

PLIEGO TÉCNICO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RACIONES DE COMIDA

1. OBJETO DE LA LICITACIÓN

La presente licitación tiene por objeto la contratación de un servicio de raciones de comida para el personal del Aeropuerto Internacional de Rosario (AIR), con un período de prestación de 12 (doce) meses. El servicio abarcará la entrega de un mínimo de 750 viandas y un máximo de 1.010 viandas por mes. Las cantidades diarias deben ser estimadas según las Planillas de Cantidad de Viandas, que incluyen tanto al personal permanente como eventual, según el detalle adjunto.

2. CANTIDAD DE VIANDAS

Las raciones de comida deben satisfacer la demanda del personal, y los detalles de las cantidades se ajustarán a las planillas de cantidad de viandas proporcionadas por el Departamento de Recursos Humanos (RRHH) al inicio de cada mes o semana. Dichas cantidades pueden variar según las necesidades del servicio, con posibilidad de ampliaciones para la misma jornada.

Las viandas deberán ser entregadas con remito que detalle las entregas diarias (almuerzo y cenas).

3. LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA

Las raciones deben ser entregadas en el Aeropuerto Internacional de Rosario, Av. Jorge Newbery s/n, en el horario de 11:00 a 13:00 hs para el servicio de almuerzo, y de 19:30 a 21:30 hs para la cena, o en horarios definidos por el AIR. El Departamento de RRHH controlará las entregas durante los días hábiles, mientras que el Departamento de Atención al Usuario será responsable de los controles en fines de semana y feriados.

4. MENÚ DIARIO

El adjudicatario deberá brindar viandas **variadas y equilibradas**.

Es imprescindible que los menús contemplen opciones para personas con necesidades dietéticas especiales, como **celiaquía e intolerancia a la lactosa**, y estos alimentos deben ser elaborados en un área exclusiva para evitar la contaminación cruzada. Los menús también deben cumplir con las **especificaciones del Código Alimentario Argentino**.

La propuesta debe detallar los menús y su composición nutricional, garantizando el cumplimiento con las normativas del Ministerio de Salud de la Provincia de Santa Fe, Decreto Nro. 2461/13.

5. ELABORACIÓN, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

El adjudicatario deberá detallar en su propuesta técnica cómo cumplirá con los siguientes puntos:

- a) **Higiene y seguridad alimentaria:** La materia prima, preparación, cocción, envasado y conservación de las viandas deben cumplir con la normativa vigente en materia de higiene y seguridad alimentaria.
- b) **Vehículos y transporte:** Los vehículos para el transporte de las raciones deberán estar en condiciones de limpieza y desinfección, ajustándose a la normativa vigente. Además, deben contar con las habilitaciones pertinentes que deberán ser presentadas al momento de la propuesta.
- c) **Responsabilidad:** El adjudicatario será **totalmente responsable** de los daños a la salud que pudieran producirse por el consumo de las viandas, ya sea en el aspecto civil o penal.
- d) **Supervisión del servicio:** El adjudicatario debe asegurar la supervisión continua del servicio y realizar los controles de calidad necesarios para garantizar el cumplimiento de los estándares.
- e) **Provisión de pan y postres:** Se deberá garantizar la provisión de pan o galletas, así como de una fruta fresca o postre para acompañar cada comida.
- f) **Condiciones de la vajilla:** Las viandas deben ser presentadas en bandejas aptas para microondas, con envases individuales.
- g) **Personal técnico:** El adjudicatario deberá proporcionar los datos de contacto del personal responsable del servicio durante el horario de prestación, incluyendo correo electrónico y números de teléfono.
- h) **Cobertura de seguro:** El personal que realice las entregas debe contar con cobertura de ART (Aseguradora de Riesgos de Trabajo) o seguro de accidentes personales. Los comprobantes deberán ser entregados cuando sean solicitados.
- i) **Fiscalización:** El licitante tendrá la facultad de fiscalizar el cumplimiento de todos los puntos anteriores, incluyendo la libreta de manipulación de alimentos del personal.

6. PRESENTACIÓN Y MUESTRAS

Los oferentes deberán entregar **cuatro (4) muestras** de raciones de comida preparadas el día de la apertura de sobres, correspondientes a distintos menús tipo. Estas muestras no serán devueltas ni computadas como parte del pedido de viandas. Los criterios de evaluación para las muestras serán determinados según la calidad, sabor y presentación, que deberán cumplir con las exigencias establecidas en el pliego.

7. CONDICIONES DE ENTREGA Y CONTROL

Las viandas deberán entregarse a la temperatura adecuada, en envases aptos para microondas, garantizando su conservación y evitando la contaminación.

El control de la calidad de las viandas durante el período del contrato deberá ser realizado periódicamente, con informes detallados que certifiquen el cumplimiento de las especificaciones sanitarias y nutricionales.

8. PLANILLA DE VIANDAS APROXIMADAS SEMANALES

La cantidad aproximada de viandas por semana, según la demanda esperada es la siguiente:

DÍA	ALMUERZO	CENA
Lunes	9	20
Martes	9	20
Miércoles	9	20
Jueves	9	20
Viernes	9	20
Sábado	22	20
Domingo	22	20
TOTAL	89	140

9. REFERENCIAS NORMATIVAS

El adjudicatario debe cumplir con las normativas del **Código Alimentario Argentino** y el **Decreto 2461/13**, los cuales establecen las pautas y requerimientos en cuanto a seguridad, higiene y calidad alimentaria que deben cumplirse durante todo el proceso de producción, distribución y entrega de las viandas.

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