



LICITACIÓN PÚBLICA Nº 8/2023

Objeto: “Adquisición y distribución de hasta 1.600.000 comidas elaboradas refrigeradas para atender las necesidades de los locales apoyados por INDA-MIDES en el Departamento de Montevideo”

Apertura Electrónica:

Día 30/05/2023

Hora 10:00 hs



PLIEGO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA
ADQUISICIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE HASTA 1.600.000 COMIDAS
ELABORADAS REFRIGERADAS PARA LOCALES APOYADOS POR INDA-
EN MONTEVIDEO

I.- OBJETO:

1.-Adquisición y distribución de hasta 1.600.000 comidas elaboradas refrigeradas para atender las necesidades de los locales apoyados por INDA-MIDES en el Departamento de Montevideo, de acuerdo al siguiente detalle:

- **REGLON 1.**

Opción A- Comida elaborada para **población adulta**, incluye plato principal, sopa , postre y **un pan**.

Opción. B.- Comida elaborada para **población adulta**, incluye plato principal, sopa, postre y **dos panes**.

- **REGLON 2.**

Opción. A.- Comida elaborada para **población adulta**, incluye plato principal, postre y **un pan**.

Opción. B.- Comida elaborada para **población adulta**, incluye plato principal, postre y **dos panes**.

- **REGLON 3.**

Opción. A.- Comida elaborada especial para **población adulta vegetariana, diabética, hiposódica, gástrica, hepática, antidiarreica, entre otras a determinar**, incluye plato principal, sopa, postre y **un pan**.

Opción. B.- Comida elaborada especial para **población adulta, vegetariana, diabética, hiposódica, gástrica, hepática, antidiarreica, entre otras a determinar** incluye plato principal, sopa, postre y **dos panes**.



- **REGLON 4.**

Opción. A.- Comida elaborada especial para **población adulta vegetariana, diabética, hiposódica, gástrica, hepática, antidiarreica, entre otras a determinar**, incluye plato principal, postre y **un pan**.

Opción. B.- Comida elaborada especial para **población adulta, vegetariana, diabética, hiposódica, gástrica, hepática, antidiarreica, entre otras a determinar** incluye plato principal, postre y **dos panes**

- **REGLON 5**

- Comida elaborada **para niños menores de 24 meses-lactantes**, incluye plato principal, postre y **un pan**.

3.- 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.

4.- El promedio estimado diario de suministro comprensivo de los cinco renglones a la fecha, es de hasta 4.000 comidas aprox en hasta 30 locales, emplazados en el Departamento de Montevideo.

5.-La composición nutricional, características de cada plato en cuanto a cantidad y calidad de ingredientes, forma de preparación, condiciones higiénicas sanitarias, envasado, sistema de abastecimiento y servicio, responderá a las condiciones técnicas adjuntas que se individualizan como Anexo II y forman parte del presente pliego.

6.-El plato principal para adultos que se requerirá diariamente será similar para cada renglón, teniendo en cuenta las variantes necesarias para ajustarse a los requisitos nutricionales de la población atendida.

7.- Los locales destinatarios, así como las cantidades a entregar en cada comedor serán comunicados por el INDA al Adjudicatario.

8.- Los locales así como las cantidades de comidas diarias,son estimadas ajustándose en función de la variabilidad de la asistencia de los usuarios, pudiendo verse incrementadas o disminuidas de agregarse o eliminarse comedores, o cualquier otra circunstancia, no asumiendo el Instituto, ninguna



obligación de mantener mínimos ni máximos, ya que los pedidos se realizan en base a las necesidades, tratándose de una población vulnerable flotante, la que requiere asistencia alimentaria.

II- MUESTRAS.

1.- Todo oferente **exclusivamente del envase descartable ofertado, deberá presentar una muestra**, conteniendo el rotulo detallado en las Condiciones Técnicas contenido en Anexo II.

2.- Toda muestra deberá estar individualizada con

- Nombre de la empresa que lo presenta.
- Nombre de la Preparación
- Tipo de Dieta (lactante o patologia)
- Fecha de elaboracion.
- Fecha de Vencimiento.
- Numero de Lote

3.- Las muestras deberán presentarse en Proveeduría del INDA, en la calle Piedras 165 de lunes a viernes en el horario de 10.00 a 14.00 horas y hasta el día hábil anterior a la apertura del llamado.

III.- ACLARACIONES AL PLIEGO- SOLICITUD DE PRÓRROGA.-

Aclaraciones.-

1.- Las aclaraciones a las disposiciones contenidas en el presente pliego, deberán ser formuladas por escrito hasta 48 HORAS hábiles antes de la fecha de apertura, por intermedio del mail proveeduriainda@mides.gub.uy o al FAX 2.916. 26.69, al Departamento de Proveeduría del Instituto, debiendo el solicitante individualizar e-mail para la recepción de la respuesta.

2.- La evacuación de las consultas se comunicará en un plazo no menor a 24 HORAS hábiles a la fecha de apertura, al eventual oferente que la realice y asimismo se publicará en el sitio web de compras y contrataciones estales (Decreto 131/2014).

Solicitud de prórroga.-

1.- Los oferentes podrán solicitar por escrito, prórroga de la apertura, con 48 HORAS hábiles previo a la fecha de recepción de ofertas, al Departamento de Proveeduría, por intermedio del mail proveeduriainda@mides.gub.uy o al FAX 2.916.26.69; individualizando e-mail para la recepción de respuesta.



2.- La Administración se reserva el derecho de admitir o denegar la prorroga y para el caso de no cursar notificación en el término de 24 HORAS hábiles del Acto de Apertura se entenderá por denegada la misma.

IV.- CONDICIONES DE ENTREGA

1.- El cumplimiento del suministro por el adjudicatario se efectivizará con posterioridad a la notificación de la Resolución de Adjudicación y cumplidas las etapas preceptivas del procedimiento.

2.- El adjudicatario se obliga a entregar el producto en cada local, de acuerdo a las cantidades determinadas por el INDA,

3.- La asistencia alimentaria se brindará en forma diaria (de lunes a viernes o de lunes a domingo), feriados y en caso de otros servicios, la entrega será con una frecuencia a determinar por INDA.

4.- El horario de suministro será entre las 8.00 a 9.30 para los locales que proporcionan almuerzo y entre las 18.00 y 20.00 horas para los comedores que cuentan con servicio de cena. Eventualmente el Instituto podrá definir otros horarios de suministro en función de nuevos servicios o requerimientos que se susciten.

5.-La mercadería entregada deberá contar con las condiciones de entrega, aspectos nutricionales, higiénicos sanitarios, rotulado, acondicionamiento, vehiculos, transporte, etc, requeridas para el objeto del llamado y se individualizan en Anexo II.

V.- VERIFICACIÓN DE LA MERCADERÍA

1.- Se ajustara a lo establecido en el Anexo II Condiciones Tecnicas.

2.-A los efectos de la recepción solo se admitirán productos que tenga como máximo 48 horas de elaborados.

3.-De hacerse necesarias verificaciones de calidad, la recepción será provisoria hasta tanto pueda efectuarse la prueba correspondiente.

4.- Si los desvíos del producto suministrado fueran detectados con posterioridad a la entrega, el local receptor labrará acta de observación o rechazo que remitirá al INDA.



5.- Toda mercadería rechazada deberá ser repuesta por el proveedor a su costo con el mismo menú o una alternativa que reúna iguales condiciones nutricionales, en **un plazo máximo de 2 horas de producido el rechazo**, sin perjuicio de la aplicación de sanciones administrativas que correspondan atendiendo a la entidad del incumplimiento.

VI.- INSPECCION POR EL INDA.

1.- El INDA a través de su cuerpo técnico (profesionales Nutricionistas y/o químicos), podrá realizar cuando lo considere oportuno, ya sea en la etapa de estudio de las ofertas o después de la adjudicación, visitas a la Planta de Producción de la empresa elaboradora, con el fin de evaluar unidades de organización, procedimiento de fabricación, higiene y secuencia de las etapas el proceso de producción.

2.- El oferente por el hecho de cotizar en el procedimiento admite la inspección de la planta elaboradora por técnicos del INDA brindándole la información y acceso a la composición y procedimientos utilizados así como le prestara toda colaboración que se vinculen con el objeto de la contratación.

VII.- GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA.

1.- Si el valor total de la oferta supera el tope de la Licitación Abreviada, el oferente deberá constituir garantía de Mantenimiento de oferta, mediante cualquiera de los medios establecidos en el Art. 64 del TOCAF, por un monto de \$ 1.000.000.

2.- La entrega de la garantía de mantenimiento de oferta de corresponder, deberá realizarse exclusivamente hasta el día hábil anterior a la apertura de ofertas, en el Departamento de Tesorería del INDA, sito en la calle Piedras 165. en el horario de 10.00 a 14.00 horas,

VIII.- ACTO DE APERTURA.

1.- La apertura será **ON-LINE**

2.- Los oferentes deberán estar inscriptos en calidad de "Activos" en RUPE y constar en la Ficha del Proveedor de dicho Registro con las atribuciones asignadas a los representantes.



IX- ESPECIFICACIONES EN LA OFERTA.-

Los oferentes deberán especificar en su propuesta económica:

1- Marca, material de envase primario, tipo y material del envase secundario de corresponder.

2.- Referencias de suministros

a.- En MIDES-INDA de contar con los mismos, indicar en la oferta económica el número de procedimiento y el año.

b.- En Entidades Oficiales y Privadas presentar carta firmada por persona responsable del Organismo o Empresa, que certifique los antecedentes del oferente y/o del objeto licitado agregando nombre de contacto y teléfono. -

3.- Enumeración pormenorizada de su infraestructura operativa que implique cantidad de personal, sede, flota de transporte, así como toda otra información que estime del caso o que le sea requerida posteriormente.

4.- Asegurar mediante *cláusula compromisoria*:

a.-que conoce y acepta el contenido y alcance de las Bases que rigen el presente llamado.

b.- la disponibilidad de la empresa para el transporte de la mercadería, en vehículos refrigerados que aseguren la consecución del objeto de la Licitación.

c.- que se obliga a cumplir con los laudos vigentes para el grupo de actividad al que pertenecen los trabajadores así como toda obligación laboral y tributaria correspondiente.

d.- que todo el personal cuenta con carne de manipulador de alimentos vigente durante todo el tiempo de la contratación para el caso del que resulte adjudicatario.

5.- Individualizar el nombre del Profesional Nutricionista, y teléfono de contacto quien deberá permanecer en la planta elaboradora durante las distintas etapas del proceso de elaboración de alimentos y estar disponible en el horario en que se cumpla el abastecimiento del servicio a los locales del INDA.

X.- DOCUMENTACION A PRESENTAR CON LA OFERTA.

1.- Propuesta económica con firma autógrafa del representante con facultades establecidas en RUPE.



2.-Formulario de Identificación del Proveedor, cuyo modelo corre adjunto e individualizado como Anexo I.

3.-Certificados:

- Habilitación bromatológica para comercializar los productos ofertados.
- Habilitación bromatológica de los vehículos para el transporte de comidas elaboradas.

4.- Fotocopia del título universitario del Profesional Nutricionista

5.- De corresponder certificado de PYMES y de la Cámara de Comercio que acredite el porcentaje de integración Nacional del Producto ofrecido (de acogerse al margen de referencia del art. 58 del TOCAF)

XI.-MODALIDAD DE COTIZACIÓN.

ON-LINE ADJUNTANDO PROPUESTA ECONÓMICA

1.- Moneda Nacional.

2.- La cotización deberá realizarse por renglón incluyendo el precio del envase y todos los costos hasta los puntos de entrega.

3.-Los oferentes deberán cotizar obligatoriamente la totalidad de los renglones y ceñirse a las conformaciones del menú establecidas en el Anexo II.

4.- Solo se admitirán propuestas parciales en cantidad, que cumplan con la totalidad de renglones, debiendo indicar el numero de comidas ofertadas.

5.-Los oferentes deberán obligatoriamente cotizar y ceñir la propuesta a las condiciones de pago establecidas, no aceptándose aquellas que incluyan plazo o intereses por demora en los pagos.

6.- De existir discrepancia entre la oferta económica y la cotización ingresada on-line, regirá la que conste en el sitio WEB de Compras Estatales.

XII.- MANTENIMIENTO DE OFERTA.

El plazo de mantenimiento de oferta será de 60 días calendarios, vencido dicho termino y no hubiera sido adjudicado el procedimiento, se prorrogara automáticamente por el periodo que fuera necesario hasta la adjudicación,



quedando obligados los proveedores al mantenimiento de las propuestas salvo indicación expresa en la oferta que no admiten la prórroga.

XIII.- FACTORES DE VALORACIÓN Y PONDERACIÓN:

1.- Se evaluarán las ofertas desde el punto de vista jurídico y técnico.

a.- En el aspecto jurídico se rechazarán aquellas ofertas que no se ajusten a la normativa en vigencia, los requerimientos y especificaciones sustanciales establecidas en el pliego.

b.- En el ámbito técnico se analizarán las ofertas que calificaron jurídicamente.

2.-Factores de comparación de ofertas: para los oferentes que precalifiquen serán:

Factores de Evaluación	Escala de ponderación
Precio	0 - 80
Antecedentes suministros actividad pública	0 - 10
Antecedentes suministros actividad privada	0 - 10

3.- Criterios de ponderación para la evaluación de ofertas.-

a. PRECIO

A efectos comparativos se tomará el PRECIO cotizado, correspondiendo 80 puntos a la oferta más económica y en forma proporcional al resto.

La fórmula para determinar los puntajes de precio es la siguiente:

$\text{Precio} = 80 \times \text{Pb} / \text{Pi}$, donde Pb es el precio más bajo entre las ofertas que califican, y Pi el precio de la propuesta en consideración.

b. ANTECEDENTES POSITIVOS

Antecedentes de servicios prestados en actividad Pública dentro de los últimos 5 años

Más de 3 antecedentes	10 puntos
Entre 1 y 3 antecedentes	5 puntos

Antecedentes de servicios prestados en actividad Privada dentro de los últimos 5 años

Más de 3 antecedentes	10 puntos
-----------------------	-----------



Entre 1 y 3 antecedentes

5 puntos

c. ANTECEDENTES NEGATIVOS

De existir antecedentes negativos que surjan del RUPE o del MIDES y/o si dentro de la cotización presentada por la propia Empresa, se comprobare que existan historiales negativos, se restará un punto por cada uno, con una quita máxima de 3 puntos.

XIV.- ADJUDICACIÓN:

1.- La adjudicación se realizará atendiendo al resultado emergente de los valores de ponderación y a la oferta que resulte más conveniente a los intereses de la Administración.

2.-El Organismo se reserva el derecho de adjudicar fraccionadamente, o parcialmente, así como aplicar los Institutos de “Mejora de Oferta” y “Negociación”, previstos en el art. 66 del TOCAF y de aumentar o disminuir las prestaciones objeto del contrato de acuerdo a lo preceptuado por el art. 74 del TOCAF.

3.-De igualarse la cotización en precios en más de un oferente, el Instituto podrá realizar la adjudicación a uno o más proveedores..

4.- Serán de aplicación los márgenes de preferencia establecidos en el art. 58 del TOCAF cuando corresponda a cuyos efectos los cotizantes deberán presentar con la oferta los certificados de PYMES vigentes y de la cámara de comercio que indique el porcentaje de integración nacional del producto ofrecido

5.- El Organismo podrá desistir del llamado en cualquier etapa, o podrá rechazar las ofertas teniendo el proveedor por el hecho de la presentación una mera expectativa, no generando la decisión que adopte la Administración en tal sentido, derecho a los oferentes de reclamar gastos, honorarios o indemnizaciones por daños y perjuicios o cualquier otro concepto.

XV.- FORMA DE PAGO.

1.- El pago se efectuará a través del SIIF, previa conformidad de la factura .



2.- Las facturas se presentarán en su **original**, en el Departamento de Proveeduría del Instituto Nacional de Alimentación, debiendo estar al día con las demás obligaciones tributarias a las que estuviere obligado el adjudicatario.

3.- El MIDES será agente de retención de impuestos en los casos que corresponda de acuerdo a lo dispuesto en la normativa legal vigente.

4.- Los precios cotizados se ajustarán mensualmente de acuerdo a la siguiente fórmula paramétrica:

$$p_1 = p_0 (IPC_1 / IPC_0)$$

Siendo:

- d. p_1 : precio ajustado al momento de cada factura mensual realizada por las entregas del mes
- e. p_0 : precio vigente al momento de la notificación de adjudicación (precio ofertado)
- f. IPC_1 : índice de precios del mes inmediato anterior al mes de las entregas mensuales realizadas
- g. IPC_0 : índice de precios del mes inmediato anterior al mes de la notificación de adjudicación

En cada mes de entrega el adjudicado facturará las cantidades entregadas al precio de adjudicación (p_0) y adicionalmente entregará una factura por el ajuste mensual en base a la paramétrica antes descrita.

XVI.- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.

- 1.- Cumplir con el Objeto del presente procedimiento descrito en el Punto I-1 del Pliego.
- 2.- Contar los vehículos con las habilitaciones pertinentes para el transporte de comidas preparadas refrigeradas.
- 3.- Enviar a INDA en las fechas establecidas el plan de menú para su aprobación.
- 4.- Contar con un Profesional Nutricionista (como mínimo), que responderá por el proceso de elaboración de los productos brindados por la empresa adjudicataria y será el referente técnico del INDA a efectos de la coordinación oportuna estando a disposición del Instituto cuando este lo requiera.
- 5.- El adjudicatario para el caso de sustitución del Profesional Nutricionista, dentro de las 24 horas de producido el cambio, como mínimo, deberá comunicar vía e-mail, el nuevo nombre, referencia telefónica y remitir copia del



título universitario al INDA-Departamento de Prestaciones Alimentarias, bajo apercibimiento de ser pasible de las sanciones correspondientes.

6.- Para el caso que la Planta elaboradora varíe de emplazamiento, deberá comunicar con una antelación mínima de 30 días, la nueva dirección al INDA-Departamento de Prestaciones Alimentarias, para que el Instituto realice las inspecciones que correspondan y preste su conformidad.

7.- El adjudicatario deberá indicar las precauciones necesarias para mantener las preparaciones congeladas o refrigeradas en sus condiciones normales, las temperatura máximas o mínimas a las cuales debe conservarse, el tiempo que se garantiza su durabilidad en esas condiciones y todas otras circunstancias relacionadas con la preservación del producto.

8.- Cumplir con las leyes, laudos y/o convenios colectivos vigentes en lo que refiere a pagos de salarios, normas de seguridad e higiene y aportaciones y contribuciones de seguridad social al BPS.

9.- El personal deberá estar asegurado contra seguro de accidente de trabajo ante el BSE.

10.- Contar con la documentación que acredite estar al día en el pago de toda clase de obligaciones tributarias- nacionales o departamentales- ante el Banco de Previsión Social, Dirección General Impositiva, Banco de Seguros del Estado, etc.; la que deberá presentar a la Administración, cuando se lo solicite, en cualquier oportunidad durante la vigencia del contrato.

XVII.- DOMICILIOS, NOTIFICACIÓN Y PLAZOS CONTRACTUALES.

1.- Se tendrá como domicilio del oferente el constituido por éste en el RUPE.

2.- Se establece como medio válido de notificación, el correo electrónico que figura en el RUPE, el telegrama colacionado con acuse de recibo, en el domicilio constituido por el oferente y/o adjudicatario en su propuesta, sin perjuicio de la notificación personal, télex, fax o cualquier otro medio que asegure la documentación de la recepción.

3.- Todos los plazos serán computados como días hábiles salvo indicación en contrario.

XVIII.- MULTAS Y SANCIONES.

1.- El Organismo evaluará las penalidades pecuniarias y administrativas a aplicar ante un incumplimiento en atención al perjuicio sufrido, las que se



impondrán con independencia de la indemnización que por daños y perjuicio pudiera corresponder.

a.- Penalidades pecuniarias. - Se graduarán entre el 0,5 % y el 20 % del monto total de la contratación, (Punto 23, Decreto 131/2014).

b.- Penalidades administrativas. - Se graduarán en Advertencia-Suspensión- Eliminación del RUPE), en concordancia a lo establecido en el Decreto 155/13 y Decreto 342/1999.

2.- La mora se producirá de pleno derecho por el vencimiento de los plazos o por hacer o no hacer algo contrario a lo estipulado sin necesidad de interpelación judicial.

XIX.- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO.

1.- El o los adjudicatarios que corresponda, para el caso que se supere el monto mínimo establecido para la constitución de garantía de fiel cumplimiento de contrato deberán formalizarla **dentro de los 5 días siguientes** a la notificación de la resolución de adjudicación o su ampliación y será equivalente al 5% del monto de su adjudicación.

2.- La falta de constitución de garantía de cumplimiento de contrato en tiempo y forma, dará por caducos los derechos del o los adjudicatarios, pudiendo el INDA re-adjudicar al siguiente proveedor precalificado.

3.- La garantía podrá ser ejecutada en caso de incumplimiento del o los adjudicatarios a todas y cualquier obligación contractual asumida.

XX.- CONSIDERACIONES GENERALES.

1.-En todo lo no contemplado en las presentes bases del llamado regirán las disposiciones contenidas en el TOCAF, el Pliego Único de Bases y Condiciones Generales para servicios no personales (Dec. 131/014) y las normas del Procedimiento Administrativo cuando fuera de aplicación (Dec. 500/91 con la redacción dada por el Dec. 420/2007).

DRA. GAMBOA/va



ANEXO I

Formulario de Identificación del Oferente

PROCEDIMIENTO N°

RAZÓN SOCIAL DE
LA EMPRESA

NOMBRE COMERCIAL
DE LA EMPRESA

R.U.T. (si corresponde)

DOMICILIO A LOS EFECTOS DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO

CALLE: _____ N° _____

LOCALIDAD: _____

CÓDIGO POSTAL _____ PAÍS: _____

TELÉFONO: _____ FAX: _____ E-MAIL: _____

Declaro estar en condiciones legales de contratar con el Estado.

FIRMAS: _____

Aclaración de firmas: _____



ANEXO II

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 Inda 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.

Las preparaciones a granel se presentarán en envases multiporción de material adecuado que permita su calentamiento en hornos convencionales, rotulados con nombre de la preparación contenida, fecha de elaboración, vencimiento y número de lote.

En caso de las preparaciones entregadas en envases individuales, 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, bifes) 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 menú 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

Sopas a granel en envases herméticos que mantengan la calidad y la inocuidad de la misma (porción mínima: 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 a 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 Demov; Lic. Carmen Betancourt; Lic. Lucía Serdeña, Adm. Joana Farinasso,