

**INSCRIPCION DE PROVEEDORES PARA BRINDAR SERVICIO DE DESAYUNO Y MERIENDA EN
LAS ESCUELAS DE GRANDES CIUDADES**

Introducción

A partir del presente año las escuelas que cuentan con la prestación Desayuno/Merienda con Modalidad de Servicio Tercerizado serán las encargadas de contratar al proveedor para que le brinde el servicio, para lo cual se les transferirá la partida mensual a las cuentas bancarias creadas para tal fin. Una vez brindado el servicio, se procederá al pago del mismo y su posterior rendición por parte de las Directoras de las escuelas.

Las Directoras podrán contratar al Proveedor que se encuentre habilitado por la Secretaria de Articulación Territorial y Desarrollo Local perteneciente del Ministerio de Desarrollo de la Provincia de Tucumán.

Es por ello que se da apertura a la inscripción de Proveedores Habilitados para brindar Desayuno y Merienda, desde el día lunes 21 de febrero al 23 de Febrero del 2022.

La inscripción se efectúa presentando la documentación requerida en el apartado “Requisitos para proveedor a las Escuelas de Grandes Ciudades” en Las Piedras 530 6to piso Oficina Q de 8:30 hs. a 12:30 hs.

Las zonas de influencia que corresponde a escuelas que cuentan con este tipo de modalidad son: San Miguel de Tucumán, Gran San Miguel de Tucumán y algunas localidades de los Departamentos de Lules, Famailla, Monteros, Simoca, Chicligasta y Río Chico.

Requisitos para proveer a las Escuelas de Grandes Ciudades

La prestación de desayuno/merienda escolar brindado por proveedores, deberá asegurar y cumplir con los objetivos planteados en el Plan Alimentario Provincial, garantizar una óptima prestación alimentaria y cumplir con los siguientes requisitos:

Art. 1. Normas exigidas en el C.A.A en vigencia (se adjunta cuadernillo resumido).

Art. 2. La prestación alimentaria que debe distribuir el proveedor debe cumplir con los criterios de buena calidad en los alimentos y/o preparaciones, en cuanto a color, sabor, olor, consistencia adecuada y óptimas condiciones de higiene e inocuidad.

Art. 3. Cada proveedor deberá presentar ante el depto. de Nutrición una carpeta que incluirá la siguiente información:

- **Descripción/detalle de una planta elaboradora.** La misma deberá presentar en su infraestructura y equipamiento las secciones que se detallan a continuación;
 1. Sección de producción separada para productos crudos y para productos cocidos.
 2. Sección de carga y descarga.
 3. Sección de residuos.
 4. Sección de almacenamiento de mercadería.
 5. Sección vestuario para empleados.

6. Sección de sanitarios por género (masculino y femenino).

7. Cada Sección deberá ser identificada con su cartelería correspondiente.

Las mismas serán adecuadas para la manipulación de alimentos, preparaciones inocuas, saludables y seguras.

La habilitación de las plantas y control de las mismas estarán a cargo del personal del Departamento de Educación Alimentaria y Nutrición de la Dirección de Políticas Alimentarias.

- **Descripción de los vehículos para transportar los alimentos con sus respectivos papeles y documentación en orden (VTV, Habilitación del Senasa, Seguro).**
- **Nomina de empleados con documentación correspondiente (Carnet de manejo, carnet de sanidad).**
- **Informar capacidad operativa.**

Art. 4. El menú será establecido por el Departamento de Educación Alimentaria y Nutrición de la Dirección de Políticas Alimentarias.

Art. 5. Bajo ningún concepto, Proveedor/directora debe autodeterminar el cambio del menú establecido. Cuando por razones de fuerza mayor, así lo indiquen, la directora podrá **solicitar mediante nota enviada al e-mail o a mano alzada** ante el Departamento de Educación Alimentaria y Nutrición de la Dirección de Políticas Alimentarias la autorización correspondiente para modificar menús, alimentos y /o preparaciones establecidas, debiendo evaluar y respetar el aporte calórico y nutricional, sin afectar el costo y la calidad de la prestación.

Art. 6. Se entregará la prestación en recipientes descartables y/o tazas plásticas tipo jarras (preparaciones líquidas) y envoltorios de material acorde a la preparación, **separados en raciones individuales**. La distribución de las preparaciones líquidas se deberá realizar en TERMOS, entendiéndose como tal al envase de plástico con capacidad desde 1-3 hasta 5 lts tipo camping frío/calor con manija irrompible. Conteniendo según cantidad de alumnos por grado, por sección (ejemplo 1 termo para el 1° grado C), los mismos deben ser adecuados para trasladar y servir las preparaciones frías y/o calientes. Los envases deberán disponer de cierres o sistemas de cierres que eviten la apertura involuntaria del envase en condiciones razonables. La temperatura de las preparaciones al momento de la distribución será la adecuada tanto para las preparaciones frías como para las preparaciones calientes. Se deberá designar una persona encargada de controlar diariamente la recepción de la prestación y completar la planilla de monitoreo la cual será presentada junto con la rendición.

Cada proveedor deberá contar con un sistema de lavado que garantice la adecuada higiene de los termos, este será efectuado en tres pasos:

- 1) **Inmersión de los termos en agua con lavandina al 10%.**
- 2) **Sistema de presión con la maquinaria adecuada para tal fin.**
- 3) **Sanitización**

La pérdida o rotura de los recipientes descartables y/o tazas plásticas y termos será responsabilidad de la Institución Educativa, debiendo la misma reponer en corto plazo para una correcta administración de la prestación.

Art. 7. El número total de raciones mensuales incluye a todos los alumnos matriculados y que concurren al establecimiento escolar.

Art. 8. Los establecimientos educativos podrán pedir intervenciones de la Dirección de Bromatología (SIPROSA) a través del Departamento de Educación Alimentaria y Nutrición a fin de analizar la prestación brindada.

Art. 9. El personal del Departamento de Educación Alimentaria y Nutrición tiene toda la autoridad de realizar supervisiones permanentes a la planta elaboradora de alimentos y al establecimiento escolar que recibe la prestación, además de asesorar técnicamente al proveedor y al personal de la escuela responsable del comedor escolar.

Art. 10. La prestación se deberá brindar mensualmente por la totalidad de los días hábiles correspondientes al mes en curso, aproximadamente 20 días. Los días que por cualquier motivo no hubiera actividad en la escuela, esta deberá informar a la Dirección de Políticas Alimentarias al momento de la rendición correspondiente.

El horario de entrega de la prestación será de 7:30 a 9 hs. en el turno mañana y de 15 a 16.30 hs. en el turno tarde.

Art. 11. El personal responsable del establecimiento escolar, tiene la responsabilidad de controlar la prestación diaria antes de aceptar su recepción. En caso de no cumplir con lo establecido o detectar condiciones no apta para el consumo, puede rechazar el servicio y deberá proceder a la comunicación inmediata a la Dirección de Políticas Alimentarias, con el objetivo de la intervención de los técnicos correspondientes a fin de que emitan informe al respecto. En caso de verificarse que las condiciones de la prestación no son aptas para el consumo se tomaran medidas pertinentes desde el Departamento de Nutrición.

Art. 12. El dpto. de Nutrición será quien publique la nomina de Proveedores habilitados luego de la presentación y análisis de las carpetas.

Una vez realizada la selección de proveedores, el depto. De nutrición realizara visitas a las diferentes plantas elaboradoras para constatar y determinar la veracidad de lo presentado.

La presentación de las carpetas será en las oficinas del dpto. de nutrición (Las Piedras 530 6to. Piso oficina Q) **desde el día 21 de Febrero hasta el día 23 de Febrero**

Art. 13. Las directoras de cada establecimiento son las responsables de la contratación de su proveedor, tomando en cuenta la publicación realizada por el dpto. de nutrición de este

Ministerio; como así también del cumplimiento del servicio de la prestación según lo especificado anteriormente.

PROTOCOLO COVID-19:

La pandemia de COVID-19 planteo la necesidad de acrecentar las medidas higiénico-sanitarias para resguardar la seguridad alimentaria en los establecimientos escolares.

Frente al escenario actual, solicitamos a todas las instituciones garantizar la infraestructura e insumos mínimos necesarios para manipulación, elaboración y distribución de alimentos (delantal, cofia, barbijo y guantes) en las plantas elaboradoras y escuelas, garantizando las medidas preventivas y los protocolos vigentes en la prevención de COVID-19 en el ingreso del personal al área de preparación (agua segura, jabón líquido o espuma en un dispensador, toallas descartables o secadores de manos por soplado de aire, alcohol en gel, solución de alcohol al 70% y artículos de limpieza) y durante la distribución y servicio en las aulas.

Durante el traslado a los establecimientos el personal deberá contar con barbijo/tapabocas obligatorio, al descargar en el establecimiento deberá realizar la manipulación con guantes y guardar distancia con el personal que realice la recepción.

Art. 14. El menú de la prestación alimentaria de acuerdo a la estación será:

Menú Verano (comprende los meses de Marzo-Abril y Octubre, Noviembre y Diciembre)

DÍA	MENU
LUNES	LECHE CON CHOCOLATE FRIA CON BIOSEC, SEMOLADAS Y FRUTA FRESCA
MARTES	JUGO DE FRUTA CON SANDWICH DE QUESO/PAN CON QUESO FRESCO
MIERCOLES	LECHE CON CHOCOLATE FRIA CON BIOSEC Y MAGDALENA
JUEVES	YOGUR CON CEREALES Y FRUTA FRESCA
VIERNES	LECHE CON CHOCOLATE FRIA CON BIOSEC Y TORTILLA

Menú Invierno (comprende los meses de Mayo a Septiembre)

DÍA	MENU
LUNES	LECHE CON CHOCOLATE CON BIOSEC Y SEMOLADAS
MARTES	MATE COCIDO CON SANDWICH DE QUESO/PAN CON QUESO FRESCO Y FRUTA FRESCA
MIERCOLES	CAFÉ CON LECHE CON BIOSEC Y PAN DE SALVADO/SEMILLAS
JUEVES	MATE COCIDO CON SANDWICH DE QUESO/PAN CON QUESO FRESCO Y FRUTA FRESCA
VIERNES	CAFE CON LECHE CON BIOSEC Y TORTILLA