



Condiciones técnicas para la adquisición de comidas elaboradas

Requisitos:

- La Empresa deberá presentar Habilitación Bromatológica (amarilla) para comercializar los productos ofertados.
- La Empresa deberá presentar Habilitación Bromatológica de los vehículos para transportar comidas elaboradas.
- La Empresa deberá enviar entre el 10 y el 20 de cada mes a la División Planificación Nutricional del Instituto Nacional de Alimentación (INDA) el plan de menú, por separado de adultos, menores de 24 meses y las adaptaciones del mismo para las diferentes variantes (diabético, hiposódico, gástrico-hepático, vegetariano, antidiarreico, entre otras a determinar) para su aprobación. El mismo entrará en vigencia el 1º del mes siguiente. Una vez aprobado, deberá entregarse por parte de la Empresa, en todos los servicios para el control por parte de los receptores de que el mismo sea el estipulado. En caso de cambios debido a problemas de fuerza mayor, la Empresa deberá comunicar a cada servicio y a las oficinas de Innda el cambio realizado en tiempo y forma.
- Las preparaciones ofrecidas para cada grupo de población deberán contemplar los requerimientos nutricionales y las características de hábitos alimentarios.
- La propuesta del menú deberá estar acorde a la estación del año; presentando una propuesta de menú de verano para los meses desde noviembre a abril y menú de invierno para los meses de mayo a octubre, la que deberá tener una variación mensual.
- Para el caso de los servicios que funcionan las 24hs, la empresa deberá presentar menús diferentes para cada tiempo de comida (almuerzo y cena).
- El INDA podrá realizar ajustes periódicos que responderán a la aceptabilidad de las preparaciones por parte de los usuarios. Asimismo determinará, de acuerdo a la población beneficiaria de cada servicio, las dietas especiales para diferentes patologías. Esta variación será comunicada a la/s Empresa/s adjudicataria/s en tiempo y forma, quien/es deberá/n rotular las bandejas con el nombre de la patología, la fecha de elaboración, la fecha de vencimiento y lote.
- Por razones de causa justificada, la Empresa podrá realizar cambios en el plan de menú planteado, sin que afecte el cumplimiento de las condiciones técnicas establecidas, y previa autorización de INDA. Estos cambios deberán ser comunicados al INDA 24 horas antes de que se realice la entrega en los servicios y en los propios servicios al momento de la entrega de la preparación.
- La Empresa deberá contar entre su personal con un Profesional Nutricionista (como mínimo), que responderá por el proceso de elaboración de los productos brindados, en la empresa adjudicataria y que será el referente técnico ante INDA a los efectos de una coordinación oportuna, estando a disposición del Instituto cuando éste lo requiera. Ante



cualquier circunstancia que determinara la desvinculación funcional del Profesional Nutricional con la empresa, ésta deberá comunicar en forma inmediata el nombre del técnico que desempeñará dichas funciones, no pudiendo prescindir de dicho Profesional en ningún momento.

- El adjudicatario deberá facilitar y colaborar en toda inspección que el Instituto estime pertinente.
- Para el caso que la Planta Elaboradora varíe, deberá comunicar su nueva dirección con una antelación superior a treinta (30) días a efectos que el Instituto realice las inspecciones correspondientes y preste su conformidad a la misma.
- El proveedor o los proveedores deberá/n indicar las precauciones necesarias para mantener las preparaciones congeladas o refrigeradas en sus condiciones normales, temperatura máxima y mínima a las cuales debe conservarse y el tiempo en el cual garantiza su durabilidad en esas condiciones.
- Los técnicos de INDA realizarán cuando lo consideren oportuno, antes de la adjudicación o posteriormente a la misma, visitas a la Planta de Producción de la Empresa oferente, con el fin de evaluar: unidades de organización, procedimiento de elaboración e higiene y secuencia en las etapas del proceso de producción. Dicha inspección se llevará a cabo por técnicos profesionales: Nutricionistas y/o Químicos, facilitando el oferente que dichos técnicos tengan acceso a la composición y procedimientos utilizados en las diferentes preparaciones propuestos por la empresa, así como toda otra información que se estime del caso.

Verificación de la mercadería:

- Las preparaciones serán recibidas por receptor autorizado por el Instituto, quién deberá realizar el control de las condiciones establecidas en esta contratación, en cuanto a: horario de entrega, cantidad, menú, calidad, temperatura, peso de las preparaciones e ingredientes básicos, condiciones de envase y alimentos, presentación, higiene, etc., tipo de recipiente en el que se trasladan las preparaciones y alimentos, estado general, habilitaciones y contenido del vehículo que realiza la entrega, etc., debiendo el funcionario de la Empresa estar presente y aguardar el tiempo necesario que implique los controles de recepción y firmar la Planilla de Registro Diario correspondiente.
- En caso que algún elemento recibido no cumpla lo establecido y que motive la devolución total o parcial de la partida por deterioro o compromiso de la calidad nutricional, sensorial o sanitario del producto y/o envase o cualquier otra causa que no diere cumplimiento a las especificaciones establecidas, el proveedor a su costo, deberá sustituirlo por el adecuado, debiendo asumir la cobertura del Servicio buscando otra alternativa inmediata que asegure el tiempo de comida, cumpliendo con la calidad establecida según las condiciones técnicas. Esta alternativa deberá entregarse en no más de dos horas de producido el rechazo, sin perjuicio de la aplicación de las multas correspondientes a determinar por la Administración.
- Periódicamente, el INDA retirará muestras al azar de las diferentes preparaciones recibidas en los distintos Servicios, a efectos de valorar que la comida ofrecida se ajuste a las Condiciones Técnicas.



Aporte nutricional del almuerzo y/o cena:

Los menús brindarán un aporte promedio "per cápita" por tiempo de comida de aproximadamente 700 - 850 Kcal para la población adulta y de aproximadamente 400 - 450 Kcal para el niño menor de 24 meses, dependiendo de las preparaciones planificadas:

- Composición de la preparación

El almuerzo y/o cena incluirá las siguientes preparaciones:

1. Población adulta.

A. Plato principal.

Incluirá carnes con guarnición o preparación sin carne, siendo el peso mínimo por porción cocida 480 gr y el valor calórico de 650 - 750 kcal, por tiempo de comida.

Las dietas especiales deberán contemplar las características nutricionales de las variantes solicitadas.

El número de comidas será confirmado diariamente según la demanda de cada servicio.

Todas las preparaciones se entregaran en envases individuales (excepto la sopa), los envases deberán cumplir los requisitos establecidos. (Ver en Requisitos de los envases descartables y rotulado)

- **Carne con guarnición:** Para servicios de lunes a viernes, 4 veces por semana; para servicios de lunes a domingo, 5 veces por semana (4 de lunes a viernes y 1 vez el fin de semana)
 - **carne roja** - vacuna cortes magros (máximo de grasa 8%): 3 veces por semana. Dos veces por semana el plato deberá contener carne entera (al menos una en porción entera no en trozos), la otra vez podrá contener carne picada. En ambos casos la porción mínima comestible (cocida) deberá ser de 180 gr.
 - **carne de cerdo** - corte magro: 1 vez por semana se podrá sustituir la carne roja por carne de cerdo entera o en trozos (no picada). La porción mínima comestible (cocida) deberá ser de 180 gr.
 - **carnes blancas** - pollo y pescado, 2 veces por semana, porción mínima comestible (cocida) 180 gr neto. El pescado con una frecuencia mínima cada 15 días. Una vez en el mes el pollo y el pescado deben ser en porciones enteras (presas, bifés) y las otras veces podrá ser en trozos. No se aceptará preparaciones con pollo o pescado molido.
 - **guarnición** - variedad a base de cereales, leguminosas y/ o vegetales cocidos, porción mínima cocida 300 gr. Los acompañamientos en base a cereales no excederán las 2 veces en la semana.



En el caso de los menús vegetarianos se deberá garantizar el aporte de proteínas con alimentos sustitutos de la carne (soja, tofu, etc...)

- **Preparación sin carne:** 1 vez a la semana para los servicios de lunes a viernes y 2 veces a la semana para los servicios de lunes a domingo. A base de pastas simples o rellenas, cereales, leguminosas, vegetales, huevo, fiambres; porción mínima cocida 480 gr. Temperatura de recepción del plato principal: -2 a 5°C.

B. Postres

- **Frutas:** Para servicios de lunes a viernes, 3 veces por semana; para servicios de lunes a domingo, 4 veces por semana (porción mínima: 170 gr.). La fruta deberá entregarse higienizada, sanitizada en cajones lavables, en variedades diferentes dentro de la semana, en estado óptimo de maduración y sin ningún signo de deterioro.

Las frutas deberán estar especificadas en el menú para verificar su variedad.

- **Postres lácteos:** lunes a viernes, 2 veces por semana; lunes a domingo, 3 veces por semana (porción mínima: 150 gr.)

Los postres de leche deberán entregarse en envase individual que permita su traslado. Los postres de leche deberán estar especificados en el menú para verificar su variedad.

Los postres lácteos deberán tener:

- Envase individual, descartable y rotulado (nombre de la preparación, patología, ingredientes, fecha de elaboración y vencimiento, número de lote)
- Temperatura de refrigeración.
- Valor calórico: 150-200 kcal.

C. Sopa

La sopa deberá entregarse en envases herméticos a granel que mantengan la calidad y la inocuidad de la misma de capacidad máxima de 5 litros.

No se recepcionarán en envases individuales.

La porción mínima será de 200 cm³.

Las sopas deberán estar especificadas en el menú para verificar su variedad.



D. Pan.

- Blanco o integral, fresco, tipo francés. (aclaración en el menú diabético solo pan integral)
- Porción: unidad de 50 gr. Envasados en bolsas de polietileno individual.
- Temperatura ambiente.
- Valor Calórico 110 ± 130 Kcal

CUADRO RESUMEN

CONDICIONES DE RECEPCIÓN COMIDA ADULTOS

Alimento / Preparación	Peso / porción (grs)	Rango de temperatura permitido (°C)
carnes	mínimo 180	-2 a 5 °C
guarnición	mínimo 300	
plato principal (peso total)	mínimo 480	
Sopa	200 cc	-2 a 5 °C
pan envasado con film	mínimo 50	Ambiente
fruta	mínimo 170	Refrigeración
postre lácteo	mínimo 150	-2 a 5 °C

2. Niños menores de 24 meses – lactantes.

A. Plato principal

Incluirá carnes con guarnición sin sal 5 veces por semana para servicios de lunes a viernes y 7 veces para servicios de lunes a domingo, siendo el peso mínimo por porción aproximado 200 gr. y el valor nutricional aproximado 300-380 kcal.

Se presentará en envase individual (ver condiciones en Requisitos de los envases descartables y rotulado.)



La frecuencia de alimentos incluidos en el plato principal corresponderá al siguiente plan:

- **Carne con guarnición:** 5 veces por semana (lunes a viernes) y 7 veces (lunes a domingo)
- **Carne roja,** vacuna cortes magros (no más de 8% de grasa): 3 veces por semana para los servicios de lunes a viernes y 5 veces por semana para los servicios de lunes a domingo, porción mínima comestible (cocida) 100 gr. neto.

Servicios de lunes a viernes: 1 vez a la semana el plato deberá contener carne entera, las otras 2 veces podrá contener carne picada (hamburguesas deben ser caseras).

Servicios de lunes a domingos: 2 veces a la semana el plato deberá contener carne entera, las otras 3 veces podrá contener carne picada.

- **carne de cerdo** - corte magro: 1 vez por semana se podrá sustituir la carne roja por carne de cerdo entera o en trozos (no picada). La porción mínima comestible (cocida) deberá ser de 100 gr.
- **Carnes blancas,** pollo y pescado, 2 veces por semana (al menos 1 vez cada 15 días pescado), porción mínima comestible (cocida) 100 gr. neto. 2 veces en el mes el pollo y el pescado deben ser en porciones enteras (presas, bifés) y las otras veces podrá ser en trozos. No se aceptará preparaciones con pollo o pescado molido o picado.
- **Guarnición:** a base de cereales no integrales, leguminosas y vegetales cocidos, porción mínima 120 gr.

B. Postres

- **Frutas:** 3 veces por semana de lunes a viernes y 4 veces de lunes a domingo porción mínima: 120 gr. en diferentes variedades dentro de la semana.
La fruta deberá entregarse higienizada y sanitizada en cajones lavables, en óptimo estado de maduración y sin ningún signo de deterioro.

Las frutas deberán estar especificadas en el menú para verificar su variedad.

- **Postre lácteo:** 2 veces por semana de lunes a viernes y 3 veces de lunes a domingo. Los postres lácteos deberán estar especificados en el menú para verificar su variedad. Pueden ser cremas, flanes, budines, arroz con leche, otros.

Porción mínima: 100 gr.

Para los postres lácteos deberá tener:

- Envase individual, descartable y rotulado (nombre de la preparación, patología, ingredientes, fecha de elaboración y vencimiento, número de lote)
- Temperatura de refrigeración.
- Valor calórico 110 Kcal.



C. Pan

Blanco, fresco, tipo francés.

Porción: unidad de 25 gr. Envasados en bolsas de polietileno individual.

Temperatura ambiente.

Valor Calórico 55 a 65 Kcal.

CUADRO RESUMEN

CONDICIONES DE RECEPCIÓN DE COMIDAS PARA LA POBLACIÓN LACTANTE

alimento/preparación	peso/porción comestible (grs)	temperatura máxima (°C)
Carnes	mínimo 100	-2°C a 5 °C
Guarnición	mínimo 120	
peso total de la bandeja	mínimo 220	
pan envasado con film	mínimo 25	fresco, ambiente
fruta, o postre a base de	mínimo 120	refrigeración
postre lácteo	mínimo 100	-2°C a 5 °C

Requisitos de las preparaciones:

- La materia prima e ingredientes, incluidos los aditivos alimentarios, que se empleen en su elaboración deberán responder en sus caracteres sensoriales y valor nutritivo a los que son propios del tipo de producto del que se trate y ajustarse a las disposiciones legales en vigencia, detallando su procedencia.
- El plato principal refrigerado deberá haber sufrido un enfriamiento apropiado y deberá ser entregado a una temperatura entre **-2°C y 5 °C**.
- El postre de leche deberá haber sufrido un enfriamiento apropiado que asegure su conservación, su temperatura será entre **-2°C y 5 °C**.



- Desde el punto de vista microscópico estará libre de signos que puedan indicar deterioro o alteración y deberá satisfacer las exigencias de identificación histológica que les corresponda, cuando se trate de materiales tisulares.
- Desde el punto de vista microbiológico no podrá contener microorganismos patógenos, toxinas u otros metabólicos microbianos actual o potencialmente riesgosos, agentes microbianos capaces de causar alteración y que la tecnología exigible para su elaboración debió eliminar, o cualquier tipo de microorganismos que por su cantidad o por su calidad indiquen una manipulación defectuosa, malas condiciones de higiene o haga presumir la presencia de microorganismos patógenos.

El INDA podrá solicitar realizar un análisis microbiológico al menos una vez al mes sobre uno de los platos preparados y retirados de algunos de los servicios, y el costo del mismo será de cargo del o de los adjudicatarios. En caso de no ser abonado, se descontará de lo facturado por la empresa adjudicataria, quedando facultado el Instituto a tales efectos.

Envase:

Para las preparaciones individuales el envase deberá ser de material descartable, de primer uso, aptos para el calentamiento en microondas y/u horno convencional y que permita su traslado, tales que en condiciones normales o previsibles de empleo no produzcan migración al alimento desde componentes indeseables, tóxicos o contaminantes, que puedan presentar riesgos para la salud u ocasionen alteraciones inaceptables de su composición o de sus caracteres.

Deberán disponer de sistemas de cierres que eviten la apertura involuntaria del mismo en condiciones normales.

Rotulado:

Para todos los casos los envases se entregarán con nombre de la preparación, tipo de dieta (lactante o patologías) fecha de elaboración y vencimiento y número de lote. Deberá poder leerse claramente.

La empresa deberá asegurar la conservación de las comidas a la temperatura adecuada hasta el momento de la entrega.



Transporte:

El traslado será responsabilidad de la empresa adjudicataria, quien deberá disponer de transporte adecuado y exclusivo para alimentos, refrigerado que asegure la conservación de los diferentes productos que componen el servicio de alimentación. La comida a granel y viandas deberá entregarse en contenedores isotérmicos con chapas separadoras que aseguren la conservación a la temperatura adecuada y la integridad del producto que se traslada.

La empresa deberá asegurar la higiene y el mantenimiento en buenas condiciones de los contenedores isotérmicos.

Revisión 04/2023

Comisión de Confección, Revisión y Actualización permanente de condiciones técnicas de alimentos: Lic. Triana Azambuya; Lic. María Noel Demoy; Lic. Carmen Betancourt; Lic. Lucía Serdeña, Adm. Joana Farinasso,



Informe 27/23

Montevideo, 18 de mayo de 2023.

LP 8/2023 ADQUISICIÓN DE 1.600.000 COMIDAS ELABORADAS REFRIGERADAS

I.- ACLARACIONES AL PLIEGO

PUNTO I.- OBJETO. LITERAL 3-

Donde dice: "En todos los renglones la comida será refrigerada y deberá entregarse en envase descartable de primer uso, apta para el calentamiento en microondas y/u horno convencional según los parámetros que se individualizan en Anexo II"

Deberá decir: "En todos los renglones la comida será refrigerada y deberán entregarse las preparaciones (con excepción de la sopa) en envases descartables individuales de primer uso, "tipo bandeja" aptas para el calentamiento en microondas y/u horno convencional y el consumo por parte del usuario directamente de las mismas según los parámetros que se individualizan en Anexo II"

II.- SUSTITUCIÓN DE ANEXO II

SUSTITUYESE EL ANEXO II "Condiciones Técnicas" adjunto al Pliego publicado en ARCE el 05/05/2023 por el que sube el presente, en la página web de Compras Estatales.



Dra. Arlette Gamboa
Asesoría Letrada