



**EMPRESA ARGENTINA DE SOLUCIONES
SATELITALES S.A.**

ARSAT

**SERVICIO DE COMEDOR
PARA LA ESTACION TERRENA BENAVIDEZ**

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TECNICAS

CONTENIDO

1. ESPECIFICACIONES RELATIVAS AL SERVICIO	3
2. EQUIPAMIENTO	6
3. PERSONAL	7
4. HIGIENE Y LIMPIEZA	9
5. ADMINISTRACIÓN Y CONTROL	11
6. EVALUACIÓN DEL SERVICIO	11
7. INCUMPLIMIENTOS	12
ANEXO I	13
ANEXO II	18

1. ESPECIFICACIONES RELATIVAS AL SERVICIO

1.1 El servicio

La prestación del servicio se efectuará en las instalaciones de la Estación Terrena de ARSAT, Benavidez, Provincia de Buenos Aires.

Por situaciones excepcionales, la elaboración de la comida podrá efectuarse en las instalaciones del contratista previa notificación fehaciente de autorización de ARSAT.

El contratista deberá brindar el servicio de elaboración de comidas para el personal de la Empresa, cumpliendo con todas las condiciones establecidas en el presente pliego.

1.2 Requisitos del Servicio

La prestación del servicio debe incluir:

- a) El aprovisionamiento de la materia prima.
- b) La planificación de los menús mensuales.
- c) La elaboración de las comidas.
- d) La vajilla y mantelería, que deberá estar disponible en el caso que sea requerido.
- e) El aprovisionamiento de un kiosco como adicional a la prestación del servicio de comida, que será 100% riesgo del proveedor, no asegurando la Empresa mínimos consumos.

Los menús a proveer se ajustarán a los estándares de calidad para las comidas terminadas y servidas, de acuerdo a lo establecido en el ANEXO I del presente pliego de especificaciones técnicas (PET), y a las normas y procedimientos requeridos para cada proceso en la línea de producción y elaboración. El contratista se obliga a suministrar todos los servicios alimentarios cumplimentando los parámetros establecidos en el Código Alimentario Argentino (CAA) y ofreciendo una dieta balanceada.

Las cantidades de raciones diarias mínimas que se deberán prestar serán 110 (ciento diez) conforme se estipula en el primer párrafo ítem 1.3 Días de prestación. Dichas cantidades son estimativas y al solo efecto del cálculo de costos y el establecimiento de un mínimo asegurado de facturación por parte de los oferentes. Las cantidades señaladas para este servicio podrán ser reajustadas, teniendo en cuenta las altas y bajas que surjan.

La Empresa garantizará al contratista el pago mínimo de 110 (ciento diez) raciones diarias correspondientes al Almuerzo, así como la cantidad de raciones diarias efectivamente consumidas correspondientes al desayuno.

1.3 Días de Prestación

El servicio deberá prestarse de lunes a viernes, excluyéndose los feriados nacionales, días no laborables asumidos por la Empresa (incluyendo el día del telefónico -18 de Marzo), asuetos y duelos nacionales, como así también los días que determine la Subgerencia de Recursos Humanos de ARSAT. **En ninguno de estos casos el adjudicatario deberá facturar los consumos mínimos diarios de 110 (ciento diez) almuerzos.**

El servicio de comedor deberá realizarse en el horario de 12:00 a 15:00 hs.

El servicio de desayuno deberá realizarse en el horario de 09:00 a 11:00 hs. (se aclara que el servicio de desayuno es con atención, es decir, requiere de las mismas condiciones que el servicio de almuerzo).

Para el personal que se desempeña en horario nocturno y/o fines de semana que se encuentren autorizados por la Empresa, se deberá proveer de viandas equivalentes en su composición, características y calidad al menú diario diurno definido en ítem 1.4 Composición del Servicio.

1.4 Composición del Servicio

El contratista presentará antes del día 15 (quince) de cada mes a la Subgerencia de Servicios Corporativos y Logística de la Empresa, para su aprobación, los menús del mes siguiente, los cuales serán elaborados siguiendo las prescripciones establecidas en el presente PET y las indicaciones que pudiera establecer la Empresa, incluyendo el gramaje a proporcionar para las porciones y sus guarniciones. El Contratista podrá, previa aprobación de la Empresa, realizar modificaciones en el menú a los efectos de mejorar el servicio. El menú deberá estar firmado por un/a Nutricionista (que acredite el título) provisto por el contratista, quien dictaminará sobre la composición y equilibrio de los menús propuestos.

Los menús se ajustarán como mínimo a las condiciones siguientes:

- Plato Principal con Guarnición / un Plato Opcional Vegetariano y/o Vegano con Guarnición.
- Postres Varios 6 (seis) alternativas diarias incluyendo: 4 (cuatro) opciones de fruta de estación, ensalada de frutas y al menos 2 (dos) opciones de postres que no sean ni contengan fruta.
- Bebida (agua con y sin gas, aguas saborizada, jugos y gaseosas). Tamaño de bebidas: 600 ml. Línea Coca Cola o de similar calidad.
- Salad Bar 5 (cinco) alternativas diarias de consumo libre. Éste estará compuesto por 3 (tres) variedades de ensaladas simples y 2 (dos) compuestas de las cuales siempre existirá 1 (una) opción con contenido proteico.
- Opciones permanentes agregadas al menú disponible diariamente: Pollo con Guarnición, Milanesa de Soja con Guarnición, Medallones de pollo con Guarnición, Ensalada Gourmet, Sándwich de Miga y Empanadas.
- Guarniciones fijas (puré de papa, puré de calabaza y arroz).

El contratista deberá ofrecer un menú especial para aquellos usuarios que pudieran necesitarlo por prescripción médica o por motivos religiosos (menú sin sal; apto celíaco; etc.)

A discreción:

- Pan Blanco y Pan Negro (consumo libre).
- Galletas de arroz para celíacos.

- Condimentos a granel de primera marca y calidad: mayonesa, mostaza, ketchup, salsa golf, sal, pimienta, aceites de oliva y de maíz/girasol, vinagre, aceto balsámico, salsa de soja y limón.
- Mondadientes y servilletas a granel.

Frecuencia de platos en el menú

- Carne Roja: 2 (dos) veces por semana, 1 (una) en porción sin TROZAR/CORTE y la otra picada o trozada-
- Pollo: 1 (una) vez por semana en TROZO / CORTE, una vez al mes podrá ser medallón de pollo.
- Pastas: 1 (una) vez por semana. 2 (dos) veces al mes deben ser rellenas. Se deberá incluir una alternativa vegetariana. Al menos 3 (tres) opciones de salsa (una con contenido cárnico y otra vegetariana).
- Pescado: 1 (una) vez por semana TROZO / CORTE, una vez al mes podrá ser Milanesa de Merluza.
- Guiso/Cazuela/Día temático: 2 (dos) veces al mes (los días temáticos incluyen mesas dulces, día americano, etc.)

Se deberá brindar 1 (un) asado mensual. La fecha de los mismos la definirá la Subgerencia de Servicios Corporativos y Logística.

Las ofertas deberán indicar el peso en gramos de cada porción de las carnes, pollos y pescados y el tipo carnes, pollos y pescados.

Refrigerio (Desayuno)

Opciones disponibles diariamente (dos de ellas a combinar):

- 2 (dos) criollitos o cremonas por día.
- 2 (dos) facturas por día.
- Turrone.
- Jugos.
- Frutas.
- Yogurt entero y descremado. Tamaño de yogurt: 125 g. (Sancor, La Serenísima). Sabor Frutilla y Vainilla.
- Barras de cereal (Tres Arroyos, Cereal Mix, Cereal Fort, Integra).
- Galletitas de arroz.
- Alfajores 55 grs mínimo (Jorgito – Milka – Bon o Bon – Bagley).
- Porciones individuales de cereal.
- Dos rodajas de pan lactal con queso untable o mermelada.
- Budín, pastafrola o scon.

En todos los casos, se deberá proveer marcas de primera calidad. A modo de ejemplo se han sugerido algunas en distintos productos, pero no tienen carácter taxativo.

Cualquier cambio en menú, calidad, marca, gramaje, etc el concesionario notificará en forma fehaciente al área responsable para su autorización.

2. EQUIPAMIENTO

2.1 Equipamiento Mínimo

Los espacios (la cocina y el comedor) están dotados del equipamiento mínimo que se especifica en el **ANEXO II** del presente PET, debiendo completarse por el contratista para prestar adecuadamente todos los servicios mínimos obligatorios.

2.2 Vajillas, utensilios y elementos de cocina.

El contratista 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.

Se deberán cumplimentar las características que se detallan a continuación:

- a) Platos Playos (de postre y principal): de loza blanca, vidrio térmico, 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. 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.
 - Policarbonato transparente y rígido.
- d) Compoteras: serán de acero inoxidable, vidrio, o plástico rígido con una capacidad de doscientos (200) cc a doscientos cincuenta (250) cc. Si se utilizaran compoteras de plástico rígido, deberá cumplirse para este material lo mismo establecido para los vasos.
- e) Paneras: serán de material plástico, en cantidad suficiente.
- f) 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 al menos una (1) por cada beneficiario.
- g) Elementos para servir: cucharones, espátulas o espumaderas, tablas para cortar/picar de material sanitario.
- h) Termómetro: Se deberá contar con termómetros pincha carne, con vástago metálico, digital o electrónico en buen estado de funcionamiento.

- i) 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. Cuando no sean indispensables se usarán bandejas de acero inoxidable o melamina.

3. PERSONAL

3.1 Requisitos

El personal dependiente del Contratista deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Mayor de 18 (dieciocho) años de edad.
- b) Ser competente en su cometido. A tales fines el Contratista deberá garantizar que todo el personal que manipule alimentos cuente con el Curso de Manipulación Higiénica de los Alimentos.
- c) El/la Nutricionista deberá presentar título habilitante y N° de matrícula.

3.2 Cantidad mínima de personal

La cantidad de personal tiene que garantizar la correcta elaboración y servicio en tiempo y forma. Para el incremento de raciones, deberá aumentar la cantidad mínima de personal de los actuales ocho (8) a los que se requiera para un óptimo servicio.

Dicha cantidad garantizará al menos los puestos detallados a continuación:

- Cocinero
- Ayudante cocinero
- Ayudantes de mostrador
- Coordinador General in situ.

3.3 Servicio de Comedor

Las comidas serán servidas en el espacio del comedor y/o en las nuevas instalaciones del Edificio Administrativo II, por personal del contratista como complemento bajo la modalidad de autoservicio.

3.4 Vestimenta y Accesorios

La provisión de la ropa de trabajo y de elementos de protección personal s/Resolución N°299/11 (por ejemplo: guantes especiales) estará a cargo del Contratista, debiendo realizar los cambios que correspondan por desgaste, rotura u otro motivo, independientemente de lo fijado por el Convenio.

No se permitirá trabajar al personal que no posea la ropa adecuada y en condiciones, ni al que no posea los elementos de seguridad adecuados y en condiciones para hacerlo. Deberá cumplir con las exigencias que figuran en la Normas Sanitarias.

3.5 Nómina de personal

El contratista deberá presentar a la Subgerencia de Servicios Corporativos y Logística la nómina de su personal, donde constarán, los siguientes datos actualizados de cada uno de ellos:

- Apellidos y Nombres.
- Fecha de Nacimiento.
- Sexo.
- Nacionalidad.
- Tipo y número de documento de identidad, expedido por autoridad argentina.
- Función.
- N° de CUIL y/o CUIT.
- Constancia de haber realizado el Curso de Manipulación Higiénica de los Alimentos según punto b del apartado 3.1 Requisitos de la sección 3 Personal.

Dicha nómina deberá contener **obligatoriamente** los datos de los representantes, responsables y técnicos designados en el presente PET, y será actualizada cuando se produzca alguna variante en su dotación.

3.6 Libretas Sanitarias

El personal del Contratista deberá poseer su libreta sanitaria.

3.7 Comportamiento

El comportamiento del personal deberá ser en todo momento correcto y eficiente, pudiendo la Empresa, emplazar al Contratista para la separación perentoria de aquél que así no lo hiciere.

Asimismo, la Empresa se reserva el derecho de exigir al contratista el reemplazo de cualquier miembro de su personal, sin necesidad de expresar ni justificar causa alguna.

El personal del contratista deberá de estar capacitado en materia de Higiene y Seguridad y en la prevención de accidentes de trabajo, con los certificados necesarios que lo avalen.

3.8 Dependencia Laboral

Todo el personal afectado a este servicio estará bajo exclusivo cargo y responsabilidad del contratista, 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 contratista y terceras personas que le presten asistencia, sean empleadas o no, será ajena a ARSAT y de exclusiva incumbencia del contratista y sólo generará derechos y obligaciones entre ésta y los terceros contratados.

Por lo tanto, queda debidamente entendido que ARSAT no asumirá responsabilidad alguna y estará desligado de todo conflicto o litigio que eventualmente se genere por cuestiones de índole laboral entre el contratista 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 contratista no podrá disponer de su personal destacado para otra actividad que la que le ha sido adjudicada estrictamente en el presente pliego.

3.9 Altas y Bajas

En caso de producirse modificaciones en el plantel del personal, el Contratista deberá:

- Notificar a la Subgerencia de Servicios Corporativos y Logística con 48 horas de anticipación.
- Entregar a la Subgerencia de Servicios Corporativos y Logística constancias de las altas y bajas emitidas por el Asegurador contratado y toda la documentación prevista en el Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

3.10 Vestuarios y Baños

Se facilitará al Contratista un vestuario, baños y armarios para la vestimenta de su personal.

Se deberán respetar los estándares de limpieza exigidos en las Normas Sanitarias. La higiene del mismo estará a cargo de la Contratista.

4. HIGIENE Y LIMPIEZA

El Contratista del servicio deberá cumplir con lo establecido por la Ley Nacional de Higiene y Seguridad en el Trabajo N°19.587 y su Decreto Reglamentario N°351/79, y toda legislación nacional, provincial o municipal que le compete al servicio a prestar, y con la Norma de Seguridad Operativa para Contratistas y sus Anexos elaborada por la Empresa.

El contratista deberá mantener en perfectas condiciones de salubridad e higiene y seguridad, todos los sectores, instalaciones y elementos cedidos en uso.

4.1 Asimismo, deberá realizar diariamente la limpieza de la cocina, el comedor, depósito de víveres asignado y bienes de uso necesarios para el cumplimiento de la prestación del servicio, debiendo quedar en óptimas condiciones, quedando a su exclusivo cargo la afectación del personal, el aprovisionamiento y los gastos que demande la adquisición de los elementos destinados para el logro de tal fin.

4.2 Debe presentar servicio de Higiene y Seguridad propio con cumplimiento de carga horaria (decreto 1338/96) según cronograma de ley, capacitaciones, registros de actividades, del servicio en el lugar de trabajo del personal.

4.3 Sector Externo de Residuos

- a) Higiene: A cargo del Contratista (pisos, tapas, tachos, bolsas).
- b) Retiro de Planta: A cargo de ARSAT.

c) Recipientes: la Contratista deberá proveer de estaciones ambientales o islas de reciclado debidamente identificadas, con tapa, para la separación de los residuos siendo estos:

- Residuos orgánicos (cesto de color gris).
- Envases plásticos y latas (cesto de color amarillo).
- Papel/cartón (cesto de color azul).

A fin de contribuir en el cuidado del medioambiente siendo ésta una política de ARSAT (empresa ecofriendly).

d) Bolsas: a cargo del Contratista, adecuadas a los recipientes para evitar la caída de desperdicios y de líquidos.

4.4 Productos de Limpieza

Los productos a utilizar deberán ser todos biodegradables y autorizados por la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (A.N.M.A.T.).

No podrán fraccionarse en envases sin rótulos o en envases de alimentos.

No podrán almacenarse junto con los alimentos.

Deberán cumplir con la normativa derivada de la norma ISO 14001 del sistema de gestión de medio ambiente.

4.5 Control de Plagas

El contratista deberá efectuar, toda vez que sea necesario y como mínimo una vez al mes, la desinsectación y desratización de todos los sectores que se le ceden en uso, para la efectiva realización de la prestación del servicio, incluyendo sin que implique limitación, los sectores de cocina, comedor y depósitos de víveres. A tal efecto deberá contratar a las empresas que están habilitadas y en un todo de acuerdo con las normas vigentes. Se debe acreditar a ARSAT del servicio realizado, indicando los productos utilizados y las dosis.

Las actividades mencionadas deberán realizarse con productos autorizados por la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (A.N.M.A.T.); después del horario del servicio.

4.6 Control Bromatológico

El contratista deberá tomar un servicio de control bromatológico externo, a satisfacción de ARSAT, y realizar bimestralmente como mínimo un control con un profesional habilitado a tal fin. Los originales de los informes de estos controles serán presentados a ARSAT periódicamente. ARSAT se reserva el derecho de contratar su propio servicio de control bromatológico, independientemente del control que haga la Contratista.

Dichos controles se realizarán con metodología analítica reconocida y correspondiente a lo estipulado en el CAA o la legislación de referencia.

Se tomarán como parámetros microbiológicos para comidas elaboradas y sandwichería, los propuestos por el Código Alimentario Argentino

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 al art. 6 del C.A.A.

Los protocolos que resulten de los análisis de las muestras extraídas deberán ser remitidos a la Subgerencia de Servicios Corporativos y Logística para su conocimiento.

Si de los controles efectuados o como producto de incidentes que ocurrieran en las consumiciones surgieran no conformidades, las mismas deberán informarse y subsanarse llevando el correspondiente registro de las acciones tomadas hasta la obtención de la conformidad informando de todo el proceso a ARSAT.

5. ADMINISTRACIÓN Y CONTROL

La gestión y supervisión del servicio del Comedor estará a cargo de la Subgerencia de Servicios Corporativos y Logística.

ARSAT posee un Sistema de Gestión en donde el empleado reserva su almuerzo por la mañana. El proveedor podrá gestionar el stock y cantidades de comidas mediante este proceso. Al momento de realizar el consumo, los empleados pasan su tarjeta por un lector ubicado en el ingreso del comedor. El dispositivo muestra por pantalla el nombre, legajo, y la comida seleccionada, para que la contratista despache el pedido.

Asimismo, se deberá facturar mediante controladora fiscal los almuerzos requeridos por los invitados que no sean personal de a ARSAT.

Es obligación del Contratista servir el desayuno y el almuerzo solamente al personal que figure en el sistema, o en su defecto que hayan realizado la compra mediante la controladora fiscal.

La facturación debe ser compatible con la suma de los tickets del sistema de gestión.

En caso de discrepancia entre la facturación y el sistema de gestión de ARSAT, el pago se hará en base a lo informado en la Base de Datos de ARSAT.

Adicionalmente al servicio en horario diurno, ARSAT cuenta con grupos de empleados en trabajo 7x24. Para estos casos, se deberá realizar una prestación similar (en cuanto a calidad, variedad y gramaje) a través de un sistema de viandas para asegurar las comidas en horario nocturno y fines de semana. Actualmente son 30 (treinta) consumos por turno aproximadamente.

6. EVALUACIÓN DEL SERVICIO

El Contratista se someterá a las evaluaciones periódicas que disponga ARSAT a través de:

- Encuestas tipo "Servicio al personal".
- Auditorias periódicas de condiciones de limpieza y seguridad.
- Reuniones periódicas.
- Toma de muestras generales.
- Verificación de los gramajes informados en el Menú Mensual.

El resultado de dichas evaluaciones será dado a conocer a través de un informe que será elevado al Contratista y que será adjuntado en su legajo, con copias disponibles para todo su personal.

7. INCUMPLIMIENTOS

El incumplimiento de las obligaciones establecidas en este Pliego de Especificaciones Técnicas derivará en la ejecución de las multas previstas en el Pliego de Bases y Condiciones Generales y Particulares.

ANEXO I

CARACTERÍSTICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS A UTILIZAR PARA LA ELABORACION DE LAS COMIDAS:

- Todos los alimentos y materias primas utilizadas para su elaboración, sin excepción, serán de primera calidad y marca reconocida.
- El proceso de elaboración de comida deberá cumplir con las especificaciones del código de alimentación.
- Deberán presentar características de frescura y buen estado de conservación.
- Todos los envases deberán estar rotulados, indicando marca, lugar de elaboración, fecha de elaboración y, si tuviera vida útil, fecha de vencimiento de aptitud para consumo, y condiciones a las que debe mantenerse.
- Todos los alimentos utilizados deberán ingresar al comedor en su envase original. De ninguna manera se admitirá algún tipo de fraccionamiento.
- Se deberá garantizar la cadena de frío durante todo el proceso de elaboración, especialmente en el traslado de todos los alimentos a planta, indicando los recaudos tomados en el traslado a planta de la mercadería.
- Todo alimento que, a juicio de ARSAT, se elabore en condiciones higiénico sanitarias defectuosas, será decomisado en el acto.
- ARSAT se reserva el derecho de realizar inspecciones a los proveedores de alimentos del contratista cuando lo crea conveniente. El contratista deberá indicar el lugar de procedencia de los alimentos que utilice.
- Está prohibida la utilización de todo producto que no cumpla con las especificaciones que figuran en el código alimentario argentino.

LECHE:

- De primera calidad y marca.
- Deberá tener fecha de elaboración y vencimiento.
- Con características organolépticas normales.

CREMA DE LECHE:

- De máxima calidad y marca.
- Con fecha de vencimiento, y en buen estado de conservación.

QUESOS:

- Con características normales, no alterados o modificados.
- Sin deficiencias en la corteza y pasta, sin sustancias extrañas, sin moho, larvas o insectos.

- Rotulados con lugar de elaboración.
- Deberán ser de primera calidad y marca.
- Con la adecuada maduración según el tipo de queso.
- Con envases sin roturas ni alteraciones.
- Deberá tener fecha de elaboración y vencimiento.

QUESO DE RALLAR:

- Para consumo personal o cocinar, deberá rallarse en el momento.
- Primera calidad y marca.
- En buen estado de conservación y con la madurez adecuada.
- Deberá tener fecha de elaboración y vencimiento.

HUEVOS:

- Se deberán mantener siempre refrigerados.
- Frescos.
- De primera calidad.
- Con cáscara limpia.
- No deberán utilizarse huevos con cáscara rota.
- Deberán almacenarse siempre en heladera.

MANTECA Y MARGARINA:

- Primera marca y calidad.
- En buen estado de conservación.
- Con fecha de elaboración y vencimiento.

ACEITE:

- De aspecto límpido y olor agradable. No se puede reutilizar.
- No debe presentar alteraciones organolépticas de: olor, sabor, color y turbidez.
- Para preparaciones: aceite puro de maíz o girasol, de primera calidad y marca.
- Para condimentar ensaladas: deberá incluir aceite de girasol y/o maíz, como también aceite de oliva.
- El aceite utilizado no podrá tirarse por las cañerías de desagüe.
- El contratista debe hacerse cargo de la disposición final de los desechos de aceite entregando a ARSAT copia del mandamiento de disposición final.

MAYONESA:

- De primera marca y calidad.
- Con fecha de vencimiento.
- No podrá ser utilizada mayonesa casera.
- No podrá ingresarse a planta en forma fraccionada.

MOSTAZA, SALSA GOLF Y KETCHUP:

- De primera marca y calidad.
- Con fecha de vencimiento.
- No podrá ingresarse a planta en forma fraccionada.

FIAMBRES:

- De primera calidad y marca.
- Rotulados, con fecha y lugar de elaboración.

CARNE VACUNA:

- Será limpia, sana, con poca cantidad de grasa, tierna, sin modificación de sus características normales de olor, sabor, con poco o nada de nervio, consistencia, y apta para el consumo.
- Deberá guardarse siempre en heladera o cámara frigorífica.
- Se deberá asegurar la cadena de frío especialmente durante su transporte a planta.
- Carne picada: deberá picarse en el comedor de planta. Deberá ser primera calidad, magra y en perfecto estado de conservación.

POLLO:

- De primera marca.
- Con características normales de olor, color, consistencia y sabor.
- En buen estado de conservación.
- No deberán tener agua o hielo.
- No deberán estar congelados.

PESCADO:

- Deberá estar en perfecto estado de conservación.
- Deberá tener características normales de color, olor y consistencia.

- Se garantizará la cadena de frío, especialmente durante su traslado a planta.
- Deberá indicarse el lugar de origen del pescado y el nombre del distribuidor.

ENLATADOS:

- De primera calidad y marca.
- No deberán estar abolladas ni deformadas.
- Deberán estar siempre rotulados con lugar de origen y fecha de vencimiento.

HARINAS Y CEREALES:

- De primera calidad y marca.
- Con envases en perfecto estado, sin roturas.
- No deberán estar contaminados con insectos o cuerpos extraños de ningún tipo.

PANADERÍA:

- Los productos de panadería deberán ser siempre frescos.
- De buen aspecto, frescos, buena cocción, buen sabor y adecuada conservación, sin sustancias extrañas y en buenas condiciones higiénicas.
- Deberán estar correctamente envasados.
- Nunca deberán guardarse en cajas o cartones provenientes de otro tipo de producto.
- Pizza: deberá constar la fecha de elaboración y deberán trasladarse en envases cerrados.
- Se deberá informar el nombre del proveedor de estos productos.

PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y POSTRES:

- Debe conocerse el lugar y fecha de elaboración.
- Deberá tenerse especial cuidado al manipular estos productos durante la carga y descarga de los mismos, evitando el contacto con recipientes sucios u otros alimentos que puedan estar crudos.
- Deberán almacenarse siempre tapados.

DULCES:

- De primera marca y calidad.
- Con fecha de elaboración.

VEGETALES Y FRUTAS:

- De primera calidad.
- Deben ser sanos, limpias, sin tierra, frescos, en buen estado de higiene y conservación, con la maduración adecuada sin enfermedades o lesiones de origen físico, químicos o biológicos.
- Sin insectos o sustancias extrañas, sin cortes, libre de alteraciones internas o externas.
- Sin lesiones ni parásitos,
- Con sus características de color, olor, sabor y consistencia normales.
- Se debe conocer el lugar de procedencia y nombre del distribuidor.
- Con la madurez adecuada
- Características organolépticas normales.

Las Frutas y Vegetales crudos deben ser cuidadosamente lavados en forma individual con Agua Corriente. Posteriormente, se deben desinfectar con algún producto químico aprobado para lavado y desinfección de frutas y verduras (siguiendo las especificaciones de lavado detalladas en el rótulo u hoja técnica del producto), o mediante el uso de lavandina en las dosis y los tiempos adecuados para la desinfección de los mismos, de forma tal que los análisis permitan mostrar que están correctamente desinfectados y son aptos para el consumo.

PASTAS

- Deben ser frescas de una fábrica de pasta de marca reconocida por su calidad o caseras, pero de calidad equivalente.
- Deberán acompañarse con al menos 3 salsas. Una salsa con contenido cárnico, otra con opción vegetariana, y una libre.

ANEXO II

Equipamiento mínimo del que está dotada la cocina del establecimiento.

Listado del equipamiento

1) El siguiente equipamiento existente en cocina/depósito/despacho: (listado completo Gestión de Inventarios):

- 2 (dos) Zonas de Bachas, con 3 (tres) Bachas en total.
- 2 (dos) Cámaras de frío.
- 2 (dos) Hornos convectores.
- 2 (dos) Freidoras.
- 2 (dos) Carliteras.
- 2 (dos) Cocinas con cuatro hornallas y horno.
- 1 (una) Cocinadora de pastas.
- 2 (dos) Microondas.
- Estanterías depósito de cocina y cámara de frío.
- 6 (seis) Filtros para la campana de la cocina.
- 4 (cuatro) Heladeras exhibidoras.
- 1 (un) Salad bar para 5 (cinco) bandejas con sus bandejas.
- 1 (un) Luchonette para 4 (cuatro) bandejas con sus bandejas.
- Mostrador.
- 4 (cuatro) Mesadas de acero inoxidable.
- 3 (tres) Vaseros.
- 1 (una) Laptop.
- 1 (un) Monitor.
- 2 (dos) Lámparas de calor
- Elementos varios para la higiene (portarrollos, dispensers de líquidos).

2) Instalaciones propias del sector cocina. Se considerarán “instalaciones propias del sector cocina”, a las redes de gas, agua fría y caliente, termotanques, desagües, electricidad, instalaciones de detección y extinción de incendios y cualquier otra que llegue a abastecer los sectores mencionados. Los consumos consecuencia del uso de dichas instalaciones estarán a cargo de ARSAT.

- 3) Planta edilicia de todos los sectores que hacen al servicio integral de las prestaciones: techos, pisos, paredes, aberturas, revestimientos, cerramientos, zócalos, mosquiteros y todo elemento que forme parte de la construcción de los sectores del edificio.
- 4) Espacio para depósito de víveres.
- 5) Comedor.
- 6) Mesas y sillas.
- 7) Lockers para el personal.

Inventario

ARSAT entregará al Contratista un espacio donde funcionará el Servicio de Comedor.

El mismo comprende las dependencias para la prestación del servicio y los elementos que se individualizan en el presente ANEXO, de los cuales el Contratista se hará responsable del faltante de dichos elementos, reponiéndolos automáticamente para que no se dificulte el normal desenvolvimiento del servicio. Esta reposición se realizará con elementos de iguales características y calidad a los provistos por la Empresa.

El Contratista será responsable de todos los bienes de la Empresa dados en custodia, siendo ésta la última responsable del mantenimiento de todos los equipos.

En caso que se produzcan bajas de elementos por roturas, donde esté involucrado el personal de la Empresa, se informará de inmediato a la misma para su reposición y contabilización en el inventario. Todos los elementos no existentes como dotación actual en la Empresa serán aportados por el Contratista.

Cesión de bienes. ARSAT cederá en uso, **bajo inventario** y en las condiciones en que se encuentren, los bienes de su propiedad mencionados en el punto anterior, los que serán devueltos -en buenas condiciones- al momento de cesar la vigencia del pertinente Contrato.

Conservación. El contratista asume a su cargo y costo, el resguardo, custodia, conservación, limpieza y mantenimiento en buen estado de los bienes que se ceden en uso a los que se hace referencia en el artículo anterior.

Uso de los bienes: El contratista no podrá disponer del espacio ni de su personal para otro uso o actividad, que el que le ha sido adjudicado estrictamente en el presente PET. Por lo tanto, el contratista no podrá bajo ningún concepto, sin contar con la autorización fehaciente de ARSAT realizar preparaciones para otros establecimientos.