

ANEXO

AREA DE ALIMENTACION

ARTICULO 1º.- **Definiciones.** A los efectos del presente se entiende por:

- a) Seguridad Alimentaria: cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico, social y económico a suficientes alimentos seguros, sanos y nutritivos que satisfagan sus necesidades nutricionales y preferencias alimentarias a fin de llevar una vida activa y sana;
- b) Soberanía alimentaria: El derecho de los pueblos a definir sus propias políticas y estrategias sustentables de producción, distribución y consumo de alimentos que garanticen el derecho a la alimentación para toda la población, con base en la pequeña y mediana producción, respetando sus propias culturas y la diversidad de los modos campesinos, pesqueros e indígenas de producción agropecuaria, de comercialización y de gestión de los espacios rurales, en los cuales la mujer desempeña un papel fundamental;
- c) Alimentación saludable: es la forma recomendable de comer, que se identifica con la dieta sana y que aporta al estilo de vida saludable los conceptos de variedad, equilibrio y adecuación. Se basa en las recomendaciones nutricionales consensuadas para la población, que parten del hecho de que una alimentación saludable debe ser variada, agradable, suficiente y capaz de proporcionar el equilibrio nutritivo que precisa cada persona en cada etapa y cada circunstancia de su vida;
- d) Nutrición: ingesta de alimentos en relación con las necesidades dietéticas del organismo.

ARTICULO 2º.- **Objetivo.** El Área de Alimentación realizará sus funciones con el objetivo de promover la alimentación segura, saludable y nutritiva, destacando su rol fundamental en la salud pública y fomentando el desarrollo de hábitos saludables.

ARTICULO 3º.- **Actividades.** Quedan comprendidas en las disposiciones del presente las siguientes actividades:

Generales:

- a) Formular, ejecutar y evaluar las políticas públicas relativas a la alimentación segura y saludable y a la nutrición en coordinación con otros organismos competentes.
- b) Coordinar diferentes acciones y actividades correspondientes a la alimentación segura y saludable y nutrición;
- c) Auditar el desarrollo y la implementación de las buenas prácticas de manufactura en las áreas de alimentación de los efectores públicos y las de los privados que brinden servicios para aquéllos, cuando corresponda o sea requerido por los mismos;

Particulares:

- d) Establecer y actualizar protocolos de alimentación que establezcan los lineamientos para una alimentación segura, saludable y nutritiva
- e) Determinar los requerimientos técnicos referentes a los

servicios de alimentación para los pliegos de contrataciones de la Provincia;

f) Establecer un plan de auditoría en los servicios de alimentación de los efectores públicos y en los privados que brinden servicios para aquéllos, cuando corresponda o sea requerido por los mismos.

ARTICULO 4°.- **Requerimientos técnicos referentes a los servicios de alimentación para los pliegos de contrataciones.** En los pliegos de las contrataciones que se realicen en la Provincia, las cuestiones técnicas relativas a los alimentos serán establecidas conforme los requerimientos técnicos dispuestos en el inciso e) del artículo 3°.

ARTICULO 5°.- **Plan de Auditorías.** El Area de Alimentación articulará un plan de auditoría sobre los servicios de alimentación de los efectores públicos y privados que brinden servicios para aquéllos, cuando corresponda o sean requeridos por los mismos.

ARTICULO 6°.- **Servicios de alimentación terciarizados.** En todos los casos que una empresa brinde servicios de alimentación en los efectores públicos de la Provincia, deberán:

- a) estar habilitados por la ASSA1;
- b) contar con un Director Técnico quien, en carácter de corresponsable, debe diseñar e implementar el Manual de Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM);

c) cumplir con toda la normativa establecida por la ASSAL.

ARTICULO 7º.- **De los Servicios de Alimentación Segura, Saludable y Nutritiva.** Los Ministerios de la Provincia de Santa Fe, en las dependencias de la Administración Pública Provincial, organizarán técnica y administrativamente sus Servicios de Alimentación Segura, Saludable y Nutritiva, en adelante "Servicios de Alimentación", los cuales deben:

- a) Ajustar sus gestiones a los lineamientos de alimentación segura, saludable y nutricional establecidos por el "Área de Alimentación". Sólo podrán apartarse de las directivas del área mencionada por medio de solicitud justificada y de forma excepcional;
- b) Participar en las licitaciones para alimentos que se realicen en el ámbito de la Dirección Provincial de Contrataciones y Bienes del Ministerio de Economía;
- c) Llevar de forma independiente sus gestiones legales/contables, todas las cuales deben ser auditadas por el organismo fiscal competente.-