

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

SERVICIO DE PROVISIÓN DE RACIONES DE COMIDA (VIANDAS)

1. OBJETO DE LA LICITACIÓN

La presente licitación tiene por objeto la contratación del servicio de provisión de raciones de comida destinadas al personal del **Aeropuerto Internacional de Rosario (en adelante, Aeropuerto Rosario)**, por un período de doce (12) meses.

El servicio comprenderá la entrega estimada de: un mínimo de ochocientos (800) y un máximo de mil doscientos (1200) viandas mensuales, cuyas cantidades diarias serán estimadas conforme a las Planillas de Cantidad de Viandas que integran el presente pliego, incluyendo personal permanente y eventual.

2. CANTIDAD DE VIANDAS

Las raciones de comida deberán cubrir la demanda del personal conforme a las planillas de requerimiento que el Departamento de Recursos Humanos (RRHH) remitirá al adjudicatario al inicio de cada período mensual o semanal.

Las cantidades podrán variar en función de las necesidades operativas del servicio, pudiendo solicitarse ampliaciones para una misma jornada.

Cada entrega deberá acompañarse de remito detallando las raciones provistas por día y por servicio (almuerzo y cena).

3. LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA

Las raciones deberán ser entregadas en el Aeropuerto Rosario, sito en Av. Jorge Newbery s/n, en los siguientes horarios:

- Almuerzo: 11:00 a 13:00 hs
- Cena: 19:30 a 21:30 hs

o en los horarios que oportunamente determine el Aeropuerto Rosario.

El control de las entregas será efectuado por el Departamento de RRHH durante días hábiles y por el Departamento de Atención al Usuario durante turno noche, fines de semana y feriados.

4. MENÚ DIARIO

El adjudicatario deberá proveer viandas variadas, equilibradas y nutricionalmente adecuadas.

Los menús deberán contemplar obligatoriamente opciones aptas para personas con requerimientos dietéticos especiales (**celiaquía, intolerancia a la lactosa u otras**), debiendo garantizarse su elaboración en áreas diferenciadas que eviten la contaminación cruzada.

Las preparaciones deberán cumplir con lo establecido en el Código Alimentario Argentino y con la normativa vigente del Ministerio de Salud de la Provincia de Santa Fe (Decreto N° 2461/13).

La oferta técnica deberá incluir detalle de los menús propuestos y su composición.

Cada ración individual deberá poseer un peso mínimo de quinientos (500) gramos netos de alimento, excluyendo envase, pan y postre.

Cada vianda deberá encontrarse **debidamente rotulada**, consignando como mínimo fecha de elaboración, identificación del menú, identificación a que área corresponde, condiciones de conservación y consumo.

5. ELABORACIÓN, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

El oferente deberá describir en su propuesta técnica el cumplimiento de las siguientes condiciones:

A. Higiene y seguridad alimentaria:

La adquisición de materias primas, elaboración, cocción, envasado, conservación y distribución de las viandas deberá ajustarse a la normativa sanitaria vigente.

B. Vehículos de transporte:

Los vehículos utilizados deberán encontrarse en adecuadas condiciones de higiene y desinfección, contar con habilitación sanitaria vigente y cumplir la normativa aplicable. Las constancias deberán presentarse con la oferta.

C. Responsabilidad sanitaria:

El adjudicatario será responsable civil y penalmente por cualquier daño a la salud derivado del consumo de las viandas provistas.

D. Supervisión y control de calidad:

El adjudicatario deberá asegurar la supervisión permanente del servicio y la implementación de controles de calidad que garanticen el cumplimiento de los estándares exigidos.

E. Complementos obligatorios:

Cada ración deberá incluir pan o galletas y una fruta fresca o postre.

F. Envases y presentación:

Las viandas deberán presentarse en envases individuales aptos para microondas, que aseguren la adecuada conservación del alimento.

Cada envase deberá contener una ración no inferior a quinientos (500) gramos netos de preparación alimentaria principal, sin considerar complementos.

G. Responsable del servicio:

El adjudicatario deberá informar los datos de contacto del responsable operativo del servicio (teléfono y correo electrónico).

H. Cobertura del personal:

El personal afectado a la distribución deberá contar con cobertura de ART o seguro de accidentes personales vigente, debiendo acreditarse cuando el Aeropuerto Rosario lo requiera.

I. Fiscalización:

El Aeropuerto Rosario se reserva la facultad de fiscalizar en cualquier momento el cumplimiento de las condiciones establecidas, incluyendo la verificación de libretas sanitarias o carnets de manipulación de alimentos del personal.

6. PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

Los oferentes deberán **presentar un mínimo de cuatro (4) muestras de raciones** de comida correspondientes a distintos menús tipo, elaboradas el mismo día del acto de apertura.

Las muestras no serán devueltas ni consideradas parte del suministro contratado.

La evaluación se realizará en función de la calidad, sabor, valor nutricional y presentación, conforme a las exigencias del presente pliego.

7. CONDICIONES DE ENTREGA Y CONTROL

Las viandas deberán entregarse en envases aptos para microondas que garanticen su conservación e inocuidad.

Durante la vigencia del contrato se realizarán controles periódicos de calidad, pudiéndose requerir informes técnicos que acrediten el cumplimiento de las condiciones sanitarias y nutricionales exigidas.

8. CANTIDADES DEL SERVICIO Y MODALIDAD DE REQUERIMIENTO

Las cantidades de viandas a proveer serán determinadas por el Aeropuerto Rosario según requerimiento operativo del servicio, no existiendo compromisos de cantidades fijas diarias o semanales.

A los fines contractuales, se establecen los siguientes **rangos estimativos de consumo**:

- A. **Cantidad mínima mensual estimada:** ochocientas (800) viandas
- B. **Cantidad máxima mensual estimada:** mil doscientas (1.200) viandas

El Aeropuerto Rosario remitirá al adjudicatario, con periodicidad mensual, la planilla de requerimientos con el detalle de cantidades previstas por día y por servicio (almuerzo y/o cena).

Sin perjuicio de las cantidades informadas, el Aeropuerto Rosario podrá solicitar **durante la jornada ampliaciones o pedidos adicionales de viandas**, los cuales deberán ser provistos por el adjudicatario en el mismo día, en los horarios de entrega establecidos o en los que operativamente se indiquen.

El adjudicatario deberá garantizar la disponibilidad y provisión de dichas raciones adicionales, en atención a la naturaleza operativa del Aeropuerto Rosario, donde el personal puede ser convocado a la cobertura de guardias de urgencia u otras necesidades imprevistas.

9. REFERENCIAS NORMATIVAS

El adjudicatario deberá cumplir con lo establecido en:

- A. Código Alimentario Argentino
- B. Decreto Provincial N° 2461/13 (Provincia de Santa Fe)
- C. Normativa sanitaria y de seguridad alimentaria vigente aplicable

durante todas las etapas de elaboración, transporte y entrega de las raciones.

10. HABILITACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO ELABORADOR

El oferente deberá acreditar que el establecimiento donde se elaborarán las viandas cuenta con habilitación bromatológica y/o sanitaria vigente otorgada por la autoridad competente.

Deberá adjuntarse copia de la habilitación, así como constancia de inscripción en los registros sanitarios correspondientes, vigente al momento de la oferta y durante toda la ejecución contractual.

El Aeropuerto Rosario podrá requerir en cualquier momento la actualización de dicha documentación y/o realizar inspecciones o auditorías al establecimiento elaborador, por sí o a través de terceros designados.

11. CONTROL DE PESO Y CALIDAD

El Aeropuerto Rosario se reserva el derecho de realizar controles aleatorios de peso, calidad y condiciones organolépticas de las viandas entregadas, durante toda la vigencia del contrato.

A tal efecto, podrán efectuarse verificaciones en el punto de entrega o en el lugar de consumo, incluyendo:

- A. peso neto de la ración principal,
- B. estado del envase,
- C. condiciones higiénico-sanitarias,
- D. calidad y aptitud del alimento.

En caso de detectarse incumplimientos, se labrará acta de observación y se notificará al adjudicatario para su inmediata regularización.

12. PENALIDADES

El incumplimiento de las obligaciones establecidas en el presente pliego dará lugar a la aplicación de penalidades, sin perjuicio de las acciones civiles o penales que pudieran corresponder.

Se considerarán incumplimientos, entre otros:

- A. entrega fuera de horario,
- B. faltante de viandas,
- C. peso inferior al mínimo establecido,
- D. deficiencias de calidad o estado sanitario,
- E. incumplimiento de menú o composición,
- F. falta de complementos obligatorios.

Las penalidades podrán consistir en:

- A. apercibimiento escrito,
- B. rechazo de la partida y reposición inmediata sin costo,
- C. descuentos en la facturación mensual proporcional al incumplimiento,
- D. reiteración considerada falta grave.

La reiteración de incumplimientos o la comisión de faltas graves podrá dar lugar a la rescisión del contrato por exclusiva culpa del adjudicatario.

13. GESTIÓN DE RECLAMOS DEL SERVICIO

El adjudicatario deberá disponer de un canal operativo permanente para la recepción de reclamos del Aeropuerto Rosario durante los horarios de prestación del servicio.



AEROPUERTOS
DE SANTA FE



Los reclamos podrán originarse por:

- A. calidad o estado de los alimentos,
- B. faltantes o errores en la entrega,
- C. incumplimiento de menú,
- D. deficiencias de presentación o envase.

El adjudicatario deberá:

- A. acusar recibo del reclamo en forma inmediata,
- B. dar respuesta dentro de las dos (2) horas de notificado,
- C. proceder a la reposición de la vianda observada o faltante en el menor plazo posible, cuando corresponda.

El Aeropuerto Rosario llevará registro de los reclamos e incidencias del servicio. La reiteración de reclamos fundados será considerada antecedente de incumplimiento a los efectos de la aplicación de penalidades o evaluación contractual.

Pliego confeccionado por:

Oviedo Estefania Soledad (aux. RRHH y Sueldos)

Organismo: Aeropuerto Internacional Rosario

Dirección: Av. Jorge Newbery s/n – Rosario

Consultas: Dto RRHH y Sueldos.

Mail: Personal@airosario.com.ar

Tel: (0341) 4513220 INT. 1114

Web: www.aeropuertorosario.com



ANEXO I

1. PLANILLA MODELO DE SOLICITUD Y CONTROL DE ENTREGA DE VIANDAS

Aeropuerto Internacional de Rosario

			MENÚS	MEDIODÍA	fecha			
				DOMINGO				
	TOTAL	SET - DIPAES	BOMBEROS	MANTENIMIENTO	USUARIO	OPERATIVA	TI	TASAS
CONVENCIONAL	0							
VEGGIE	0							
SIN TACC	0							
SIN LACTOSA	0							
TOTAL	0	0	0	0	0	0	0	0
			MENÚS	NOCHE	fecha			
				DOMINGO				
	TOTAL	SET - DIPAES	BOMBEROS	MANTENIMIENTO	USUARIO	OPERATIVA	TI	TASAS
CONVENCIONAL	0							
VEGGIE	0							
SIN TACC	0							
SIN LACTOSA	0							
TOTAL	0	0	0	0	0	0	0	0

2. PLANILLA REGISTRO DE INCIDENCIAS / RECLAMOS:

El presente apartado tiene por finalidad documentar toda incidencia, observación o reclamo vinculado a la prestación del servicio de viandas, detectado por el personal del Aeropuerto Rosario al momento de la recepción o consumo de las raciones.

Se consideran incidencias o reclamos, entre otros:

- faltantes de viandas respecto de lo solicitado,
- entrega fuera de horario,
- peso inferior al mínimo establecido,
- deficiencias de calidad, estado o cocción del alimento,
- incumplimiento del menú informado,
- ausencia de complementos obligatorios,
- envases deteriorados o inadecuados,
- cualquier condición higiénico-sanitaria no conforme.

Cada incidencia deberá registrarse consignando fecha, servicio afectado (almuerzo o cena), tipo y descripción del reclamo, acción adoptada por el proveedor y conformidad o no del Aeropuerto Rosario.

El registro tendrá carácter de antecedente formal del servicio y será utilizado para el seguimiento de la prestación, evaluación del desempeño del adjudicatario y eventual aplicación de penalidades conforme al pliego.

Fecha	Servicio	Tipo de reclamo	Descripción	Acción del proveedor	Conforme (Sí/No)	Agente

