



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

SERVICIO ANUAL DE ENTREGA DE VIANDAS (PLATO PRINCIPAL, POSTRE Y BEBIDA) PARA TODO EL PERSONAL DEL INTI PARQUE TECNOLÓGICO MIGUELETES Y LAS SEDES DE HURLINGHAM Y RETIRO

1. OBJETIVO:

Se remite el Pliego de Especificaciones Técnicas para la contratación del Servicio Anual de Entrega de Viandas destinado al Personal de los Centros de Investigación y Desarrollo del Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) y al personal de apoyo de los mismos por un plazo de DOCE (12) meses.

2. ALCANCE:

En el Parque Tecnológico Migueletes (PTM) el servicio será prestado para el personal autorizado por el INTI que se identifique biométricamente o que presente la tarjeta electrónica identificatoria, adicionalmente, el cocontratante deberá proveer el servicio de transporte para trasladar diariamente hasta las Sedes Retiro y Hurlingham la cantidad total estimada de viandas para el personal que presta servicio en cada lugar, en el horario comprendido entre las 11,30 y 12,30 horas.

3. SEDES:

SEDE	CANTIDAD
INTI – PTM	1.450
INTI – HURLINGHAM	50
INTI – RETIRO	50
TOTAL VIANDAS	1.550

Cabe destacar que las cantidades de viandas de todas las Sedes, incluyen los menús de dieta y los menús de dieta especial establecidos en el presente Pliego correspondientes a las diferentes patologías crónicas o metabólicas, intolerancias, alergias, celiaquía, entre otras.





4. MENÚ:

El servicio de menú diario comprenderá la entrega en mostrador de viandas completas (Plato Principal, Postre y Bebida). En todas sus etapas el cocontratante deberá basarse en las Normas para la presentación del Servicio.

Los mosaicos de menús del servicio de viandas deberán contar con las siguientes características:

- Armonía en los nutrientes en cada vianda y en cada día. Adecuación a los comensales según sus necesidades calóricas
- Calidad de los alimentos para que sea completo en su composición de nutrientes.
- Que la cantidad servida sea la adecuada para cumplir con todos estos requisitos nutricionales. Distribución del macro y micronutrientes en cada una de las viandas proporcionadas.
- Visualmente deben ser viandas atractivas a la vista de los comensales.

Composición del Menú:

- Como orientación para la confección de los menús se sugiere tener en cuenta los grupos de alimentos especificados en el plan alimentario promedio que recomiendan las guías alimentarias para la población argentina. El plan sirve como base para calcular las porciones adecuadas a consumir de cada grupo de alimentos.
- La vianda estará compuesta por un plato principal, un postre, una bebida, pan, aderezos y descartables.
- Deberán ofrecerse cuatro (4) opciones diariamente clasificadas según el tipo de alimento conforme se detalla a continuación.
- Se planificarán CINCO (5) menús diferentes semanales para cada una de las siete (7) opciones, detalladas a continuación:





Plato Principal

Se podrá optar por:

- **Opción 1:** 1 plato de carne roja: cortes magros con un máximo aprox de 7% de tenor graso (nalga, bola de lomo, cuadril, peceto, cuadrada), pieza de 180 g PNC (Peso Neto Cocido) y una guarnición de 200 g P.N.C (Peso Neto Cocido). Se deberán contemplar al menos 2 opciones de guarnición.
- **Opción 2:** 1 plato de Carne Blanca (pollo, cerdo: solomillo, costillas y carne) o un plato de Pescado (Filete de Merluza y/o Filete de Lengüado), pieza de 180 g PNC (Peso Neto Cocido) y una guarnición de 200 g PNC (Peso Neto Cocido). Se deberán contemplar al menos 2 opciones de guarnición.
- **Opción 3:** 1 plato de pastas (Tallarines, Ñoquis, Ravioles, Sorrentinos (ofrecer alguna opción con masa integral o a base de harina de legumbres o verduras (acelga, zanahoria, remolacha, etc.) (porción de 400 g) con salsa (Fileto, Bolognesa, Blanca, alguna opción de salsa con vegetales), en todos los casos con queso rallado (queso rallado de acuerdo con denominación del CAA).
- **Opción 4:** 1 variedad de tarta (Verdura, Choclo, Jamón y Queso, Zapallito) o Pizza (hasta 4 variedades incluyendo opción vegetariana) o Empanadas (Carne, Jamón y Queso, Pollo, incluyendo opción vegetariana) (1 porción de 300 g PNC) con posibilidad de acompañar con ensalada.
- **Opción 5:** 1 porción de 300 gr de Ensalada completa. La variedad de "Ensalada Completa", debe contener un mínimo de 30 gr de alimento proteico (queso, jamón, pollo, huevo, atún, legumbres) y un mínimo de 5 ingredientes los cuales deberán incluir además del alimento proteico, variedad de verdes (Lechuga, Rúcula, Espinaca, etc), tomate, repollo, zanahoria, arroz, etc.
- **Opción 6:** 2 variedades de Sándwiches (Pan Blanco/Negro, este último debe ser elaborado con harina integral y ser fuente de fibra (mínimo de 2.5 gr. De fibra por porción) de los cuales uno debe ser Vegetariano/Vegano. Todos los sándwiches deben ser ofrecidos con vegetales como ingrediente adicional.



- **Opción 7:** Pastel de Papas, Guiso de Lentejas, Zapallitos Rellenos, Risotto porción de 250 g PNC (Peso Neto Cocido) Cualquiera de las opciones deben tener la posibilidad de ser vegetarianas.
- **Menú Dieta:** Se deberán contemplar al menos 2 opciones diarias de grupos de alimentos adecuados: carnes blancas magras, cereales no integrales como arroz blanco, vegetales cocidos (grillados, vapor, horno, hervidos), de postre fruta cocida o gelatina light. Se entiende como menú dieta un menú apto para problemas gástricos eventuales sin necesidad de presentar ningún justificativo médico.
- **Menú Dieta Especial:** las personas que padezcan una patología crónica o metabólica, intolerancias, alergias, celiaquía, con certificado médico pertinente podrán contar con un menú especial previamente acordado, diseñado por el licenciado en nutrición del servicio.
- **Postre:** 2 opciones de fruta fresca de estación (180 g) y/u otro postre programado (budín de pan, flan con dulce de leche, tartas, panqueques: 150 g). Los budines deberán tener un mínimo del 20% de frutas deshidratadas (pasas de uva), los flanes con dulce un mínimo del 20% de dulce, las tartas un máximo de 70 g masa, panqueques un máximo de 60 g masa. Deberá presentarse mínimo tres tipos diferentes de postre por almuerzo.
- **Pan:** Peso mínimo 50 g la unidad.
- **Bebida:** Se deberá ofrecer por cada vianda una bebida (Agua Mineral sin gas o gasificada, Gaseosa o Jugo).
- **Condimentos:** Se deberá ofrecer alternativas de condimentos, incluyendo mostaza, mayonesa, ketchup (sobres de 7 gr.), aceite, vinagre, jugo de limón (sobre de 8 ml), sal, y sal baja en sodio (sobre de 0,5 gr.).



Información Importante:

- En cuanto a la preparación de los alimentos se preferirán siempre preparaciones al horno por sobre fritas, por su menor contenido graso y se valorará el uso mínimo de sal en la elaboración de las comidas por sus efectos adversos en cuanto a la hipertensión arterial.
- En el caso de dietas especiales, y personas que por convicciones personales deciden no comer animales o derivados, el cocontratante deberá introducir las oportunas modificaciones para suministrar un menú adaptado a la correspondiente patología.
- Se entiende por “menú dieta” un menú apto para problemas gástricos eventuales sin necesidad de presentar ningún justificativo médico.
- Todas las guarniciones y/o postres deberán alternarse semanalmente, es decir no se podrá repetir más de 2 veces por semana las/os mismas/os.

5. HORARIO DEL SERVICIO:

El servicio de retiro de viandas en el Salón Comedor deberá prestarse de lunes a viernes, exceptuando feriados nacionales y días no laborables para la Administración Pública, en el horario de 9:00 horas. a 14:00 horas.

6. ENVASADO Y EMBALAJE:

La firma cocontratante deberá cumplimentar para proveer el servicio de viandas las características que se detallan a continuación:

- Cubiertos: Comprenden cuchillos, tenedores y cucharas de postre de plástico descartable.
- Compoteras: Para las viandas se utilizarán compoteras de plástico descartable transparente con tapa. El material de envase debe almacenarse en condiciones higiénicas, en lugares destinados para tal fin. El material utilizado debe ser aprobado para estar en contacto con los alimentos (según las especificaciones previstas en el C.A.A.). Se prohíbe la utilización de envases que hayan sido destinados para otro fin (envases de 2º uso). El envasado deberá hacerse en condiciones higiénicas evitando la contaminación del producto. El personal afectado a dicha tarea debe utilizar indumentaria correspondiente.
- Servilletas: serán de papel absorbente, de calidad comercial, con medidas de 15 cm x 15 cm o tamaño similar existente en el mercado.





7. MATERIAS PRIMAS:

Las materias primas que se utilicen para la elaboración de cada una de las viandas deberán ser naturales y de primera calidad.

Deberá prestarse especial atención a los procedimientos de manipulación de materias primas, a las condiciones de almacenamiento y conservación en heladeras o cámaras frigoríficas, de acuerdo con lo establecido en Código Alimentario Argentino.

8. CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

a) El Servicio deberá incluir:

- El personal necesario, para supervisión técnica alimenticia, logística y distribución.
- La provisión de los elementos de indumentaria, protección personal e higiene y seguridad que sean necesarios a los fines de la prestación del servicio;
- La elaboración y despacho de los menús cotizados;
- La limpieza y orden de las instalaciones facilitadas por este Instituto, incluido el retiro diario de residuos, de modo que el servicio se desarrolle en condiciones acordes a la naturaleza de la prestación;
- Toda otra tarea inherente o necesaria para la prestación del servicio en adecuadas condiciones de calidad, higiene y seguridad, de acuerdo a las reglas del arte y a las disposiciones fijadas por el Código Alimentario Argentino y demás normas aplicables.
- Todos los vehículos vinculados al servicio s ser prestado deberá contar con su documentación en regla, seguro por Responsabilidad Civil en vigencia y Verificación Técnica Vehicular.





b) La firma cocontratante deberá cumplir las condiciones transcritas a continuación a saber:

- Deberá adoptar las medidas necesarias para brindar un servicio eficiente y ágil.
- En caso de que por razones justificadas el cocontratante deba realizar modificaciones a los menús programados, los cambios deberán presentarse a la GERENCIA OPERATIVA DE RECURSOS HUMANOS para su aprobación y/o modificación final con 48 horas de antelación.
- Ambos mostradores deberán permanecer funcionando de forma simultánea durante el horario de atención estipulado en el punto 5).
- Durante el servicio la empresa cocontratante deberá mantener el salón en óptimas condiciones de limpieza y orden.
- En caso de ruptura del mobiliario por mal uso de la empresa cocontratante, la misma deberá realizar la reparación y/o reposición del mismo asumiendo el costo correspondiente.





República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
AÑO DE LA DEFENSA DE LA VIDA, LA LIBERTAD Y LA PROPIEDAD

Hoja Adicional de Firmas
Informe gráfico

Número:

Referencia: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SERVICIO ANUAL DE ENTREGA DE VIANDAS (PLATO PRINCIPAL, POSTRE Y BEBIDA)

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 7 pagina/s.