ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO VIANDAS AL PERSONAL DE GUARDIA.

1. OBJETO DE LA COMPRA DIRECTA

La presente compra directa por necesidad y urgencia tiene por objeto la contratación de un servicio de raciones de comida para el personal del **Aeropuerto Internacional de Rosario (AIR)**, comenzando a partir de **agosto de 2025**, por un período de **dos (2) meses** (agosto y septiembre de 2025), **y/o hasta la adjudicación de la Licitación Pública N.º 05/2025** "Servicio de viandas para el personal de Guardia".

El servicio abarcará la entrega de un **mínimo de 750 viandas y un máximo de 1.010 viandas por mes**. Las cantidades diarias deberán ajustarse según las Planillas de Cantidad de Viandas, que incluyen tanto al personal permanente como contratado, conforme al 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 presentar un mínimo de cinco (5) muestras de viandas correspondientes a distintos menús tipo, las cuales serán evaluadas previo a la apertura de las ofertas.

Lugar de entrega de las muestras: Puesto de Informes, dirigida al Departamento de Recursos Humanos (RRHH) del Aeropuerto.

Coordinación horaria: Las fechas y horarios deberán coordinarse previamente con RRHH.
Condición: Las muestras no serán devueltas ni computadas dentro del pedido oficial.
Criterios de evaluación: Calidad, sabor, presentación, cumplimiento nutricional y cumplimiento de las especificaciones del presente 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.