



## GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

“2013. Año del 30 aniversario de la vuelta a la democracia”

vinculación con el personal del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y/o con los alumnos salvo en los casos que así lo exijan razones de servicio.-

### **Art. 33°.- DEPENDENCIA LABORAL**

a) Todo el personal afectado a este servicio estará bajo exclusivo cargo y responsabilidad del adjudicatario, corriendo por su exclusiva cuenta los salarios, seguros, cumplimiento de las leyes sociales y previsionales y cualquier otro gasto sin excepción, vinculado con la prestación del servicio.

Se deja expresa constancia que cualquier vinculación existente entre el adjudicatario y terceras personas que le presten asistencia, sean empleadas o no, será ajena al Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y de exclusiva incumbencia del adjudicatario y sólo generará derechos y obligaciones entre ésta y los terceros contratados.

Por lo tanto, queda debidamente entendido que este Gobierno no asumirá responsabilidad alguna y estará desligado de todo conflicto o litigio que eventualmente se genere por cuestiones de índole laboral entre el adjudicatario y el personal que éste ocupare para ejercer la actividad que se le ha contratado y que, en consecuencia, pudiera implicar la intervención del gremio que los nuclea y/o de aquellos organismos estatales vinculados con el contralor de transgresiones a normas establecidas para el orden laboral y/o previsional o del cumplimiento de convenios colectivos de trabajo en vigencia.

El adjudicatario no podrá disponer de su personal destacado para otra actividad que la que le ha sido adjudicada estrictamente en el presente pliego.

b) La empresa que resulte adjudicataria en la presente licitación, como condición esencial, deberá tomar a su cargo un porcentaje no inferior al sesenta y cinco por ciento (65%) del personal debidamente capacitado y cumplimentando con los requisitos vigentes, que se encuentre prestando tareas en el establecimiento del que resulte adjudicatario. Conforme con esta obligación que asume la empresa adjudicataria, respetará con relación al personal transferido la antigüedad, categoría y retribución, conjuntamente con las restantes modalidades del contrato de trabajo que resulten aplicables

### **Capítulo V – VAJILLA, ELEMENTOS Y UTENSILIOS DE COCINA, SERVICIO DE CONTROL BROMATOLÓGICO Y ELEMENTOS CONTRA INCENDIOS**

#### **Art. 34°.- VAJILLA, UTENSILIOS Y ELEMENTOS DE COCINA.**

El adjudicatario deberá proveer la totalidad de utensilios de cocina y vajilla necesarios para cumplir debidamente y con eficacia la totalidad de los servicios y raciones adjudicados.

Para el servicio de comedor, se deberá contar con la cantidad de utensilios y vajilla necesaria para la totalidad de raciones, independientemente de la cantidad de turnos.

Se deberán cumplimentar las características que se detallan a continuación:

- a) Platos platos: de loza blanca, vidrio térmico, plástico duro o melamina aprobado por el CAA, libres de porosidades, rayaduras, rajaduras, cascados y toda otra imperfección que contribuya a la

retención de cuerpos extraños o residuos de alimentos. Su tamaño será de veinte (20) a veintitrés (23) centímetros de diámetro.

b) Cubiertos: Comprenden cuchillos, tenedores, y cucharas de postre. Deberán ser de acero inoxidable con empuñadura de acero inoxidable o plástico, sin hendiduras ni relieves. Los cuchillos tendrán el borde de corte aserrado con extremo romo o redondeado. No se admitirán cuchillos de punta y/o filo liso.

Los cubiertos deberán mantenerse en perfecto estado de conservación y deberán ser reemplazados cada vez que sea necesario para evitar el desgaste por su normal uso.

c) Vasos y Tazas: Tendrán una capacidad de doscientos (200) cc. Se aclara que no podrán utilizarse los mismos vasos para el servicio de desayuno y el servicio de comedor.

En cuanto al material constitutivo de los vasos y tazas se admitirán las siguientes alternativas:

- Vidrio térmico, transparente, sin roturas. No se admitirá bajo ningún concepto la utilización de estos con bordes irregulares y/o fisurados.
- Plástico descartable, semi-rígido. Serán de calidad normal de plaza. No se admitirá bajo ningún concepto su lavado para el recupero y la reutilización de los mismos.
- Policarbonato transparente y rígido.
- Acero Inoxidable
- Se podrán utilizar vasos o tazas de plástico rígido, sin hendiduras ni relieves, en perfecto estado de conservación.

d) Compoteras: serán de acero inoxidable, plástico rígido, policarbonato o melamina con una capacidad de doscientos (200) cc a doscientos cincuenta (250) cc. .- Para las viandas se utilizarán compoteras de plástico descartable transparente con tapa. Si se utilizaran compoteras de plástico rígido, deberá cumplirse para este material lo mismo establecido para los vasos y/o tazas. Para el servicio de la fruta del postre pueden utilizarse platos tamaño postre de plástico rígido o melamina.

e) Jarras: serán de acero inoxidable o de plástico rígido con capacidad de mil quinientos (1500) cc. hasta dos mil (2000) cc., en la cantidad de una jarra cada 6/8 comensales. Las jarras que no tengan tapa deberán estar protegidas con film descartable hasta el inicio del servicio.

Las jarras de plástico, al igual que los vasos, deberán mantenerse sin hendiduras ni relieves, en perfecto estado de conservación y deberán ser reemplazados toda vez que fuera necesario para evitar el desgaste por su normal utilización. No podrán utilizarse las mismas jarras, si son de plástico, para el servicio de desayuno y el servicio de comedor.

f) Paneras: serán de material plástico, en cantidad suficiente.

g) Servilletas: serán de papel absorbente, de calidad comercial, con medidas de 15 cm. x 15 cm. o tamaño similar existente en el mercado. No se admitirá el uso de servilletas de tela. Se deberán proveer en todos los servicios: comedor / vianda y refrigerio en la cantidad de una (1) por cada beneficiario.

En el servicio de desayuno se proveerán a todos los establecimientos y se utilizarán según las necesidades del servicio en cada establecimiento educativo.

h) Elementos para servir: cucharones, espátulas o espumaderas, tablas para cortar/picar de material sanitario.



## GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

“2013. Año del 30 aniversario de la vuelta a la democracia”

i) Termómetro: los establecimientos educativos y las plantas elaboradoras deberán contar con termómetros pincha carne, con vástago metálico, digital o electrónico en buen estado de funcionamiento.

j) Termos: para utilizarse en el servicio de desayuno o merienda si fuera necesario, en perfecto estado de conservación e higiene. Capacidad de mil quinientos (1500) cc. hasta cinco mil (5000) cc.

k) Carros de transporte: deberán ser de material adecuado, en perfecto estado de uso y conservación sin presencia de óxido. Serán utilizados en aquellos servicios que por las características edilicias los requieran. En aquellos servicios en que no sean indispensables se usarán bandejas de acero inoxidable o melamina.

En aquellas escuelas cuyo personal directivo lo requiera y sea debidamente justificado, podrán utilizarse platos o cubiertos de plástico descartable. No se admitirá bajo ningún concepto el lavado de los mismos para su reutilización. El pedido deberá quedar registrado en el Libro de Ordenes.

### **Establecimientos Materno-Infantiles**

a) Biberones: serán de Polipropileno 0% BPA (Disposición N°2269/2012 ANMAT) o vidrio térmico con capacidad mínima de 150 cc, tetina de silicona. Deberán admitir la reutilización, previo lavado y esterilización térmica por método de inmersión en agua hasta una temperatura de 100°C, durante diez (10) minutos mínimo, sin que presenten deformaciones y/o fugas.

b) Microondas: en cantidad suficiente en función a la cantidad de niños de 0-1 año presentes en el establecimiento.

c) Pinzas de plástico especiales: para retirar las maderas del agua caliente.

### **Establecimientos Materno-Infantiles y Escuelas Especiales**

a) Procesadora de alimentos: según el número de raciones, podrá ser familiar o industrial con capacidad suficiente para los servicios /raciones a que esté destinada. La procesadora deberá mantenerse en buen estado de funcionamiento y deberá estar siempre disponible para su uso. En caso de desperfectos o roturas deberá reemplazarse inmediatamente.

b) Tazas o jarros con asa: el material constitutivo deberá cumplir con lo especificado más arriba con respecto a los vasos, tazas y comploteras. El material constitutivo deberá cumplir con lo especificado.

### **Escuelas Especiales:**

Para aquellas escuelas especiales que lo requieran (población escolar con severos trastornos neurológicos) la empresa adjudicataria deberá proveer:

a) Platos con bordes o bordes para sostener la comida en el plato.

b) Platos adaptados con sopapas o individuales de goma antideslizante.

c) Cucharas curvas con mango grueso para diestros y zurdos.

d) Tenedores con mango grueso.

e) Cucharas curvas para postre con mangos gruesos para diestros y zurdos.

f) Tazas o jarros y vasos con asas, con pico y/o sorbete.

g) Procesadora de alimentos

Se mantendrá en el establecimiento en forma permanente un excedente del diez por ciento (10%), como mínimo, de vajilla descartable para hacer frente a la reposición inmediata de toda aquella vajilla que se deteriorare.

Podrán realizarse cambios en las especificaciones establecidas por el presente artículo con la autorización escrita de la Dirección General de Servicios a las Escuelas.

**Art. 35°.- CONTROL DE ALIMENTOS**

El adjudicatario deberá instrumentar en todos los establecimientos educativos, controles de laboratorio muestreando un veinticinco por ciento (25%) de los establecimientos adjudicados mensualmente y rotativamente de forma tal que se hayan muestreado todos los establecimientos antes del receso invernal y nuevamente antes del receso de verano, de esta manera se obtendrán muestras de todos los establecimientos dos (2) veces al año.

En los establecimientos donde funcionan los programas vacaciones en la escuela, se deberá realizar un control bacteriológico, como mínimo una vez por servicio brindado, en cada período de prestación.

En los establecimientos educativos en los que se brinde el servicio de comedor/vianda, se tomarán muestras obligatoriamente de comidas elaboradas.

En aquellos en que se brinde servicio de refrigerio se tomará muestra de sándwich.

Donde se preste solamente el servicio de desayuno se tomará muestra de la bebida elaborada (leche con mate cocido, leche chocolatada).

En las escuelas infantiles (población de 1 a 3 años) se tomará muestra de comidas elaboradas.

En los jardines maternas se deberán tomar muestras de los biberones preparados, listos para el consumo y de las preparaciones finales procesadas para niños de seis (6) meses a un (1) año.

En los establecimientos educativos donde se preste el servicio a niños celíacos se deberá realizar, un análisis como mínimo en el que se evalúe la ausencia de gluten.

En las plantas elaboradoras se realizarán controles de laboratorio una vez por mes, priorizando las comidas elaboradas y sándwiches, en aquellas donde no haya elaboración se tomarán productos envasados.

Asimismo, los diferentes establecimientos educativos que funcionen en un mismo edificio, es decir, en el mismo domicilio, también serán considerados 1 (un) sólo establecimiento a los fines de los controles para la misma categoría tipo de servicios.

Cada una de las empresas adjudicatarias contará al inicio de la prestación con el listado de los establecimientos adjudicados donde se consignarán la cantidad de cocinas, así como los establecimientos que comparten la misma dirección a los efectos de establecer los puntos de control, provista por la Gerencia Operativa de Comedores, con copia a la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria y cualquier modificación que se produzca durante la vigencia del presente pliego.

Dichos controles (tanto en establecimientos como en plantas elaboradoras) se realizarán con metodología analítica reconocida y correspondiente a lo estipula Código Alimentario Argentino o la Legislación de Referencia (ICMSF), la misma deberá ser detallada en el Protocolo (DGHYSA) y deberá adjuntar el acta de toma de muestra correspondiente firmada por la conducción docente.

Se tomarán como parámetros microbiológicos para comidas *preparadas* y sandwicherías, los especificados en el art. N° 156 tris del Código Alimentario Argentino.



## GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

“2013. Año del 30 aniversario de la vuelta a la democracia”

Los laboratorios deberán ajustarse a las Buenas Prácticas de acuerdo a las pautas generales de calidad enunciados en la NORMA ISO/IEC 17025:2005, al igual que los protocolos de análisis que deberán ser redactados como lo especifica dicha norma y de acuerdo a los arts. 6 y 156 tris del C.A.A.

En las plantas elaboradoras, se deberá conservar una ración (muestra testigo) del menú del día, sea comedor, vianda, o refrigerio según corresponda en cada caso, durante un mínimo de dos (2) días colocado en heladera, con fecha de elaboración y envuelta, la misma podrá ser solicitada por personal de contralor del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, en caso de eventuales intoxicaciones para su posterior análisis por el laboratorio de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria.

Los protocolos que resulten de los análisis de las muestras extraídas deberán ser remitidos a la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria y a la Dirección General de Servicios a las Escuelas para su conocimiento durante el transcurso del mes posterior al vencido, por ejemplo los resultados de las muestras del mes de marzo deberán entregarse antes del día 30 de abril.

Además, deberán estar disponibles en las plantas de elaboración para su verificación y/o evaluación cada vez que lo requiera personal técnico de contralor, designado por el Ministerio de Educación.

La falta de envío de los resultados en tiempo y forma será considerada como incumplimiento del presente artículo conforme a lo establecido en el art 91º, del presente pliego.

Toda vez que se realice una toma de muestra para realizar análisis bromatológicos deberá asentarse en el Libro de Ordenes y la foja del mismo en el acta de toma de muestra.

### **Art. 36º.- ELEMENTOS CONTRA INCENDIOS**

A efectos de prevenir incendios, el adjudicatario deberá contar en las plantas de elaboración con matafuegos. La cantidad y tipo de elementos deberán ajustarse a las normas vigentes. Todos los elementos deberán encontrarse permanentemente en perfectas condiciones de uso.

En las cocinas y comedores de los establecimientos educativos el suministro de los matafuegos estará a cargo del Ministerio de Educación, a través del área correspondiente.

## **Capítulo VI – HIGIENE Y LIMPIEZA**

### **Art. 37º.- HIGIENE**

El adjudicatario deberá mantener en perfectas condiciones de salubridad e higiene:

- a) Los sectores, instalaciones y elementos cedidos en uso.
- b) Los desagües de tales sectores e instalaciones, debiendo utilizar productos que no dañen las cañerías y evitando el contacto de dichos productos de limpieza con alimentos y elementos para cocinar.
- c) Las plantas elaboradoras y depósitos que utilice, con sus instalaciones y equipos.
- d) Los vehículos con los que transporte las mercaderías.