



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CANTIDAD:

La presente licitación alcanza a un período de contratación de 12 (doce) meses para la prestación del servicio de raciones de comida para el personal del AIR, estimándose 750 viandas mínimas y 900 máximas por mes. A los efectos de la estimación de las cantidades diarias, debe estarse a lo dispuesto en Planillas Cantidad de Viandas.

Las mismas se orientan a satisfacer la demanda de personal permanente, y personal eventual conforme detalle adjunto en planilla cantidad de viandas al final de este documento.

A los fines de programar y sistematizar la prestación mensual del servicio, el Dpto. RRHH entregará semanal o mensualmente y en forma previa una grilla indicando cantidad de raciones por horario de comida. Excepto que el adjudicatario posea un sistema digital de solicitud de viandas, por ejemplo, página web o APP.

Eventualmente, en el mismo día de la entrega se podrá requerir ampliaciones de raciones para esa misma jornada.

Por las consideraciones precedentes, con las entregas de raciones diarias, se presentará remito de las mismas.

LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA:

Las raciones deberán ser entregadas al medio día, en el horario de 11 a 13 hs. y a la noche, entre las 19:30 a 21:30 hs. o en el horario que el AIR disponga. El Dto RRHH será el encargado de controlar los días hábiles al medio día que lo recibido coincida con el pedido del día y con el remito entregado por la adjudicataria. Todos los días por la noche y los sábados, domingos y feriados al medio día esta tarea estará a cargo del Dto At. al Usuario.

La prestación del servicio se efectuará en el Aeropuerto Internacional de Rosario, Av. Jorge Newbery s/n de Rosario; libre de todo gasto para el Estado.

MENÚES:

Las raciones de comida deben contener alimentos e ingredientes frescos y deben ser elaboradas en el día o con un máximo de 24 hs. de antelación. No deberán contener conservantes artificiales agregados y no se permitirán que las viandas estén envasadas con atmosfera modificada. Los oferentes que no cumplan con este requisito, quedarán fuera del proceso licitatorio.

PRESENTACIÓN: Cada ración deberá contener como mínimo entre 400 y 500 gramos de alimento denominado Plato Principal Fuerte. En caso de ofrecer ensaladas, la misma deberá ser presentada en contenedor aparte. El Plato Principal Fuerte se completará con una ración de pan fresco del día y una fruta de estación. Todo deberá presentarse individualmente envasado, rotulado, fechado y en recipientes aptos para microondas (Sin cubiertos).

MENÚ DIARIO: El adjudicatario deberá disponer de al menos dos menús alternativos en cada comida, permitiendo diariamente a los receptores de los mismos, elegir entre ellos. La oferta deberá contener como parte de cada menú únicamente un plato principal. Los menús deben ser variados e incluir siempre, como una de las dos opciones, carnes rojas o blancas utilizando preferentemente vegetales crudos y/o cocidos.

Se deberá contemplar en la oferta gastronómica menús vegetarianos y para comensales que sufran patologías tales como celiaquía, diabetes, hipertensión o alguna otra intolerancia. La oferta gastronómica para las diferentes intolerancias deberá elaborarse en un sector exclusivo, evitando la contaminación cruzada de alimentos y deberán ser identificados de manera especial.

El menú debe ser variado, utilizando elementos de primera calidad y buscando lograr una dieta equilibrada. Se deben utilizar: verduras frescas crudas o cocidas (según la elaboración del plato), carne vacuna, cerdo, pollo fresco y/o pescado, pastas frescas o secas, panificación fresca o seca, granos secos, aceites, mantecas, margarinas, lácteos y embutidos.

Debe ajustarse en todos los casos a las especificaciones del Código Alimentario Argentino, así como a las de este pliego.

En la presentación de la propuesta técnica deberá detallarse los posibles menús y composición de los mismos.

ELABORACIÓN, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN DE LAS RACIONES DE COMIDA:

La empresa adjudicataria deberá observar los siguientes puntos y detallar su resolución como parte de su propuesta técnica:

- a) La materia prima utilizada, la preparación, cocinado, envasado y conservación de la comida deberá respetar en todos los casos la normativa vigente en materia de higiene en alimentos. La elaboración se realizará en planta particular de la adjudicataria, pudiendo el licitante realizar por sí o por intermediario, inspecciones bromatológicas.
- b) Los vehículos deberán mantenerse en condiciones de limpieza y desinfección, ajustándose a la normativa vigente. A su vez poseer las habilitaciones pertinentes las cuales deberán ser presentadas al momento de la propuesta.
- c) Todo daño a la salud, producido por las raciones provistas, será absoluta responsabilidad de la adjudicataria, ya sea en su aspecto Civil como Penal.
- d) El adjudicatario deberá asegurar la supervisión del servicio por parte del licitante, así como la realización de los controles de calidad necesarios.
- e) Deberá asegurarse la provisión de pan o galletas necesarias para el consumo durante las comidas y de una fruta fresca para acompañar el menú.
- f) Vajilla para Comensales: la ración de comida deberá ser presentada en una bandeja apta para el tipo de comida ofrecida y para microondas, teniendo en cuenta las especificaciones indicadas en el apartado "Presentación" del presente.
- g) El Adjudicatario deberá informar el personal técnico, responsable, con facultad de decisión durante el horario de prestación; como así también correo electrónico y teléfonos.
- h) El personal que el adjudicatario disponga para el servicio deberá contar con cobertura de ART (Aseguradora de Riesgos de Trabajo) y/o cobertura de accidentes personales. Debiendo presentar a solicitud del licitante, comprobantes de tales pagos.
- i) Deberá darse cumplimiento al Decreto Nro. 2461/13 y los menús deberán contar con las características y composición nutricional fijadas según los lineamientos del Área de Alimentación Segura, Saludable y Nutritiva del Ministerio de Salud de la Provincia de Santa Fe.
- j) Debe contarse con Libreta de manipulación de alimentos del personal.
- k) El licitante tendrá amplias facultades fiscalizadoras sobre los ítems precedentes.



PLANILLA CANTIDAD DE VIANDAS APROXIMADAS SEMANALES:

	PERSONAL	
	DÍA	NOCHE
Lunes	8	18
Martes	8	18
Miércoles	8	18
Jueves	8	18
Viernes	8	18
Sábado	21	18
Domingo	21	18
TOTAL SEMANAL	82	126

PRESENTACION DE MUESTRA:

Los oferentes deberán entregar el día de la apertura de sobres cuatro (4) muestras de ración de comida preparada. Cada una deberá corresponder a distintos menús tipo.

Debido a la naturaleza de los bienes, las muestras presentadas por los proponentes no serán devueltas y no se computará a cuenta del pedido respectivo ni tendrán derecho los oferentes no adjudicatarios a reclamar el costo de los mismos.

INFORMES DE PLIEGOS:

Organismo: Aeropuerto Internacional de Rosario

Dirección: Av. Jorge Newbery s/n - Rosario

Teléfono: (0341) 4513220

Consultas en relación a esta gestión: Dto RRHH y Sueldos

Sitio Web: www.aeropuertorosario.com