



**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN**

**RESOLUCIÓN N° 0550
EXPEDIENTE N° 4025-00881/08.**

NEUQUÉN, 30 ABR 2008



VISTO:

El Expediente N° 4025-00881/08, del registro del Consejo Provincial de Educación del Neuquén; y

CONSIDERANDO:

Que mediante el mismo se tramita Contratación del Servicio de Viandas frías y/o calientes para distintos Establecimientos Educativos de Nivel Medio de las Localidades de Neuquén Capital, Plottier, Senillosa, Centenario, Vista Alegre, Añelo y San Patricio del Chañar;

Que los alumnos beneficiarios de las viandas, son los que por factores sociales, de radio y doble escolaridad, no consumen un alimento adecuado para su desarrollo físico-intelectual;

Que se trata de un refuerzo alimentario considerado necesario para contribuir e incorporar valores nutricionales al adolescente para que desarrolle un mejor aprendizaje;

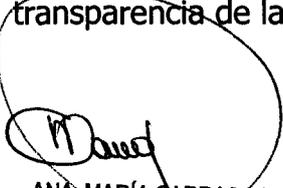
Que el Consejo Provincial de Educación del Neuquén, debe facilitar la ejecución de programas integrales a fin de que los alumnos que no posean los medios, cuenten con los recursos necesarios para lograr una correcta escolarización;

Que dada la modalidad de la contratación, resulta imposible contar de manera anticipada con toda la información pertinente, en cuanto a la matrícula escolar beneficiaria, motivo por el cual deben acortarse los plazos para realizar las gestiones pertinentes;

Que atento a las características y la dispersión geográfica de los Establecimientos Educativos, resulta aconsejable dividir el requerimiento en zonas para una mejor y ordenada distribución;

Que los tiempos administrativos necesarios para la tramitación en tiempo y forma no son concordantes con la necesidad de dar respuesta al alumnado, por eso resulta aconsejable en esta instancia realizar una Contratación Directa por Vía de Excepción, sin perjuicio del cumplimiento de las disposiciones legales vigentes en materia de autorización y aprobaciones de los actos administrativos de esta naturaleza, en un todo acuerdo a lo establecido en la Ley de Administración Financiera y Control N° 2141;

Que para tal fin, se ha confeccionado el Pliego Único de Bases y Condiciones, a fin de facilitar el desarrollo de la contratación, garantizando la transparencia de la misma;


ANA MARÍA CARRASCO
Directora General de Despacho
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN



**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN**

**RESOLUCIÓN Nº 0550
EXPEDIENTE Nº 4025-00881/08.**



Que en función a lo expuesto, es considerada como alternativa válida la aplicación del Artículo 64º Inciso 2 Apartado c) "Cuando medien probadas razones de urgencia o caso fortuito, no previsibles, o no sea posible la licitación o el remate público, o su realización resienta seriamente el servicio", en concordancia con el Artículo 75º del Reglamento de Contrataciones, sin perjuicio a lo establecido en el Artículo 63º Inciso c) "Aplicación de pautas de economía, eficacia y eficiencia en la gestión de adquisición, financiación y en los trámites operativos y administrativos relacionado con las adquisiciones", de la Ley de Administración Financiera y Control Nº 2141 y acorde a las facultades de autorización y aprobación conferidas por Resolución Nº 2004/05 emanada de la Subsecretaria de Educación a cargo de la Presidencia del Consejo Provincial de Educación del Neuquén;

Por ello y en atención a las atribuciones conferidas por el Artículo 12º, inciso d) del Decreto Reglamentario Nº 572/62 de la Ley Nº 242;

**LA SUBSECRETARIA DE EDUCACIÓN A CARGO DE LA PRESIDENCIA DEL
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN DEL NEUQUÉN**

RESUELVE

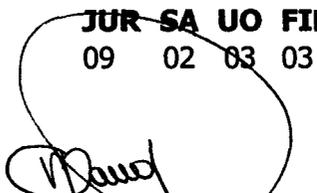
- 1º) AUTORIZAR** la Contratación del Servicio de Viandas frías y/o calientes correspondientes al Ciclo Lectivo 2008, destinadas a distintos Establecimientos Educativos de Nivel Medio, dependientes del Consejo Provincial de Educación del Neuquén.-
- 2º) APROBAR** el Pedido de Presupuesto y Pliego Único de Bases y Condiciones (Anexo I), Menú Viandas Frías y Planilla de Preparación Vianda Fría (Anexo II), Cronograma de Entrega (Anexo IV), Menú Viandas Calientes y Planilla de Preparación Viandas Calientes (Anexo III) que forman parte de la presente Resolución.-
- 3º) AUTORIZAR** el llamado a Contratación Directa por Vía de Excepción enmarcada en el Artículo 64º Inciso 2 Apartado c) de la Ley de Administración Financiera y Control Nº 2141, para el día 08 de mayo de 2008 a las 10:00 horas para la adquisición de Viandas Frías con destino a distintos Establecimientos Educativos de Nivel Medio dependientes del Consejo Provincial de Educación del Neuquén, desde el 19 de mayo y hasta el 11 de julio de 2008 inclusive.-
- 4º) AFECTAR** el monto Estimado de **PESOS TRES MILLONES DOSCIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS VEINTE CON 00/100 (\$3.237.420,00)** con cargo a las correspondientes Partidas del Presupuesto General Vigente (Prorrogado).-

PRG 034 - SUB 002 - ENSEÑANZA NIVEL MEDIO

JUR	SA	UO	FIN	FUN	SFUN	INC	PP	Pp	SPAR	FUFI	UBGE	IMPORTE
09	02	03	03	04	04	02	00	00	00	1111	0000	\$ 2.338.332,00

PRG 034 - SUB 008 - ENSEÑANZA TÉCNICO - AGROPECUARIA

JUR	SA	UO	FIN	FUN	SFUN	INC	PP	Pp	SPAR	FUFI	UBGE	IMPORTE
09	02	03	03	04	04	02	00	00	00	1111	0000	\$ 899.088,00

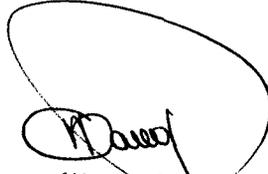

ANA MARÍA CARRASCO
 Directora General de Despacho
 CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

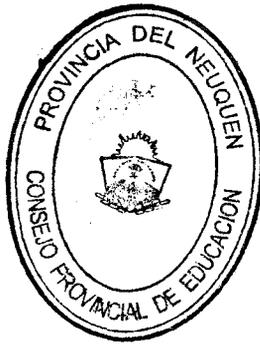


**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN**

**RESOLUCIÓN Nº 0550
EXPEDIENTE Nº 4025-00881/08.**

5º) REGISTRAR, COMUNICAR a la Dirección General de Despacho, Vocalías, Dirección Provincial de Administración, Dirección General de Administración, Direcciones Generales de Distritos Regionales Educativos I; VI y VIII, y Dirección de Auditoría y Cumplido **GIRAR** el presente Expediente a la Dirección General de Compras y Contrataciones para la prosecución del trámite respectivo.-


ANA MARÍA CARRASCO
Directora General de Despacho
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN





**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN**

**RESOLUCIÓN Nº 0550
EXPEDIENTE Nº 4025-00881/08.**

ANEXO I

PERIDO PRESUPUESTO: CONTRATACIÓN DIRECTA

PROVEEDOR, DOMICILIO	EXPEDIENTE Nº	FECHA APERTURA			
	4025-00881/08	DIA	MES	AÑO	HORA
		08	05	2008	10:00

Se pide cotizar precio por el suministro que se detalla a continuación, de acuerdo con las especificaciones y las Condiciones Generales adjuntas.

Saludo a Ud. muy atentamente

.....
Dirección General de Compras y Contrataciones

RENGLÓN	CANTIDAD APROXIMADA	CONCEPTO	P.U.	P. TOTAL
01	43.975	Unidades de Viandas Frías (Zona 1), según Cronograma de Entrega y Menú Vianda Fría y Planilla de Preparación.		
02	47.357	Unidades de Viandas Frías (Zona 2), según Cronograma de Entrega y Menú Vianda Fría y Planilla de Preparación.		
03	45.349	Unidades de Viandas Frías (Zona 3), según Cronograma de Entrega y Menú Vianda Fría y Planilla de Preparación.		
04	43.953	Unidades de Viandas Frías (Zona 4), según Cronograma de Entrega y Menú Vianda Fría y Planilla de Preparación.		
05	27.914	Unidades de Viandas Frías (Zona 5), según Cronograma de Entrega y Menú Vianda Fría y Planilla de Preparación.		
06	27.578	Unidades de Viandas Frías (Zona 6), según Cronograma de Entrega y Menú Vianda Fría y Planilla de Preparación.		
07	2.516	Unidades de Viandas Frías (Zona 7), según Cronograma de Entrega y Menú Vianda Fría y Planilla de Preparación.		
08	31.143	Unidades de Viandas Frías (Zona 8), según Cronograma de Entrega y Menú Vianda Fría y Planilla de Preparación.		

Son PESOS **Total \$**

Mantenimiento de Oferta	Plazo de Ejecución	Condiciones de Pago
Quince (15) días.	A partir de las setenta y dos (72) horas de recibida la Orden de Servicio.	Treinta (30) días fecha de presentación de factura.

LUGAR DE ENTREGA: Según Cronograma de Entrega.

DESTINO: distintos Establecimientos Educativos de Nivel Medio.





**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN**

**RESOLUCIÓN N° 0550
EXPEDIENTE N° 4025-00881/08.**

ANEXO I

PLIEGO ÚNICO DE BASES Y CONDICIONES

CLAUSULAS GENERALES



El presente llamado tiene por objeto la Contratación del Servicio de Viandas frías y/o calientes destinado a distintos Establecimientos Educativos de Nivel Medio dependientes del Consejo Provincial de Educación del Neuquén en un todo de acuerdo al presente Pliego Único de Bases y Condiciones y Pedido de Presupuesto.

Regirá para el llamado lo dispuesto por la Ley de Administración Financiera y Control N° 2141 – Reglamento de Contrataciones – Anexo II – Decreto N° 2758 – Pliego Único de Bases y Condiciones y sus modificatorias.

La presentación de las ofertas implica el conocimiento, aceptación y sometimiento a toda la normativa mencionada precedentemente y disposiciones en ellas contenidas. La documentación citada estará a disposición de los oferentes interesados en la Dirección General de Compras y Contrataciones del Consejo Provincial de Educación del Neuquén sito en Colón y Belgrano – 1° Piso Oficina 307 de la Ciudad de Neuquén en horario de 8:00 a 15:00.

DE LA FORMA DE PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS

A) Las propuestas deberán ser presentadas en original y duplicado, en sobre cerrado en el que consignará:

- Consejo Provincial de Educación del Neuquén
- Expediente N°
- Contratación Directa
- Fecha y Hora de Apertura.

B) Las propuestas deberán ser escritas en forma clara y legible y podrán ser presentadas en formulario del oferente, en cuyo caso se deberán guardar las formalidades especificadas para el formulario oficial cruzando con la leyenda "SE COTIZA EN HOJA SEPARADA" y firmadas al pie en cada unas de sus hojas. La totalidad de la documentación que integra la oferta deberá estar sellada y firmada en todas sus fojas por el oferente o quienes tengan el uso legal de la firma. Para ello deberá adjuntar el poder correspondiente que así lo acredite o Acta Constitutiva en el caso de Sociedad Anónima y/o Sociedad de Responsabilidad Limitada.

DEL CONTENIDO DE LA OFERTA

Las ofertas deberán ajustarse al Pliego, requisito sin el cual no podrán ser aceptadas. Tampoco es admisible la oferta condicionada, osea que establezca condiciones distintas a las que rigen en este Pliego Único de Bases y Condiciones. Es decir que el oferente debe ajustarse estrictamente a las especificaciones del Pliego.

El oferente podrá formular propuestas por el total requerido o por renglón.

No se aceptarán ofertas "alternativas o suplementarias" en aquellos casos en que no se cotice la oferta "básica o principal" ajustada a la base del llamado.

DEL PRECIO

El precio de la oferta será neto expresado en PESOS, debiendo especificar el precio unitario del mismo. En caso de que el total de cada renglón no responda al precio unitario del mismo, se tomará como base este último para determinar el total de la propuesta. El oferente deberá cotizar con IVA incluido y con no mas de dos decimales.

DE LA GARANTÍA PRECONTRACTUAL

Toda oferta deberá ser acompañada debidamente firmado un DOCUMENTO DE GARANTIA POR EL 10% DEL TOTAL MAYOR DE LA OFERTA, siendo causal de rechazo automático de la propuesta el incumplimiento de la presente (Art. 38° inciso 1° apartado a) de la Ley de Administración Financiera y Control N° 2141).

ANA MARÍA CARRASCO
Directora General de Despacho
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN



**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN**

**RESOLUCIÓN Nº 0550
EXPEDIENTE Nº 4025-00881/08.**

ANEXO I

DE LA GARANTÍA DEL CONTRATO

Previo a la adjudicación de una propuesta cuyo monto exceda el importe de PESOS DOSCIENTOS MIL (\$200.000,00) se intimará al preadjudicatario para que dentro de los cinco (5) días –término que se adicionará al plazo de mantenimiento de oferta- constituya a favor del Estado Provincial una garantía no inferior al 15% de la adjudicación, en sustitución de la garantía de oferta, conforme al Artículo 25º Decreto 2758/95 Reglamento de Contrataciones de la Ley de Administración Financiera y Control Nº 2141.

DE LOS PLAZOS

Al vencimiento del plazo fijado para el mantenimiento de oferta, esta caducará previéndose una prórroga automática a favor del Organismo Contratante, salvo que el oferente exprese lo contrario por escrito. Cuando en la tramitación respectiva se formulara algún tipo de impugnación o imputación, en cuyo caso el plazo de mantenimiento de las propuestas se considerará automáticamente ampliado en cinco (05) días.

DEL IMPUESTO DE SELLOS

Las propuestas deberán presentar sellado que determina el Código Fiscal y la Ley Impositiva de la Provincia correspondiente a todas las fojas de la documentación que presente dentro del sobre-oferta y cuyo valor es de DIEZ CENTAVOS (\$ 0,10) por foja

DE LA DOCUMENTACIÓN ANEXA A LA PROPUESTA

- A)** Pliego Único de Bases y Condiciones de la presente operación, firmado en todas sus hojas por quien tenga poder para hacerlo, con aclaración de firma.
- B)** Las propuestas deberán ser escritas en forma clara y legible. La totalidad de la documentación que integra la oferta deberá estar sellada y firmada en todas sus fojas por el oferente o quienes tengan el uso legal de la firma. Para ello deberá adjuntar el poder correspondiente que así lo acredite o Acta Constitutiva en el caso de Sociedad Anónima y/o Sociedad de Responsabilidad Limitada.
- C)** Sólo podrán concurrir al llamado las firmas inscriptas en el Padrón de Proveedores de la Provincia, de acuerdo a los requisitos en la Disposición Nº073/04 de la Contaduría General de la Provincia.
- D)** A fin de verificar el Cumplimiento Fiscal Provincial por parte de los oferentes, éstos solicitarán ante la Dirección Provincial de Rentas, la emisión del CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO FISCAL PARA CONTRATAR CON EL ESTADO PROVINCIAL, en un todo de acuerdo a la Resolución Nº572/00 DPR, debiendo adjuntar al momento de la Apertura de los sobres, copia del Certificado de Habilitación Vigente o en su defecto copia de la solicitud de dicho Certificado, donde conste la recepción de la misma por parte de la DPR. Al momento de la preadjudicación o adjudicación, será indispensable contar con el Certificado de Cumplimiento Fiscal para contratar con el Estado.
- E)** Garantía de la oferta con un pagaré a la vista por el 10% del monto total de la oferta a la orden del Consejo Provincial de Educación del Neuquén.
- F)** Fotocopia del Poder General o Especial para suscribir documentación otorgado ante Escribano Público, si correspondiera.
- G)** Constancia de pago del Sellado de Ley por cada foja presentada dentro del sobre-oferta.
- H)** Deberá presentar constancia de habilitación del establecimiento, de los Productos Alimenticios y de los vehículos afectados al traslado de los mismos extendida por Organismo Competente Municipal o Provincial según corresponda.
- I)** Deberá declarar bajo documento conocer y aceptar todas las disposiciones que rigen el presente llamado, fijando domicilio legal en la Provincia del Neuquén, renunciando a otros fueros que no sean el de nuestra Provincia y someterse a la Justicia de la misma.


ANA MARÍA CARRASCO
Directora General de Despacho
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN



**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN**

**RESOLUCIÓN Nº 0550
EXPEDIENTE Nº 4025-00881/08.**



ANEXO I

J) Por las presentes Cláusulas se les otorga un plazo de cuarenta y ocho (48) horas a contar desde el acto de apertura para regularizar aquellos requisitos que esta Dirección General de Compras y Contrataciones considere subsanables exigidos para el presente acto. Desestimándose todas las ofertas que no den cumplimiento a las mismas.

K) Estructura de costo definiendo cada uno de los rubros que componen el precio unitario de cada vianda puesta en el establecimiento.-

L) Presentar mensualmente constancia de pago de aporte de Seguridad Social, Seguro y ART del personal a cargo y vehículos.

CONDICIONES GENERALES

DE LAS CAUSALES DE RECHAZO EN EL ACTO DE APERTURA

A) Falta de garantía en los términos del Artículo 23º del Reglamento de Contrataciones.

B) Falta de firma del proponente en la documentación.

DE LAS SANCIONES

Será de aplicación lo dispuesto en el Artículo 71º del Reglamento de Contrataciones Anexo II Decreto 2758/95 de la Ley de Administración Financiera y Control Nº 2141, cuando así correspondiera.

DEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Las Órdenes de Servicio serán consideradas cumplidas, al ser cumplimentadas en su totalidad las cantidades del respectivo servicio contratado.

CLÁUSULAS PARTICULARES

OBJETO

La presente operación trata sobre la Contratación del Servicio de Viandas frías y/o calientes destinado a distintos Establecimientos Educativos de Nivel Medio dependientes del Consejo Provincial de Educación del Neuquén.

Las cantidades son aproximadas, previo a la adjudicación, podrá sufrir un aumento o disminución de un porcentaje que no exceda al veinte por ciento (20%) de acuerdo a lo estipulado en el Artículo 55º del Reglamento de Contrataciones de la Ley de Administración Financiera y Control Nº 2141.

FORMA DE COTIZACIÓN

Deberá cotizar en moneda de curso legal (PESOS con IVA incluido), indicando importe unitario e importe total.

PLAZO DE INICIO

A partir de la recepción de la Orden de Servicio y hasta el cumplimiento respectivo de la misma.

PLAZO DE EJECUCIÓN: _____

MANTENIMIENTO DE OFERTA

El plazo de mantenimiento de oferta será de _____ días a partir del día siguiente del Acto de Apertura de los sobres.

FACTURACIÓN Y FORMA DE PAGO

El servicio deberá facturarse SEMANALMENTE y será presentada en la Dirección de Alimentación y Nutrición para su correspondiente control, adjuntando a la factura los remitos donde deberá indicarse la cantidad de viandas con la descripción del menú diario, debidamente conformado (firma y sello) por Directivos del Establecimiento Educativo.

Dicha cancelación se efectuará bajo la modalidad de Acreditación de Cuentas a la Vista en cualquier Sucursal del Banco de la Provincia del Neuquén en cumplimiento a lo establecido por Decreto Nº 0367 de fecha 19 de marzo de 2004 y Resolución Nº 66 del 12 de Abril de 2004.


ANA MARÍA CARRASCO
Directora General de Despacho
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN



**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN**

**RESOLUCIÓN Nº 0550
EXPEDIENTE Nº 4025-00881/08.**

ANEXO I



**MEDIDAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
MEDIDAS DE HIGIENE**

1. Lavarse las manos con frecuencia. Usar agua segura, jabón y cepillo, especialmente antes de preparar comidas, después de ir al baño, etc. También deberán lavarse las manos cuando se manipula alimentos crudos y otros productos susceptibles de estar contaminados.
2. Emplear agua segura en todas las etapas y procedimiento en la cadena alimentaria.
3. Mantener una higiene escrupulosa en el lugar donde se preparan y/o manipulan alimentos. Las "rejillas" y repasadores deben lavarse a diario con agua caliente y lavandina. No usar los mismos elementos para la limpieza del baño que para la cocina. Utilizar agua lavandina concentrada (medio pocillo por balde) para la higiene de pisos, azulejos y para la limpieza y desinfección de heladeras, procesadoras, etc.
4. No toser o estornudar sobre los alimentos, ni manipularlos con heridas sin cubrir o infecciones de cualquier tipo. La tos, los estornudos, las diarreas, las infecciones en general, pueden vehiculizar microorganismos que al introducirse en los alimentos resultan peligrosos.
5. Lavar cuidadosamente los alimentos de origen vegetal al entrar a la cocina. Deben lavarse escrupulosamente, por arrastre y con agua segura, tanto aquellos que se consumen crudos (por ejemplo: lechuga), como los que luego se cocinan (acelga). Así se eliminan posibles restos de plaguicidas.
6. Evitar la contaminación cruzada. Los alimentos crudos no deben estar en contacto con los cocidos ni en el almacenamiento, ni durante el manipuleo. Tampoco los alimentos cocidos deben entrar en contacto con utensilios o vajillas empleadas para el manipuleo de los productos crudos.
7. Mantener en frío las comidas, los alimentos que luego de su preparación no se cocinan, ni se consumen de inmediato deben mantenerse en frío, a fin de evitar el crecimiento microbiano.
8. Cocinar bien los alimentos. Los alimentos crudos, en especial los de origen animal pueden estar contaminados con bacterias y parásitos de riesgo para la salud. Para destruirlos, es necesario cocinar el alimento a 80°C o más, en toda la masa.
9. Después de la cocción, no enfriar los alimentos a temperatura ambiente por más de una hora. Dejar más tiempo sin refrigerar entraña riesgos que es necesario evitar.
10. Controlar y respetar las fechas de elaboración y de vencimiento de los alimentos.
11. Mantener alejados de la cocina y de los alimentos a los animales domésticos, mascotas, roedores e insectos. Pueden ser vectores de microorganismos de riesgo para la salud.
12. Los productos empleados para combatir moscas y/o cucarachas no deben ser pulverizados sobre alimentos ni utensilios de cocina.
13. Evite confusiones y accidentes, no almacene insecticidas, detergentes u otros productos tóxicos junto con los alimentos ni tampoco los introduzca en envases de bebidas.
14. Mantener el recipiente de los residuos tapado y alejado del lugar en donde se prepara la comida.
15. No apoyar bolsas de compras que puedan estar sucias, en la mesada de la cocina.

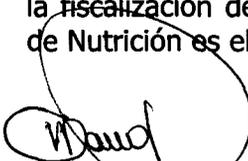
REQUISITOS PARA EMPRESAS QUE BRINDAN SERVICIO DE CATERING

1. OBJETIVOS

Establecer criterios y prácticas higiénico-sanitarias a cumplir por las empresas o firmas comerciales que tenga a su cargo la recepción y depósito de materias primas, elaboración, fraccionamiento, almacenamiento y transporte de alimentos para consumo humano.-

2. PROCEDIMIENTOS

El control higiénico-sanitario de los alimentos, la provisión de agua, las condiciones de limpieza de los elementos usados para elaborar comidas, la higiene de los manipuladores involucrados en la recepción, elaboración y expedición de alimentos, el control de plagas, el orden y la limpieza de instalaciones (depósitos de alimentos no perecederos, heladeras, cámaras, freezer, cocina, mesadas, utensilios, etc.) y la higiene del personal son aspectos que influyen directamente sobre la calidad de los alimentos que consumen las personas. Para la fiscalización de estos procedimientos debe establecerse claramente que el Departamento de Nutrición es el área de aplicación.-


ANA MARÍA CARRASCO
Directora General de Despacho
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN



**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN**

**RESOLUCIÓN Nº 0550
EXPEDIENTE Nº 4025-00881/08.**

ANEXO I



CONDICIONES GENERALES DE LOS LOCALES DE FABRICACIÓN Y COMERCIO DE ALIMENTOS

La instalación y funcionamiento de las Fábricas y Comercios de Alimentación serán autorizados por la autoridad sanitaria correspondiente al lugar donde se produzca, elaboren, fraccionen, depositen, conserven o expendan, deberán registrarse ante la autoridad sanitaria nacional provincial o municipal según correspondiere con la documentación exigida para su habilitación a esos fines.-

Queda prohibido elaborar, fraccionar, manipular, tener en depósito o expender productos alimenticios fuera de los establecimientos habilitados a tales fines por la autoridad sanitaria correspondiente.-

Los proveedores que presten servicio de comidas al Consejo Provincial de Educación deben contar con sistemas de control propios o externos que aseguren el cumplimiento de este procedimiento.

CONTROL HIGIÉNICO-SANITARIO DE LOS ALIMENTOS

1. Los alimentos deben ser transportados por vehículos habilitados para tal fin, que lo aislen de la entrada de contaminantes (polvos, tierra, químicos, etc.) a las temperaturas apropiadas con provisión de equipo de frío en caso de transportar alimentos perecederos, se deben asegurar el mantenimiento de esas características organolépticas del alimento (color, sabor, olor y textura).-

2. Cuando corresponda se debe verificar la fecha de elaboración y vencimiento, así como la integridad del recipiente (deformaciones de las latas, hermeticidad de los envases).-

3. Los alimentos perecederos que requieran frío (carne, pescados, lácteos, fiambres) se debe asegurar que la temperatura de almacenamientos sea inferior a 7°C y para los alimentos supercongelados (freezer) inferior -17°C.-

4. Los alimentos no perecederos deberán almacenarse en depósitos que puedan ser higienizados, las estanterías deben ser de un material que facilite la limpieza y deben estar a 14 cm del piso, las aberturas deben tener cerramientos (burletes, malla mosquitera) para evitar la entrada de plagas (moscas, cucarachas, roedores, etc.)-

PROVISIÓN DE AGUA Y MANEJO ADECUADO DE LOS DESHECHOS

En este punto se prestará especial atención a todo lo que es el buen manejo de agua y desechos para evitar la contaminación del producto. Como punto fundamental el responsable del establecimiento deberá garantizar un suministro suficiente de agua potable y un sistema adecuado de evacuación de efluentes, este último deberá ser claramente explicado y visible para evitar que el empleado no sepa qué hacer con los residuos.

Deberá además implementar algún plan de análisis periódicos para garantizar la potabilidad del agua.

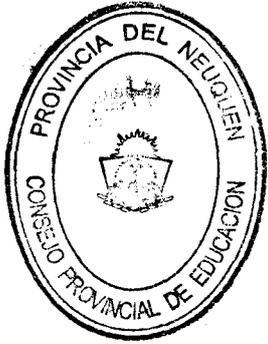
- En las áreas de obtención de materias primas se debe evitar la contaminación por agua y por desechos como excrementos, residuos agrícolas o industriales.
- Tanto el hielo como el vapor que tengan contacto con el alimento no deben presentar contaminantes.
- Todas las operaciones de limpieza se deben realizar con agua potable.
- El sistema de evacuación de residuos debe evitar la larga residencia de los mismos en el establecimiento.
- Se debe disponer de algún lugar determinado dentro del establecimiento para almacenar la materia prima en mal estado, los desechos y los productos que presenten alguna no conformidad. Este lugar debe estar aislado y correctamente señalizado.
- Se debe evitar el acceso de plagas al lugar de almacenamiento de desechos.
- Se debe evitar la acumulación de desechos en el establecimiento.
- Se debe evitar que los desechos tanto líquidos como sólidos entren en contacto con alimentos, y que se crucen durante las etapas de elaboración.


ANA MARÍA CARRASCO
Directora General de Despacho
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN



**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN**

**RESOLUCIÓN Nº 0550
EXPEDIENTE Nº 4025-00881/08.**



ANEXO I

COCINA O SALA DE ELABORACIÓN

- Las instalaciones y las estructuras deben ser sólidas y sanitariamente adecuadas, y el material no debe transmitir sustancias indeseables.
- Las aberturas deben impedir la entrada de animales domésticos, insectos, roedores y de contaminantes del medio ambiente como humo, polvo, vapor.
- Deben existir tabiques o separaciones para impedir la contaminación cruzada. El espacio debe ser amplio y los empleados deben tener presente que operación se realiza en cada sección, para impedir la contaminación cruzada. Además, debe tener un diseño que permita realizar eficazmente las operaciones de limpieza y desinfección.
- Los equipos y los utensilios para la manipulación de alimentos deben ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores.
- Las superficies de trabajo no deben tener hoyos, ni grietas. Se recomienda evitar el uso de maderas y de productos que puedan corroerse.
- La pauta principal consiste en garantizar que las operaciones se realicen higiénicamente desde la llegada de la materia prima hasta obtener el producto terminado.
- Todos los utensilios, los equipos y los edificios deben mantenerse en buen estado higiénico, de conservación y de funcionamiento.
- Para la limpieza y la desinfección es necesario utilizar productos que no tengan olor ya que pueden producir contaminaciones además de enmascarar otros olores.
- Las sustancias tóxicas (químicos, solventes u otras sustancias que pueden representar un riesgo para la salud y una posible fuente de contaminación) deben estar rotuladas con un etiquetado bien visible y ser almacenadas en áreas exclusivas. Estas sustancias deben ser manipuladas sólo por personas autorizadas.
- No deben permanecer o circular o entrar personas ajenas al ámbito de la cocina, y si lo hacen como visitas con la ropa adecuada: lavado de manos, guardapolvo y cofia o gorro.

BAÑOS Y VESTUARIOS

Todos los establecimientos deberán disponer de vestuarios, sanitarios y cuartos de aseo adecuados convenientemente situados garantizando la eliminación higiénica de las aguas residuales.

Estos lugares deberán estar bien iluminados y ventilados y no tendrán comunicación directa con la zona donde se manipulen los alimentos.

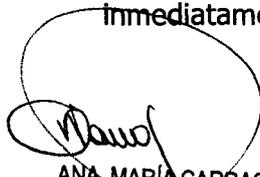
Junto a los retretes y situados de tal manera que el personal tenga que pasar junto a ellos al volver a la zona de manipulación, deberá haber piletas con agua fría o fría y caliente, provistos de elementos adecuados para lavarse las manos y medios higiénicos convenientes para secarse las manos.

No se permitirá el uso de toallas de tela. En caso de usar toallas de papel, deberá haber un número suficiente de dispositivos de distribución y receptáculo para dichas toallas.

Deberán ponerse avisos en los que se indique al personal que debe lavarse las manos después de usar los servicios.

HIGIENE DEL PERSONAL

- Se sugiere que todas las personas que manipulen alimentos reciban capacitación sobre "Hábitos y manipulación higiénica". Esta es responsabilidad de la empresa y debe ser adecuada y continua.
- Debe controlarse el estado de salud y la aparición de posibles enfermedades contagiosas entre los manipuladores. Por esto, las personas que están en contacto con los alimentos deben someterse a exámenes médicos, no solamente previamente al ingreso sino periódicamente debiendo informar al Ministerio de Educación la frecuencia.
- Cualquier persona que perciba síntomas de enfermedad tiene que comunicarlo inmediatamente a su superior.


ANA MARÍA CARRASCO
Directora General de Despacho
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN



**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN**

**RESOLUCIÓN Nº 0550
EXPEDIENTE Nº 4025-00881/08.**

ANEXO I



- Por otra parte, ninguna persona que sufra de herida puede manipular alimentos, superficies en contacto con alimentos hasta su alta médica.
- Es indispensable el lavado de manos de manera frecuente y minuciosa con un agente de limpieza autorizado, con agua potable y con cepillo. Debe realizarse antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de haber hecho uso de los retretes, después de haber manipulado material contaminado y todas las veces que las manos se vuelvan un factor contaminante. Debe haber carteles indicadores que obliguen a lavarse las manos y un control que garantice el cumplimiento.
- Todo el personal que esté de servicio en la zona de manipulación debe mantener la higiene personal, debe llevar ropa protectora, calzado adecuado y cubrecabeza. Todos deben ser lavables o descartables. No debe trabajarse con anillos, colgantes, relojes y pulseras durante la manipulación de materias primas y alimentos.
- La higiene también involucra conductas que puedan dar lugar a la contaminación tales como comer, fumar, salivar u otras prácticas antihigiénicas.

REGISTROS

Libreta Sanitaria Nacional Única del personal de cocinas y comedores.
Análisis físico-químico y bacteriológico del agua potable, si correspondiere.

DE LAS INSPECCIONES

Además de las inspecciones de los organismos sanitarios competentes, el Consejo Provincial de Educación como Estado parte de la presente contratación otorga a los estamentos internos que considere pertinente, las facultades para realizar los controles necesarios que aseguren el cumplimiento de los requisitos higiénico-nutricionales exigidos en la presente contratación.

Las empresas que resulten adjudicadas deberán permitir el libre ingreso del personal designado con la frecuencia que las Direcciones mencionadas requieran.

CONDICIONES PARTICULARES DEL SERVICIO

ESPECIFICACIONES

El Programa de Becas Nutricionales (VIANDAS) responde a circunstancias sociales y económicas. En casos puntuales de prolongación de jornada se garantiza con este refuerzo la cobertura nutricional. A tal fin la vianda deberá reunir las particularidades de ser práctica, sencilla y nutritiva.

A) Se adjunta el MENU de las viandas frías y/o calientes que forma parte del Anexo II, el mismo tiene por objeto detallar como se componen las mismas.

B) Cada vianda deberá responder a la PLANILLA DE PREPARACIÓN adjunta en Anexo II.

C) ENVASE: la misma deberá ser envasada en bandejas de un material tipo telgopor de alta densidad cuyo tamaño 18 x 23 x 2,5 cm y de 5 mm de espesor, envueltas en papel film, cerradas con calor.

D) Se deberá incluir en cada vianda dos (02) sobresitos de mayonesa y uno (01) de sal fina.

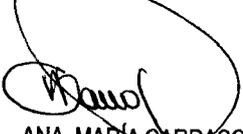
E) Se deberá acompañar con una fruta fresca de estación de primera calidad, la que no podrá estar en contacto directo con la vianda y cuyo peso deberá ser mayor o igual a 100 grs.

REQUISITOS

A) El proveedor deberá contar con la Constancia de Habilitación del Establecimiento y de los Productos Alimenticios.

B) Las entregas deberán realizarse en el horario de 10:00 a 12:00 horas y de 18:00 a 20:00 de cada día.

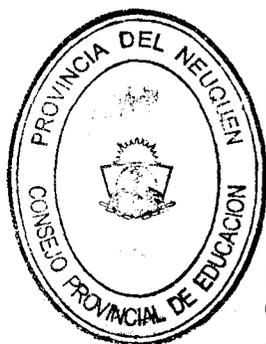
C) Cada proveedor deberá distribuir los alimentos en vehículos habilitados para transportar sustancias alimenticias con refrigeración o heladeras conservadoras de manera tal de no perder la cadena de frío. Disponiendo de la movilidad necesaria para realizar el recorrido establecido.


ANA MARÍA CARRASCO
Directora General de Despacho
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN



**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN**

**RESOLUCIÓN Nº 0550
EXPEDIENTE Nº 4025-00881/08.**



ANEXO I

- D)** Se deberá incluir dentro de cada vianda un RÓTULO donde figuren:
- Datos del proveedor (Nº de habilitación comercial, bromatológica, nombre y dirección).
 - Fecha de elaboración y vencimiento real (está no excederá mas allá de un (01) día posterior a la fecha de elaboración).
- E)** En caso de que se suspendan las clases en algún establecimiento por cualquier motivo el Consejo Provincial de Educación avisará al proveedor con 24hs. de anticipación desde y hasta cuando se deberá suspender el servicio.-

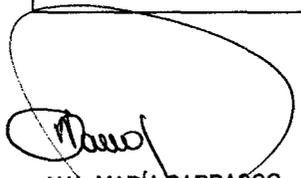
PREADJUDICACIÓN

- A)** La Comisión de Preadjudicación estará conformada por personas que representen a la Dirección de Alimentación y Nutrición, a la Dirección General de Administración y a la Dirección Provincial de Administración dependientes del Consejo Provincial de Educación.
- B)** La preadjudicación será hecha a conocer a los proponentes en el lugar, día y hora que se determine, la que no tendrá respecto de los preadjudicatarios efecto jurídico alguno. En el acto se les hará conocer los cuadros comparativos de las ofertas. Los oferentes tendrán un plazo perentorio de veinticuatro (24) horas a partir de dicha notificación para formular las observaciones que estime corresponder.
- C)** El adjudicatario no podrá subcontratar el servicio salvo autorización escrita del Organismo y deberá asegurar la prestación del servicio en forma permanente e ininterrumpida. Si provisoriamente no pudiera dar cumplimiento al servicio deberá notificar a la Dirección de Alimentación y Nutrición con una antelación de no menos de 48 horas. En este caso el Organismo contratante reemplazará el servicio con un tercero y con cargo al adjudicatario, con más de una multa diaria del 0,25 % estipulada por la Ley de Administración Financiera y Control Nº 2141.
- D)** El incumplimiento de la obligación contraída por los proponentes dará lugar a aplicación de las penalidades descriptas para cada caso en el Artículo 71º del Reglamento de Contrataciones. Las aplicaciones de las penalidades establecidas, será comunicada al Padrón de Proveedores de la Contaduría General de la Provincia, quien llevará registro de las mismas, y en su caso, ejercerá las facultades que le acuerda el Artículo 89º del Reglamento de Contrataciones.
- E)** Si existiere acuerdo de partes, el Organismo podrá solicitar la prórroga del servicio si lo considera necesario.
- F)** No podrá modificarse la cantidad establecida corriendo por cuenta del proveedor dicho cambio, salvo autorización expresa de la Dirección de Alimentación y Nutrición.

RESCISIÓN

- A)** Asimismo cuando el Consejo Provincial de Educación considere necesario rescindir el servicio antes de la culminación del plazo estipulado en la respectiva Orden, deberá notificar al adjudicatario con una antelación no menor a los treinta (30) días. La rescisión no dará lugar al reclamo de indemnización alguna.
- B)** De darse la situación que el adjudicatario notificara su decisión de rescindir el contrato, deberá informar fehacientemente al Organismo su voluntad, pudiendo dejar de realizar su prestación a los treinta (30) días de efectuada la comunicación mediante telegrama colacionado o carta documento.

EL INCUMPLIMIENTO DE LAS CLÁUSULAS GENERALES O PARTICULARES DARÁ LUGAR A LA DESESTIMACIÓN DE LA OFERTA

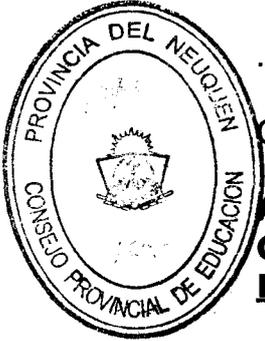

ANA MARÍA CARRASCO
Directora General de Despacho
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN



**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN**

**RESOLUCIÓN Nº 0550
EXPEDIENTE Nº 4025-00881/08.**

ANEXO I



.....de.....de 2008

Corresponde Expediente Nº

**A LA SEÑORA DIRECTORA GENERAL DE ADMINISTRACION
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN
NEUQUEN**

De mi mayor consideración:

Me dirijo a usted, con el objeto de dejar constancia ante este Organismo, de los siguientes puntos que se relacionan con mi oferta adjunta:

DOMICILIO: Declaramos tener domicilio **LEGAL**, dentro de la Provincia, en la calle.....Nº.....Piso-Departamento.....de la Ciudad de.....

El domicilio **REAL** en la calle..... Nº..... Piso-Departamento de la ciudad de Provincia.....

REPRESENTATIVIDAD: El firmante se halla legalmente habilitado para suscribir la documentación de la presente Contratación, en su carácter de..... de la firma.....

JURISDICCION JUDICIAL: Declaramos que para cualquier cuestión jurídica que se suscite en relación a esta oferta, aceptamos la competencia de los Tribunales Ordinarios de la Provincia del Neuquén.

INSCRIPCION EN EL PADRON DE PROVEEDORES: Bajo el Nºcon Vencimiento.....

INFORMACION PARA EFECTUAR EL PAGO: Declaramos poseer la Cuenta Corriente Nº en la sucursal Neuquén, del Bancodonde podrá depositar los importes correspondientes al pago de la presente contratación.

Declaramos poseer Cuenta Corriente Nº en la sucursaldel Bancodonde podrá depositar los importes correspondientes al pago de la presente contratación.

Declaramos **AUTORIZAR** a la Dirección General de Administración del Organismo contratante, a **GIRAR - TRANSFERIR**los importes correspondientes al pago de la presente contratación, deduciendo los gastos que por este motivo correspondan, del importe total de la Orden de Compra que se emita en la presente operación.

La presente información reviste carácter de **DECLARACION JURADA**, allanándonos a su comprobación por parte del Organismo contratante.

Saludo al Director General, muy atentamente.-

.....
Firma

Aclaración de firma:
Documento de Identidad:

MARÍA CARRASCO
Directora General de Despacho
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN



**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN**

**RESOLUCIÓN N° 0550
EXPEDIENTE N° 4025-00881/08.**

ANEXO II

MENÚ VIANDAS FRÍAS

SÁNDWICH DE MILANESA

SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO

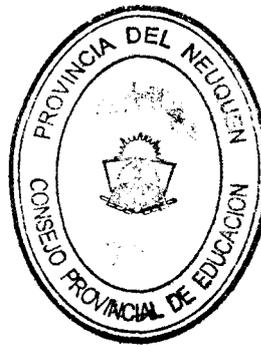
SÁNDWICH DE CARNE

SÁNDWICH DE MILANESA DE POLLO

PIZZA

POSTRE: FRUTA O ALFAJOR


ANA MARÍA CARRASCO
Directora General de Despacho
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN





**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN**

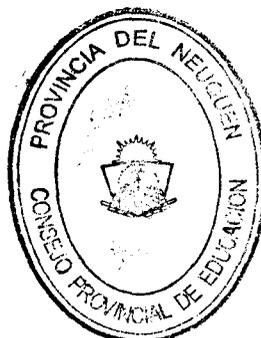
**RESOLUCIÓN Nº 0550
EXPEDIENTE Nº 4025-00881/08.**

ANEXO II

PLANILLA DE PREPARACIÓN VIANDA FRÍA

PREPARACIÓN/ALIMENTOS	CANTIDAD	ESPECIFICACIÓN
Huevo	8 grs.	
Pan Rallado	30 grs.	O Rebozador.
Perejil u orégano	Cant. Suf.	
Aceite	2 cc.	Mezcla.
Lechuga	15 grs.	Fresca, bien lavada.
Carne	130 grs.	Se deberá elegir cortes magros tipo nalga, cuadrada y bola de lomo, cocidas al horno.
Pan	120 grs.	Preferentemente tipo francés.
Jamón	40 grs.	Cocido o paleta de buena calidad.
Queso	40 grs.	De máquina.
Lechuga	15 grs.	Fresca, bien lavada.
Pan	120 grs.	Preferentemente tipo francés.
carne	130 grs.	Se deberá elegir cortes magros tipo nalga, cuadrada, bola de lomo o peceto. Su preparación será a la cacerola.
Queso	20 grs.	De máquina.
Lechuga	15 grs.	Fresca, bien lavada.
Pan	120 grs.	Preferentemente tipo francés.


ANA MARÍA CARRASCO
Directora General de Despacho
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN





**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN**

**RESOLUCIÓN N° 0550
EXPEDIENTE N° 4025-00881/08.**

ANEXO II

Empanada de pollo		
Pollo	130 grs.	Deberá ser cocinada al horno.
Huevo	8 grs.	
Pan Rallado	30 grs.	O Rebozador.
Perejil u orégano	Cant. Suf.	
Aceite	2 cc.	Mezcla.
Lechuga	15 grs.	Fresca, bien lavada.
Pan	120 grs.	Preferentemente tipo francés.
Empanada de queso		
Prepizza	150 grs.	Consistencia crocante (ni dura ni seca).
Salsa de tomate	20 grs.	
Fiambre	40 grs.	Tipo paleta o jamón cocido.
Queso	50 grs.	Cuartirolo o similar.
Condimentos	Cant. Suf.	
Alfajor		
Alfajor	Entre 60 y 70 grs	Tipo: Tatín o Grandote.
Fruta	100 grs.	De estación.

ANA MARÍA CARRASCO
Directora General de Despacho
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN





**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN**

**RESOLUCIÓN N° 0550
EXPEDIENTE N° 4025-00881/08.**

ANEXO III

MENÚ VIANDAS CALIENTES

POLLO AL HORNO CON PAPAS

LENTEJAS A LA ESPAÑOLA

TALLARINES CON ESTOFADO

MILANESA CON PURÉ DE PAPAS

ÑOQUI CON GOULASH

CARNE A LA CACEROLA CON VERDURAS

POSTRE: FRUTA O ALFAJOR

ANA MARÍA CARRASCO
Directora General de Despacho
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN





**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN**

**RESOLUCIÓN N° 0550
EXPEDIENTE N° 4025-00881/08.**

ANEXO III

PLANILLA DE PREPARACIÓN

VIANDAS CALIENTES

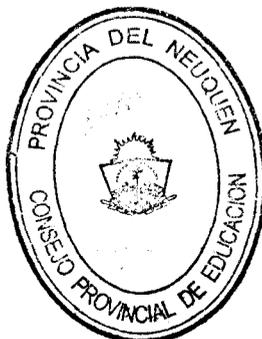
POLLO AL HORNO CON PAPAS

ALIMENTO	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES
Pollo	180 grs.	
Condimentos	Cant. suf.	
Papas	300 grs.	
Aceite	3 grs.	
Pan	50 grs.	Francés o similar

LENTEJAS A LA ESPAÑOLA

ALIMENTO	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES
Aceite	3 grs.	
Cebolla	20 grs.	
Zanahoria	20 grs.	
Lentejas	60 grs.	
Papas	60 grs.	
Carne	50 grs.	Vacuna en trozos
Chorizo	20 grs.	
Tomate	10 grs.	
Condimentos	Cant. Suf.	
Pan	50 grs.	Francés o similar


ANA MARÍA CARRASCO
Directora General de Despacho
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN





**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN**

**RESOLUCIÓN Nº 0550
EXPEDIENTE Nº 4025-00881/08.**

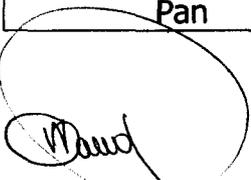
ANEXO III

TALLARINES CON ESTOFADO

ALIMENTO	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES
Aceite	5 grs.	
Cebolla	20 grs.	
Salsa de tomate	30 grs.	
Condimentos	Cant. Suf.	
Carne	100 grs.	Vacuna en trozo
Tallarines	100 grs.	
Queso de rallar	7 grs.	
Pan	50 grs.	Francés o similar

MILANESA CON PURÉ DE PAPAS

ALIMENTO	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES
Carne	130 grs.	Se deberá elegir cortes magros tipo nalga, cuadrada, bola de lomo
Huevo	10 grs.	
Pan rallado	Cant. Suf.	
Condimentos	Cant. Suf.	Ajo, perejil u orégano, sal
Aceite	5 cc.	
Papas	300 grs.	
Leche	10 grs.	
Manteca o margarina	5 grs.	
Condimentos	Cant. Suf.	Sal, nuez moscada
Pan	50 grs.	Francés o similar


ANA MARÍA CARRASCO
Directora General de Despacho
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN





**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN**

**RESOLUCIÓN N° 0550
EXPEDIENTE N° 4025-00881/08.**

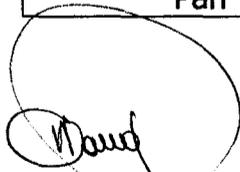
ANEXO III

ÑOQUIS CON GOULASH

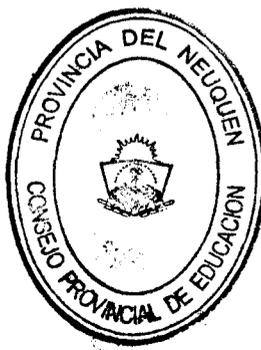
ALIMENTO	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES
Ñoquis de papas	200 grs.	
Carne	100 grs.	Vacuna en trozos
Cebolla	10 grs.	
Aceite	5 grs.	
Pimentón	Cant. Suf.	
Queso de rallar	7 grs.	
Pan	50 grs.	Francés o similar

CARNE A LA CACEROLA CON VERDURAS

ALIMENTO	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES
Carne	130 grs.	Vacuna, elegir cortes tipo pulpa, en trozo
Cebolla	20 grs.	
Zanahoria	30 grs.	
Papas	120 grs.	
Arvejas	50 grs.	Enteras
Aceite	5 grs.	
Condimentos	Cant. Suf.	
Pan	50 grs.	Francés o similar



ANA MARÍA CARRASCO
Directora General de Despacho
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN





**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN**

**RESOLUCIÓN Nº 0550
EXPEDIENTE Nº 4025-00881/08.**

ANEXO IV

CRONOGRAMA DE ENTREGA

Zona 1

Establec.	Lun	Mar	Mie	Jue	Vie	Total
CPEM Nº 54	425	425	425	425	425	2125
CPEM Nº 47	302	211	263	222	108	1106
CPEM Nº 69	72	103	89	112	81	457
CPEM Nº 40	350	350	350	350	350	1750
EPET Nº 5	112	87	110	84	103	496
Totales	1261	1176	1237	1193	1067	5934

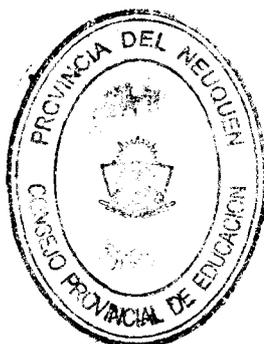
Semana	Lun	Mar	Mie	Jue	Vie	Total
19/05 al 23/05	1261	1176	1237	1193	1067	5934
26/05 al 30/05	1261	1176	1237	1193	1067	5934
02/06 al 06/06	1261	1176	1237	1193	1067	5934
09/06 al 13/06	1261	1176	1237	1193	1067	5934
16/06 al 20/06	1261	1176	1237	1193	FERIADO	4867
23/06 al 27/06	1261	1176	1237	JORNADA	1067	4741
30/06 al 04/07	1261	1176	1237	1193	1067	5934
07/07 al 11/07	1261	1176	FERIADO	1193	1067	4697
Totales	10088	9408	8659	8351	7469	43975

Zona 2

Establec.	Lun	Mar	Mie	Jue	Vie	Total
EPET Nº 20	66	66	61	48	55	296
CPEM Nº 26	169	123	196	115	122	725
CPEM Nº 49	246	154	222	134	179	935
EPET Nº 6	84	85	96	83	93	441
CPEM Nº 34	85	93	96	127	114	515
CPEM Nº 29	45	29	53	22	26	175
EPET Nº 7	121	122	129	86	81	539
CPEM Nº 18	233	223	230	222	159	1067
CPEM Nº 23	360	337	407	330	261	1695
Totales	1409	1232	1490	1167	1090	6388

Semana	Lun	Mar	Mie	Jue	Vie	Total
19/05 al 23/05	1409	1232	1490	1167	1090	6388
26/05 al 30/05	1409	1232	1490	1167	1090	6388
02/06 al 06/06	1409	1232	1490	1167	1090	6388
09/06 al 13/06	1409	1232	1490	1167	1090	6388
16/06 al 20/06	1409	1232	1490	1167	FERIADO	5298
23/06 al 27/06	1409	1232	1490	JORNADA	1090	5221
30/06 al 04/07	1409	1232	1490	1167	1090	6388
07/07 al 11/07	1409	1232	FERIADO	1167	1090	4898
Totales	11272	9856	10430	8169	7630	47357


ANA MARÍA CARRASCO
 Directora General de Despacho
 CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN





**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN**

**RESOLUCIÓN N° 0550
EXPEDIENTE N° 4025-00881/08.**

ANEXO IV

Zona 3

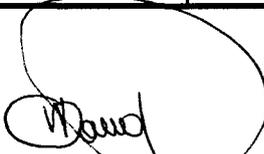
Establec.	Lun	Mar	Mie	Jue	Vie	Total
CPEM N° 48	90	135	110	131	56	522
CPEM N° 72	135	123	160	111	84	613
EPET N° 14	325	267	327	288	380	1587
CPEM N° 19	217	189	170	187	142	905
CPEM N° 53	110	111	169	99	62	551
EPET N° 17	186	182	180	182	185	915
CPEM N° 25	100	100	100	100	100	500
CPEM N° 44	146	147	154	133	135	715
Totales	1309	1254	1370	1231	1144	6308

Semana	Lun	Mar	Mie	Jue	Vie	Total
19/05 al 23/05	1309	1254	1370	1231	1144	6308
26/05 al 30/05	1309	1254	1370	1231	1144	6308
02/06 al 06/06	1309	1254	JORNADA	1231	1144	4938
09/06 al 13/06	1309	1254	1370	1231	1144	6308
16/06 al 20/06	1309	1254	1370	1231	FERIADO	5164
23/06 al 27/06	1309	1254	1370	JORNADA	1144	5077
30/06 al 04/07	1309	1254	1370	1231	1144	6308
07/07 al 11/07	1309	1254	FERIADO	1231	1144	4938
Totales	10472	10032	8220	8617	8008	45349

Zona 4

Establec.	Lun	Mar	Mie	Jue	Vie	Total
IFD N° 6	33	43	30	54	8	168
CPEM N° 12	105	195	130	240	72	742
IFD N° 12	300	300	300	300	300	1500
CPEM N° 41	240	270	210	260	210	1190
EATM	203	293	223	295	109	1123
EPET N° 8	230	280	250	270	170	1200
Totales	1111	1381	1143	1419	869	5923

Semana	Lun	Mar	Mie	Jue	Vie	Total
19/05 al 23/05	1111	1381	1143	1419	869	5923
26/05 al 30/05	1111	1381	1143	1419	869	5923
02/06 al 06/06	1111	1381	1143	1419	869	5923
09/06 al 13/06	1111	1381	1143	1419	869	5923
16/06 al 20/06	1111	1381	1143	1419	FERIADO	5054
23/06 al 27/06	1111	1381	1143	JORNADA	869	4504
30/06 al 04/07	1111	1381	1143	1419	869	5923
07/07 al 11/07	1111	1381	FERIADO	1419	869	4780
Totales	8888	11048	8001	9933	6083	43953


ANA MARÍA CARRASCO
Directora General de Despacho
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN





**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN**

**RESOLUCIÓN Nº 0550
EXPEDIENTE Nº 4025-00881/08.**

ANEXO IV

Zona 5

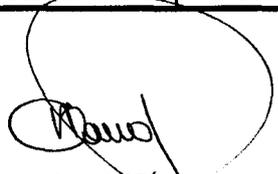
Establec.	Lun	Mar	Mie	Jue	Vie	Total
CPEM Nº 56	68	75	70	79	32	324
CPEM Nº 55	76	80	91	67	32	346
CPEM Nº 8	97	127	87	121	76	508
CPEM Nº 27	94	42	96	42	0	274
EPET Nº 19	139	136	137	136	171	719
EPET Nº 9	202	142	188	148	264	944
CPEM Nº 15	87	80	78	64	49	358
EPET Nº 18	75	76	64	84	90	389
Totales	838	758	811	741	714	3862

Semana	Lun	Mar	Mie	Jue	Vie	Total
19/05 al 23/05	751	678	733	677	665	3504
26/05 al 30/05	751	678	733	677	665	3504
02/06 al 06/06	838	758	811	741	714	3862
09/06 al 13/06	838	758	811	741	714	3862
16/06 al 20/06	838	758	811	741	FERIADO	3148
23/06 al 27/06	838	758	811	JORNADA	714	3121
30/06 al 04/07	838	758	811	741	714	3862
07/07 al 11/07	838	758	FERIADO	741	714	3051
Totales	6530	5904	5521	5059	4900	27914

Zona 6

Establec.	Lun	Mar	Mie	Jue	Vie	Total
CPEM Nº 1	129	114	94	125	99	561
CPEM Nº 50	79	39	71	47	36	272
CPEM Nº 67	47	89	44	82	28	290
CPEM Nº 71	80	50	56	33	58	277
CPEM Nº 31	84	79	108	106	72	449
EPET Nº 2	241	240	247	238	246	1212
CPEM Nº 33	165	130	130	165	65	655
Totales	825	741	750	796	604	3716

Semana	Lun	Mar	Mie	Jue	Vie	Total
19/05 al 23/05	825	741	750	796	604	3716
26/05 al 30/05	825	741	750	796	604	3716
02/06 al 06/06	825	741	750	796	604	3716
09/06 al 13/06	825	741	750	796	604	3716
16/06 al 20/06	825	741	750	796	FERIADO	3112
23/06 al 27/06	825	741	750	JORNADA	604	2920
30/06 al 04/07	825	741	750	796	604	3716
07/07 al 11/07	825	741	FERIADO	796	604	2966
Totales	6600	5928	5250	5572	4228	27578


ANA MARÍA CARRASCO
Directora General de Despacho
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN





**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN**

**RESOLUCIÓN Nº 0550
EXPEDIENTE Nº 4025-00881/08.**

ANEXO IV

Zona 7

Establec.	Lun	Mar	Mie	Jue	Vie	Total
CPEM Nº 39	68	68	68	68	68	340
Totales	68	68	68	68	68	340

Semana	Lun	Mar	Mie	Jue	Vie	Total
19/05 al 23/05	68	68	68	68	68	340
26/05 al 30/05	68	68	68	68	68	340
02/06 al 06/06	68	68	68	68	68	340
09/06 al 13/06	68	68	68	68	68	340
16/06 al 20/06	68	68	68	68	FERIADO	272
23/06 al 27/06	68	68	68	JORNADA	68	272
30/06 al 04/07	68	68	68	68	68	340
07/07 al 11/07	68	68	FERIADO	68	68	272
Totales	544	544	476	476	476	2516

Zona 8 VESPERTINOS

Establec.	Lun	Mar	Mie	Jue	Vie	Total
CPEM Nº 8 V	84	84	84	84	84	420
CPEM Nº 22 V	230	230	230	230	230	1150
CPEM Nº 41 V	150	150	150	150	150	750
EPET Nº 8 V	80	90	65	100	70	405
CPEM Nº 48 V	214	214	214	214	214	1070
Totales	758	768	743	778	748	3795

Semana	Lun	Mar	Mie	Jue	Vie	Total
12/05 al 16/05	758	768	JORNADA	778	748	3052
19/05 al 23/05	758	768	743	778	748	3795
26/05 al 30/05	758	768	743	778	748	3795
02/06 al 06/06	758	768	743	778	748	3795
09/06 al 13/06	758	768	743	778	748	3795
16/06 al 20/06	758	768	743	778	FERIADO	3047
23/06 al 27/06	758	768	743	JORNADA	748	3017
30/06 al 04/07	758	768	743	778	748	3795
07/07 al 11/07	758	768	FERIADO	778	748	3052
Totales	6822	6912	5201	6224	5984	31143

Handwritten signature

ANA MARÍA CABRASCO
Directora General de Despacho
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

