Administración Nacional de Educación Publica

DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN SECUNDARIA

Pliego de Condiciones Particulares

“Apertura Electrónica”

**“Contratación de empresas que presten servicios de alimentación en el Liceo de CARDAL -FLORIDA -**

**COMPRA POR EXCEPCIÓN N° 121/21**

El presente llamado se rige por Decreto 131/14. Por el sólo hecho de presentarse al llamado se entenderá que el oferente conoce y acepta sin reservas los términos y condiciones establecidas en el presente pliego de condiciones en todos sus artículos y Anexos.

Asimismo, se entenderá que el oferente hace expreso reconocimiento y manifiesta su voluntad de someterse a las leyes y Tribunales de la República Oriental del Uruguay, con exclusión de todo otro recurso. A su vez, se entenderá que el mismo, declara no encontrarse comprendido en ninguna disposición que expresamente le impida contratar con el Estado, conforme a los artículos 46 y 72 del TOCAF, y demás normas concordantes y complementarias aplicables.

### 1 OBJETO DEL LLAMADO

Contratación de empresas que presten servicios de alimentación en el **Liceo de CARDAL -FLORIDA-**, con la siguiente modalidad: la empresa deberá suministrar almuerzo en el liceo, bajo la modalidad de bandejas (no podrá elaborar alimentos en el centro educativo). La prestación del Servicio consiste en que de forma diaria la empresa suministre **hasta 90 almuerzos** en bandejas individuales. Se deberá cotizar obligatoriamente y en forma separada la vajilla descartable correspondiente (tenedores, cuchillos y cucharas).La recepción diaria de las bandejas se coordinará con la Dirección liceal, quien determinará la hora de recepción.

### CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

Los requisitos técnicos de los servicios se encuentran detallados en el **ANEXO**

**I**. En caso de ser necesario, la DGES. podrá modificar los servicios en relación al número de comensales respetando las cantidades adjudicadas por empresa.

El adjudicatario está obligado a brindar el servicio en forma continua, lo que significa que por ningún motivo el mismo podrá ser suspendido. Si se comprueban irregularidades o faltas de parte del adjudicatario, el adjudicatario queda obligado a adoptar la decisión que se determine sin que el DGES. resulte obligado a resarcirle suma alguna.

### PLAZO DE CONTRATACIÓN

* 1. La vigencia de la contratación será desde la firma del contrato hasta el 31 de diciembre del 2021, pudiendo ser prorrogable automáticamente, siempre que la empresa cuente con informes favorables del equipo directivo, salvo que se rescinda el mismo por cualquiera de las partes,

debiéndose en tal caso comunicar en forma fehaciente a la otra con 30 días de antelación al vencimiento del plazo original o cualquiera de sus prórrogas.

* 1. Sin prejuicio de lo anterior, la DGES. podrá rescindir unilateralmente el o los contratos respectivos según lo establecido en el Art. 70 del TOCAF.

### EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD

La DGES. podrá desistir del llamado en cualquier etapa de su realización, o podrá desestimar todas las ofertas. Ninguna de estas decisiones generará derecho alguno de los oferentes a reclamar por gastos, honorarios o indemnizaciones por daños y perjuicios.

### CONSULTAS Y ADQUISICIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

Todas las comunicaciones y consultas referidas al presente llamado deberán dirigirse a la Comisión Asesora de Adjudicaciones del Departamento de Adquisiciones y Suministros , las cuales podrán realizarse por los siguientes medios: personalmente (General Flores 4880) Tél. 25136841 /25137355/ Int. 201 E-mail compras@ces.edu.uy hasta tres días hábiles anteriores a la fecha establecida para el acto de apertura.

La Administración comunicará la aclaración solicitada, en un plazo máximo de cuarenta y ocho (48) horas, así como cualquier información ampliatoria que ella estime necesario realizar, por correo electrónico o fax y a través de la página de compras estatales.

Se requiere que el oferente identifique claramente el número y objeto de la presente Compra por Excepción al momento de realizar una consulta y/o comunicación.

El Pliego Particular de Condiciones se encuentra a disposición de los interesados para su consulta en el sitio web: [http://www.comprasestatales.gub.uy](http://www.comprasestatales.gub.uy/)

### PRECIO Y COTIZACIÓN

CONDICIONES GENERALES

La oferta deberá cotizarse en moneda nacional.

Los precios deben incluir todos los gastos que cubran la entrega del servicio cotizado hasta el lugar que se establezca.

El monto cotizado deberá estimarse de acuerdo a las porciones por día y por comensal que se oferten, de acuerdo a lo establecido en el Anexos I y debe abarcar un lapso de un año.

Se estiman 210 días de clase por año (total de días a ofertar en el año de vigencia del llamado).

**El oferente deberá cotizar impuestos incluidos, discriminando separadamente impuestos y precio unitario ofertado**. En caso de no establecerse en la oferta, lo correspondiente a impuestos se entenderá que los precios cotizados lo incluyen.

La DGES. se reserva el derecho de no considerar las ofertas que no se presenten en la forma especificada o que contengan cláusulas que difieran de las especificaciones del presente Pliego.

### Cláusulas abusivas en las ofertas:

Es abusiva, por su contenido o su forma, toda cláusula contenida en la oferta, que contradiga las exigencias del pliego y determine obligaciones en perjuicio de la Administración, así como toda aquella que viole la obligación de actuar de buena fe.

Son consideradas cláusulas abusivas, sin perjuicio de otras, las siguientes:

* + 1. Las que exoneren o limiten la responsabilidad del proveedor por vicios de cualquier naturaleza de los productos.
		2. Las que impliquen la renuncia de los derechos de la Administración.
		3. Las que autoricen al proveedor a modificar los términos de este Pliego.
		4. La cláusula resolutoria pactada exclusivamente a favor del proveedor.
		5. Las que contengan cualquier precepto que imponga la carga de la prueba en perjuicio de la Administración.
		6. Las que establezcan que el silencio de la Administración se tendrá por aceptación de cualquier modificación, restricción o ampliación de lo expresamente pactado en el presente Pliego.

Las ofertas serán rechazadas cuando contengan cláusulas consideradas abusivas, atendiendo, aunque no únicamente, a lo dispuesto por la Ley No 17.250 de 13 de agosto de 2000 y su Decreto reglamentario 244/2000 de 23 de agosto de 2000 (Ref.: Relaciones de consumo).

* 1. PROPUESTA Y DOCUMENTACIÓN A ENTREGAR JUNTO CON LA OFERTA

No se tendrán en cuenta las ofertas que establezcan condiciones que alteren las bases de la presente Compra por Excepción, que impliquen colocar en un pie de desigualdad a los demás proponentes, no permitiendo establecer un patrón común de comparación entre las distintas ofertas. La cotización, impuestos incluidos, incluirá el total de lo que el DGES. debe pagar al adjudicatario no abonándose suma alguna por ningún otro concepto, fuera de lo establecido.

Asimismo, la oferta deberá incluir:

* + 1. Declaración jurada Decreto 371/010 (MIPyME), si corresponde.
		2. Planilla del M.T.S.S unificada.
		3. Atento a lo establecido en el artículo 48 del TOCAF (DTO. 150/2012), el o los oferentes que resulten adjudicatarios deberán demostrar estar en condiciones formales de contratar. Para ello, en el momento de emitirse la Resolución de adjudicación ad referéndum del Tribunal de Cuentas, el o los adjudicatarios deberán cumplir con (serán verificados por la Administración en el RUPE):
			1. Poseer certificado único vigente de la Dirección General Impositiva.
			2. Poseer certificado vigente del Banco de Previsión Social.
			3. Constancia de que fue solicitado certificado del porcentaje de Industria Nacional, expedido por Cámara de Industria o Cámara de Comercio o Cámara Mercantil. Decreto reglamentario 13/2009 (si correspondiere).
			4. Certificado vigente, del Banco de Seguro del Estado del personal cubierto contra todo riesgo.
			5. En el caso de adquisición de productos comprendidos en el artículo 1° del Decreto N°260/007 del 23 de julio de 2007, los proveedores deberán acreditar su inscripción vigente (o constancia de haber iniciado el trámite) en el registro de la Dirección Nacional de Medio Ambiente y contar con un plan de gestión aprobado por el Ministerio de Vivienda, Ordenamiento Territorial y Medio Ambiente, ya se trate de productos nacionales o importados.
			6. Dar cumplimiento a lo establecido en el art. 14 de la Ley 17.897 en referencia a la incorporación en su plantilla de trabajadores de un mínimo del 5% al personal afectado a tareas de peones o similares, de personas liberadas que se encuentran inscriptas en la Bolsa de Trabajo del Patronato Nacional de Encarcelados y Liberados.

### FÓRMULA DE AJUSTE DE PRECIOS

* 1. Los precios se actualizarán semestralmente (30/6 y 31/12) de acuerdo con la siguiente fórmula paramétrica:

Precio actualizado = precio ofertado x variación < IMS 70% IPC 30%

No se aceptará otra fórmula de ajuste; en caso de expresarse se considerará como no válida.

No serán considerados, ni se realizarán ajustes durante estudio del presente llamado, ni antes del pronunciamiento de la adjudicación por Resolución del

Organismo. Por lo que primer ajuste se realizará en junio o diciembre luego de emisión de la orden de compra.

* 1. Por el sólo hecho de presentarse a la Compra por Excepción, acepta como único sistema de ajuste el establecido en este Pliego de Condiciones Particulares, y que no habrá otro sistema como interés, moras y reajustes.

### ESTUDIO DE LAS OFERTAS

* 1. La Administración calificará a las empresas u organizaciones de acuerdo a los siguientes factores de ponderación:
		1. Precio ofertado (70 puntos). A los efectos de ponderar el precio se tendrá en cuenta la siguiente fórmula:

Puntaje = 70 x Precio de la oferta más económica\*

Precio de oferta a estudio

\*Se compone por el precio de la bandeja unitaria mas la vajilla unitaria

* + 1. Antecedentes positivos en la ANEP (hasta 20 puntos).
			1. Empresas que posean 6 o más adjudicaciones (20 puntos).
			2. Empresas que posean entre 3 y 6 adjudicaciones (10 puntos).
			3. Empresas que posean menos de 3 adjudicaciones (5 puntos).
		2. Antecedentes positivos en otros Organismos públicos (hasta 10 puntos).
			1. Empresas que posean 6 o más adjudicaciones (10 puntos).
			2. Empresas que posean entre 3 y 6 adjudicaciones (5 puntos).
			3. Empresas que posean menos de 3 adjudicaciones (3 puntos).
		3. Antecedentes negativos: (-5) puntos por cada antecedente negativo.

Se tomarán en cuenta las adjudicaciones dadas desde la fecha de la publicación del llamado en el portal de Compras Estatales y hasta 5 años para atrás. Las adjudicaciones serán verificados exclusivamente en el RUPE.

* 1. La falta de información suficiente para hacer un juicio fundado de una oferta podrá significar el rechazo de la misma, pudiendo la Administración, a su juicio, solicitar información complementaria de acuerdo al criterio expuesto en el punto 8.4 de este pliego.
	2. A los efectos de la aplicación de la Protección a la Industria Nacional- P.I.N. y a las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas – MIPyME, Pequeños Productores Agropecuarios y de estimular el desarrollo científico- tecnológico y la innovación, rigen los artículos 58, 59 y 60 del Decreto 150/012 (TOCAF) respectivamente.
	3. La DGES. no podrá solicitar a los oferentes aclaraciones o información que modifique el contenido de las ofertas presentadas. Asimismo, las respuestas de los oferentes a pedidos de la DGES. no podrán contener información que modifique sus ofertas. De ser así, dicha información no será considerada por la DGES.
	4. Cuando sea pertinente, la Administración podrá utilizar los mecanismos de Mejora de Ofertas o Negociación de acuerdo a lo previsto por el Art. 66 del TOCAF (DTO.150/2012).

### CONDICIONES DE PAGO

El pago se efectuará en un plazo de 45 días contabilizados a partir de prestado el servicio adjudicado.

En todos los pagos la Administración podrá deducir del monto a pagar la suma correspondiente a cualquier deuda que el contratista mantenga con el Organismo contratante, relativa al contrato.

### PLAZO DE MANTENIMIENTO/GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA

* 1. MANTENIMIENTO DE OFERTA

Para el estudio de las ofertas y adjudicación definitiva por parte del ordenador competente se dispondrá de un plazo mínimo de ciento cincuenta (150) días calendario, contabilizados a partir de la fecha de apertura de las ofertas, durante los cuales el oferente deberá mantener válida su oferta.

El plazo de vigencia del mantenimiento de oferta, será prorrogado automáticamente por períodos de treinta (30) días calendario, siempre que el oferente no desista en forma expresa de su propuesta por escrito ante la Comisión Asesora de Adjudicaciones del Departamento de Adquisiciones y Suministros , con una antelación mínima de quince (15) días calendario a la fecha de expiración del plazo original o de las prórrogas concedidas.

No se podrán establecer cláusulas que condicionen el mantenimiento de la oferta en forma alguna o que indiquen otros plazos; caso contrario esta Administración, a su exclusivo juicio, podrá desestimar la oferta presentada.

### GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA

De acuerdo con lo dispuesto en el Art. 64 del TOCAF, se establece que no será obligatoria la constitución de Garantía de Mantenimiento de Oferta y su incumplimiento se sancionará con un 5% del valor máximo de su oferta.

### GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Los adjudicatarios deberán garantizar el fiel cumplimiento del contrato de acuerdo a lo previsto en el art. 64 del TOCAF, dentro de los cinco días hábiles siguientes a la recepción de la Orden de Compra correspondiente.

* 1. Modalidad y lugar de depósito : En el caso de constituir garantía en efectivo se realizará mediante trasferencia bancaria en el BROU, Cuenta Corriente No 152/29070, con acuse de recibo en Tesorería del DGES., sita en la calle Rincón N° 658, Montevideo, en días hábiles.
	2. En el caso de constituir una garantía representada en valores públicos, fianzas, avales bancarios, o póliza de seguro de fianza, la misma se hará efectiva en la Tesorería de la DGES. sita en la calle Rincón N° 658, Montevideo, en días hábiles.

No se aceptará la constitución de garantías mediante cheques bancarios.

### SOLICITUD DE PRÓRROGA

Se podrá solicitar prórroga de apertura hasta dos días hábiles antes a la misma. La Administración se reserva el derecho de concederla o no.

### RECEPCIÓN DE OFERTAS – APERTURA

* 1. Las propuestas serán recibidas únicamente en línea. Los oferentes deberán ingresar sus ofertas (económica y Técnicas completas) en el sitio web de [www.comprasestatales.gub.uy](http://www.comprasestatales.gub.uy/). No se recibirán ofertas por otro vía .Se adjunta anexo II el instructivo con recomendaciones sobre la oferta en línea y accesos a los materiales de ayuda disponibles.

La documentación electrónica adjunta de la oferta se ingresará en archivos con formato PDF, sin contraseñas ni bloqueos para su impresión o copiado. Cuando el oferente deba agregar en su oferta un documento o certificado cuyo original solo exista en soporte papel, deberá digitalizar el mismo (escanearlo) y subirlo con el resto de su oferta. En caso de resultar adjudicatario , deberá exhibir el documento o certificado original , conforme a lo establecido en el Art.48 del TOCAF.

A partir de la fecha y hora establecidas, las ofertas quedarán accesibles para la Administración contratante, no pudiendo introducirse modificación alguna en las mismas. Asimismo, las ofertas quedarán visibles para todos los oferentes,

con excepción de aquella información que sea entregada en carácter confidencial.

* 1. No podrán conocerse las ofertas presentadas, ni siquiera por la Administración contratante, hasta tanto se cumpla la fecha y hora establecida para la apertura de las mismas.

Toda información y/o documentación deberá estar redactada en idioma español. La oferta debe brindar información clara y fácilmente legible sobre lo ofertado. Los oferentes están obligados a presentar toda la información que sea necesaria para evaluar sus ofertas en cumplimiento de los requerimientos exigidos.

La ausencia de información referida al cumplimiento de un requerimiento podrá ser considerada como “no cumple dicho requerimiento”, sin lugar a reclamo alguno por parte del oferente.

### REGISTRO ÚNICO DE PROVEEDORES DEL ESTADO

Se comunica que atentos al Decreto No 155/2013, la inscripción en el RUPE constituye un requisito obligatorio para cotizar en los Organismos Públicos Estatales, debiendo para resultar adjudicatario estar en Estado “ACTIVO” en el mencionado Registro. Si desean ampliar información, la misma se encuentra en [www.comprasestatales.gub.uy/rupe](http://www.comprasestatales.gub.uy/rupe) - Mesa de Ayuda: Agencia de Compras y Contrataciones del Estado – Tel. 2903 1111.

### INFORMACIÓN CONFIDENCIAL Y DATOS PERSONALES

En caso de que los oferentes presentaren información considerada confidencial, al amparo de lo dispuesto en el artículo 10 literal I) de la Ley N° 18.381 de Acceso a la Información Pública de 17 de octubre de 2008 y del art. 65 del TOCAF, la misma deberá ser presentada indicando expresamente tal carácter. A esos efectos, deberá presentarse en la parte pública de su oferta un “resumen no confidencial”, breve y conciso, en mérito a lo dispuesto en el Decreto N° 232/010 de 2 de agosto de 2010.

Se considera confidencial la información de clientes, la que puede ser objeto de propiedad intelectual y aquellas de naturaleza similar conforme a lo dispuesto en la mencionada Ley de Acceso a la Información, y demás normas concordantes y complementarias.

No se considera información confidencial, la relativa a los precios, la descripción de bienes y servicios ofertados y las condiciones generales de la oferta. Sin perjuicio de lo expuesto, el DGES. podrá descalificar al oferente o tomar las medidas que estime pertinentes, si considera que la información entregada en carácter confidencial no reúne los requisitos exigidos por la normativa referida.

Para el caso que las ofertas contengan datos personales, el oferente, si corresponde, deberá recabar el consentimiento de los titulares de los mismos,

conforme a lo establecido en la Ley de Protección de Datos Personales y Acción de Habeas Data No 18.331 de 11 de agosto de 2008, normas concordantes y complementarias. Asimismo se deberá informar a quienes se incluyen en el presente llamado, en los términos establecidos en el artículo 13 de la mencionada Ley.

### VISTA DE LAS ACTUACIONES

Cuando el valor de la contratación supere el el monto del procedimiento, se conferirá vista de las actuaciones a los oferentes con posterioridad al dictamen de la Comisión Asesora y antes de la adjudicación o rechazo de las ofertas, de acuerdo a lo estipulado en el artículo 67 del TOCAF.

### OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES DEL CONTRATISTA

* 1. Es de exclusivo cargo del contratista todo riesgo o responsabilidad derivada del cumplimiento del contrato, ya sea como consecuencia de daños causados a terceros, a los edificios, a sus funcionarios, o a los bienes o efectos de unos y otros, en todos los casos en que se sufriere o causare el daño durante la realización de los servicios contratados.
	2. El Organismo podrá exigir, en cualquier momento, la presentación de la documentación que justifique el pago de los salarios y demás rubros de la relación laboral y especialmente de los aportes a los organismos de la seguridad social, atento a lo establecido en los Art. 1 al 4 de la Ley 18.098.
	3. El o los adjudicatarios deberán comunicar al Organismo los datos personales de los trabajadores afectados – incluidos los que actúen como suplentes- a la prestación del servicio, actualizando durante la vigencia de la contratación el certificado del Banco de Seguros (Ley 16.074).
	4. El adjudicatario deberá realizar con personal propio la totalidad de las tareas licitadas, con prohibición expresa de subarrendar algún servicio salvo razones de fuerza mayor o caso fortuito, conforme a lo establecido en el Código Civil.
	5. Las exigencias establecidas precedentemente serán condición para el pago de los servicios.

### PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfeccionará de acuerdo a lo previsto en el artículo 69 del Decreto 150/012 (TOCAF). Los adjudicatarios, conjuntamente con la Dirección Liceal, firmarán un acta en la que se dejará constancia de los horarios en que se entregará el servicio según Apéndice 2.

### MORA/INCUMPLIMIENTOS Y DE LAS SANCIONES

La falta de cumplimiento por parte del contratista en los plazos o condiciones estipuladas, generará una multa del 10% (diez por ciento) del servicio no prestado en tiempo y forma según lo que surja de los informes del equipo de Dirección.

La Administración podrá rescindir el contrato, con la consiguiente pérdida de la garantía constituida, más los daños y perjuicios ocasionados.

### MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Todos los datos referidos a números telefónicos, números de Fax, correos electrónicos y domicilios, contenidos en Registro Único de Proveedores del Estado, serán considerados medios válidos y auténticos de comunicación, eximiendo a la Administración de toda responsabilidad por un error cometido en la escritura de los datos que allí figuren, que hagan que no se pueda establecer una comunicación válida.

### NOTIFICACIONES, INFORMACIONES Y COMUNICACIONES

Todas las notificaciones, informaciones y comunicaciones a ser enviadas por cualquiera de las partes (liceo y Empresa) deberán ser efectuadas por escrito, vía mail a la dirección que la empresa establezca con la suficiente claridad para que el destinatario pueda comprender su contenido, siendo responsabilidad de ésta informar al equipo directivo cualquier modificación en la misma. Siempre que se verifique cualquier interrupción en el abastecimiento no prevista, el liceo deberá comunicar a la inspección respectiva por escrito, con la máxima urgencia.

### NORMAS QUE REGULAN EL PRESENTE LLAMADO

* 1. Texto Ordenado de Contabilidad y Administración Financiera del Estado (TOCAF) aprobado por el Decreto No150/2012, de 12 de mayo de 2012.
	2. Ley No18.098 de 12 de enero de 2007, Ley No18.099 de 24 de enero de 2007 y Ley No18.251, de 6 enero de 2008.
	3. Decreto No155/013, de 21 de mayo de (Registro Único de Proveedores del Estado).
	4. Decreto No371/010, de 14 de diciembre de 2010 (Subprograma de Contratación Pública para el desarrollo de las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas).
	5. Decreto No13/009, de 13 de enero 2009 de (Consideraciones de productos Nacionales).
	6. Decreto No131/014, de 19 de mayo de 2014 Pliego Único de Bases y Condiciones Generales para Contratos de Suministros y Servicios No Personales.
	7. Ordenanza N°10, Aprobada por Resolución N° 30 del Acta N° 81 de fecha

2 de diciembre de 2004 y Publicada en el Diario Oficial N° 26.748, el 17 de mayo 2005; modificada por Resolución N°5 del Acta N°39, de fecha 5 de junio de 2013 del Consejo Directivo Central y Publicada en el Diario Oficial N°28.734, del 12 de junio de 2013.

* 1. Leyes, Decretos y Resoluciones vigentes en la materia, a la fecha de apertura de la presente licitación.

### INTERPRETACIÓN DE LAS NORMAS QUE REGULAN EL PRESENTE LLAMADO

En la interpretación del presente Pliego, se tendrá en cuenta la necesidad de promover la uniformidad en su aplicación, así como asegurar la observancia de los principios generales de actuación y contralor de los organismos estatales en materia de contratos del Estado.

Lo dispuesto en el presente Pliego prevalecerá sobre cualquier condición o estipulación que se establezca en la oferta o en cualquier otro documento que aporte el oferente o adjudicatario.

### ADJUDICACIÓN

* 1. La selección de las ofertas presentadas se hará entre aquellas que pre califiquen en base a la evaluación formal y el juicio de admisibilidad, adjudicándose a la oferta que resulte mejor evaluada según los parámetros indicados en el numeral 8.
	2. No se reconocerán, pagarán o reintegrarán conceptos de gastos del adjudicatario no cotizados por éste como parte de la oferta, o reconocidos expresamente en el presente pliego, o los contratos que se firmaren con el adjudicatario.

### NOTIFICACIÓN

La DGES. publicará la Resolución de Adjudicación en la web de compras estatales [www.comprasestatales.gub.uy,](http://www.comprasestatales.gub.uy/) siendo de responsabilidad de los oferentes la consulta permanente a dicha página para estar actualizados del proceso del llamado. No obstante a lo precedentemente expuesto, el Organismo notificará a cada uno de los oferentes.

Los plazos para impugnar el acto administrativo, de acuerdo a la Ordenanza N°10 de la ANEP, comenzarán a correr a partir del día siguiente al de la notificación personal.

### ANEXO I

**REQUISITOS TÉCNICOS PARA CONCURSO DE PRECIOS**

**DE SISTEMA DE ALIMENTACIÓN TERCERIZADO MODALIDAD SISTEMA DE BANDEJA**

**1 OBJETO DEL LLAMADO**

Contratación de empresas que presten servicios de alimentación en el **Liceo de CARDAL -FLORIDA-**, con la siguiente modalidad: la empresa deberá suministrar el almuerzo en el liceo, bajo la modalidad de bandejas (no podrá elaborar alimentos en el centro educativo)

### CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

La prestación del Servicio de Alimentación bajo esta modalidad incluye elaboración en planta de la empresa, traslado al centro educativo y descarga del alimento.

Vajilla descartable y/o reciclable de plástico: incluye cubiertos. Debe preverse el suministro de la vajilla descartable o la limpieza de la misma.

La DGES. abonará solo la cantidad diaria registrada en los remitos correspondientes que haya establecido la dirección liceal, bajo firma y sello de la misma.

La cantidad estimada de menú diario que corresponde al liceo es de hasta 90 bandejas para el almuerzo . Los mismos fluctúan de acuerdo a la asistencia diaria del alumnado, a las necesidad de los liceos y a la matrícula de cada año.

El detalle de servicios que se adjunta es solo a efectos ilustrativos y deberá ajustarse a la realidad en la fecha de la realización de las adjudicaciones, reservándose la Administración la facultad de efectuar cualquier modificación respecto a la cantidad de porciones.

* 1. INFRAESTRUCTURA Y RECURSOS REQUERIDOS

La empresa deberá contar con personal e infraestructura necesaria para un adecuado cumplimiento de todas las etapas del servicio licitado. El servicio a brindarse en el liceo, en esta modalidad de alimentos transportados, deberá contar con equipamiento para calentamiento, distribución, abastecimiento de combustible e indumentaria adecuada del personal.

En los casos en los que el suministro de agua potable hubiera sido interrumpido, o la calidad del agua esté en duda, la empresa tomará las medidas pertinentes para no verse afectado el normal funcionamiento del servicio.

La empresa deberá contar con:

1. Personal capacitado, responsable de la óptima calidad de los productos entregados.
* Licenciado en Nutrición o Nutricionista titulada/o en forma obligatoria. Será el referente técnico responsable en la empresa adjudicataria, a los efectos de la coordinación con la dirección del liceo.

Las actividades de supervisión y control que realizará dicho profesional se dará en planta de elaboración supervisando los menús (cantidad, calidad, elaboración y degustación)

-Personal en planta de elaboración que se responsabilice de la organización de la producción, control de la limpieza y desinfección de equipos, utensilios y planta física, capacitación y control del personal de planta, capacitación en uso y verificación de la aplicación de procedimientos de elaboración, calibración de instrumentos y equipos, control de las materias primas y evaluación de proveedores y todas las tareas que aseguren la producción inocua de los alimentos.

Los cargos de los técnicos solicitados deberán cubrirse en forma permanente. Si ante cualquier situación el cargo quedara vacante el mismo deberá ser cubierto inmediatamente.

1. Infraestructura de la empresa proveedora Deberá contar como mínimo con:
* Planta de elaboración con habilitación Municipal, del MGAP, Bomberos y de caldera ante el LATU, en caso que amerite.

Se valorará la presentación de algún tipo de certificación de calidad, y la habilitación del MSP para elaborar comidas para celíacos

-Equipamiento adecuado en planta, a juicio de la Administración, en particular equipos de abatimiento de temperatura y cámaras para conservación de las comidas.

* Camiones: exclusivos para el transporte de alimentos, con la habilitación respectiva, en condiciones de mantenimiento e higiene adecuada y en número suficiente para cumplir con los servicios dentro de los horarios que se establezcan. Se valorará que la flota de camiones cuenten con sistema de control de temperaturas así como GPS.
* Contenedores, conservadoras isotérmicas y otros sistemas de protección mecánica que garanticen las condiciones del alimento: exclusivos para el transporte de alimentos con adecuadas condiciones de uso e higiene, en número suficiente para cumplir con los servicios dentro de los horarios que se establezcan. Dichos contenedores y conservadoras, serán para uso exclusivo del DGES. El grado de deterioro y la renovación de los mismos quedará a criterio de la Administración, pudiendo solicitar mejoras.
	1. ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO
1. En planta elaboradora:
* Se recomienda la producción de comidas bajo sistemas de gestión de la calidad normatizada. Se valorará Certificación UNIT ISO 9001-2008, y/o UNIT ISO 22001.

-Evaluación y selección de los proveedores.

-Control de las materias primas, verificando las especificaciones y su almacenamiento.

-Identificación y trazabilidad de los menús: rotulación del menú de acuerdo a la Reglamentación Vigente (Decreto 315/994 del MSP y sus posteriores actualizaciones) y con la codificación de fecha y hora de elaboración, fecha de consumo, No de lote y código del menú registrado. La empresa deberá contar con un registro diario de lotes distribuidos.

-Control y calibración de los equipos de inspección, medición y ensayo a nivel de planta (termómetro, balanzas, instrumento de medición de volumen, etc.)

-Asegurar una adecuada capacitación y calificación del personal de planta.

1. Condiciones en que deben ser entregados los alimentos

-Días de entrega: de lunes a viernes (con asistencia liceal)

-Los horarios de prestación del servicio serán determinados por la Dirección Liceal, teniendo en cuenta las necesidades del centro educativo, de acuerdo al Acta que se labrará en el liceo, siguiendo el modelo del Apéndice N°2.

-La empresa deberá asegurar la integridad del alimento desde la salida de la planta hasta la llegada al estudiante, asegurando un adecuado transporte en todas sus etapas.

-Las preparaciones deberán llegar al centro a una temperatura adecuada para su consumo.

* Las porciones ya sea en bandejas individuales deberán llegar dentro de los contenedores isotérmicos.

-Los vegetales crudos deberán ser entregados con un nivel de calidad adecuado y de acuerdo a las especificaciones establecidas.

-La fruta deberá entregarse limpia y sanitizada, debidamente almacenada de acuerdo al peso establecido por unidad y las especificaciones, procurando su conservación, higiene y protección mecánica.

-El pan deberá ser envasado de manera de mantener la integridad del alimento, llegando al usuario en las condiciones sensoriales y de temperatura adecuadas.

-Los contenedores y conservadoras isotérmicos deberán llegar en adecuadas condiciones de higiene y uso.

-La mayonesa deberá ser enviada a la escuela en su envase de origen, de ser fraccionada deberá ser enviada en envase para uso alimentario cerrado herméticamente y en condiciones adecuadas de temperatura, con su rotulación correspondiente.

-El queso rallado deberá ser incorporado a las preparaciones en la planta elaboradora, salvo que medie indicación contraria de la Administración.

-El aderezo para las ensaladas de vegetales crudos deberá ser enviado en envase para uso alimentario cerrado herméticamente.

1. Cantidades

Las cantidades de alimentos a entregar al centro serán comunicadas a las empresas adjudicatarias hasta las 8am del día de la prestación del servicio, inclusive en situaciones especiales previsibles (días de Asamblea técnico- docente, medidas gremiales, vacaciones, etc) y no previsibles (días de lluvia y/o paros sorpresivos) en que la asistencia de los estudiantes disminuye en forma considerable.

Para el caso de situaciones no previsibles la entrega de las porciones sobrantes en el liceo (siempre y cuando se haya mantenido la cadena de frío y no hayan sido calentadas) se hará a instituciones públicas y/o privadas, sugeridas por la dirección liceal. En ambos casos dicha entrega será efectuada por la empresa abastecedora de alimentos, quien deberá entregar en el local liceal el comprobante firmado y sellado por la institución elegida, donde se hizo la entrega, quedando archivado en el liceo.

1. Modalidades del servicio

Modalidad regular: durante el año lectivo de marzo a diciembre. Servicio de comidas necesarias para cubrir el almuerzo diario de hasta aproximadamente 90 comensales con un 10% adicional por situaciones de emergencia o imprevistos.

Modalidad menús especiales:

Deberán elaborarse menús para patologías de los alumnos, las cuales serán coordinadas con la dirección liceal.

Su solicitud, por parte del alumno, deberá ser presentada al liceo debidamente documentada, mediante certificado médico que avale la patología.

Los menús especiales destinados a los alumnos con actividades fuera del centro educativo serán coordinados con anticipación y tendrán características diferentes, a las pautas establecidas para los menús estipulados habitualmente.

Los menús de paseo, deberán ser brindados por el adjudicatario solamente para cubrir la alimentación del primer día del paseo (en casos de incluir 2 o más días). Los alimentos deberán ser transportados en conservadoras isotérmicas que mantengan temperaturas de refrigeración y llegar en el horario estipulado por la dirección liceal.

El oferente deberá cumplir con el horario de servicio pautado al inicio del año lectivo de acuerdo al Acta labrada en el Liceo.

1. Requisitos de los recursos humanos en los servicios de alimentación.

RELACIONAMIENTO INTERPERSONAL

De existir un mal relacionamiento del personal de la empresa con los alumnos o con el personal de la institución se dará aviso a la empresa. De repetirse esta situación, la empresa deberá adoptar las medidas correspondientes para su sustitución.

ESTADO DE SALUD DEL PERSONAL

La Empresa tomará las medidas necesarias para que no se permita trabajar a ninguna persona que se constate o muestren evidencias que padece o es vector de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos. También en el caso que tenga heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas, diarreas, etcétera. No podrá trabajar en ninguna zona de manipulación de alimentos, especialmente en la que haya probabilidad o riesgo de contaminación directa o indirectamente de los alimentos con microorganismos patógenos, no pudiendo reingresar a sus tareas hasta tanto se le dé el alta médico correspondiente.

Toda persona que se encuentre en esas condiciones, debe comunicar inmediatamente a la Empresa su estado físico, quien tomará las medidas para su reemplazo dando luego aviso a la Dirección Liceal.

Todo el personal de la empresa deberá tener carné de salud y de manipulación de alimentos vigente.

Personal supervisor o de coordinación responsable deberá tener carné de salud vigente y de decisor expedido por la Intendencia de Montevideano.

HIGIENE PERSONAL

Toda persona que esté de servicio en una zona de manipulación de alimentos deberá mantener una adecuada higiene personal.

La empresa deberá proveer a todo su personal de uniforme completo de color blanco lavable (túnica, delantal de tela impermeable, cofia y zapatos antideslizantes).

Durante la manipulación de alimentos deberán observar indefectiblemente el uso de la cofia, uñas cortas sin esmalte, realizando el lavado frecuente de manos.

CONDUCTA PERSONAL

En las zonas en donde se manipulen alimentos deberá prohibirse todo acto que pueda dar lugar a una contaminación de los alimentos, como comer, fumar, salivar, masticar chicles, tomar mate u otras prácticas anti-higiénicas.

ROPA Y EFECTOS PERSONALES

No deberán depositarse ropas ni efectos personales en las zonas de manipulación de alimentos; bolsos, mochilas, y demás deberán ser colocados fuera del sector donde se manipula alimentos.

1. Especificaciones para Detergentes y Desinfectantes

-Detergentes: Autorizados por el M.S.P.

REGISTRADOS EN EL DEPARTAMENTO DE DOMISANITARIOS DEL MSP

-Desinfectantes: Autorizados por el M.S.P.

REGISTRADOS EN EL DEPARTAMENTO DE DOMISANITARIOS DEL MSP

### CONTROLES DGES.

La DGES. se reserva el derecho de fiscalizar a través de inspecciones, en cada servicio, el cumplimiento de todas las exigencias establecidas en el pliego de condiciones particulares.

CONTROLES OPERATIVOS

Condiciones de prestación del servicio en todas las etapas del mismo. Cumplimiento del menú estipulado y adecuación al recetario.

Temperaturas de los alimentos durante todo el proceso.

Higiene de planta física de sector cocina, despensa, equipo mayor y menor, vajilla, servicios higiénicos (si existen en el sector), etc.

Higiene del personal, desempeño de las funciones asignadas y relacionamiento interpersonal.

* 1. CONTROLES DE CALIDAD

Sensoriales, microbiológicos, físico-químicos de los alimentos y/o productos entregados por la empresa adjudicataria.

### PROCEDIMIENTO PARA POSIBLES CASOS DE BROTES ALIMENTARIOS POR ETAS (Enfermedades transmitidas por alimentos)

En casos de indicio de malestar asociado a síntomas en más de un estudiante que podría estar vinculado a la ingesta de alimentos en el comedor (ej. vómitos, diarrea, malestar gastrointestinal) se debe contactar inmediatamente al equipo directivo.

Deben guardarse muestras de todos los alimentos, preparaciones y bebidas consumidos en el día por los estudiantes en el comedor liceal.

1. DOCUMENTACIÓN DIARIA OBLIGATORIA
	1. Registrada por el director del liceo:
		1. En el liceo deberá existir un Registro diario del funcionamiento del servicio
		2. El director del liceo evaluará la ejecución del servicio diario en los aspectos solicitados. (Apéndice I)
		3. La importancia de este registro diario lo hace fundamental y obligatorio, debiendo realizarse con objetividad y atención.
		4. Al finalizar el servicio, el director pondrá en conocimiento de la empresa, el registro diario, quien podrá realizar las observaciones que crea necesarias.
		5. Este registro deberá ser firmado por el director y el responsable de la empresa, debiendo ser archivado por la dirección liceal, estando a disposición del Inspector para su control, no pudiendo ser retirado del local liceal.
		6. La empresa podrá solicitar copia de dicho registro.
		7. La copia auténtica de este registro deberá enviarse en forma obligatoria por el director a la inspección correspondiente siempre que se registren situaciones violatorias del cumplimiento del contrato (deficiencias en la calidad y cantidad de los alimentos elaborados u otras irregularidades que afecten el servicio). Se deberá enviar debidamente fundamentado, utilizando para tales efectos la forma más rápida de comunicación.
	2. Registrada por la empresa:
		1. En el liceo deberá existir un Cuaderno diario de menú de registro obligatorio y objetivo.
		2. El mismo deberá estar a disposición del equipo Directivo e Inspección para su control, no pudiendo ser retirado del local liceal.

### COMPONENTES DEL MENÚ

* 1. ESTRUCTURA ALIMENTARIA FRECUENCIA SEMANAL DE LOS ALIMENTOS
		1. Carne roja 3
		2. Carne blanca (pollo y/o pescado) 2
		3. Leguminosas 1
		4. Huevo 2
		5. Arroz 2
		6. Papa 2
		7. Pasta 1
		8. Pan 5
		9. Vegetales crudos (ensalada) 2 como mínimo
		10. Vegetales cocidos 4 mínimo
		11. Frutas naturales 3
		12. Postres con leche 2

FRECUENCIA QUINCENAL DE LOS ALIMENTOS

* + 1. Pescado 1
		2. Cerdo 1

FRECUENCIA MENSUAL DE LOS ALIMENTOS

* + 1. Carne roja cubeteada 1

Los componentes del menú deberán cumplir con los siguientes pesos:

* + 1. Plato principal + acompañamiento: 400g
		2. Postre con leche: 200g (sin envase)
		3. Fruta: 150 –200g (dependiendo de la fruta)
		4. Pan: 40g
		5. Aporte Calórico deberá ser de 840 calorías para el almuerzo
1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y REGLAMENTARIAS
	1. El aporte calórico del menú deberá ser de 840 kcal para el almuerzo.
	2. Los alimentos y/o preparaciones entregadas deberán cumplir con el Reglamento Bromatológico Nacional Decreto 315/994 del M.S.P y sus actualizaciones.

El oferente deberá presentar para cada menú: nombre de la preparación, desglose de los ingredientes solicitados, pesos netos en gramos, factor de conversión y pesos conocidos de porción comestibles en gramos.

Formulario de descripción de cada menú ;

Nombre del Menú:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nombre y | Pesos | Factor de conversión porcocción | Pesos cocidos |
| descripción de | netos (g) | porción |
| los |  | comestible (g) |
| ingredientes |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

1. ESPECIFICACIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS Y ALIMENTOS CARNE PICADA:

Carne vacuna picada, apta para consumo humano, dividida finamente por procedimientos mecánicos y sin el agregado de aditivo alguno.

Características de calidad del producto.

El aspecto deberá ser fácil de disgregar sin elementos extraños, exenta de vísceras y tendones. Su color deberá ser rojo cereza sin colorantes adicionados con olor característico al alimento y ausencia de olores extraños.

Exenta de aditivos.

No debe superar las bacterias aerobias mesófilas totales 1x10 10 ufc/g. El máximo de grasa admitido será de 20%.

Temperatura de recepción menor a 10°C. HAMBURGUESA DE CARNE REBOZADA

Hamburguesa de carne cruda refrigerada y/o congelada. Características de calidad del producto:

Carne vacuna, admitiendo agregado de proteína de soja (máximo 2%). El máximo de grasa admitido será de 20%.

Para la hamburguesa de carne rebozada cocida su peso debe ser mínimo 75g.

Sabor característico del alimento base, no estando permitido el sabor a “embutido” y/o ahumado.

Condimentos suaves, con mínimo utilización de pimienta.

MILANESAS DE POLLO REFRIGERADO Y/O CONGELADO

Características de calidad del producto:

La milanesa de pollo deberá contener 100% de carne de pollo.

La relación carne /empanado deber ser en el producto cocido de 2 de carne/1 rebozado.

Mínimo de carne en el producto cocido 50 g.

Condimentos suaves, con mínimo utilización de pimienta.

HAMBURGUESAS DE CARNE VACUNA CRUDA REFRIGERADAS Y/O CONGELADAS

Características de calidad del producto:

El máximo de grasa admitido será de 20%.

Para la hamburguesa cocida su peso deber ser mínimo 60g.

100 % de carne vacuna sin el agregado de proteína de soja.

Sabor característico del alimento base, no estando permitido el sabor a “embutido” y/o ahumado.

Los condimentos deben ser suaves sin utilización de pimienta.

MILANESA DE PESCADO CRUDO CONGELADO Y/O REFRIGERADO

Características de calidad del producto:

Para la milanesa cocida su peso deber ser de mínimo 75g.

La relación pulpa de pescado /empanado deber ser en el producto cocido de 2 de carne/1rebozado.

Mínimo de pescado en el producto cocido 50g.

En el caso de ser pescado fresco: filetes sin espinas. Condimentos suaves, con mínimo utilización de pimienta.

POLLO TROZADO REFRIGERADO O CONGELADO

Características de calidad del producto:

Tipo de corte: pechuga.

Trozos de carne de aproximadamente 1 cm, sin hueso, sin piel. Color rosado, sin partes rojizas de daños de músculo. Sin olores extraños y textura de carne firme y suave.

Temperatura de recepción: menor a 10o C.

La carne debe proceder de animales faenados en los establecimientos habilitados al efecto por la Dirección de Industria Animal del Ministerio de Ganadería.

CARNE ROJA ENTERA CUBETEADA REFRIGERADA O CONGELADA

Características de calidad del producto:

Trozos de carne en cubos, sin tendones, sin grasa visible, sin huesos. Textura de carne firme.

Su color deberá ser rojo cereza sin colorantes adicionados con olor característico al alimento y ausencia de olores extraños.

No debe superar las bacterias aerobias mesófilas totales 1x10 10 ufc/g. Temperatura de recepción menor a 10°C.

Documento exigido: pase sanitario del MGAP. La carne debe proceder de animales faenados en los establecimientos habilitados al efecto por la Dirección de Industria Animal del Ministerio de Ganadería.

CARNE DE CERDO CUBETEADA REFRIGERADA O CONGELADA

Trozos de carne de cerdo en cubos, sin tendones, sin huesos, sin grasa visible.

Características de calidad del producto:

Su color deberá ser rosado, sin colorantes adicionados con olor característico al alimento y ausencia de olores extraños.

No debe superar las bacterias aerobias mesófilas totales 1x10 10 ufc/g Temperatura de recepción menor a 10°C.

Documento exigido: pase sanitario del MGAP. La carne debe proceder de animales faenados en los establecimientos habilitados al efecto por la Dirección de Industria Animal del Ministerio de Ganadería.

HUEVOS FRESCOS

Se denomina huevo fresco, aquel que siendo apto para el consumo humano, no ha sido sometido a ningún procedimiento de conservación a excepción de la climatización del ambiente entre 8 y 15 grados centígrados y humedad relativa entre 70 y 90%.

Características de calidad del producto:

Debe presentar cáscara integra, limpia, forma y textura normal. A examen abierto debe estar exento de olor, sabor y color extraños; la yema debe ser bien centrada, esferoidal y turgente.

El examen de suciedad debe pasar la prueba de pequeñas suciedades que no superen el 1/8 de su superficie.

Tamaño: 45 –50g la unidad.

Color de yema: amarillo a rojizo sin manchas de sangre.

Color de la clara: blanco traslucido con un escalón bien nítido entre los dos tipos de albúmina.

Microbiológico: ausencia de Salmonella.

Rotulación: deben identificarse el tipo de huevo y el número de unidades por caja.

Envase primario: maples de plástico. Envase secundario: cajones de plástico.

Documento exigido: pase sanitario de establecimiento de origen.

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PARA VEGETALES, ESPECIES Y FRUTAS

Deberán cumplir con las especificaciones de calidad requerida para cada tipo de alimento.

Tanto para vegetales como para frutas los residuos contaminantes no deben exceder los límites máximos de plaguicidas y fertilizantes fijados en el RBN .

* 1. REQUISITOS APLICABLES A LA MATERIA PRIMA

La empresa no deberá aceptar ninguna materia prima o ingrediente que no cumpla con las especificaciones de calidad.

Las materias primas o ingredientes deberán inspeccionarse antes de llevarlos a la línea de elaboración y, en caso necesario, deberán efectuarse ensayos de laboratorios.

Las materias primas y los ingredientes almacenados en los locales deberán mantenerse en condiciones que eviten su deterioro, protejan contra la contaminación y reduzcan al mínimo los daños.

Se deberá asegurar la adecuada rotación de las existencias de materias primas ingredientes.

La materia prima fresca no puede ser sometida a ningún proceso de congelación, solo se podrá realizar el mantenimiento de productos ya congelados.

No está permitida la reutilización para la reelaboración de alimentos de sobrantes o residuos de preparaciones anteriores.

El adjudicatario deberá asegurar la ausencia de animales, insectos, roedores y cualquier tipo de plaga en todos los lugares donde se encuentren materias primas, material de empaque, alimentos terminados o en cualquiera de sus etapas de industrialización.

Para todas las operaciones vinculadas a la producción o elaboración de alimentos así como la limpieza, debe utilizarse agua potable.

* 1. RECETARIO – MENÚ

ALMUERZO

El menú será mensual y estacional. RECETAS POR PORCIÓN

**TORTA DE CARNE**

|  |  |
| --- | --- |
| ALIMENTO | PORCIÓN (g) |
| **Relleno** |  |
| Carne picada | 100 |
| Zanahoria rallada | 20 |
| Cebolla | 15 |
| aceite | 10 |
| Salsa de tomate | 10 |
| Huevo | 1/2 unidad |
| Almidón de maíz | 5 |
| Sal | 0,3 |
| **Masa** |  |
| Harina | 60 |
| Aceite | 5 |
| Polvo de hornear | 1 |
| Sal | 0,3 |

**TORTA DE POLLO**

|  |  |
| --- | --- |
| ALIMENTO | PORCIÓN (g) |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| **Relleno** |  |
| Pollo | 100 |
| Morrón | 10 |
| Cebolla | 25 |
| aceite | 10 |
| leche | 15 |
| Huevo | 1/2 unidad |
| Almidón de maíz | 3 |
| Sal | 0,3 |
| **Masa** |  |
| Harina | 60 |
| Aceite | 5 |
| Polvo de hornear | 1 |
| Sal | 0,3 |

**TORTA DE ATÚN**

|  |  |
| --- | --- |
| ALIMENTO | PORCIÓN (g) |
| **Masa** |  |
| Harina | 60 |
| Polvo de hornear | 1 |
| aceite | 5 |
| Sal | 0.3 |
| **Relleno** |  |
| Atún | 70 |
| Zanahoria | 40 |
| Cebolla | 30 |
| Morrón | 10 |
| Salsa de tomate | 35 |

**TORTA DE JAMÓN Y QUESO**

|  |  |
| --- | --- |
| INGREDIENTES | PORCIÓN (g) |
| **Masa** |  |
| Harina | 60 |
| polvo de hornear | 1 |
| aceite | 5 |
| sal | 0.3 |
| **Relleno** |  |
| jamón o paleta | 50 |
| queso dambo,muzzarella | 50 |
| huevo | 1/2 unidad |
| almidón de maíz | 5 |
| leche | 40 |

**ENSALADA JARDINERA**

|  |  |
| --- | --- |
| ALIMENTO | PORCIÓN (g) |
| Papa | 120 |
| Zanahoria | 30 |
| Choclo/Arvejas | 30 |
| aceite | 10 |
| Sal | 0.5 |

**PAN DE CARNE**

|  |  |
| --- | --- |
| INGREDIENTES | PORCIÓN (g) |
| Carne picada | 90 |
| avena | 5 |
| huevo | 1/2 unidad |
| zanahoria | 20 |
| cebolla | 20 |
| morrón | 10 |

|  |  |
| --- | --- |
| sal | 0.5 |

**CHOP SUEY DE CERDO**

|  |  |
| --- | --- |
| INGREDIENTES | PORCIÓN (g) |
| cerdo en cubos | 100 |
| cebolla | 20 |
| morrón | 10 |
| zanahoria | 35 |
| zapallito | 55 |
| repollo | 30 |
| aceite | 10 |
| fideos/arroz | 65 |
| Sal | 1 |

**POLENTA RELLENA**

|  |  |
| --- | --- |
| INGREDIENTES | PORCIÓN (g) |
| polenta | 70 |
| agua | 100 |
| leche | 100 |
| carne picada | 80 |
| pulpa de tomate | 30 |
| cebolla | 20 |
| morrón | 10 |
| zanahoria | 35 |
| acelga/zapallito | 85/45 |
| aceite | 10 |
| sal | 1 |
| queso rallado | 5 |

**POLLO COLORIDO CON ARROZ**

|  |  |
| --- | --- |
| INGREDIENTES | PORCIÓN (g) |
| Pollo | 100 |
| cebolla | 20 |
| morrón | 10 |
| zanahoria | 40 |
| arvejas | 30 |
| pulpa de tomate | 40 |
| aceite | 5 |
| sal | 0.5 |
| Arroz | 70 |
| Aceite | 10 |
| Sal | 0,5 |

**POLLO A LA PORTUGUESA**

|  |  |
| --- | --- |
| INGREDIENTES | PORCIÓN (g) |
| Pollo | 100 |
| cebolla | 20 |
| morrón | 10 |
| zanahoria | 40 |
| arvejas | 40 |
| pulpa de tomate | 40 |
| Papa | 120 |
| Aceite | 10 |
| Sal | 1 |

**ENSALADA COMPLETA**

|  |  |
| --- | --- |
| INGREDIENTES | PORCIÓN (g) |
| Arroz | 60 |
| Lentejas | 30 |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Pollo | 80 |
| Zanahoria | 30 |
| Tomate | 40 |
| Choclo en grano | 30 |
| Aceite | 10 |
| Mayonesa | 20 |
| Sal | 1 |

**PURÉ DE PAPAS**

|  |  |
| --- | --- |
| INGREDIENTES | PORCIÓN (g) |
| Papa en escama | 35 |
| Leche fluida | 70 |
| Aceite | 10 |
| Sal | 0,5 |

**PURÉ MIXTO**

|  |  |
| --- | --- |
| INGREDIENTES | PORCIÓN (g) |
| Papa en escama | 35 |
| Zapallo | 35 |
| Zanahoria | 35 |
| Leche fluida | 70 |
| Aceite | 10 |
| Sal | 0,5 |

**ARROZ FLORENTINA/ARROZ CON ZAPALLITO**

|  |  |
| --- | --- |
| INGREDIENTES | PORCIÓN (g) |
| Arroz | 40 |

|  |  |
| --- | --- |
| Acelga/zapallito | 80/40 |
| Cebolla | 20 |
| Aceite | 10 |
| Queso rallado | 10 |
| Sal | 0,5 |

**ENSALADA DE ARROZ CHOCLO Y MAYONESA**

|  |  |
| --- | --- |
| INGREDIENTES | PORCIÓN (g) |
| Arroz | 50 |
| Choclo | 40 |
| Mayonesa | 20 |
| Sal | 0,5 |

**ENSALADA DE ARROZ , ZANAHORIA Y MAYONESA**

|  |  |
| --- | --- |
| INGREDIENTES | PORCIÓN (g) |
| Arroz | 50 |
| Zanahoria | 40 |
| Mayonesa | 20 |
| Sal | 0,5 |

**CARBONADA CRIOLLA**

|  |  |
| --- | --- |
| INGREDIENTES | PORCIÓN (g) |
| Carne picada / entera trozada | 100 |
| Arroz | 35 |
| Papa | 30 |
| Zanahoria | 50 |
| Zapallo | 40 |
| Choclo | 30 |
| Arvejas | 30 |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| cebolla | 25 |
| Morrón | 10 |
| Tomate envasado | 40 |
| Aceite | 15 |
| Sal | 1 |

**CAZUELA DE LENTEJAS/POROTOS**

|  |  |
| --- | --- |
| INGREDIENTES | PORCIÓN (g) |
| Lentejas/porotos | 50 |
| Carne picada | 80 |
| Arroz | 50 |
| Papa | 30 |
| Tomate envasado | 40 |
| Zanahoria | 30 |
| Cebolla | 25 |
| Morrón | 10 |
| Aceite | 15 |
| Sal | 1 |

**CAZUELA DE POLLO**

|  |  |
| --- | --- |
| INGREDIENTES | PORCIÓN (g) |
| Pollo carne cruda | 100 |
| arroz | 50 |
| papa | 50 |
| zanahoria | 40 |
| arvejas | 30 |
| cebolla | 25 |
| Tomate envasado | 40 |

|  |  |
| --- | --- |
| aceite | 15 |
| Sal | 1 |

**SALPICÓN DE POLLO**

|  |  |
| --- | --- |
| INGREDIENTES | PORCIÓN (g) |
| Pollo | 100 |
| arroz | 50 |
| zanahoria | 30 |
| arvejas | 30 |
| choclo | 30 |
| Mayonesa | 20 |
| aceite | 15 |
| Tomate | 40 |
| Sal | 1 |

**SALPICÓN DE ATÚN**

|  |  |
| --- | --- |
| INGREDIENTES | PORCIÓN (g) |
| Atún | 80 |
| arroz | 50 |
| zanahoria | 30 |
| arvejas | 30 |
| choclo | 30 |
| Mayonesa | 20 |
| aceite | 15 |
| Tomate | 40 |
| Sal | 1 |

**BUDÍN DE PAPA, CARNE Y ACELGA/ZAPALLITOS**

|  |  |
| --- | --- |
| INGREDIENTES | PORCIÓN (g) |

|  |  |
| --- | --- |
| RELLENO (170g) |  |
| Carne picada | 100 |
| Cebolla | 30 |
| Morrón | 10 |
| Aceite | 10 |
| Acelga/espinaca/zapa llito | 60/60/40 |
| Queso rallado | 10 |
| Sal | 0,5 |
| PURE (180g) |  |
| Papa en escama | 40 |
| Leche | 65 |
| aceite | 10 |
| Sal | 0,5 |

**PASTA CON VERDUSALSA**

|  |  |
| --- | --- |
| INGREDIENTES | PORCIÓN (g) |
| Pasta seca | 50 |
| Carne picada | 100 |
| Tomate envasado | 40 |
| Cebolla | 20 |
| Zanahoria | 30 |
| Morrón | 10 |
| Zapallito/ Acelga/Espinaca | 40/60/60 |
| Queso rallado | 10 |
| Aceite | 15 |
| Sal | 1 |

**PASTA CON SALSA BOLOGNESA**

|  |  |
| --- | --- |
| INGREDIENTES | PORCIÓN (g) |
| Pasta seca / rellena | 50/ 35 unidades ravioles |
| Carne picada | 100 |
| Tomate envasado | 40 |
| Cebolla | 30 |
| Zanahoria | 40 |
| Morrón | 10 |
| Queso rallado | 10 |
| Sal | 1 |
| Aceite | 15 |

**TORTILLA DE VEGETALES**

|  |  |
| --- | --- |
| INGREDIENTES | PORCIÓN (g) |
| Papa | 70 |
| Zapallito/zapallo/za nahoria | 70 |
| Cebolla | 25 |
| Huevo | 1/2 unid |
| Leche en polvo | 5 |
| Almidón de maíz / Harina | 15 |
| Aceite | 15 |
| Sal | 0,5 |

Sugerencia: para resaltar el sabor de las preparaciones se recomienda el uso de condimentos y hiervas aromáticas.

**CREMA DE CHOCOLATE**

|  |  |
| --- | --- |
| INGREDIENTES | PORCIÓN (g) |
| leche | 170 |
| azúcar | 17 |

|  |  |
| --- | --- |
| almidón maiz | 10 |
| cocoa | 10 |

**PESOS POR PORCIÓN.**

PLANILLA DE ESTANDARIZACIÓN DE PESOS

|  |  |
| --- | --- |
| MENÚ | PESO PORCIÓN (g) |
| Cazuela de pollo | 400 |
| Cazuela de lentejas | 400 |
| Cazuela de porotos | 400 |
| Carbonada criolla | 400 |
| Pollo colorido | 400 |
| Pollo a la portuguesa | 400 |
| Chop suey de cerdo | 400 |
| Ensalada completa | 400 |
| Salpicón c/mayonesa | de pollo | o | atún | 350 + 20 |
| Pasta con rallado | boloñesa | y | queso | 350 + 10 |
| Pasta con rallado | verdusalsa | y | queso | 280 + 10 |
| Polenta rellena y queso rallado | 280 + 10 |
| Budín de papa, carne y acelga | 350 |
| Hamburguesa rebozada | de carne |  | cocida | 150 (2 unidades) |
| Hamburguesa cocida | 100 (2 unidades) |

|  |  |
| --- | --- |
| Milanesa de pescado / pollo cocida | 150 (2 unidades) |
| Pan de carne | 150 |
| Puré de papas | 200 |
| Puré mixto | 250 |
| Arroz con choclo y mayonesa | 200+20 |
| Arroz con zanahoria y mayonesa | 200+20 |
| Arroz florntina con queso rallado | 200+10 |
| Ensalada jardinera | 200+20 |
| Tortilla de papa y vegetales | 200 |
| Torta de carne/pollo/jamón y queso/atún | 200 |
| Ensalada triple (tomate/ zanahoria cubos/choclo) | 50 + 30 + 30 |
| zanahoria cocida + choclo | 30 + 30 |
| tomate | 60 |
| zanahoria rallada/remolacha rallada/ repollo rallado/lechuga | 50 |
| remolacha en cubos cocida | 50 |
| Mandarina/ciruela \* | 150 |
| Manzana/banana/pera/durazno \* | 150 |
| Cremas, flanes, arroz con leche | 200 |

\*Rango de tolerancia de peso: 10g

El menú mensual y estacional deberá contemplar la frecuencia de alimentos indicada, con la combinación de los platos equilibradamente, de manera de obtener un menú variado y balanceado.

### 8 SANCIONES POR INCUMPLIMIENTO.

En caso de incumplimiento leve, total o parcial del contrato por parte del adjudicatario, la Administración procederá a determinar multas en proporción al incumplimiento incurrido y apercibirá a la empresa que de repetirse dicho incumplimiento se procederá a la recesión de aquellos servicios donde se produjo el incumplimiento sin derecho a reclamo alguno.

En casos graves, como ser que queden sin comer el plato principal, así como si se repitieran los incumplimientos leves, como ser que se queden sin comer otros componentes del menú (pan/ fruta/ postre con leche/ensalada) la DGES. mediante intimación y evaluación de sus descargos, procederá a la recesión unilateral del contrato formal y se hará efectiva en su beneficio la garantía de fiel cumplimiento del mismo, sin perjuicio de las actuaciones que pueda promover la administración por daños y perjuicios causados como consecuencia del incumplimiento.

SANCIONES POR NO CONFORMIDADES DETECTADAS EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN:

Ante una no conformidad detectada, el Director deberá notificar dicha falla inmediatamente al inspector y al responsable de la empresa. El adjudicatario deberá procurar que en el servicio queden muestras para ser observadas y evaluadas por técnicos.

DESCUENTOS POR NO CONFORMIDADES DETECTADAS.

En los casos de no conformidad observada, se aplicará un descuento del 15% de las porciones del liceo, previa resolución fundada del DGES. Si luego del apercibimiento y de la aplicación de un 15 % de descuento sobre las porciones correspondientes a ese servicio, se reiterara la no conformidad se procederá a practicar un descuento que se incrementará en un 5% del total en cada reiteración.

Se detallan las no conformidades agrupadas por categorías. Personal (desempeño, higiene, relacionamiento interpersonal). Horario pautado, afectando el normal funcionamiento.

Higiene de planta física y equipamiento.

Provisión y mantenimiento de equipamiento, instrumentos para el servicio y mantenimiento de las instalaciones afectadas al servicio.

Temperaturas a lo largo de todo el proceso de calentamiento y servicio, incluyendo la recepción.

Calidad y cantidad del menú.

En el caso de que la no conformidad tenga como consecuencia que queden alumnos sin comer el plato principal, se descontarán las porciones correspondientes a los alumnos que no consumieron el alimento, más una sanción del 50 % de la producción de ese día correspondiente a al liceo.

Cuando la no conformidad afecte el consumo de otros componentes del menú, el descuento será: para postres 15%, para ensalada de vegetales y aderezos 10 % y para pan 5 %, de la producción de ese día correspondiente al Liceo.

El adjudicatario podrá verificar el cumplimiento del valor nutricional de cada preparación a través de los análisis fisico-químicos realizados, considerando que se tendrá tolerancia de +/- 10 % en el valor calórico y en el valor proteico.

En casos de reclamos comunicados por el liceo, la empresa no podrá retirar las evidencias, si lo hace, ameritará la aplicación del descuento del 15 % de la producción de ese día correspondiente a el liceo.

GLOSARIO

Cadena alimentaria: Es un conjunto de etapas que se integran para obtener finalmente un alimento destinado al consumidor final.

Alimento: Es toda sustancia que se ingiere en estado natural, semi elaborada o elaborada, y se destina al consumo humano incluidas las bebidas y cualquier otra sustancia que se utilice en su elaboración, preparación o tratamiento.

Alimento natural: Es el alimento que se presenta tal como se encuentra en la naturaleza, con todos sus constituyentes originarios, sin haber sido sometido a procedimientos de elaboración que modifiquen sus características sensoriales o su composición.

Alimento semi elaborado: Es el alimento que constituye la materia prima o alguno de los ingredientes complementarios necesarios para obtener un alimento elaborado. Es un producto intermedio entre el alimento natural y el alimento elaborado.

Alimento elaborado: Es el alimento o preparación culinaria, que ha sido sometido a procedimientos de elaboración que modifiquen sus características sensoriales o su composición.

Materia prima: es toda sustancia que para ser utilizada como alimento necesita sufrir tratamiento y o transformación de naturaleza física, química o biológica.

Ingrediente: es toda sustancia, incluidos los aditivos alimentarios que se empleen en la preparación de alimentos y estén presentes en el producto final en su forma original o modificada.

Ingredientes principales: Son los ingredientes básicos de los alimentos elaborados que contienen en su composición uno o más nutrimentos y que caracterizan al alimento.

Nutrientes / Nutrimentos: Es todo componente normal de los alimentos utilizable por el consumidor para subvenir en sus necesidades vitales y que pertenece a alguno de los siguientes grupos: proteínas, glúcidos, lípidos, vitaminas, minerales y agua. Por extensión se incluye la fibra alimentaria.

Contaminante: Es cualquier sustancia indeseable que se encuentre presente en el alimento en el momento de consumo, proveniente de las operaciones efectuadas en el cultivo de vegetales, cría de animales, tratamientos usados en medicina veterinaria, o como resultado de la contaminación del ambiente o de los equipos de elaboración y /o conservación.

Contaminante químico: son aquellas sustancias perjudiciales para la salud del consumidor cuando su contenido en el alimento supera el límite tolerado según reglamentación vigente.

Contaminante físico: son materiales extraños encontrados en los alimentos tales como insectos, arácnidos y sus partes, sus huevos, larvas, restos de roedores, u otros animales, excrementos de los mismos, pares vegetales o animales foráneas, cristales, vidrios, tornillos, arandelas, alfileres, cuerda, etc.

Alimento alterado: es el alimento que ha sufrido averías, deterioros, envejecimiento o modificaciones en su composición intrínseca por la acción de la humedad, temperatura, aire, radiaciones, encimas, microorganismos o parásitos aún cuando se encuentre inocuo.

Manipulación de alimentos: es el conjunto de procedimientos alimentarios llevados a cabo empleando las manos o diversos útiles alimentarios, en contacto directo con el alimento.

Manipulador de alimentos: es toda persona que manipule directamente alimentos, envasado, no envasado, equipo y utensilios utilizados o superficies que entren en contacto con los alimentos.

Equipamiento alimentario: es todo equipo manual o mecánico, o cualquier parte del mismo, que se utiliza en una empresa alimentaria, para llevar a cabo los procedimientos alimentarios. El equipamiento alimentario puede o no entrar en contacto directo con el alimento o sus ingredientes.

Rotulación: es toda inscripción, leyenda, imagen o toda materia descriptiva o gráfica que se haya escrito, impreso, estampado, marcado, marcado en relieve ,hueco gravado adherido al envase de los alimentos.

Lote: es el conjunto de artículos de un mismo tipo, procesados por un mismo fabricante o fraccionado, en un espacio de tiempo determinado bajo condiciones esencialmente iguales.

Inocuo: es cuando los alimentos no causan daño a la salud del consumidor.

Características organolépticas: comprenden a las cualidades sensoriales: presentación, sabor, color, textura, consistencia, aroma.

Trazabilidad: Se entiende como trazabilidad aquellos procedimientos preestablecidos y autosuficientes que permiten conocer el histórico, la

ubicación y la trayectoria de un producto o lote de productos a lo largo de la cadena de suministros en un momento dado, a través de unas herramientas determinadas.

Producto no conforme: producto que supera los límites críticos para los puntos críticos de control o aquellos que fueron producidos en condiciones operativas fuera de control.

FUENTE:

Reglamento Bromatológico Nacional, 2009.

Buenas Prácticas de Manufactura en las empresas Alimentarias, UNIT 2003.

Apéndice 1

REGISTRO DIARIO DE FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO

Liceo FECHA:

MENÚ DEL DÍA:

ANÁLISIS DEL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO

INDICADORES Muy Bueno Aceptable Malo

Presentación del menú

Sabor del menú

Aspectos higiénicos del personal

Aspectos del comportamiento y

desempeño

Higiene de vajilla

Horario de servicio

Aceptación del menú

N° de asistentes

N° comidas solicitadas por el Director N° comidas elaboradas por la empresa OBSERVACIONES:

Apéndice 2

# ACTA

Montevideo,

En el día de la fecha, por la presenta se deja constancia que el horario convenido para brindar el servicio por parte de la firma

------------------------------ al Liceo N°

-------------------------, es el siguiente

….......................................

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| EMPRESA |  | Director |
| Firma |  | Firma |
| Contrafirma Contrafirma |  | Contrafirma |
| CI: | CI: |  |

## Anexo II – Recomendaciones sobre la oferta en línea

**Sr. Proveedor:**

A los efectos de poder realizar sus ofertas en línea en tiempo y forma aconsejamos tener en cuenta las siguientes recomendaciones:

Estar registrado en RUPE es un requisito excluyente para poder ofertar en línea. Si no lo está, recomendamos realizar el procedimiento de inscripción lo antes posible y como primer paso. Para más información de RUPE comunicarse al (+598) 2604 5360 de lunes a domingo de 8:00 a 21:00 hs.

ATENCIÓN: para poder ofertar es suficiente estar registrado en RUPE en estado EN INGRESO.

Debe tener contraseña para ingresar al sistema de ofertas en línea. Si no la posee, recomendamos obtenerla tan pronto decida participar en este proceso.

ATENCIÓN: la contraseña de acceso al sistema de oferta en línea no es la misma contraseña de acceso al RUPE. Se obtiene directamente del sistema y se recibe en el correo electrónico registrado en RUPE. Recomendamos leer el [manual](http://comprasestatales.gub.uy/wps/wcm/connect/5f2f4d004fa7cb4784ecbe7e30c50e7c/C%C3%B3mo%2Boferta%2Ben%2Bl%C3%ADnea%2B-%2Bintermedio.pdf?MOD=AJPERES) y ver el [video explicativo](https://www.youtube.com/watch?v=lM5ZjuTHtbs&feature=youtu.be) sobre el ingreso de ofertas en línea.

Al ingresar la oferta económica en línea, deberá especificar el precio, moneda, impuesto, cantidad a ofertar y otra serie de atributos por cada ítem cotizado (presentación, color, etc.). Recomendamos analizar los ítems para los que va a ingresar cotización, para tener la certeza de contar con todos los datos disponibles.

Si usted desea cotizar algún impuesto, o atributo que no se encuentra disponible en el sistema, deberá comunicarse con la sección Catálogo de ARCE al correo electrónico catalogo@arce.gub.uy para solicitar la inclusión y/o asesorarse acerca de la forma de proceder al respecto.

Recomendamos preparar los documentos que conformarán la oferta con tiempo. Es de suma importancia que separe la parte confidencial de la no confidencial. Tenga en cuenta que una clasificación incorrecta en este aspecto, podría implicar la descalificación de la oferta.

Ingresar su cotización lo antes posible para tener la seguridad de que todo funcionó correctamente. De hacerlo a último momento pueden ocurrir imprevistos, como fallos en la conexión a Internet, caída de servidores, sistemas lentos por la gran cantidad de personas accediendo a lo mismo, etc., que no se podrán solucionar instantáneamente.

Hasta la hora señalada para la apertura usted podrá ver, modificar y hasta eliminar su oferta, dado que solamente está disponible el acceso a ella con su clave.

A la hora establecida para la apertura usted ya no podrá modificar ni eliminar los datos y documentos ingresados al sistema. La oferta económica y los documentos no confidenciales quedarán disponibles para la Administración y los restantes oferentes. Los

documentos confidenciales solo quedarán disponibles para la Administración.

Por cualquier duda o consulta, comunicarse con Atención a Usuarios de ARCE al (+598) 2604 5360 de lunes a domingos 8 a 21 hs, o a través del correo compras@arce.gub.uy.