



Licitación Pública N° 04/18

**CENTRAL HIDROELÉCTRICA  
QUEBRADA DE ULLUM**

-

**PLANTA FOTOVOLTAICA  
SAN JUAN I 1.7 MWp**

**SERVICIO DE CATERING PARA EL PERSONAL DE OPERACIÓN Y  
MANTENIMIENTO**

- PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES -

**“Especificación Técnica”**

## **INDICE**

1.	OBJETIVO .....	3
2.	ALCANCE DEL SUMINISTRO.....	3
3.	DESCRIPCION - DETALLES.....	3
4.	REQUISITOS DE LA MOVILIDAD DE TRASLADO.....	3
5.	REGISTRO DE ENTRADA.....	4
6.	TIPOS DE MENU.....	4
7.	CONSTITUCION DE LA VIANDA .....	4
8.	VARIACION DE MENU DURANTE EL AÑO .....	4
9.	CRITERIOS DE ACEPTACION Y RECHAZO .....	5
10.	OBSERVACIONES SOBRE EL SERVICIO.....	5
11.	FACTURACION DEL SERVICIO Y FORMA DE PAGO .....	6
12.	FORMA DE COTIZAR .....	6
13.	VIGENCIA, REAJUSTE Y ACTUALIZACION DE PRECIOS.....	7
15.	ANEXO 1 – PLANILLA CONTROL DE VIANDAS .....	7
16.	ANEXO 2 – PLANILLA MENU VERANO .....	9
17.	ANEXO 3 – PLANILLA MENU INVIERNO .....	10
18.	ANEXO 4 – PLANILLA MENU DIETA.....	11
19.	ANEXO 5 – PLANILLA MENU OPERADORES.....	11
20.	ANEXO 6 – TABLA DE COTIZACION DEL SERVICIO .....	12

## 1. OBJETIVO

Esta Especificación Técnica tiene como objetivo definir el servicio de catering durante los 365 días del año para el personal de operación y mantenimiento de la Central Hidroeléctrica Quebrada de Ullum, ubicada en Ruta Provincial 60 Km 18, departamento Rivadavia - San Juan y personal de operación y mantenimiento de la Planta Fotovoltaica San Juan I 1.7 MWp ubicada en Ruta Provincial 54 Km 5, departamento Ullum- San Juan

## 2. ALCANCE DEL SUMINISTRO

El alcance del servicio comprende:

- ) Elaboración de viandas y envasado.
- ) Traslado y entrega de viandas a las Centrales Hidroeléctricas Quebrada de Ullúm y Planta Fotovoltaica San Juan I 1.7 MWp de las mismas en los días y horarios que se establecen.

## 3. DESCRIPCION - DETALLES

**Quebrada de Ullum** - Las viandas serán entregadas de lunes a sábados con el siguiente detalle:

1. Para los días hábiles: once (11) viandas
2. Para los días Sábados: Cuatro (4) viandas
3. Para los días feriados: Dos (2) viandas

Horario de entrega: diariamente a las 12 hs

Lugar de entrega: Central Hidráulica Quebrada de Ullúm - ubicada en Ruta Provincial 60 Km 18, departamento Rivadavia

**Planta Fotovoltaica San Juan I 1.7 MWp** - Las viandas serán entregadas de lunes a viernes con el siguiente detalle:

1. Para los días hábiles: tres (3) viandas

Horario de entrega: diariamente a las 12:30 hs

Lugar de entrega: Planta Fotovoltaica San Juan I 1.7 MWp - Ruta Provincial 54 Km 5, departamento Ullum- San Juan

## 4. REQUISITOS DE LA MOVILIDAD DE TRASLADO

El traslado de los alimentos debe garantizar las temperaturas adecuadas para evitar proliferación de microorganismos. El transporte debe cumplir con las siguientes condiciones:

- a. Los vehículos utilizados deben estar acondicionados con todos los elementos para transportar alimentos fríos y calientes, y dispondrá de los equipos necesarios para la

- conservación, como neveras y congeladores adecuados, para aquellos alimentos que requieran condiciones especiales de refrigeración o congelación.
- b. Las viandas deben ser transportadas manteniendo las condiciones higiénico-sanitarias y de temperatura establecidas para garantizar la conservación de la calidad del producto.
  - c. Los vehículos destinados al transporte serán adecuados y construidos con materiales apropiados, de tal forma que protejan a los alimentos de contaminación y efecto del clima. Para los alimentos que por su naturaleza requieren conservarse en refrigeración o congelación, los medios de transporte deben poseer esta condición.
  - d. El área del vehículo que almacena y transporta alimentos debe ser de material de fácil limpieza, y deberá evitar contaminaciones o alteraciones del alimento.
  - e. No se permite transportar alimentos junto con sustancias consideradas tóxicas, peligrosas o que por sus características puedan significar un riesgo de contaminación o alteración de los alimentos.
  - f. Los vehículos deben revisarse antes de cargar los alimentos con el fin de asegurar que se encuentren en buenas condiciones sanitarias.
  - g. Los vehículos deberán contar con las Habilitaciones correspondientes para el transporte de sustancias alimenticias por el Ministerio de Salud Pública, Área Bromatológica, de la Provincia de San Juan.
  - h. Los vehículos que se empleen para realizar el transporte de las viandas deberán tener los Seguros de Responsabilidad Civil exigidos por ley y subrogados a favor y EPSE para poder ingresar a la planta.

## **5. REGISTRO DE ENTRADA**

Diariamente se llevará un registro de entrega del servicio, verificando la calidad de los envases de las viandas, la temperatura de las mismas y cantidad de viandas que se reciben.

## **6. TIPOS DE MENU**

- ) Menú completo
- ) Menú oficina
- ) Menú liviano (Dieta)
- ) Ensalada hipocalórica
- ) Frutas o Ensalada de Fruta

## **7. CONSTITUCION DE LA VIANDA**

La vianda está compuesta por: un menú (cualquiera de las opciones anteriores) más pan, mas postre y una colación.

## **8. VARIACION DE MENU DURANTE EL AÑO**

Durante el transcurso del año se contara con dos clases de menú:

- Menú Invierno: Que se aplicara desde Abril a Agosto inclusive.
- Menú Verano: Que se aplicara desde Setiembre a Marzo inclusive

Los mismos contarán con diversas y variadas comidas, evaluadas, analizadas y autorizadas por el Médico Laboral de Planta y el Servicio de Nutricional, y podrán ser sensiblemente modificada en el tiempo si se considera necesario ajustar la dieta en función de la evolución de los destinatarios.

## **9. CRITERIOS DE ACEPTACION Y RECHAZO**

- ) Cumplimiento del menú acordado.
- ) Cumplimiento de peso de la vianda.
- ) Estado de envases: Diariamente se debe llevar registro de entrega de alimentos y recepción, verificando la calidad del envase, en caso de que exista alimentos que no cumplan con la calidad mínima requerida, se procederá a su devolución.
- ) Características organolépticas de los alimentos (olor, color, sabor)
- ) Temperatura adecuada de recepción que garantice la inocuidad del alimento.

## **10. OBSERVACIONES SOBRE EL SERVICIO**

- ) Los alimentos deben cumplir con el menú diario definido por el Servicio de Nutricional en conjunto con el Médico laboral de la empresa. En caso de sufrir alguna modificación, ya sea en la preparación como en el menú del día, se aceptara siempre y cuando se haya realizado un previo aviso con justa causa.
- ) Diariamente se establecerá contacto vía mail o telefónico con el proveedor, por medio del cual se confirmará la cantidad de viandas e indicará los tipos de menú requeridos.
- ) Los alimentos deben cumplir con la mínima calidad según las especificaciones de nuestros profesionales de salud (Médico y Licenciada en Nutrición).
- ) El transporte de las viandas hacia la Central Hidroeléctrica Quebrada de Ullum y Planta Fotovoltaica San Juan I 1.7 MWp debe realizarse por medio de contenedores térmicos debidamente identificadas para cada tipo de alimento, viandas frías o calientes y las mismas se deberán entregar en perfectas condiciones de almacenamiento.
- ) Los alimentos deben ser trasladados en envases térmicos, separando los alimentos con temperaturas elevadas de los alimentos fríos.
- ) El personal responsable de las recepciones las viandas a diario, deberá completar las planillas de control de calidad de recepción de mercadería. La misma deberá ser firmada por el personal de EPSE como así también por el personal responsable de entrega de viandas del servicio de catering.
- ) En caso de recibir una vianda que no presente las condiciones adecuadas de recepción, se procederá a la devolución de la misma, completando un registro de devolución de vianda, detallando el motivo por el cual se procede a la devolución (Anexo 1). Enviando por parte de proveedor nuevamente una vianda en óptimas condiciones.
- ) El personal que realice la manipulación de alimentos deberá estar capacitado constantemente para prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos (E.T.AS)
- ) El personal que realice la manipulación de alimentos deberá realizar anualmente la cartilla sanitaria.

- ) El personal que realiza el traslado debe ingresar a la Central Hidroeléctrica Quebrada de Ullum y Planta Fotovoltaica San Juan I 1.7 MWp con los elementos de seguridad necesarios, calzado de seguridad, casco, gafas y seguro de accidente (mínimo \$230.000) o ART correspondiente.
- ) El proveedor del servicio debe presentar al inicio del servicio y por única vez un procedimiento seguro de trabajo, orientado a las actividades de traslados y los riesgos asociados.
- ) El menú completo, es decir plato principal más guarnición / ensalada y pan, sin incluir el postre deberá tener un peso mínimo de 500gr.
- ) El menú oficina es igual al menú completo pero tendrá un peso mínimo de 350 gr, sin incluir el postre y la colación.
- ) El menú liviano (Dieta) será un plato caliente según las especificaciones de la Licenciada en Nutrición, reducido en grasas / colesterol y con un peso de 400gr, sin incluir el postre y la colación.
- ) La Ensalada Hipocalórica tendrá un peso de 400gr, sin incluir el postre y la colación.
- ) Las frutas o ensalada de frutas no llevan postre y tendrán un peso de 500gr y aparte la colación.
- ) La colación podrá ser fruta, gelatina, yogur, barra de cereal, etc.
- ) El servicio médico de EPSE y la Lic. en Nutrición realizarán visitas mensuales a la planta de elaboración de viandas, para evaluar las condiciones de preparación, manipulación y transporte de alimentos, presentando un informe por escrito de lo observado. Toda sugerencia, queja o consulta en relación al servicio de viandas quedará por escrito.
- ) La entrega de las viandas se realizará en la Central Hidroeléctrica Quebrada de Ullum y Planta Fotovoltaica San Juan I 1.7 MWp en los horarios acordados con EPSE.
- ) Control bromatológico: Con el objetivo de evitar o poder detectar cualquier tipo de contaminación ya sea química o biológica, en los alimentos, se llevara a cabo muestreo de alimentos por parte del servicio médico de EPSE, los mismos podrán realizarse en cualquier menú y fecha según lo disponga el área.

## **11. FACTURACION DEL SERVICIO Y FORMA DE PAGO**

- ) La facturación del servicio se realizará mensualmente, el primer día hábil del mes siguiente al mes que se trate. Se contabilizarán para ello la cantidad de viandas y tipos en el período, determinándose el importe mensual correspondiente.
- ) La forma de pago se efectuará por transferencia bancaria preferentemente o cheque a la orden, dentro de los 15 (quince) días corridos de fecha de factura.

## **12. FORMA DE COTIZAR**

Se cotizará el valor de un viaje según lo especificado como unidad de medida en punto 5.- de este Pedido de Cotización.

La cotización se efectuará en pesos, indicando además la condición frente al IVA.



Contaminación Física: Elementos extraños como vidrio, plástico, pelo, uña, alhajas, o cualquier elemento extraño.

Contaminación Química: Sustancias químicas como hipoclorito, polvo o cualquier sustancia extraña.

Alteración de características organolépticas (olor, sabor, color)

COPIA



## 15. ANEXO 2 – PLANILLA MENU VERANO

	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>Sem.1</b>	Plato principal: Arroz con pollo Guarnición: ensalada de lechuga y zanahoria rallada. Postre: 1 fruta	Plato principal: 2 rodajas de Pan de carne Guarnición: ensalada de tomate y choclo. Postre: gelatina con frutas.	Plato principal: 3 Canelones de vegetales Guarnición: ensalada de tomate y lechuga. Postre: flan	Plato principal: 1 porción Pastel de papa Guarnición: ensaladas de remolacha y zanahoria rallada. Postre: bicolor (flan y gelatina)	Plato principal: carne al horno (1 rodaja gruesa) Guarnición: ensalada de repollo, zanahoria, remolacha y lechuga. Postre: ensalada de futas.
<b>Sem.2</b>	Plato principal: 3 Tortillas de vegetales gratinadas. (acelga, zapallitos y papa) Guarnición: ensalada de lechuga, zanahoria rallada y tomate Postre: 3 orejones de durazno	Plato Principal: 2 bife a la criolla con papas y zanahoria Guarnición: ensalada de tomate y lechuga. Postre: áspic ( gelatina con frutas )	Plato principal: 1 supremas Rellenas al horno Guarnición: ensalada rusa Postre: flan de vainilla light.	Plato principal: 3 hamburguesa con tomate relleno 2 mitades Guarnición: ensaladas de remolacha y zanahoria rallada. Postre: bicolor (flan y gelatina)	Plato principal: 2 porc. Colita mechada. Guarnición: ensalada de repollo, zanahoria, remolacha y lechuga. Postre: ensalada de frutas.
<b>Sem.3</b>	Plato principal: 2 tartas ( choclo y atún-jamón y queso) Guarnición: ensalada de lechuga y zanahoria rallada. Postre: 1 fruta	Plato principal: pollo al horno con papas al horno ( pata muslo por persona) Guarnición: ensalada de tomate y lechuga Postre: peras en compota.	Plato principal: Lomo de cerdo a la plancha con papas al horno. Guarnición: ensalada de tomate y choclo. Postre: postre de chocolate Light.	Plato principal: 3 Milanesa de merluza al horno. Guarnición: verduras asadas (cebolla, papas cortadas en juliana zanahorias y pimientos). Postre: manzana asada.	Plato principal: 1 milanesa napolitana Guarnición: ensalada de repollo, zanahoria, remolacha y lechuga. Postre: ensalada de futas.
<b>Sem.4</b>	Plato principal: pollo a la portuguesa. (pata muslo) Guarnición: ensalada de lechuga, zanahoria rallada y tomate Postre: fruta	Plato Principal: 3 Albóndigas (grandes) con puré de papa. Guarnición: ensalada de tomate y lechuga. Postre: áspic	Plato principal: 1 churrasco ensalada de papas con chauchas y huevo Guarnición: ensalada de repollo, zanahoria, remolacha y lechuga. Postre: flan de vinilla light.	Plato principal: 1 lasaña. Guarnición: ensaladas de remolacha cruda y zanahoria cruda rallada. Postre: manzana asada.	Plato principal: 1 rodaja gruesa carne con salsa demiglase. Guarnición: ensalada de repollo, zanahoria, remolacha y lechuga. Postre: ensalada de frutas.

**16. ANEXO 3 – PLANILLA MENU INVIERNO**

	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>Sem.1</b>	Plato principal: Arroz con papa muslo Guarnición: ensalada de lechuga y zanahoria rallada. Postre: 1 fruta	Plato principal: Pastel de papa Guarnición: ensalada de tomate y lechuga. Postre: dulce de membrillo y queso.	Plato principal: 1 canelón de jamón y queso + 2 Canelones de vegetales Guarnición: ensalada de tomate y lechuga. Postre: flan	Plato principal: Guiso de lentejas. Guarnición: ensaladas de remolacha y zanahoria rallada. Postre: 1 fruta cítrica.	Plato principal: 2 rodajas gruesas de carne al horno con papas al horno.) Guarnición: ensalada de repollo, zanahoria, remolacha y lechuga. Postre: ensalada de futas.
<b>Sem.2</b>	Plato principal: 3 Tortillas de vegetales. Guarnición: ensalada de lechuga, zanahoria rallada y tomate Postre: 1 fruta	Plato Principal: 2 bife a la criolla con papas y zanahoria Guarnición: ensalada de tomate y lechuga. Postre: áspic.	Plato principal: 2 supremas con ensalada rusa Guarnición: ensalada de tomate y cholco Postre: flan.	Plato principal: 1 porción de lasaña. Guarnición: ensaladas de remolacha y zanahoria rallada. Postre: manzana asada.	Plato principal: 2 porc. Colita mechada. Guarnición: ensalada de repollo, zanahoria, remolacha y lechuga. Postre: ensalada de frutas.
<b>Sem.3</b>	Plato principal: 2 tartas ( choclo y atún-jamón y queso) Guarnición: ensalada de lechuga y zanahoria rallada. Postre: 1 fruta	Plato principal: pollo a la portuguesa. Guarnición: ensalada de tomate, lechuga y zanahoria rallada. Postre: dulce de membrillo y queso.	Plato principal: Lomo de cerdo a la mostaza. Guarnición: ensalada de tomate y choclo. Postre: áspic.	Plato principal: 4 croquetas de papas rellenas de queso y jamón. Guarnición: ensaladas de remolacha y zanahoria rallada. Postre: bicolor.	Plato principal: 2 milanesa napolitana Guarnición: ensalada de repollo, zanahoria, remolacha y lechuga. Postre: ensalada de futas.
<b>Sem.4</b>	Plato principal: 1 presa de pollo al horno con papas al horno. Guarnición: ensalada de lechuga y tomate Postre: flan	Plato Principal: pan de carne. Guarnición: ensalada de tomate y choclo. Postre: áspic	Plato principal: 1 plato de loco. Guarnición: zanahoria rallada y lechuga. Postre: ensalada de fruta.	Plato principal: filete de merluza al horno con verduras al horno. Guarnición: ensaladas de remolacha cruda y zanahoria rallada. Postre: manzana asada	Plato principal: 1 rodaja gruesa carne con salsa demiglase. Guarnición: ensalada de repollo, zanahoria, remolacha y lechuga. Postre: ensalada de frutas.

## 17. ANEXO 4 – PLANILLA MENU DIETA

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Plato principal: bife a la plancha con verduras al vapor (acelga, zanahoria, zapallo, camote). Postre: compota de manzana	Plato principal: Hamburguesa a la plancha con puré de zapallo y zanahoria. Postre: compota de pera.	Plato principal: Presa de pollo con puré de papas. Postre: Durazno al natural.	Plato principal: Bife a la plancha con croquetas de arroz al horno. Postre: compota de manzana.	Plato principal: Bife de pollo con tortilla de zapallitos. Postre: compota de pera.

## 18. ANEXO 5 – PLANILLA MENU OPERADORES

SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4
<b>SABADO</b> <b>Almuerzo y cena</b> Plato principal: 2 filetes de merluza. Guarnición: ensalada de repollo, remolacha y zanahoria. Postre: 1 fruta	<b>SABADO</b> <b>Almuerzo y cena</b> Plato principal: Suprema de pollo. Guarnición: ensalada de zanahoria y remolacha rallada. Postre: Gelatina con frutas.	<b>SABADO</b> <b>Almuerzo y cena</b> Plato principal: milanesa de merluza al horno. Guarnición: verduras asadas (zanahorias, pimientos, cebollas, papas cortadas en julianas). Postre: fruta	<b>SABADO</b> <b>Almuerzo y cena</b> Plato principal: 1 tarta de jamón y queso, 1 tarta de choclo. Guarnición: ensaladas de repollo, zanahoria y remolacha rallada. Postre: gelatina con frutas.
<b>DOMINGO</b> <b>Almuerzo y cena</b> Plato principal: 1 Milanesa. Guarnición: ensalada de lechuga, zanahoria rallada y tomate Postre: ensalada de fruta	<b>DOMINGO</b> <b>Almuerzo y cena</b> Plato Principal: 3 empanadas de verdura, 2 empanadas de atún. Guarnición: ensalada de tomate, lechuga y cebolla Postre: fruta.	<b>DOMINGO</b> <b>Almuerzo y cena</b> Plato principal: 2 canelones de choclo, 1 canelón de jamón y queso. Guarnición: ensalada de repollo y zanahoria. Postre: ensalada de frutas.	<b>DOMINGO</b> <b>Almuerzo y cena</b> Plato principal: 2 hamburguesas gratinadas. Guarnición: ensaladas rusa. Postre: fruta.

## 19. ANEXO 6 – TABLA DE COTIZACION DEL SERVICIO

Para una cantidad media mensual de viandas estimada de (para un mes de 30 días):

Distribución de las Viandas Central H. Q. de Ullum	Hora y día de Entrega	Cant. Diarias (U)	Cant. Mensuales (U)
De Lunes a Viernes (personal de mantenimiento y operación)	Todos los medio días	11	11 x 22 = 242
Sábado, Domingos (personal de operación)	Sábado al medio día	4	4 x 8 = 32

Cantidad mensual de viandas por mes estimadas: 274

Distribución de las Viandas Planta Fotovoltaica San Juan I 1.7 MWp	Hora y día de Entrega	Cant. Diarias (U)	Cant. Mensuales (U)
De Lunes a Viernes (personal de mantenimiento y operación)	Todos los medio días	3	3 x 22 = 66

Cantidad mensual de viandas por mes estimadas: 66

MENUES	Costo por menú (\$)
Menú	
Menú oficina	
Menú liviano (Dieta)	
Ensalada hipocalórica	
Frutas o Ensalada de Fruta	

Nota: El costo del transporte debe estar incluido en el precio final de las distintas viandas.