



**ANEP**

DIRECCIÓN GENERAL  
DE EDUCACIÓN  
SECUNDARIA

Dirección de Gestión Administrativa  
**Comisión Asesora de Adjudicaciones**

Administración Nacional de Educación Pública

Dirección GENERAL DE EDUCACIÓN SECUNDARIA

Pliego de Condiciones Particulares

**Apertura Electrónica**



**ANEP**

DIRECCIÓN GENERAL  
DE EDUCACIÓN  
SECUNDARIA

**"Contratación de empresas que presten servicios de alimentación en  
Centro "María Espínola" de Soriano"**

**LICITACIÓN PÚBLICA N°9/2022**



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 para el Liceo N°4 de Mercedes.

**Se deben ofertar todos los ítem según las siguientes modalidades:**

#### **Ítem 1: Cocinando en el Liceo ALMUERZO**

La prestación del Servicio de Alimentación bajo esta modalidad, incluye la elaboración de alimentos en los locales liceales; comprendiendo todas las etapas, que van desde la compra de alimentos, la elaboración, hasta la atención logística para su consumo final, en el comedor liceal.

#### **Ítem 2: Cocinando en el Liceo DESAYUNO**

La prestación del Servicio de Alimentación bajo esta modalidad, incluye la elaboración de alimentos en los locales liceales; comprendiendo todas las etapas, que van desde la compra de alimentos, la elaboración, hasta la atención logística para su consumo final, en el comedor liceal.

#### **Ítem 3: Cocinando en el Liceo MERIENDA**

La prestación del Servicio de Alimentación bajo esta modalidad, incluye la elaboración de alimentos en los locales liceales; comprendiendo todas las etapas, que van desde la compra de alimentos, la elaboración, hasta la atención logística para su consumo final, en el comedor liceal.



Se presenta el siguiente cuadro a los efectos de brindar un marco de referencia en cuanto al alcance del servicio. La previsión descripta es a modo ilustrativo, acorde a la realidad actual y en función del conocimiento de las necesidades que se tuvieron en cuenta en el momento de confeccionar el presente Pliego de condiciones 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.

Los mismos fluctúan de acuerdo a la asistencia diaria del alumnado, a la necesidad de los centros educativos y a la matrícula de cada año.

<b>Centro Educativo</b>	<b>Almuerzos Hasta</b>	<b>Desayunos Hasta</b>	<b>Meriendas Hasta</b>
Liceo N°4 de Mercedes	318	318	318

## **2 CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO**

Los requisitos técnicos de los servicios se encuentran detallados en el **ANEXO I y II**. En caso de ser necesario, la DGES podrá modificar los servicios en relación al número de comensales.

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 mismo queda obligado a adoptar la decisión que se determine sin que la DGES resulte obligado a resarcirle suma alguna.

## **3 MODALIDAD DEL SERVICIO**

El servicio regularmente se brindara en los meses de marzo a diciembre excluyendo los feriados y días en los cuales no concurren alumnos. Asimismo, la administración podrá solicitar al adjudicatario que se brinde el servicio los días que no concurren alumnos así como también en enero y febrero, en un marco de emergencia sanitaria o situación imprevista que puedan preverse ciertas excepcionalidades en casos concretos, que se evaluarán y autorizarán por DGES, en mérito a su prioridad o urgencia.

## **4 PLAZO DE CONTRATACIÓN**

**4.1** La vigencia de la contratación será desde la firma del contrato hasta el 31 de diciembre del año de suscripción, pudiendo ser



prorrogable automáticamente, siempre que la empresa cuente con informes favorables del equipo directivo, por hasta dos periodos anuales más, 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.

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

## **5 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.

## **6 CONSULTAS Y ADQUISICIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES**

Todas las comunicaciones y consultas referidas al presente llamado deberán dirigirse a la Comisión Asesora de Adjudicaciones de DGES, las cuales podrán realizarse por los siguientes medios: personalmente (Juncal 1327 D) piso 21 oficina 2102, tel (2917 1628) de lunes a viernes de 10:30 a 16:30 horas. correo electrónico (e-mail) licitaciones@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 y a través de la página de compras estatales.

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

El Pliego Particular de Condiciones es sin costo y se encuentra a disposición de los interesados para su consulta en el sitio web: <http://www.comprasestatales.gub.uy>

## **7 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.



## **8 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.

## **9 INFORMACIONES Y COMUNICACIONES CON EL ADJUDICATARIO**

Toda la información y las 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.

## **10 RECEPCIÓN DE LAS OFERTAS**

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

**10.2** La documentación electrónica adjunta de la oferta se ingresará en archivos preferentemente en 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 artículo 48 del TOCAF.

**10.3** Incluir información sobre presentación de garantías o muestras si corresponde.

## **11 INFORMACIÓN CONFIDENCIAL Y DATOS PERSONALES**

**11.1** Cuando los oferentes incluyan información considerada confidencial, al amparo de lo dispuesto en el artículo 10



literal I) de la Ley N° 18.381 y artículo 12.2 del Decreto N° 131/014, la misma deberá ser ingresada en el sistema en tal carácter y en forma separada a la parte pública de la oferta.

**11.2** La clasificación de la documentación en carácter de confidencial es de exclusiva responsabilidad del proveedor. La Administración podrá descalificar la oferta o tomar las medidas que estime pertinentes, si considera que la información ingresada en carácter confidencial, no reúne los requisitos exigidos por la normativa referida.

**11.3** El oferente deberá realizar la clasificación en base a los siguientes criterios:

**11.3.1 Solo se considera información confidencial:**

**11.3.1.1** la información relativa a sus clientes,

**11.3.1.2** la que pueda ser objeto de propiedad intelectual,

**11.3.1.3** la que refiera al patrimonio del oferente,

**11.3.1.4** la que comprenda hechos o actos de carácter económico, contable, jurídico o administrativo, relativos al oferente, que pudiera ser útil para un competidor,

**11.3.1.5** la que esté amparada en una cláusula contractual de confidencialidad, y

**11.3.1.6** aquella de naturaleza similar conforme a lo dispuesto en la Ley de Acceso a la Información (Ley N° 18.381), y demás normas concordantes y complementarias.

**11.3.2 En ningún caso se considera información confidencial:**

**11.3.2.1** la relativa a los precios,

**11.3.2.2** la descripción de bienes y servicios ofertados, y

**11.3.2.3** las condiciones generales de la oferta.

**11.4 Los documentos que entregue un oferente en carácter confidencial, no serán divulgados a los restantes oferentes.**

**11.5** El oferente deberá incluir en la parte pública de la oferta un resumen no confidencial de la información confidencial que ingrese que deberá ser breve y conciso (artículo 30 del Decreto N° 232/010).

**11.6** En caso que las ofertas contengan datos personales, el oferente, si correspondiere, deberá recabar el consentimiento de los titulares de los mismos, conforme a lo establecido en la Ley N° 18.331, 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.

## **12 APERTURA OFERTAS**

**12.1** En la fecha y hora indicada se efectuará la apertura de ofertas en forma automática y el acta de apertura será publicada automáticamente en el sitio web [www.comprasestatales.gub.uy](http://www.comprasestatales.gub.uy). Simultáneamente se remitirá a la dirección electrónica previamente registrada por cada oferente en el Registro Único de Proveedores del Estado (RUPE), la comunicación de publicación del acta. Será de responsabilidad de cada oferente asegurarse de que la dirección electrónica constituida sea correcta, válida y apta para la recepción de este tipo de mensajes. La no recepción del mensaje no será obstáculo para el acceso por parte del proveedor a la información de la apertura en el sitio web [www.comprasestatales.gub.uy](http://www.comprasestatales.gub.uy).

**12.2** A partir de ese momento, las ofertas quedarán accesibles para la administración contratante y para el Tribunal de Cuentas, no pudiendo introducirse modificación alguna en las propuestas. Asimismo, las ofertas quedarán disponibles para todos los oferentes, con excepción de aquella información ingresada con carácter confidencial.

**12.3** Solo cuando la administración contratante solicite salvar defectos, carencias formales o errores evidentes o de escasa importancia de acuerdo a lo establecido en el artículo 65 del TOCAF, el oferente deberá agregar en línea la documentación solicitada.

**12.4** Los oferentes podrán hacer observaciones respecto de las ofertas dentro de un plazo de 24 hrs a contar del día siguiente a la fecha de apertura. Las observaciones deberán ser cursadas a través de la dirección de correo [licitaciones@ces.edu.uy](mailto:licitaciones@ces.edu.uy) y remitidos por la Administración contratante a todos los proveedores para su conocimiento.

**12.5** 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.



### 13 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.

### 14 PRECIO Y COTIZACIÓN

#### 14.1 CONDICIONES GENERALES

14.2 La oferta deberá cotizarse en moneda nacional.

**14.3 Los oferentes deberán cotizar el servicio de alimentación por comensal y por ítem. Y se deberá determinar a que centro se presenta.**

**14.4 Dado lo aclarado en el objeto del llamado, los oferentes deberán cotizar para todos los ítems para cada centro/s a que se presente.**

**14.5 Se deberá completar el formulario de identificación del oferente y cotización que se presenta como Anexo III.**

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

14.7 El monto cotizado deberá estimarse de acuerdo a las porciones por día y por comensal que se oferten, teniendo presente que el servicio se debe brindar durante los días de clase que se estiman en 175 días al año.

**14.8 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.

14.9 En el caso de discrepancias entre la cotización ingresada manualmente por el oferente en la tabla de cotización del sitio web de compras y contrataciones estatales, y el formulario de identificación del oferente y cotización (Anexo III), se le dará valor al segundo.

14.10 El precio de la merienda y el desayuno no podrán variar uno del otro del 5%.

14.11 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.





## **15 FÓRMULA DE AJUSTE DE PRECIOS**

**15.1** 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.

En el caso de no existir modificaciones en cuanto al laudo, la paramétrica de ajuste a aplicar será: aplicando únicamente el porcentaje correspondiente a la variación del IPC (30%).

En caso en que la fecha de ajuste se de entre la apertura del llamado y del pronunciamiento de la adjudicación por Resolución del Organismo, se podrán realizar los ajustes correspondientes.

**15.2** Por el sólo hecho de presentarse a la Licitación, 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.

## **16 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:

**16.1** Las que exoneren o limiten la responsabilidad del proveedor por vicios de cualquier naturaleza de los productos.

**16.2** Las que impliquen la renuncia de los derechos de la Administración.

**16.3** Las que autoricen al proveedor a modificar los términos de este Pliego.

**16.4** La cláusula resolutoria pactada exclusivamente a favor del proveedor.

**16.5** Las que contengan cualquier precepto que imponga la carga de la prueba en perjuicio de la Administración.

**16.6** 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).

## **17 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 licitación, 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 la DGES debe pagar al adjudicatario no abonándose suma alguna por ningún otro concepto, fuera de lo establecido.

Asimismo, la oferta deberá incluir:

**17.1** Detalle de los servicios que propone suministrar.

**17.2** Detalle de infraestructura a emplear de acuerdo a los Anexos.

**17.3** Recursos humanos de acuerdo a los Anexos.

**17.4 Formulario de Identificación del Oferente y Cotización. (Anexo III).**

**17.5** Certificado Decreto 371/010 (MIPyME), si corresponde.

**17.6** Atento a lo establecido en el artículo 48 del TOCAF (D.T.O. 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 referendum del Tribunal de Cuentas, el o los adjudicatarios deberán cumplir con (serán verificados por la Administración en el RUPE):

**17.6.1** Poseer certificado único vigente de la Dirección General Impositiva.

**17.6.2** Poseer certificado vigente del Banco de Previsión Social.

**17.6.3** 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).

**17.6.4** Certificado vigente, del Banco de Seguro del Estado del personal cubierto contra todo riesgo.

**17.7 Planilla del M.T.S.S unificada**

**17.8** 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.

**17.9** 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.

A los efectos de dar cumplimiento al artículo 214 de la 18.407 si se trata de COOPERATIVA Social Mides deberá presentar Certificado de Regularidad.

## **18 ESTUDIO DE LAS OFERTAS**

La Administración calificará a las empresas u organizaciones de acuerdo a los siguientes factores de ponderación:

**18.1** Precio ofertado (70 puntos). A los efectos de ponderar el precio se tendrá en cuenta la siguiente fórmula:

Puntaje =  $70 \times \frac{\text{Precio de la oferta más económica}}{\text{Precio de oferta a estudio}}$

Precio de oferta a estudio

El precio de la oferta se compone de la siguiente forma= precio del almuerzo + precio del desayuno + precio de la merienda.

**18.2** Antecedentes positivos en la ANEP (hasta 20 puntos).

**18.2.1** Empresas que posean 6 o más adjudicaciones (20 puntos).

**18.2.2** Empresas que posean entre 3 y 5 adjudicaciones (10 puntos).

**18.2.3** Empresas que posean menos de 3 adjudicaciones (5 puntos).

**18.3** Antecedentes positivos en otros Organismos públicos (hasta 10 puntos).

**18.3.1** Empresas que posean 6 o más adjudicaciones (10 puntos).

**18.3.2** Empresas que posean entre 3 y 5 adjudicaciones (5 puntos).

**18.3.3** Empresas que posean menos de 3 adjudicaciones (3 puntos).



**18.4** Antecedentes negativos: (-5) puntos por cada antecedente negativo. Cuando el antecedente negativo sea con DGES, se descontarán 10 puntos.

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.

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.

**18.5** A los efectos de la aplicación de la Protección a la Industria Nacional; P.I.N; rigen los artículos 58, 59 y 60 del Decreto 150/012 (TOCAF), respectivamente y el Decreto 371/10; **se solicita** que cada oferente al momento de ofertar, presente **Declaración Jurada** en cuanto al porcentaje de bienes o servicios ofrecidos que se amparan a tal normativa, siendo necesario que el certificado respectivo (artículo 11 DTO.13/009), sea presentado ante la DGES. Para ello tendrán quince (15) días hábiles desde la notificación de la adjudicación. La adjudicación al proveedor quedará supeditada a la presentación del certificado mencionado. En caso de que el certificado no fuera presentado en el plazo previsto o fuera denegado, se dejará sin efecto la adjudicación la cuál recaerá en la siguiente mejor oferta.

**18.6** En cuanto a **Micro, Pequeñas y Medianas Empresas - MIPyME**, Pequeños Productores Agropecuarios y de estimular al desarrollo científico-tecnológico y la innovación, **será menester presentar el certificado regulado en el artículo 5 del Decreto 371/010 al momento de ofertar, siendo éste requisito para evaluar con el régimen de preferencia solicitado.**

**18.7** 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 DGES no podrán contener información que modifique sus ofertas. De ser así, dicha información no será considerada por el DGES.

**18.8** 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).

## **19 CONDICIONES DE PAGO**

**19.1** Las empresas deberán presentar las facturas ante la Dirección Liceal, que las conformará, si el servicio fuera satisfactorio, presentándola luego en División Hacienda. En dicha factura deberá



detallarse, licitación a la que corresponde, mes del servicio, monto total discriminando monto por concepto de impuesto.

**19.2** Dichas facturas deberán presentarse dentro de los primeros cinco días hábiles del mes siguiente al cual se prestaron los servicios.

**19.3** El pago se efectuará a los 45 días de presentada la factura, por medio del SIIF, a través de la Tesorería General de la Nación.

En el caso de pago fuera de fecha, se podrá fijar una tasa de interés que no podrá superar la que rija para los recargos por financiación que cobra la DGI (Art. 11 del Decreto 342/999 del 26/10/1999). En caso de que el oferente no proponga el cobro de intereses por este concepto, el Organismo no abonará recargo alguno por eventuales pagos fuera de plazo.

## **20 CESIONES DE CRÉDITO**

Respecto de eventuales cesiones de crédito que realice la/s empresa/s adjudicada/s, estas deberán presentarse directamente en División Hacienda de La DGE, sito en Rincón 660. Asimismo, quedara prohibida la realización de cesiones de crédito futuros, so pena de rescisión de contrato y/o cobro de multas.

No se aceptarán cesiones de crédito futuros ni de facturas que no estén debidamente conformadas.

Una vez que un crédito fue cedido no se aceptaran notas de crédito o cambios de facturas del mismo.

Estando las facturas priorizadas en el SIIF, las mismas se considerarán pagadas, lo que será informado y notificado al cedente y cesionario en forma inmediata.

En las cesiones de crédito que se presenten, deberá incluir la siguiente clausula: la A.N.E.P., se reserva la prioridad sobre la cesionaria de hacer efectivo el cobro de multas y realizar descuentos del monto de la cesión, ocasionados por incumplimientos de la empresa cedente de conformidad con el Reglamento de Cesiones de Crédito vigente en ANEP (Acta N° 2 Resol.N° 4 del 12 de enero de 2005 de CODICEN).

Cuando se configure una cesión de crédito, según los Artículos 1.737 y siguientes del Código Civil: a) la administración se reserva el derecho de oponer al cesionario todas las excepciones que se hubieran podido oponer al cedente, aun las meramente personales, y b) la existencia y cobro de los créditos dependerá y se podrá hacer efectiva en la forma y en la medida que sean exigibles según el Pliego y por el cumplimiento del servicio.

**21 CESIÓN DE CONTRATO**

El organismo no aceptara cesiones de contrato.

**22 PLAZO DE 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 en Adjudicaciones, 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.

**23 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, su incumplimiento se sancionará con un 5% del valor máximo de su oferta.

**24 GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**

**24.1** Del cumplimiento del contrato 5%. Dicha garantía deberá/n depositarla el/los adjudicatarios, dentro de los 5 (cinco) días siguientes a la notificación de la adjudicación siempre y cuando la adjudicación sea igual o mayor al monto mínimo para exigir garantía de cumplimiento de contrato y deberá realizarse de acuerdo a lo establecido por el Art 64 inc. 2 y 6 del TOCAF.

La mencionada Garantía se deberá depositar en la Tesorería de la Dirección General Educación Secundaria.

Las garantías depositadas deberán cubrir las obligaciones emergentes de la responsabilidad solidaria, establecida en la Ley 18.099 (Ley de Tercerizaciones) y las leyes modificativas, interpretativas y concordantes, así como de cualquier otra norma análoga.



**24.2** Dicha Garantía puede constituirse en:

**24.2.1** Depósito en pesos uruguayos o dólares estadounidenses.

**24.2.2** Afectación de Valores Públicos en el Banco de la República Oriental del Uruguay a favor de "Administración Nacional de Educación Pública - Dirección General de Educación Secundaria"

**24.2.3** Títulos de deuda Pública Nacional (Bonos y Letras de Tesorería)

**24.2.4** Fianza o Aval bancario de un Banco de Plaza o de un Banco extranjero avalado por un Banco del país, el cual será responsable directo de posibles incumplimientos de cualquier naturaleza. La garantía deberá contener cláusulas que establezcan que no será necesario trámite alguno o discusión para hacer efectivo el cobro.

**24.2.5** Póliza de Seguros de Fianza emitidas por Compañía de Seguros que cuente con la autorización del Poder Ejecutivo y que haya sido habilitada por la Superintendencia de Servicios Financieros del Banco Central del Uruguay para emitir dichas pólizas. La DGES se reserva el derecho de aceptar o no las pólizas, luego de analizar el contenido de sus cláusulas.

**NO SE ACEPTARÁN GARANTÍAS EN OBLIGACIONES HIPOTECARIAS REAJUSTABLES**

**LIBERACIÓN DE GARANTÍAS**

La garantía de fiel cumplimiento de contrato será liberada de oficio o a solicitud del proveedor, una vez efectuado el cumplimiento del servicio, y ésta cumpla con todas las condiciones técnicas y contractuales establecidas.

Sin Perjuicio de lo anteriormente expuesto, luego de pasados 10 (diez) días calendario desde que las garantías precitadas fueren liberadas y se encontraren a disposición de los interesados, sin que éstos la hubieren efectivamente retirado, quedará habilitada la Administración para devolverlas de oficio a la institución emisora.

## **25 VISTA DE LAS ACTUACIONES**

Cuando el valor de la contratación iguale o supere el cuádruple del monto de la Licitación abreviada correspondiente al Organismo, 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.

## **26 OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES DEL CONTRATISTA**

**26.1** 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 sufre o causare el daño durante la realización de los servicios contratados.

**26.2** 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.

**26.3** 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).

**26.4** 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.

**26.5** Las exigencias establecidas precedentemente serán condición para el pago de los servicios.

## **27 PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO**

El contrato se perfeccionará, a partir de la firma del mismo, una vez vencido el plazo legal para la interposición de recursos contra la Resolución de adjudicación o levantamiento del efecto suspensivo por Resolución fundada. 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.

## **28 ADJUDICACIÓN**

**28.1** La selección de las ofertas presentadas se hará entre aquellas que precalifiquen en base a la evaluación formal y el juicio de admisibilidad.

**28.2** La Administración podrá rechazar todas las ofertas si fueren manifiestamente inconvenientes, declarar desierta la licitación, así como aumentar o disminuir el contrato, de acuerdo a lo establecido en el art. 74 del TOCAF.

**28.3** De acuerdo a la normativa vigente, la Administración está facultada para:

**28.3.1** No adjudicar algún ítem.





28.3.2 Dividir la adjudicación, por razones fundadas entre varios oferentes.

28.4 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.

## 29 NOTIFICACIÓN

29.1. Dictada la resolución de adjudicación y una vez producida la intervención de legalidad del Tribunal de Cuentas de la República, 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 lo precedentemente expuesto, el Organismo notificará a cada uno de los oferentes al correo electrónico o domicilio constituido en el RUPE. Será responsabilidad del oferente mantener actualizada y vigente la información personal en el Registro, de acuerdo al Art. 14 del Decreto 155/013.

29.2. 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.

## 30 SANCIONES POR INCUMPLIMIENTO.

**En caso de incumplimiento total** 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.**

**En caso de incumplimiento leve 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 rescisión 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.

#### **SANCIONES 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 de 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 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 físico-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 al liceo.

### **31 NORMAS QUE REGULAN EL PRESENTE LLAMADO**

**31.1** Texto Ordenado de Contabilidad y Administración Financiera del Estado (TOCAF) aprobado por el Decreto No150/2012, de 12 de mayo de 2012.

**31.2** 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.

**31.3** Decreto No155/013, de 21 de mayo de (Registro Único de Proveedores del Estado).

**31.4** Decreto No371/010, de 14 de diciembre de 2010 (Subprograma de Contratación Pública para el desarrollo de las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas).

**31.5** Decreto No13/009, de 13 de enero 2009 de (Consideraciones de productos Nacionales).

**31.6** Decreto No131/014, de 19 de mayo de 2014 Pliego Único de Bases y Condiciones Generales para Contratos de Suministros y Servicios No Personales.

**31.7** 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.

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

**ANEXO I****REQUISITOS TÉCNICOS PARA LICITACIÓN PÚBLICA****DE SISTEMA DE ALIMENTACIÓN TERCERIZADO****REQUISITOS GENERALES****1 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.

**1.1 CONTROLES OPERATIVOS**

- Condiciones de prestación del servicio en todas las etapas del mismo (almacenamiento, preparación, producto final, así como la documentación referente a estas etapas).
- Cumplimiento del menú estipulado y adecuación al recetario.
- Cantidad servida (por ejemplo cantidad de unidades y peso de cada porción)
- 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.

**1.1 CONTROLES DE CALIDAD**

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

**1.2 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.



## 2 DOCUMENTACIÓN DIARIA OBLIGATORIA

### 2.1 Registrada por el director del liceo:

2.1.1 En el liceo deberá existir un Registro diario del funcionamiento del servicio

2.1.2 El director del liceo evaluará la ejecución del servicio diario en los aspectos solicitados. (Apéndice I)

2.1.3 La importancia de este registro diario lo hace fundamental y obligatorio, debiendo realizarse con objetividad y atención.

2.1.4 Al finalizar el servicio, el director pondrá en conocimiento de la empresa, el registro diario, quien podrá realizar las observaciones que crea necesarias.

2.1.5 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.

2.1.6 La empresa podrá solicitar copia de dicho registro.

2.1.7 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.

### 2.2 Registrada por la empresa:

2.2.1 En el liceo deberá existir un Cuaderno diario de menú de registro obligatorio y objetivo.

2.2.2 El mismo deberá estar a disposición del equipo Directivo e Inspección para su control, no pudiendo ser retirado del local liceal.

### 3 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.

#### **4 COMPONENTES DEL MENÚ**

##### **4.1 ESTRUCTURA ALIMENTARIA**

###### FRECUENCIA SEMANAL DE LOS ALIMENTOS

- 4.1.1 Carne roja 3
- 4.1.2 Carne blanca pollo 1
- 4.1.3 Carne blanca pescado 1
- 4.1.4 Leguminosas 2
- 4.1.5 Huevo 1-2
- 4.1.6 Arroz, harina y polenta 2
- 4.1.7 Papa 2
- 4.1.8 Pasta 1
- 4.1.9 Pan blanco/pan integral 5\*
- 4.1.10 Vegetales crudos (ensalada) 2 como mínimo
- 4.1.11 Vegetales cocidos 4 mínimo
- 4.1.12 Frutas naturales 3
- 4.1.13 Postres con leche 2

###### FRECUENCIA MENSUAL DE LOS ALIMENTOS

- 4.1.14 Carne roja cubeteada 1
- 4.1.15 Cerdo 2

\*Los días que el menú tiene una preparación con harina (torta, empanada) no lleva pan. Una vez por semana se incluirá pan integral.

Los componentes del menú deberán cumplir con los siguientes pesos:

- 4.1.16 Plato principal + acompañamiento: 400g
- 4.1.17 Postre con leche: 200g (sin envase)



4.1.18 Fruta: 150 -200g (dependiendo de la fruta)

4.1.19 Pan: 40g

## 5 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y REGLAMENTARIAS

5.1 El aporte calórico del menú deberá ser de 905 kcal para el almuerzo.

5.2 Los alimentos y/o preparaciones entregadas deberán cumplir con el Reglamento Bromatológico Nacional Decreto 315/994 del M.S.P y sus actualizaciones.

El desayuno y o merienda deberá comprender: una porción de leche de 250 cc endulzada y saborizada más un acompañamiento permitido y fruta natural (mínimo 2 veces por semana). Los desayunos y meriendas deberán aportar 517 calorías. La temperatura de servicio de la leche será acorde a la estación del año, quedando sujeto a la aceptabilidad por parte de los estudiantes.

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 descripción de los ingredientes	Pesos netos (g)	Factor de conversión por cocción	Pesos cocidos porción comestible (g)

## 6 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  $1 \times 10^{10}$  ufc/g.

El máximo de grasa admitido será de 10%.

Temperatura de recepción menor a  $10^{\circ}\text{C}$ .

#### 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 10%.

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 10%.

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 10° 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  $1 \times 10^{10}$  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  $1 \times 10^{10}$  ufc/g

Temperatura de recepción menor a  $10^{\circ}\text{C}$ .

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 íntegra, 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 translucido 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 .

### 6.1 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.

### 6.2 RECETARIO - MENÚ

#### DESAYUNO/ MERIENDA

El adjudicatario deberá cumplir con las mismas especificaciones del servicio que para el suministro del almuerzo.

El desayuno y merienda deberá comprender: una porción de leche de 250 cc endulzada y saborizada más un acompañamiento permitido y fruta natural (mínimo 2 veces por semana).



Los desayunos y meriendas deberán aportar 517 calorías para la porción.

La temperatura de servicio de la leche será acorde a la estación del año, quedando sujeto a la aceptabilidad por parte de los estudiantes.

Recetas por porción:

-La cantidad de leche por porción deberá ser de 250 cc.

- La cantidad de azúcar por porción será como máximo de 15 g (se podrán hacer ajustes en base a los lineamientos del MSP, recomendaciones nutricionales) .

- La leche deberá ser saborizada con cocoa (10g), café (10g), té, vainilla (cantidad suficiente) y/ o frutas naturales (40g, licuados con leche y fruta).

#### FRECUENCIA DE ACOMPAÑAMIENTOS

Pan francés 2 veces por semana (50 g por vez)

Pan integral 1 vez por semana ( 50 g por vez)

Pan de maíz quincenal (50g)

Cereales quincenal (50g)

Galletitas dulces libres de grasas trans sin relleno ni baño/  
galletitas de avena (60g una vez a la semana rotativo)

Mermeladas 1 vez por semana (20g)

Dulce de leche Quincenal (20g)

Manteca Quincenal (20g)

Quesos de corte o de untar semanal (20g)

Bizcochuelo o pasta frola una vez semanal (60g)

El adjudicatario deberá brindar los acompañamientos requeridos cuidando de respetar la variación de los mismos.

Alimentos o preparaciones no autorizadas para ser brindadas en desayuno y merienda:

Margarina

Grasa vacuna

Gelatinas

Jugos de frutas artificiales



Jugos de fruta naturales en sustitución de la leche.

Frutas naturales en sustitución de la leche.

Alfajores industrializados.

Galletitas rellenas, bañadas o tipo Waffle

Fiambres exceptuando jamón y paleta.

Embutidos (paté, frankfurtes, salchichas, etc).

Pizza

Fainá

Mayonesa

Helados de agua

Cremas y helados de leche (solo con autorización previa de la DGES)

A modo de ejemplo para ilustrar la variedad de los diferentes acompañamientos a ser suministrados por el adjudicatario.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Pan con mermelada	Pan integral con queso feta+ fruta	Pan con manteca	Pastafrola	Aritos avena + Fruta
Pan de maiz con dulce de leche	pan con queso untar	Torta zanahoria + fruta	Pan con fiambre	Pan integral con mermelada + fruta

### ALMUERZO

La porción de almuerzo deberá aportar 905 calorías. La empresa adjudicataria deberá planificar el menú, el cual será mensual y estacional, con la frecuencia de alimentos establecida y en base a la planilla de estandarización de pesos.

Se deberán presentar las recetas del menú planificado determinando la estructura alimentaria y los gramajes.



## 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 de pollo o atún c/mayonesa	380 + 20
Pasta con boloñesa y queso rallado	390+ 10
Pasta con verdusalsa y queso rallado	390 + 10
Polenta rellena y queso rallado	390 + 10
Budín de papa, carne y acelga	400
Hamburguesa de carne cocida rebozada	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.

**ANEXO II****REQUISITOS TÉCNICOS PARA LICITACIÓN PÚBLICA****DE SISTEMA DE ALIMENTACIÓN TERCERIZADO****MODALIDAD ELABORACIÓN EN EL CENTRO****1. OBJETO DEL LLAMADO**

Contratación de empresas que brinden alimentación con elaboración y servicio bajo su responsabilidad, en el comedor liceal.

**2. CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO**

La prestación del servicio de alimentación bajo esta modalidad incluye todas las etapas que van desde la compra de alimentos, la elaboración, hasta la atención logística para su consumo final, en el comedor liceal. También incluye el acondicionamiento e higiene, de las dependencias involucradas en el servicio.

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.

**2.1 INFRAESTRUCTURA**

Los locales cumplirán con los requisitos establecidos por el Decreto 315/1994, y sus modificaciones con la finalidad de obtener alimentos aptos para consumo humano.

**2.2 REQUISITOS PARA LOS RECURSOS HUMANOS**

- Tener 18 años cumplidos

El personal de la empresa adjudicataria debe poseer:

- a) Carné de salud, vigente otorgado por centro de salud habilitado.
- b) Carné de Manipulador de Alimentos
- c) Certificado de buena conducta

Ante eventuales incrementos del número de comensales en el servicio o inasistencias del personal asignado para las tareas se deberá contar con personal suplente para cumplir en forma adecuada con el servicio.





Se exigirá que se indique la nómina de técnicos y personal a cargo de tareas operativas en el cumplimiento de todas las etapas del servicio, así como sus antecedentes en el área objeto del llamado.

La empresa deberá contar con un plan de capacitación periódica y permanente a su personal cuyos contenidos deberán incluir:

- a) Buenas prácticas de elaboración (Nociones básicas de HACCP)
- b) Nociones de microbiología y buenas prácticas de higiene.
- c) Buenas prácticas ambientales (limpieza y desinfección) y tratamientos de residuos.
- d) Seguridad ocupacional y uso de equipos.
- e) Relacionamiento interpersonal
- f) Promoción de una alimentación saludable.

La empresa adjudicataria deberá contar con el siguiente personal:

Un referente técnico con título de Licenciado en Nutrición o Nutricionista, en forma obligatoria, responsable, a los efectos de coordinar con el equipo de Dirección liceal, para un adecuado cumplimiento de las etapas del servicio licitado.

El cargo del técnico solicitado deberá cubrirse en forma permanente. Si ante cualquier situación el cargo quedara vacante el mismo deberá ser cubierto inmediatamente.

Deberá contar además con un mínimo de cocinero responsable, un ayudante de cocina y personal auxiliar operativo.

#### CANTIDAD DE PERSONAL DE ACUERDO A NÚMERO DE USUARIOS

Nº DE COMENSALES	COCINERO	AYUDANTE DE COCINA	PERSONAL AUXILIAR
Hasta 100	1	1	-
101 a 200	1	1	
201 a 300	1	1	1
301 a 400	1	1	2

En caso de considerarse necesario, de acuerdo a las características de cada servicio, la Administración, podrá solicitar y acordar con la



empresa, la asignación de personal complementario eventual, para cumplir con el adecuado funcionamiento del servicio.

El oferente deberá cumplir con el horario de servicio pautado al inicio del año lectivo con la Dirección de cada liceo.

El adjudicatario es responsable de todas las obligaciones relativas a su personal, inclusive el buen relacionamiento con los adolescentes y con el personal de la institución. De constatare inconvenientes se dará aviso a la empresa y de repetirse esta situación el funcionario involucrado, no podrá continuar desarrollando tareas dentro de los locales liceales.

El adjudicatario es responsable del mantenimiento de las instalaciones, equipamiento y la gestión de los residuos.

#### Estado de salud del personal:

Las personas que se sepa o se sospeche que sean portadoras momentáneas, de alguna enfermedad que pueda transmitirse por medio de los alimentos no podrán estar en contacto con la manipulación u operación de los mismos, lo cual deberá ser garantizado por la empresa dando aviso de inmediato al equipo directivo y a la inspección correspondiente.

#### Enfermedades contagiosas

La Empresa tomará las medidas necesarias para que no se permita a ninguna persona que se sepa o sospeche que padece o es vector de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos o esté aquejada de heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarreas, trabajar bajo ningún concepto en ninguna zona de manipulación de alimentos en la que haya probabilidad de que dicha persona pueda contaminar directa o indirectamente los alimentos con microorganismos patógenos hasta tanto se le dé el alta médico. Toda persona que se encuentre en esas condiciones debe comunicar inmediatamente a la Empresa su estado físico, quien deberá dar aviso al equipo directivo.

#### 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 o casaca y pantalón, delantal de tela impermeable, cofia y zapatos antideslizantes).



Durante la manipulación de materias primas y alimentos deberán retirarse cualquier objeto de adorno (caravanas, reloj, colgantes, anillos, etc).

El uso de uniforme debe extenderse a los Técnicos que visitan las áreas de la cocina.

#### 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 antihigiénicas.

De constatarse dicha irregularidad el o los funcionarios implicados no podrán continuar desarrollando sus tareas dentro de los locales liceales. Se le comunicará a la empresa que deberá tomar medidas a este respecto.

#### 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 manipulan alimentos.

### **2.3 REQUISITOS DE LOS RECURSOS MATERIALES**

El liceo pone a disposición del adjudicatario las instalaciones: cocina, comedor, despensa, vajilla, mesas, sillas, corredores y anexos, baños, siendo responsable por su higiene y mantenimiento.

El adjudicatario será responsable de la limpieza de la cocina, comedor y despensa; eventualmente un baño que se utilice en exclusividad por ella y no de las restantes áreas del centro escolar, cuya higiene se encuentra enmarcada en la responsabilidad de otros funcionarios.

Al momento de asumir el compromiso contractual con la empresa adjudicataria el liceo deberá entregarle a la misma, un inventario del equipamiento liceal, indicando estado de conservación y funcionamiento.

Una vez finalizado el contrato, ya sea durante el curso de la licitación o al finalizar la misma las instalaciones serán entregadas al liceo en buen estado de conservación y funcionamiento.

La empresa deberá proveer el combustible para el funcionamiento del servicio.



### Calibración y controles de equipos:

En los períodos de interrupción de las actividades lectivas, (vacaciones) los equipamientos de frío no deben mantenerse en funcionamiento.

En casos de problemas con los insumos almacenados, ni el liceo ni la DGES se responsabilizan por el pago de cualquier perjuicio eventualmente surgido, como ser robos, roturas y pérdidas de alimentos.

### Equipamiento y recipientes:

El equipamiento y los recipientes que se utilizan en los diversos procesos productivos no deberán constituir un riesgo para la salud. Los recipientes que son reutilizados, deben ser hechos de material que permita la limpieza y desinfección completas.

## **2.4 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PLANTA FÍSICA Y**

### **EQUIPAMIENTO**

La empresa deberá contar con un Programa de limpieza y desinfección permanente, debiendo proveer todos los artículos y productos de limpieza (detergente y desinfectante) necesarios para la adecuada limpieza y desinfección de vajilla, equipo y planta física.

También se deberá hacer cargo de la higiene profunda de la campana y extractor.

Todos los productos de limpieza y desinfección deben estar debidamente identificados y guardados en lugar adecuado fuera de las áreas de manipulación de alimentos. Además deberán ser autorizados por las autoridades competentes. No podrán ser colocados en recipientes que no sean los originales, ni fraccionar o diluir los mismos.

Para impedir la contaminación de los alimentos, las zonas de manipulación, los equipos y utensilios deberán limpiarse y desinfectarse siempre que sea necesario.

Luego de finalizada la jornada de trabajo o cuantas veces sea necesaria se deberá realizar una limpieza y desinfección de todos los sectores del servicio.

El personal debe tener pleno conocimiento de la importancia de la limpieza y desinfección y de los riesgos que supone una mala ejecución, debiendo estar capacitado en técnicas de limpieza y desinfección.

Los desechos deberán retirarse de las zonas de manipulación de alimentos y otras zonas de trabajo todas las veces que sea necesario y, por lo menos, una vez al día. Los recipientes deberán estar provistos con tapa y pedal para abrir, de material fácilmente lavable.



Inmediatamente después de la evacuación de los desechos los recipientes utilizados para el almacenamiento y todos los equipos que haya entrado en contacto con ellos, así como la zona de almacenamiento de desechos, deberán limpiarse y desinfectarse.

Además de los procedimientos de limpieza realizados a lo largo de los períodos lectivos, estos servicios deberán brindarse también de la siguiente forma:

1. dos días antes de comenzar a brindar el servicio al inicio del año lectivo
2. dos días inmediatamente después del cese del servicio al final del año lectivo
3. un día después del cierre y un día antes de la reapertura en los períodos de interrupción lectiva (semana de turismo, vacaciones de julio y setiembre)

#### Especificaciones:

- a) Detergentes: Autorizados por el M.S.P. Registrados en el departamento de sanitarios del MSP
- b) Desinfectantes: Autorizados por el M.S.P.
- c) Hipoclorito de sodio, de uso comercial 40 g/l. Considerar las proporciones para desinfección establecidas en el Manual de Manipuladores de la Intendencia correspondiente.

#### **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, semielaborada 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 semielaborado:** 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, partes 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, enzimas, 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.



**ANEXO III**

**Formulario de identificación del Oferente y Cotización**

**Licitación Pública N.º**

Nombre del proveedor:.....

RUT:.....

Teléfono:.....

Mail:.....

Cotización					
Item	Centro educativo	Cantidad	Costo unitario s/Iva	Costo unitario c/Iva	Costo total c/Iva
Ítem 1: Cocinando en el Liceo ALMUERZO					
Item 2: Cocinando en el Liceo DESAYUNO					
Item 3: Cocinando en el Liceo MERIENDA					

FIRMA/S: \_\_\_\_\_

ACLARACIÓN DE FIRMAS: \_\_\_\_\_





**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
CI:	CI: