjudicado por día en que no se subsane dicha entrega.
- c) Por transferencia de contrato sin autorización de la Autoridad de Aplicación: Le corresponderá la pérdida de la garantía, sin perjuicio de las demás acciones a que hubiere lugar.

Sin perjuicio de lo anterior, ante la ocurrencia de incumplimientos reiterados, el Municipio podrá aplicar como sanción:

- a) Apercibimiento y/o apercibimiento con anotación en el registro de proveedores del Municipio, en caso de corresponder.
- b) Suspensión hasta 1 (un) año del registro de proveedores del Municipio.
- c) Exclusión del registro de proveedores del Municipio.

Por cada falta o incumplimiento corresponderá la aplicación de una sanción disciplinaria. Cuando un mismo hecho encuadre en distintos supuestos punibles se aplicarán las sanciones que para cada uno de ellos corresponda, salvo cuando una falta o incumplimiento presuponga otra, en cuyo caso, se aplicará la pena más grave prevista.

#### **ARTÍCULO 41. Sistema de Evaluación Permanente de Proveedores del Servicio Alimentario Escolar**

Los proveedores que presten servicios incluidos en el programa SAE deberán estar inscriptos en el Sistema de Evaluación Permanente de Proveedores del Servicio Alimentarios Escolar y cumplir las condiciones que allí se exigen. La no inscripción o

la exclusión del mismo, impide a los proveedores ser prestadores de cualquiera de los programas financiados por el SAE y gestionados por los Municipios, en todos los distritos de la provincia. En el caso que al momento de la exclusión del Sistema se encontrase prestando servicios en uno o más distritos de la Provincia en virtud del mecanismo establecido en el Decreto 2077/2016, deberán ser reemplazados en un plazo no superior a los sesenta (60) días.

#### **ARTÍCULO 42. Procedimiento de aplicación de sanciones**

Verificada la infracción o el incumplimiento contractual tipificados, será notificada al contratista según el medio que la Autoridad de Aplicación establezca. La Autoridad de Aplicación consignará las deficiencias detectadas. Tales determinaciones serán utilizadas también para verificar el cumplimiento o no de los parámetros de prestación exigidos en el Pliego. El acta de constatación se notificará al momento de detectarse la infracción, en caso de encontrarse presente personal del contratista, que deberá firmar con aclaración de firma una copia de dicha acta. Si no se pudiera notificar en ese acto, el acta de constatación se notificará mediante orden de servicio. El contratista podrá formular descargos dentro de las veinticuatro (24) horas de notificado del acta. En ese término deberá acreditar que la infracción, falta o incumplimiento se ha debido a un caso fortuito o fuerza mayor, debiendo en ese lapso aportar las pruebas de su versión de los hechos, los que serán evaluados por la Autoridad de Aplicación.

Vencido ese plazo, la Autoridad de Aplicación emitirá una resolución con la que comenzará el trámite administrativo de descuento de las sumas aplicado a la facturación pendiente de pago. La resolución deberá notificarse mediante orden de servicio y el contratista podrá recurrirla. La presentación del recurso no suspenderá

la aplicación de la sanción, sin perjuicio del reintegro de su importe en caso de que el recurso tuviera resolución favorable para el contratista.

## **CAPÍTULO VIII EXTINCIÓN DEL CONTRATO**

### **ARTÍCULO 43. Causas de extinción del contrato**

El Contrato se extinguirá por las siguientes causas:

- a) Expiración del plazo contractual.
- b) Mutuo acuerdo.
- c) Quiebra, liquidación sin quiebra y concurso preventivo del contratista.
- d) Rescisión por incumplimiento del contratista.
- e) No inscripción o exclusión del Sistema de Evaluación permanente de Proveedores, o la igualdad o superación del puntaje establecido en el art. 12 inc. j del presente.

### **ARTÍCULO 44. Expiración del plazo contractual**

El contrato se extinguirá de pleno derecho al vencimiento del plazo contractual fijado en el **PCP**, pudiendo ser prorrogado por un periodo de 3 meses.

#### **ARTÍCULO 45. Quiebra, liquidación sin quiebra y concurso preventivo del contratista**

Frente a la quiebra, liquidación sin quiebra o concurso preventivo del contratista, sea que éste sea una sociedad o, en el caso de una UT, cualquiera de sus integrantes, el Municipio podrá rescindir el contrato.

En tal supuesto, la rescisión surtirá las consecuencias previstas en el presente capítulo para la rescisión por incumplimiento del contratista.

#### **ARTÍCULO 46. Rescisión por incumplimiento del contratista**

El Municipio podrá rescindir el Contrato por causa atribuible al Contratista cuando mediare alguna de las siguientes circunstancias:

- a) Cuando en violación de la buena fe contractual, el contratista hubiera incurrido en inexactitudes o reticencia o falsedades al momento de formular la oferta, de modo tal que hubieran causado errores significativos o determinantes en la adjudicación.
- b) Cuando el servicio hubiera sido interrumpido por causas atribuibles al Contratista durante tres (3) días consecutivos o diez (10) alternados por semestre. Se considerará interrupción del servicio tanto la falta total de ejecución de cualquiera de las prestaciones como su reducción en un porcentaje que supere el cuarenta por ciento (40%) de cada una de las prestaciones.
- c) Cuando el contratista resulte penalizado durante dos (2) meses seguidos con multas o descuentos de facturación superiores al quince por ciento (15 %) de la facturación mensual.
- d) Cuando el promedio semestral de multas aplicadas al contratista supere el diez por ciento (10%) de la facturación mensual promedio durante ese semestre.

- e) Por falta de constitución o falta de mantenimiento de la totalidad de los seguros y/o garantías exigidos en el presente **PBCG**.
- f) Por transferencia o cesión del contrato o de la participación patrimonial en la persona jurídica o consorcio contratista, no autorizada.
- g) Por reemplazo no autorizado del responsable técnico.
- h) Por incumplimiento de la fecha de inicio del servicio o provisión.
- i) Por infracción a las normas tributarias, previsionales y laborales del Contratista.
- j) Por abandono del servicio o falta de entrega.
- k) Falta de entrega en tiempo y en forma.
- l) No inscripción o exclusión del Sistema de Evaluación permanente de Proveedores o igualación o superación del puntaje establecido en el art. 12 inc. j del presente.

#### **ARTÍCULO 47. Consecuencias de la rescisión por incumplimiento del contratista**

Rescindido el contrato por incumplimiento del contratista, éste deberá indemnizar al Municipio por cualquier daño que éste acreditará, incluyendo intereses y costas. Deberá, asimismo, reintegrar cualquier suma de dinero que el Municipio debiera abonar por cualquier concepto derivado de conductas y/o actividades atribuibles directa o indirectamente al contratista. Además, el Municipio podrá:

- a) Ejecutar la garantía de cumplimiento de contrato.
- b) Retener y utilizar durante un plazo de hasta veinticuatro (24) meses por sí o por terceros los bienes afectados al servicio necesarios para continuar prestando el servicio durante el plazo contractual remanente, a costa del contratista.

- c) Si el monto del perjuicio supera la garantía de cumplimiento de contrato, podrá hacer efectivo su cobro sobre los bienes y equipamientos del contratista, pudiendo ejercer sobre los mismos el derecho de retención.
- d) Podrá asimismo compensar las indemnizaciones con los créditos que el Contratista mantuviera con el Municipio.
- e) En los casos que la rescisión se debería a cuestiones de responsabilidad técnica, se remitirán los antecedentes al Consejo Profesional respectivo a los fines que correspondan.

## **ANEXO II**

### **Marco Alimentario Nutricional SAE 2018**

#### **Lineamientos generales para la prestación de los servicios del SAE**

1.- El objetivo general del programa es garantizar el derecho a la alimentación, mejorando la aptitud para el aprendizaje y las condiciones de salud de la población escolar de la provincia de Buenos Aires, promoviendo una cobertura nutricional igualitaria y equitativa para todos los niño/as y focalizando a los más vulnerables.

2.- El programa debe contribuir al crecimiento y desarrollo biopsicosocial, al aprendizaje, al rendimiento escolar y a la formación de hábitos alimentarios saludables de los alumnos, mediante la oferta de un desayuno/merienda y/o un almuerzo consistente en su diseño con estos objetivos que será monitoreado y auditado por el SAE.

3.- El desayuno/merienda escolar debe entenderse como la combinación de un componente leche o yogur; un componente sólido seleccionando tostadas o pan común y de tipo integral y en menor frecuencia galletitas, budines o bizcochuelos seleccionados en base a perfiles de buena calidad nutricional; y un tercer componente del grupo de frutas; este último de incorporación progresivamente creciente, empezando por 1 a 2 veces/semana y procurando llegar a 3 o 4 veces / semana.

El desayuno debe administrarse como primera actividad al inicio de la jornada escolar y asignando un tiempo aproximado de quince minutos.

4.- El principal objetivo en la conformación del desayuno/merienda debería ser la presencia diaria de una porción de leche o yogur para asegurar el aporte de calcio; vitamina A y como fuente de proteínas de alto valor biológico, una curva descendente del contenido de azúcares agregados y la incorporación de frutas.

5.- El almuerzo escolar debería asegurar una combinación de alimentos de alta cuantía en nutrientes (esencialmente de proteínas de alto valor biológico, hierro, vitaminas A, C, y fibra), tendiendo a reducir el contenido de sodio y con mínima o marginal cantidad de azúcares agregados y lípidos saturados.

El almuerzo consta de un plato de comida elaborada cuyos componentes principales deben ser (a lo largo de la semana) variedad de carnes o huevo (fuentes de proteína de alto valor biológico), legumbres (en combinación con cereales para asegurar la calidad proteica), hortalizas no feculentas y cereales en su variedad integral o fideos semolados. Con menor frecuencia, hortalizas feculentas y el resto de cereales (más refinados). El postre debería estar conformado preferentemente por frutas frescas

(no menos de 4 veces/semana) y la cantidad de pan que acompaña a los almuerzos (opcional) no debería exceder 30 g.

Al momento de servir el almuerzo deben reconocerse los requerimientos y recomendaciones variables según grupos etarios por medio de un apropiado manejo de porciones en el plato. El almuerzo debe servirse en un ambiente seguro, higiénico y asignando un tiempo aproximado de media hora.

6.- El principal objetivo nutricional de los almuerzos debería orientarse al aumento de menús con hortalizas no feculentas, la presencia alternada de fuentes de proteínas de alto valor biológico y el aumento del aporte de fibra a partir de legumbres y cereales integrales; también, la presencia preponderante de frutas frescas como postre.

7.- La bebida excluyente en el ámbito escolar debería ser el agua. El programa reafirma el derecho de todo niño a acceder a agua potable como bebida durante toda la jornada escolar.

8.- Los servicios alimentarios escolares deben cumplir con los estándares normativos y marco regulatorio establecidos por la autoridad sanitaria en la garantía de la inocuidad y buenas prácticas en los procesos de logística, manipuleo, servicio y disposición de alimentos y sus desechos. Todo el personal afectado al servicio debe hallarse en estado adecuado de salud, higiene y capacitación para el desempeño. Los equipos técnicos a nivel provincial y municipal considerarán y planificarán estrategias y respuestas para la adaptación de menús a situaciones patológicas especiales.

9.- Las estrategias de educación alimentaria son parte intrínseca de las políticas de alimentación escolar; deben acompañar y contribuir a afianzar un entorno alimentario

saludable. Deben incluir pero no limitarse a acciones educativas curriculares; sino extenderse a los diferentes actores, los distintos momentos y a todos los ámbitos donde se ofrecen bebidas, alimentos o comidas en la escuela.

10.- El SAE debe arbitrar la estrategia general y las acciones necesarias para llevar adelante procesos de monitoreo, evaluación y auditoría de los servicios alimentarios que se implementan en las escuelas.

**Cuadro 1: Valores nutricionales propuestos: DMC**

Nutriente	Meta
Energía (Kcal)	250-300
Proteína de AVB (g)	>4
Grasas Saturadas (g)	3-5
Azúcares agregados (g)	20-13
Calcio (mg)	>200
Sodio (mg)	<300
Vitamina A (ug ARE)	100-150

**Cuadro 2: Valores nutricionales propuestos: ALMUERZO**

Nutriente	Meta
Energía (Kcal)	500-650
Proteína (g)	>18
Grasas Saturadas (g)	<5
Azúcares agregados (g)	<5
Fibra alimentaria (g)	>5
Hierro (mg)	>4
Vitamina A (ug ARE)	>250
Vitamina C (mg)	>25
Sodio (mg)	<500

### Cuadro 3: Conformación DMC escolares

Componente	Meta a alcanzar
<b>Lácteo</b>	Aporte diario de una porción de leche o yogur, en diferentes variantes (leche con infusión, leche con cacao). El azúcar como endulzante debe disminuirse de manera progresiva
<b>Sólido</b>	Tostadas, pan (preferentemente integrales) galletitas, budines, bizcochuelos.
<b>Fruta</b>	1-2 veces/semana al inicio, procurando llegar a 3 o 4 veces.

### Cuadro 4: Conformación ALMUERZOS escolares

Componente	Meta a alcanzar
<b>Alimento fuente de proteínas de alto valor biológico</b>	Carnes, huevo, lácteos. Alternando diferentes tipos de carnes, prefiriendo cortes menos grasos y con retiro de la grasa visible.
<b>Legumbres</b>	Deben estar presentes en el menú al menos 1 vez en la semana. Combinando con cereales.
<b>Cereales y hortalizas feculentas</b>	Progresivamente integrales
<b>Hortalizas no feculentas</b>	Una porción diaria, combinando diferentes variedades de estación, alternando cocidas y crudas.
<b>Postre</b>	Preferentemente fruta fresca (4-5 veces / semana)

## **II – b Plan de Menús Normativos SAE 2018**

1-A fin de lograr una alimentación nutricionalmente equilibrada y saludable para los niños destinatarios en el programa SAE, los menús, los alimentos y las formas de preparación seleccionadas que conforman el Plan de Menús Normativos deberán cumplir con:

- a) El Marco Alimentario nutricional del SAE
- b) Los lineamientos normativos establecidos en los instrumentos modelo de Pliegos de Bases y Condiciones suministrados por la propia Dirección SAE Ministerio de Desarrollo Social PBA a los distritos municipales y marco acuerdo de implementación del programa SAE-Municipios.
- c) Las especificaciones técnicas de alimentos establecidas por el Código Alimentario Argentino, Ley Nacional 18.284, que garantizan la genuinidad de los mismos y todas las normas sanitarias establecidas por las autoridades de fiscalización provincial en materia de alimentos y productos alimenticios.

2- El MINISTERIO suministrará a los Municipios el diseño y formato de la matriz Plan de Menús Normativos y el correspondiente instructivo para su correcta aplicación a fin de estandarizar la modalidad del planeamiento de los menús para el programa SAE. La matriz Plan de Menús Normativos está conformada por los tabulados técnicos: Mosaico Menú; Planilla de Preparación y Comanda de Cocina-Elaboración que obran en el presente Anexo. Los MENUS NORMATIVOS serán realizados en este formato en forma completa y remitidos por los distritos Municipios al MINISTERIO.

3- El plan MENUS NORMATIVOS distritales formulados para cada prestación del SAE deberán ser propuestos en simultáneo con la formulación distrital del Pliego de Bases y Condiciones documento contractual de licitación y ambas instancias en su conjunto requerirán la aprobación del nivel central MINISTERIO para la ejecución presupuestaria correspondiente al programa SAE.

4-El Plan de MENÚS NORMATIVOS distritales para el SAE constituye un trabajo de carácter técnico formulado, por ello la planificación técnica será resuelta y remitida al MINISTERIO con la firma del profesional nutricionista designado por el efector municipal o distrital con matrícula habilitante en la jurisdicción provincial. El plan de MENÚS NORMATIVOS también deberá informarse y estar disponible / exhibido en cada establecimiento escolar.

5-Las metas nutricionales de las prestaciones DMC y Almuerzoconstituyen el punto de partida para que el profesional nutricionista pueda realizar los planes de MENUS NORMATIVOS distritales. El alcance de la adecuación nutricional, no implicará proponer diferentes menúspara cada grupo destinatario, sino establecer la uniformidad de la propuesta MENU NORMATIVO SAE para el distrito municipal, con las modificaciones correspondientes en los gramajes de las preparaciones y porciones para cada grupo.-

<b>GRUPOS DESTINATARIOS</b>	
NIVEL JARDIN INFANTES	
NIVEL PRIMARIO	6 a 8 años 9 a 11 años
NIVEL SECUNDARIO	

6- Los menús para el SAE, técnicamente serán de tipo cíclicos-rotativos, de modalidad cerrada al múltiplo de días en que se brinda servicio alimentario en las escuelas. Se propondrán:

Prestación	N° Listas
<b>DMC</b>	5 y hasta 3 opcionales
<b>Almuerzo</b>	10 y 2-3 opcionales

a) DMC: La propuesta DMC, será para todo el ciclo lectivo anual, por ello se deben proponer tres opcionales que permitan la adecuación estacional; o respondan a la necesidad de incorporar algún cambio por imprevistos / contingencia, falta de adecuación a hábitos y gustos poblacionales, evento escolar. En una de las propuestas opcionales se podrán incluir preparaciones para DMC que sean de índole festiva conforme al calendario escolar y ser instrumentadas únicamente con esa finalidad y autorizarse puntualmente por la gestión Municipio-distrito del programa SAE ello en respuesta a las pautas socio-culturales. (Ej.: factura, pastelitos / empanadas dulces).

Los DMC opcionales que serán suministrados en verano, llevarán la aclaración correspondiente, por ejemplo:

<b>DMC</b>
OPCION A *

Componente líquido /lácteo	Yogur bebible saborizado
Componente sólido	Galletitas dulces simples sabor vainilla  Banana

***\*El DMC opcional A, se servirá en ciclo de Menú Verano***

***En reemplazo del DMC 3 de los días miércoles***

Para la formulación de los DMC se indica especialmente:

- Los agregados para pan / galletitas no dulces, podrán ser queso o dulces y la manteca hasta un máximo de 1 vez por semana.
- No incluir alfajores, turrone, golosinas para la prestación.
- Incluir 1-2 veces por semana fruta y progresivamente llegar a 3-4 veces por semana.

b) Almuerzos: se propondrán por ciclo lectivo dos propuestas, acorde a estacionalidad:

-Menú de invierno desde Abril-Mayo vigente hasta Septiembre-Octubre

-Menú de verano desde Octubre a Diciembre vigente hasta Marzo- Abril. (Este mismo menú verano aplica a la escuela estival durante los meses de Enero y Febrero).

Se formularán 2 a 3 almuerzos opcionales por la necesidad de incorporar algún cambio por imprevistos / contingencias, falta de adecuación a hábitos y gustos,

evento escolar. En una de las propuestas opcionales se podrán incluir preparaciones para Almuerzo que sean de índole festiva conforme al calendario escolar y ser instrumentadas únicamente con esa finalidad y autorizarse puntualmente por la gestión Municipio-distrito del programa SAE ello en respuesta a las pautas socio-culturales.(Ej.: Pizzas, helados palito, etc.).

Para la formulación de los Almuerzos se indica especialmente:

- Reducir el uso de sal condimento y caldos concentrados para saborizar preparaciones.
- No incluir vísceras, embutidos, chacinados por su elevado contenido en grasas.
- Preferir carnes frescas enteras en corte a cuchillo, antes que carne picada a fin de mejorar la inocuidad y la reducción en grasas.
- Los cereales / vegetales feculentos en días alternados y hasta 2-3 veces por semana.
- Evitar servicio de gelatinas sin fruta o dulces compactos solos como postres.
- Alternar preparaciones con salsas a base de tomate en listas de menús no consecutivas.
- Detallar variedad estacional en la propuesta de hortalizas no feculentas y frutas frescas.
- Analizar la complejidad operacional (necesidad de equipamientos y cargas de labor) para la inclusión de preparaciones en cada una de las listas de menú a fin de minimizar los riesgos y propender a una mayor seguridad e inocuidad alimentaria.

**Tabla 1: Matriz Estándar Plan de Menús Normativos SAE**

**Mosaico DMC**

		FECHA PROPUESTA			
		VIGENTE DESDE			
<b>MUNICIPIO:</b>		<b>SAE - PROPUESTA PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS ( DMC)</b>			
		DMC 1	DMC 2	DMC 3	DMC 4
		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES
<b>COMP. LIQUIDO / LACTEO</b>					
<b>COMP. SOLIDO</b>					
		DMC	DMC	DMC	
		OPCIONAL A	OPCIONAL B	OPCIONAL C	
<b>COMP. LIQUIDO / LACTEO</b>					
<b>COMP. SOLIDO</b>					

**Tabla 2: Matriz Estándar Plan de Menús Normativos SAE**  
**Mosaico Almuerzo**

MUNICIPIO:		SAE - PROPUESTA PRESTACION ALMUERZO				
	ALMNV01	ALMNV02	ALMNV03	ALMNV04	ALMNV05	
<b>PRIMERA SEMANA</b>	<b>LUNES</b>	<b>MARTES</b>	<b>MIÉRCOLES</b>	<b>JUEVES</b>	<b>VIERNES</b>	
<b>PLATO PRINCIPAL</b>						
<b>POSTRE</b>						
<b>BEBIDA</b>	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	
	ALMNV06	ALMNV07	ALMNV08	ALMNV09	ALMNV10	
<b>SEGUNDA SEMANA</b>	<b>LUNES</b>	<b>MARTES</b>	<b>MIÉRCOLES</b>	<b>JUEVES</b>	<b>VIERNES</b>	
<b>PLATO PRINCIPAL</b>						
<b>POSTRE</b>						
<b>BEBIDA</b>	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	

  

OPCIONALES		ALMNV	ALMNV
		OPCION A	OPCION B
<b>PLATO PRINCIPAL</b>			
<b>POSTRE</b>			
<b>BEBIDA</b>	AGUA	AGUA	AGUA



**Tabla 5: Matriz Estándar Plan de Menús Normativos SAE**  
**Comanda de Cocina – Elaboración DMC**

COMANDA DMC						
DMC Nro:	Di:					
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB x niño	CANT. PB x 50 niños	CANT. PB x 100 niños	CANT. PB x 200 niños
PESO NETO COCIDO DMC PORCION A SERVIR POR NIÑO	COMPONENTE LIQUIDO					
	COMPONENTE SOLIDO					

**Tabla 6: Matriz Estándar Plan de Menús Normativos SAE**  
**Comanda de Cocina – Elaboración Almuerzo**

COMANDA ALMUERZOS						
ALM Nro:	Di:					
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB x niño	CANT. PB x 50 niños	CANT. PB x 100 niños	CANT. PB x 200 niños
PESO NETO COCIDO ALMUERZO PORCION A SERVIR POR NIÑO	PLATO PRINCIPAL					
	POSTRE					